

### III. OTRAS DISPOSICIONES

#### UNIVERSIDADES

- 14098** *Resolución de 14 de julio de 2020, de la Universidad de Granada, por la que se publica la modificación del plan de estudios de Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.*

Visto el informe favorable de la Dirección de Evaluación y Acreditación de la Agencia Andaluza del Conocimiento (DEVA), de 24 de abril de 2020, relativo a la modificación del plan de estudios conducente a la obtención del título de Graduado o Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (publicado mediante Resolución de 23 de enero de 2012, de la Universidad de Granada, en el BOE de 14 de febrero de 2012),

Este Rectorado, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 28.3 del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, en la redacción dada por el Real Decreto 861/2010, por el que se modifica el anterior, ha resuelto ordenar la publicación de la modificación del plan de estudios conducente a la obtención del título de Graduado o Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Granada, que quedará estructurado según se hace constar en el anexo de esta Resolución.

Granada, 14 de julio de 2020.–La Rectora, María Pilar Aranda Ramírez.

#### ANEXO

##### **Plan de estudios del título de Graduado o Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Granada**

*Rama de conocimiento: Ciencias. Centro de impartición: Facultad de Farmacia. Curso de implantación: 2011/2012*

1. Distribución del Plan de Estudios por tipo de materia en créditos ECTS

Carácter de la materia	Créditos ECTS
Formación Básica.	60
Obligatorias.	132
Optativas.	30
Prácticas Externas.	12
Trabajo Fin de Grado.	6
Créditos totales.	240

## 2. Distribución de los créditos de formación básica del plan de estudios

Módulo	Materia	Asignatura	ECTS	Curso
Formación básica.	Biología.	Biología.	6	1
		Microbiología.	6	2
	Bioquímica.	Bioquímica Estructural.	6	1
	Empresa.	Economía y Gestión de Empresa.	6	1
	Estadística.	Estadística.	6	1
	Física.	Física Aplicada y Físicoquímica.	6	1
	Fisiología.	Fisiología Celular y Humana.	6	1
	Matemáticas.	Técnicas Matemáticas y Operacionales.	6	1
	Química.	Química Orgánica.	6	1
Principios de Química.		6	1	

## 3. Estructura del Plan de Estudios

Módulo	Materia	Carácter	ECTS	Curso
Formación básica.	Biología.	Básico.	12	1 y 2
	Bioquímica.	Básico.	6	1
	Empresa.	Básico.	6	1
	Estadística.	Básico.	6	1
	Física.	Básico.	6	1
	Fisiología.	Básico.	6	1
	Matemáticas.	Básico.	6	1
	Química.	Básico.	12	1
Ciencia de los Alimentos.	Química y Bioquímica de los Alimentos.	Obligatorio.	6	2
	Análisis de Alimentos y Bromatología.	Obligatorio.	24	2
	Química Agrícola.	Obligatorio.	6	3
Tecnología de los Alimentos.	Fundamentos de Tecnología Alimentaria.	Obligatorio.	24	1, 2 y 3
	Industrias Alimentarias.	Obligatorio.	18	3 y 4
Seguridad Alimentaria.	Seguridad Alimentaria.	Obligatorio.	24	2, 3 y 4
Gestión y Calidad de la Industria Alimentaria.	Gestión y Calidad de la Industria Alimentaria.	Obligatorio.	12	4
Nutrición y Salud.	Nutrición Humana.	Obligatorio.	12	3
	Salud Pública.	Obligatorio.	6	4

Módulo	Materia	Carácter	ECTS	Curso
Prácticas Externas y Trabajo de Fin de Grado.	Prácticas Externas.	Prácticas Externas.	12	4
	Trabajo de Fin de Grado.	Trabajo Fin de Grado.	6	4
Complementos de Formación.	Industrias de Alimentos de Origen Animal.	Optativo.	6	3 o 4
	Industrias de Alimentos de Origen Vegetal.	Optativo.	6	3 o 4
	Tecnología de Bebidas Alcohólicas.	Optativo.	6	3 o 4
	Ingeniería de Procesos Alimentarios.	Optativo.	6	3 o 4
	Bioprocesos Industriales.	Optativo.	6	3 o 4
	Fisiología y Fisiopatología de la Nutrición.	Optativo.	6	3 o 4
	Evaluación de la Calidad de los Laboratorios de Análisis Agroalimentarios.	Optativo.	6	3 o 4
	Fisiología y Tecnología de la Posrecolección.	Optativo.	6	3 o 4
	Plantas Transgénicas y Alimentación.	Optativo.	6	3 o 4
	Química de los Fármacos y Marcadores Orgánicos en los Alimentos. Trazabilidad.	Optativo.	6	3 o 4
	Reacciones y Compuestos Inorgánicos en Tecnología Alimentaria.	Optativo.	6	3 o 4
	Procesos Físicoquímicos de Interés en los Alimentos.	Optativo.	6	3 o 4
	Biología Molecular Aplicada a los Alimentos.	Optativo.	6	3 o 4
Plantas de Interés Alimentario.	Optativo.	6	3 o 4	
Metodología Científica.	Optativo.	6	3 o 4	

En virtud de los Acuerdos adoptados por la Comisión Académica del Consejo Andaluz de Universidades, sobre contenidos comunes mínimos de las Enseñanzas de Grado, así como de la Circular de 10 de junio de 2010, de la Dirección General de Universidades de la Junta de Andalucía, los estudiantes que cursen este Grado deberán acreditar, antes de la obtención del Título, la competencia lingüística en una lengua extranjera de nivel B1 o superior, conforme al Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas.