

### III. OTRAS DISPOSICIONES

#### UNIVERSIDADES

**6292** *Resolución de 23 de abril de 2018, de la Universidad Autónoma de Madrid, por la que se publica la modificación del plan de estudios de Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.*

Una vez aceptada por el Consejo de Universidades, previo informe favorable de la Fundación para el Conocimiento Madri+d, la modificación del plan de estudios ya verificado,

Este Rectorado, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 28 del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, ha resuelto publicar de nuevo el plan de estudios conducente a la obtención del título oficial de Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, que, con efectos desde el curso 2018-2019, quedará estructurado según consta en el anexo de esta resolución.

Madrid, 23 de abril de 2018.–El Rector, Rafael Garesse Alarcón.

#### ANEXO

#### Plan de estudios conducente al título de Graduado 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 . . . . .	132
Optativas . . . . .	24
Prácticas externas . . . . .	9
Trabajo de fin de Grado . . . . .	15
Total . . . . .	240

Tabla 2. Esquema del plan de estudios.

##### Primer curso

Módulo	Materia	Asignatura	Créditos ECTS	Carácter
Ciencias Básicas.	Biología.	Biología Celular y Molecular.	6	Formación básica.
	Química.	Química I.	6	Formación básica.
		Química II.	6	Formación básica.
		Análisis Químico.	6	Formación básica.
	Física.	Física.	6	Formación básica.
	Matemáticas.	Matemáticas.	6	Formación básica.
	Estadística.	Estadística.	6	Formación básica.
Ciencias de la Alimentación.	Producción de Materias Primas Alimentarias.	Producción de Materias Primas Alimentarias.	6	Obligatoria.

Módulo	Materia	Asignatura	Créditos ECTS	Carácter
Tecnología de Alimentos.	Tecnología de los Alimentos.	Operaciones y Procesos en la Industria Alimentaria I.	6	Obligatoria.
Alimentación y Salud.	Antropología de la Alimentación.	Antropología de la Alimentación.	6	Obligatoria.

## Segundo curso

Módulo	Materia	Asignatura	Créditos ECTS	Carácter
Ciencias Básicas.	Fisiología.	Fisiología Humana.	6	Formación básica.
	Bioquímica.	Bioquímica.	6	Formación básica.
	Biología.	Microbiología.	6	Formación básica.
Ciencias de la Alimentación.	Composición y Propiedades de los Alimentos.	Composición y Propiedades de los Alimentos I.	6	Obligatoria.
	Composición y Propiedades de los Alimentos.	Composición y Propiedades de los Alimentos II.	6	Obligatoria.
	Composición y Propiedades de los Alimentos.	Química y Bioquímica de los Alimentos.	6	Obligatoria.
Tecnología de Alimentos.	Tecnología de los Alimentos.	Tecnología de Productos Vegetales.	6	Obligatoria.
		Ingeniería de la Industria Alimentaria.	6	Obligatoria.
		Operaciones y Procesos en la Industria Alimentaria II.	6	Obligatoria.
Seguridad Alimentaria.	Seguridad Alimentaria.	Microbiología y Parasitología Alimentarias.	6	Obligatoria.

## Tercer curso

Módulo	Materia	Asignatura	Créditos ECTS	Carácter
Tecnología de Alimentos.	Tecnología de los Alimentos.	Tecnología de la Leche y Ovoproductos.	6	Obligatoria.
		Tecnología de la Carne y Pescado.	6	Obligatoria.
		Tecnología de Aceites y Grasas.	6	Obligatoria.
	Biotecnología Alimentaria.	Biotecnología Alimentaria.	6	Obligatoria.
Ciencias de la Alimentación.	Análisis de Alimentos.	Técnicas de Análisis de Alimentos I.	6	Obligatoria.
		Técnicas de Análisis de Alimentos II.	6	Obligatoria.
Alimentación y Salud.	Nutrición.	Nutrición y Dietética.	6	Obligatoria.
Seguridad Alimentaria.	Seguridad Alimentaria.	Toxicología Alimentaria.	6	Obligatoria.
Gestión y Calidad.	Gestión y Calidad.	Higiene Alimentaria.	6	Obligatoria.
		Optativa.	6	Optativa.

## Cuarto curso

Módulo	Materia	Asignatura	Créditos ECTS	Carácter
Gestión y Calidad.	Gestión y Calidad.	Gestión de la Calidad.	6	Obligatoria.
		Economía de los Mercados Alimentarios y Legislación.	6	Obligatoria.
Tecnología de Alimentos.	Tecnología de los Alimentos.	Tecnología del Vino y Bebidas Alcohólicas.	6	Obligatoria.
		Optativas.	18	Optativa.
Trabajo fin de Grado y prácticas externas.	Prácticas externas.	Prácticas externas.	9	Prácticas externas.
	Trabajo fin de Grado.	Trabajo fin de Grado.	15	Trabajo fin de Grado.

## Optativas

Módulo	Materia	Asignatura	Créditos ECTS	Carácter
Ciencias de la Alimentación.	Análisis de Alimentos.	Análisis sensorial de Alimentos.	6	Optativa.
Tecnología de Alimentos.	Biología Aplicada.	Biología Aplicada.	6	Optativa.
	Tecnologías de Conservación Alternativas.	Tecnologías de Conservación Alternativas.	6	Optativa.
	Tecnología Culinaria.	Tecnología Culinaria.	6	Optativa.
	Aprovechamiento de Subproductos Agroalimentarios.	Aprovechamiento de Subproductos Agroalimentarios.	6	Optativa.
	Investigación, desarrollo e Innovación en Industrias Alimentarias.	Investigación, desarrollo e Innovación en Industrias Alimentarias.	6	Optativa.
	Fermentaciones Alimentarias.	Fermentaciones Alimentarias.	6	Optativa.
Gestión y Calidad.	Gestión y Calidad.	Gestión de la empresa alimentaria.	6	Optativa.
Alimentación y Salud.	Salud Pública.	Salud Pública.	6	Optativa.
	Alimentos Funcionales.	Alimentos Funcionales.	6	Optativa.
	Nutrigenética.	Nutrigenética.	6	Optativa.