

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

- 1281** *Resolución de 13 de enero de 2017, de la Universidad Pública de Navarra, por la que se publica el plan de estudios de Graduado en Innovación de Procesos y Productos Alimentarios.*

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, así como la autorización de la Comunidad Foral de Navarra y establecido el carácter oficial del título por Acuerdo del Consejo de Ministros de 8 de marzo de 2013 (publicado en el BOE número 98, de 24 de abril, por Resolución de la Secretaría General de Universidades de 2 de abril de 2013),

Este Rectorado, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 35 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades, en redacción dada por la Ley Orgánica 4/2007, de 12 de abril, y en el artículo 26.3 del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, modificado por el Real Decreto 861/2010, de 2 de julio, ha resuelto publicar el plan de estudios conducente a la obtención del título de Graduado en Innovación de procesos y productos alimentarios por la Universidad Pública de Navarra.

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

Pamplona, 13 de enero de 2017.–El Rector, Alfonso Carlosena García.

ANEXO

Plan de estudios del título de Graduado en Innovación de procesos y productos alimentarios por la Universidad Pública de Navarra

Rama de conocimiento: Ingeniería y Arquitectura

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

Tipo de materia	Créditos ECTS
Formación básica	60
Obligatorias	132
Optativas	36
Trabajo fin de Grado	12
Créditos totales	240

Créditos de formación básica. Distribución en materias:

Rama de conocimiento	Materia	ECTS	Curso
Ingeniería y Arquitectura.	Matemáticas.	6	1.º
	Física.	6	1.º
	Química.	12	1.º
	Empresa.	6	1.º
	Informática.	6	1.º
	Estadística.	6	1.º
Ciencias.	Biología.	12	1.º
Ciencias de la Salud.	Bioquímica.	6	2.º

Plan de estudios resumido (por módulos y materias) y distribución temporal:

Módulo	ECTS	Materia	Carácter	ECTS	Curso	Semestres
Formación básica.	60	Matemáticas.	Básica.	6	1.º	1.º
		Física.	Básica.	6	1.º	2.º
		Química.	Básica.	12	1.º	1.º y 2.º
		Empresa.	Básica.	6	1.º	1.º
		Informática.	Básica.	6	1.º	1.º
		Biología.	Básica.	12	1.º	1.º y 2.º
		Estadística.	Básica.	6	1.º	2.º
		Bioquímica.	Básica.	6	2.º	3.º
Formación específica.	90	Ámbito Alimentario.	Obligatoria.	18	2.º y 3.º	4.º y 5.º
		Composición y análisis de alimentos.	Obligatoria.	24	2.º y 3.º	3.º, 4.º y 6.º
		Tecnología de Procesos Alimentarios.	Obligatoria.	18	2.º y 3.º	3.º, 4.º y 5.º
		Ingeniería de Procesos Alimentarios.	Obligatoria.	12	2.º	3.º y 4.º
		Gestión y Control de la Calidad de Productos y Procesos Alimentarios.	Obligatoria.	18	3.º y 4.º	6.º y 7.º
Formación en Innovación.	42	Innovación empresarial.	Obligatoria.	18	1.º, 2.º y 3.º	2.º, 4.º y 6.º
		Innovación en Productos, Procesos y Envases Alimentarios.	Obligatoria.	24	3.º	5.º y 6.º
Optatividad.	36	Asignaturas optativas.	Optativas.	24	4.º	7.º y 8.º
		Prácticas en empresa.	Optativas.	12	4.º	8.º
Trabajo fin de Grado.	12	Trabajo fin de Grado.	Obligatorio.	12	4.º	8.º