

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

365 *Resolución de 20 de diciembre de 2010, de la Universidad de Castilla-La Mancha, 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 positivo de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación, y acordado el carácter oficial del título por el Consejo de Ministros en su reunión de 1 de octubre de 2010 (publicado en el BOE de 11 de noviembre de 2010, por Resolución del Secretario General de Universidades de 18 de octubre de 2010).

Este Rectorado, de acuerdo con lo previsto en el artículo 35.4 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, ha resuelto publicar el plan de estudios conducente a la obtención del título de Graduado o Graduada en Ciencias y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Castilla-La Mancha.

El plan de estudios a que se refiere la presente resolución quedará estructurado conforme figura en el anexo de la misma

Ciudad Real, 20 de diciembre de 2010.—El Rector, Ernesto Martínez Ataz.

PLAN DE ESTUDIOS DE GRADUADO/A EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Rama de Conocimiento: Ciencias.

Centros de impartición: Facultad de Ciencias Químicas.

Distribución general del plan de estudios.

Tipo de materia	ECTS
Formación básica	63
Obligatorias	147
Optativas	18
Trabajo fin de Grado.	12
Créditos totales	240

Vinculación de las materias básicas con las materias de la Rama de Conocimiento.

Rama de Conocimiento	Materias	Asignaturas	ECTS	Materia correspondiente de la Rama de Conocimiento
Ciencias.	Física.	Física.	9	Física.
	Matemáticas.	Matemáticas.	9	Matemáticas.
	Química.	Química General.	9	Química.
		Ampliación de Química.	9	
	Biología.	Biología.	9	Biología.
Ciencias de la Salud.	Bioquímica.	Bioquímica.	9	Bioquímica.
	Fisiología.	Fisiología Humana.	9	Fisiología.

Estructura general del plan de estudios por módulos, materias y asignaturas.

Primer curso.

Módulo	Materia	Asignatura	Carácter ⁽¹⁾	ECTS
Formación Básica.	Física.	Física.	FB	9
	Matemáticas.	Matemáticas.	FB	9
	Biología.	Biología.	FB	9
	Química.	Química general.	FB	9
Ciencia de los Alimentos.	Fundamentos de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.	Fundamentos de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.	OB	6
	Microbiología.	Microbiología.	OB	6
	Análisis Químico.	Análisis Químico.	OB	6
	Materias Primas en la Industria Alimentaria.	Materias Primas en la Industria Alimentaria.	OB	6

Segundo curso.

Módulo	Materia	Asignatura	Carácter ⁽¹⁾	ECTS
Formación Básica.	Fisiología.	Fisiología Humana.	FB	9
	Bioquímica.	Bioquímica.	FB	9
	Química.	Ampliación de Química.	FB	9
Ciencia de los Alimentos.	Compuestos Orgánicos y su caracterización.	Compuestos Orgánicos y su caracterización.	OB	9
	Estructura y Propiedades de los Componentes de los Alimentos.	Estructura y Propiedades de los Componentes de los Alimentos.	OB	6
	Bromatología.	Bromatología I.	OB	6
Tecnología de los Alimentos.	Operaciones Básicas en la Industria Alimentaria.	Operaciones Básicas en la Industria Alimentaria.	OB	6
	Tecnología de Alimentos.	Tecnología de Alimentos I.	OB	6

Tercer curso.

Módulo	Materia	Asignatura	Carácter ⁽¹⁾	ECTS
Ciencia de los Alimentos.	Biología de Alimentos.	Biología de Alimentos.	OB	6
	Bromatología.	Bromatología II.	OB	6
	Análisis Sensorial.	Análisis Sensorial.	OB	6
Tecnología de los Alimentos.	Tecnología de Alimentos.	Tecnología de Alimentos II.	OB	6
Seguridad Alimentaria.	Higiene y Seguridad Alimentaria.	Higiene de los Alimentos I.	OB	6
		Higiene de los Alimentos II.	OB	6
Gestión y Calidad de la Industria Alimentaria.	Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria.	Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria.	OB	6
	Gestión de la Calidad y Legislación Alimentaria.	Gestión de la Calidad y Legislación Alimentaria.	OB	6
Nutrición y Salud.	Nutrición Humana y Dietética.	Nutrición Humana.	OB	6
		Dietética y Alimentación Comunitaria.	OB	6

Cuarto curso.

Módulo	Materia	Asignatura	Carácter ⁽¹⁾	ECTS
Tecnología de los Alimentos.	Industrias Alimentarias I.	Productos Cárnicos.	OB	6
		Productos Lácteos.	OB	6
		Enología.	OB	6
		Grasas y Aceites.	OB	6
Seguridad Alimentaria.	Higiene y Seguridad Alimentaria.	Toxicología Alimentaria.	OB	6
Trabajo Fin de Grado y Prácticas Externas.	Trabajo Fin de Grado.	Trabajo Fin de Grado.	TFG	12
		Optativas (3 asignaturas).	OP	18

⁽¹⁾ Carácter: Formación Básica (FB), Obligatoria (OB), Optativa (OP), Trabajo Fin de Grado (TFG)

Nota: La oferta de asignaturas optativas se podrá consultar en la página Web de la Facultad en la que se imparte el presente título. <http://www.uclm.es/centros/>