

**III. OTRAS DISPOSICIONES****UNIVERSIDADES**

**20463** *Resolución de 21 de noviembre de 2011, de la Universidad Complutense de Madrid, 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 el 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 de 7 de octubre de 2011 (publicado en el BOE del 2 de noviembre de 2011 por Resolución de la Secretaría General de Universidades de 13 de octubre de 2011),

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

Madrid, 21 de noviembre de 2011.–El Rector, José Carrillo Menéndez.

**ANEXO****Plan de estudios del título de Graduado o Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**

Distribución del plan de estudios en créditos ECTS:

Tipo de materia	Créditos ECTS
Formación básica . . . . .	60
Obligatorias . . . . .	144
Optativas . . . . .	18
Prácticas Externas . . . . .	9
Trabajo de Fin de Grado . . . . .	9
Créditos Totales. . . . .	240

Créditos de formación básica. Distribución en materias:

Rama de conocimiento	Materia	Asignaturas Vinculadas	ECTS	Curso
Ciencias.	Química.	Fundamentos de Química y Análisis Químico.	12	1.º
Ciencias.	Química.	Fundamentos de Ingeniería Química.	6	2.º
Ciencias.	Biología.	Microbiología.	6	1.º
Ciencias.	Biología.	Biología.	6	1.º
Ciencias.	Matemáticas.	Matemáticas.	6	1.º
Ciencias.	Física.	Física.	6	1.º
Ciencias de la Salud.	Bioquímica.	Bioquímica.	6	1.º
Ciencias de la Salud.	Fisiología.	Fisiología.	6	1.º
Ciencias de la Salud.	Toxicología.	Fundamentos de toxicología.	6	2.º
Créditos totales . . . . .			60	

Plan de estudios resumido (por módulo):

Módulo	Materia	Carácter	Créditos ECTS
Materias básicas.	Química.	Materia básica.	18
	Biología.	Materia básica.	12
	Matemáticas.	Materia básica.	6
	Física.	Materia básica.	6
	Bioquímica.	Materia básica.	6
	Fisiología.	Materia básica.	6
	Toxicología.	Materia básica.	6
Ciencia de los alimentos.	Bromatología y análisis de los alimentos.	Materia obligatoria.	30
Tecnología de los alimentos.	Producción de materias primas.	Materia obligatoria.	6
	Operaciones básicas en la industria alimentaria.	Materia obligatoria.	12
	Proyectos.	Materia obligatoria.	6
	Procesado y transformaciones de alimentos.	Materia obligatoria.	33
Seguridad alimentaria.	Higiene y seguridad alimentaria.	Materia obligatoria.	18
Gestión y calidad en la industria alimentaria.	Economía y técnicas de mercado.	Materia obligatoria.	9
	Sistemas de calidad.	Materia obligatoria.	6
Nutrición y salud.	Nutrición humana.	Materia obligatoria.	15
	Salud pública.	Materia obligatoria.	9
Formación complementaria.	Complementos de ciencia de los alimentos.	Materia optativa.	12*
	Ampliación de tecnología de los alimentos.	Materia optativa.	18*
	Complementos de seguridad alimentaria.	Materia optativa.	6*
	Avances en nutrición y salud.	Materia optativa.	6*
	Docencia interdisciplinar en industrias alimentarias.	Materia optativa.	6*
Prácticum.	Prácticum.	Materia obligatoria.	9
Trabajo fin de grado.	Trabajo fin de grado.	Materia obligatoria.	9

\* Créditos optativos que componen la materia.