

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

9992 *Resolución de 10 de agosto de 2020, de la Universidad Europea del Atlántico, por la que se publica la modificación del plan de estudios de Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.*

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 28 del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, modificado por el Real Decreto 861/2010, de 2 de julio, por el que se establece el procedimiento para la modificación de planes de estudios ya verificados y una vez recibido el informe favorable de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación a las modificaciones presentadas del plan de estudios de Graduado o Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Europea del Atlántico, publicado mediante Resolución de 7 de julio de 2016 de la Universidad de Europea del Atlántico en el «Boletín Oficial del Estado» de fecha 20 de julio de 2016,

Este Rectorado ha resuelto publicar la modificación plan de estudios conducente a la obtención del título de Graduado o Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad Europea del Atlántico.

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

Santander, 10 de agosto de 2020.–El Rector, Rubén Calderón Iglesias.

ANEXO I

Plan de estudios de Graduado/a en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Distribución del plan de estudios en créditos ECTS, por tipo de materia

Tipo de materia	Créditos ECTS
Formación básica (BA).	60
Obligatorias (OB).	138
Optativas (OP).	24
Prácticas externas (PR).	12
Trabajo fin de grado (TFG).	6
Total créditos.	240

Distribución de los créditos del plan de estudios por materias

Primer curso

Primer semestre:

Asignatura	Créditos	Materia	Tipo
Química.	6	Química.	BA
Biología Celular y Molecular.	6	Biología.	BA
Matemáticas.	6	Matemáticas.	BA

Asignatura	Créditos	Materia	Tipo
Física.	6	Física.	BA
Fisiología del Cuerpo Humano.	6	Estructura y Función del Cuerpo Humano.	BA

Segundo semestre:

Asignatura	Créditos	Materia	Tipo
Química Orgánica.	6	Química.	OB
Bioquímica.	6	Bioquímica, Nutrición y Dietética.	BA
Antropología y Psicología del Comportamiento Alimentario.	6	Salud Pública y Nutrición Comunitaria.	BA
Estadística.	6	Matemáticas.	BA
Microbiología y Parasitología.	6	Higiene Alimentaria.	BA

Segundo curso

Tercer semestre:

Asignatura	Créditos	Materia	Tipo
Fundamentos de Ingeniería Química.	6	Química.	BA
Química y Bioquímica de los Alimentos.	6	Composición y Análisis de los Alimentos.	OB
Bromatología I.	6	Composición y Análisis de los Alimentos.	OB
Técnicas Culinarias y Gastronomía.	6	Restauración Colectiva.	OB
Nutrición.	6	Bioquímica, Nutrición y Dietética.	OB

Cuarto semestre:

Asignatura	Créditos	Materia	Tipo
Operaciones Básicas en la Industria Alimentaria.	6	Fundamentos de la Tecnología de Alimentos.	OB
Bromatología II.	6	Composición y Análisis de los Alimentos.	OB
Salud Pública y Nutrición Comunitaria.	6	Salud Pública y Nutrición Comunitaria.	OB
Inglés II.	6	Inglés.	OB
Deontología y Legislación Alimentaria.	6	Salud Pública y Nutrición Comunitaria.	OB

Tercer curso

Quinto semestre:

Asignatura	Créditos	Materia	Tipo
Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria.	6	Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria.	OB
Producción de Materias Primas Animales.	6	Diseño, Producción de Alimentos y Tecnologías del Procesado.	OB
Higiene, Seguridad Alimentaria y Calidad.	6	Higiene Alimentaria.	OB
Producción de Materias Primas Vegetales.	6	Diseño, Producción de Alimentos y Tecnologías del Procesado.	OB
Optativa I.	6		
Inglés III.		Inglés.	OP
Restauración Colectiva.		Restauración Colectiva.	OP
Gestión de Riesgos Laborales.		Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria.	OP
Intolerancias y Alergias alimentarias.		Salud Pública y Nutrición Comunitaria.	OP

Sexto semestre:

Asignatura	Créditos	Materia	Tipo
Tecnología de Alimentos.	6	Fundamentos de la Tecnología de Alimentos.	OB
Procesado de Alimentos de Origen Animal.	6	Diseño, Producción de Alimentos y Tecnologías del Procesado.	OB
Higiene en la Industria Alimentaria.	6	Higiene Alimentaria.	OB
Procesado de Alimentos de Origen Vegetal.	6	Diseño, Producción de Alimentos y Tecnologías del Procesado.	OB
Optativa II.	6		
Gestión de Servicios de Restauración Colectiva y Catering.		Restauración Colectiva.	OP
Fisiología del Cuerpo Humano II.		Estructura y Función del Cuerpo Humano.	OP
Inglés IV.		Inglés.	OP
Ingeniería de la Producción de la Industria Agroalimentaria.		Tecnología Medioambiental y Optimización de la Producción.	OP
Tecnología Medioambiental.		Tecnología Medioambiental y Optimización de la Producción.	OP
Economía de la Empresa y los Emprendedores.		Economía y Gestión de Industrias Alimentarias.	OP

Cuarto curso

Séptimo semestre:

Asignatura	Créditos	Materia	Tipo
Diseño e Innovación en Alimentación.	6	Diseño, Producción de Alimentos y Tecnologías del Procesado.	OB
Optimización de la Producción y Valorización de Alimentos.	6	Tecnología Medioambiental y Optimización de la Producción.	OB
Biología Alimentaria.	6	Diseño, Producción de Alimentos y Tecnologías del Procesado.	OB
Gestión de Proyectos en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.	6	Gestión de Proyectos, Procesos, Productos y Residuos.	OB
Optativa III.	6		
Nutrición y Dietética.		Bioquímica, Nutrición y Dietética.	OP
Intensificación en el Análisis Sensorial de los Alimentos.		Composición y Análisis de los Alimentos.	OP
Dirección Estratégica y Competencias Directivas.		Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria.	OP
Intensificación en el Sector Cárnico, el Pescado y Ovoproductos.		Diseño, Producción de Alimentos y Tecnologías del Procesado.	OP
Intensificación en el Sector Lácteo.		Diseño, Producción de Alimentos y Tecnologías del Procesado.	OP
Gestión y Control de Calidad de Procesos y Productos.		Gestión de Proyectos, Procesos, Productos y Residuos.	OP

Octavo semestre:

Asignatura	Créditos	Materia	Tipo
Prácticas Externas.	12	Practicum.	PR
Envasado y Vida Útil de los Alimentos Comerciales.	6	Diseño, Producción de Alimentos y Tecnologías del Procesado.	OB
Trabajo de Fin de Grado.	6	Trabajo de Fin de Grado.	TFG
Optativa IV.	6		
Dietética Aplicada.		Bioquímica, Nutrición y Dietética.	OP
Gestión de Residuos y Aprovechamiento de Subproductos.		Gestión de Proyectos, Procesos, Productos y Residuos.	OP
Coaching.		Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria.	OP
Intensificación en el Sector del Aceite y Productos Derivados del Cereal.		Diseño, Producción de Alimentos y Tecnologías del Procesado.	OP
Técnicas Culinarias y Gastronomía II.		Restauración Colectiva.	OP
Sumillería y Gestión de Bodegas.		Restauración Colectiva.	OP