



UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

RESOLUCIÓN de 18 de enero de 2012, del Rector, por la que se publica el plan de estudios de Graduado o Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. (2012060091)

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, a 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 ECTS)	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
Biología	Fundamentos de Biología	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	Obligatorio
		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
	Normalización y Legislación Alimentaria	Normalización y Legislación Alimentaria	Obligatorio
Gestión y Calidad en la Industria Alimentaria (18 ECTS)	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
	Alimentación y Salud Pública	Alimentación y Salud Pública	Obligatorio
Nutrición y Salud (18 ECTS)	Nutrición y Dietética	Fisiología y Fundamentos de la Nutrición	Obligatorio
		Dietética	Obligatorio
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 estudiosⁱ*

	Curso 1º	Curso 2º	Curso 3º	Curso 4º
Semestre 1º	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 2º	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	

ⁱ 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.