

III. OTRAS DISPOSICIONES**UNIVERSIDADES**

6904 *Resolución de 23 de marzo de 2011, de la Universidad Politécnica de Valencia, 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 informe favorable de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación, así como la autorización de la Comunidad Autónoma de Valencia, y establecido el carácter oficial del Título por acuerdo del Consejo de Ministros de 11 de febrero de 2011 (publicado en el «BOE» de 16 de marzo de 2011),

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 por la Universitat Politècnica de València.

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

Valencia, 23 de marzo de 2011.—El Rector, Juan Juliá Igual.

ANEXO**Universidad Politécnica de Valencia**

Plan de estudios conducente al título de: Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad Politécnica de Valencia

Rama de conocimiento: Ciencias

Tipo de materia	Créditos ECTS
Formación básica	63
Obligatorias	141
Optativas	24
Prácticas externas	
Trabajo fin de grado	12
Total	240

Organización del plan de estudios por módulos y materias:

ECTS módulo	Módulo	Materia	ECTS materia	Carácter
63	Ciencias básicas.	Biología.	9	Básico.
		Física.	6	Básico.
		Química.	19,5	Básico.
		Matemáticas.	6	Básico.
		Bioquímica.	6	Básico.
		Estadística.	6	Básico.
		Fisiología.	4,5	Básico.
		Empresa.	6	Básico.
46.5	Ciencia de los alimentos.	Composición de alimentos.	13,5	Obligatorio.
		Propiedades físicas de los alimentos.	13,5	Obligatorio.
		Técnicas de análisis de alimentos. Propiedades sensoriales de los alimentos.	19,5	Obligatorio.
42	Tecnología alimentaria.	Producción de materias primas.	9	Obligatorio.
		Operaciones básicas en industria alimentaria.	12	Obligatorio.
		Procesado y modificaciones de los alimentos.	16,5	Obligatorio.
		Biotecnología alimentaria.	4,5	Obligatorio.
13.5	Seguridad alimentaria.	Microbiología de alimentos y parasitología de los alimentos. Higiene de personal, productos y procesos.	9	Obligatorio.
		Toxicología alimentaria.	4,5	Obligatorio.
18	Gestión y calidad en la industria alimentaria.	Sistemas de calidad y gestión medioambiental en la industria alimentaria.	13,5	Obligatorio.
21	Nutrición y salud.	Normalización y legislación alimentaria.	4,5	Obligatorio.
		Dietética.	12	Obligatorio.
18	Optativas.	Sistemas de salud y políticas alimentarias.	4,5	Obligatorio.
		Epidemiología nutricional.	4,5	Obligatorio.
		Alimentación y cultura.	4,5	Obligatorio.
18	Optativas.	Optativas generales para la ciencia y tecnología de los alimentos.	18	Optativo.
6	Complementos de formación.	Lenguas.	6	Optativo.
		Prácticas externas.	6	Optativo.
12	Trabajo fin de grado.	Trabajo fin de grado.	12	Trabajo fin de grado.

Para ampliar información acerca de este plan de estudios se puede acudir a la página Web de la Universitat Politècnica de València: <http://www.upv.es>