

III. OTRAS DISPOSICIONES**UNIVERSIDADES**

- 1667** *Resolución de 18 de enero de 2012, de la Universidad de Extremadura, por la que se publica el plan de estudios de Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.*

Obtenida la verificación del plan de estudios por el Consejo de Universidades, previo informe favorable de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación, así como la autorización de implantación por la Comunidad Autónoma de Extremadura, y establecidos el carácter oficial del Título y su inscripción en el Registro de Universidades, Centros y Títulos por Acuerdo de Consejo de Ministros de 16 de diciembre de 2011 (publicado en el BOE de 6 de enero de 2012).

Este Rectorado, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 35 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades, en la redacción dada por la Ley Orgánica 4/2007, de 12 de abril, por la que se modifica la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades, ha resuelto publicar el plan de estudios conducente a la obtención del título oficial de Graduado o Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, que quedará estructurado según consta en el Anexo de esta Resolución.

Badajoz, 18 de enero de 2012.–El Rector, Segundo Píriz Durán.

ANEXO**UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA****Plan de estudios conducente al título de Graduado o Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (Rama Ciencias)****5.1 Estructura de las enseñanzas**

Tabla 1. Distribución del plan de estudios en ECTS por tipo de materia

Tipo de materia	Créditos
Formación básica	60
Obligatorias	144
Optativas	18
Prácticas externas	6
Trabajo fin de grado	12
Total	240

Tabla 2.1 Estructura modular del plan de estudios

Módulo	Materia	Asignatura	Carácter
Formación Básica (60 ETCS).	Matemáticas.	Matemáticas I.	Formación básica.
		Matemáticas II.	Formación básica.
	Expresión Gráfica.	Dibujo y Sistemas de Representación.	Formación básica.
	Química.	Química General.	Formación básica.
		Análisis y Química Agrícola.	Formación básica.
	Física.	Física.	Formación básica.
	Informática.	Informática.	Formación básica.
	Geología.	Geomorfología y Climatología.	Formación básica.
Empresa.	Economía y Gestión de Empresas.	Formación básica.	
Ciencias de los Alimentos (24 ECTS).	Química y Bioquímica Alimentos.	Química y Bioquímica Alimentos.	Obligatorio.
	Bromatología Descriptiva.	Bromatología Descriptiva I.	Obligatorio.
		Bromatología Descriptiva II.	Obligatorio.
Análisis y Control de Calidad de los Alimentos.	Análisis y Control de Calidad de los Alimentos.	Obligatorio.	
Microbiología y Bioquímica (12 ECTS).	Microbiología.	Microbiología.	Obligatorio.
	Bioquímica.	Bioquímica.	Obligatorio.
Tecnología de los Alimentos (54 ECTS).	Producción de Materias Primas.	Producción de Materias Primas.	Obligatorio.
		Tecnología de Alimentos.	Operaciones Básicas en la Industria Agroalimentaria.
	Tecnología de Alimentos.		Obligatorio.
	Ingeniería de las Instalaciones, Equipos y Maquinaria Auxiliar de la Industria Agroalimentaria.		Obligatorio.
	Ingeniería de la Modelización y Optimización en la Industria Agroalimentaria.		Obligatorio.
	Tecnología Alimentaria Aplicada.		Obligatorio.
	Industrias de Materias Primas.	Industrias de Materias Primas Animales.	Obligatorio.
		Industrias de Materias Primas Vegetales I.	Obligatorio.
Industrias de Materias Primas Vegetales II.		Obligatorio.	
Seguridad Alimentaria (18 ECTS).	Higiene de los Alimentos.	Higiene de los Alimentos I.	Obligatorio.
		Higiene de los Alimentos II.	Obligatorio.
	Evaluación de la Seguridad Alimentaria.	Evaluación de la Seguridad Alimentaria.	Obligatorio.
Gestión y Calidad en la Industria Alimentaria (18 ECTS).	Normalización y Legislación Alimentaria.	Normalización y Legislación Alimentaria.	Obligatorio.
	Gestión Integral de la Calidad en la Industria Alimentaria.	Gestión Integral de la Calidad en la Industria Alimentaria.	Obligatorio.
	Marketing y Comportamiento del Consumidor de Alimentos.	Marketing y Comportamiento del Consumidor de Alimentos.	Obligatorio.
Nutrición y Salud (18 ECTS).	Alimentación y Salud Pública.	Alimentación y Salud Pública.	Obligatorio.
		Nutrición y Dietética.	Fisiología y Fundamentos de la Nutrición.
			Dietética.

Módulo	Materia	Asignatura	Carácter
Optativo (38 ECTS, a elegir 18 créditos ECTS entre esta oferta optativa o la intensificación recogida en la tabla 2.2).	Evaluación Sensorial de los Alimentos.	Evaluación Sensorial de los Alimentos.	Optativo.
	Aprovechamiento de Subproductos.	Aprovechamiento de Subproductos.	Optativo.
	Catering y Restauración.	Catering y Restauración.	Optativo.
	Técnicas Rápidas de Análisis Microbiológico.	Técnicas Rápidas de Análisis Microbiológico.	Optativo.
	Producciones No Clásicas Alimentarias en la Dehesa.	Producciones No Clásicas Alimentarias en la Dehesa.	Optativo.
	Trazabilidad de Productos Fitosanitarios en Alimentos.	Trazabilidad de Productos Fitosanitarios en Alimentos.	Optativo.
Prácticas Externas y Trabajo Fin de Grado (18 ECTS).	Prácticas Externas.	Prácticas Externas.	Prácticas externas.
	Trabajo Fin de Grado.	Trabajo Fin de Grado.	Trabajo fin de grado.

Tabla 2.2 Itinerarios optativos de intensificación

Itinerario	Asignatura
Intensificación en Ingeniería en Industrias Agrarias y Alimentarias (18 ECTS).	Botánica Agrícola.
	Edafología.
	Bases de la Producción Animal.

Tabla 3. Secuenciación del plan de estudios (1)

	Curso 1.º	Curso 2.º	Curso 3.º	Curso 4.º
Semestre 1.º	Matemáticas I.	Bioquímica.	Bromatología Descriptiva II.	Evaluación de la Seguridad Alimentaria.
	Informática.	Microbiología.	Higiene de los Alimentos I.	Análisis y Control de Calidad de los Alimentos.
	Química General.	Operaciones Básicas en la Industria Agroalimentaria.	Tecnología Alimentaria Aplicada.	Dietética.
	Física.	Producción de Materias Primas.	Industrias de las Materias Primas Vegetales I.	Optativa.
	Fundamentos de Biología.	Ingeniería de las Instalaciones, Equipos y Maquinaria Auxiliar de la Industria Agroalimentaria.	Normalización y Legislación Alimentaria.	Optativa.
Semestre 2.º	Matemáticas II.	Alimentación y Salud Pública.	Higiene de los Alimentos II.	Marketing y Comportamiento del Consumidor.
	Análisis y Química Agrícola.	Tecnología de Alimentos.	Gestión Integral de la Calidad en la Industria Alimentaria.	Optativa.
	Dibujo y Sistemas de Representación.	Fisiología y Fundamentos de la Nutrición.	Industrias de las Materias Primas Vegetales II.	Prácticas Externas.
	Geomorfología y Climatología.	Bromatología Descriptiva I.	Ingeniería de la Modelización y Optimización en la Industria Agroalimentaria.	Trabajo Fin de Grado.
	Economía y Gestión de Empresas.	Química y Bioquímica de los Alimentos.	Industrias de las Materias Primas Animales.	

(1) Esta secuenciación podrá ser objeto de modificación por acuerdo de Consejo de Gobierno de la Universidad de Extremadura en aquellos casos en los que se autorice su organización académica mediante simultaneidad de estudios para facilitar la realización de dobles titulaciones.