

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

**4274** *Resolución de 21 de febrero de 2011, de la Universidad de Burgos, 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 positivo de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación, y declarado el carácter oficial del título por el Consejo de Ministros de 4 de septiembre de 2009 (publicado en el BOE, núm. 244, de 9 de octubre de 2009, por Resolución de la Secretaría General de Universidades de 22 de septiembre de 2009), este Rectorado ha resuelto ordenar la publicación del plan de estudios del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Burgos, como anexo a la presente Resolución.

Burgos, 21 de febrero de 2011.–El Rector, Alfonso Murillo Villar.

**ANEXO****Grado en Ciencias y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Burgos**

*Rama de Conocimiento: Ciencias de la Salud*

## 1. Distribución del plan de estudios en créditos ECTS por tipo de materia

Tipo de materia	Créditos ECTS
Formación Básica (FB) . . . . .	66
Obligatorias (OB) . . . . .	132
Optativas (OP) . . . . .	18
Prácticas Externas (PE) . . . . .	12
Trabajo Fin de Grado (TFG) . . . . .	12
ECTS Totales . . . . .	240

## 2. Créditos de Formación Básica. Distribución en Materias

Rama de conocimiento	Materia	Asignatura	Créditos ECTS
Ciencias de la Salud.	Biología.	Biología General.	6
	Biología.	Microbiología.	6
	Física.	Física Aplicada.	6
	Fisiología.	Fisiología Humana.	6
	Bioquímica.	Bioquímica.	6
	Bioquímica.	Biología Molecular.	6
	Estadística.	Métodos para la Calidad y el Control de Medidas.	6
Ciencias.	Matemáticas.	Matemáticas.	6
	Química.	Química General.	6
	Química.	Química Orgánica.	6
	Química.	Técnicas de Análisis.	6

## 3. Plan de Estudios resumido por Módulos

## Módulo de Ciencia de los Alimentos

Materia.	Asignatura.	Carácter	Créditos ECTS
Alimentación y Cultura.	Alimentación y Cultura.	OB	3
Química y Bioquímica de los Alimentos.	Química y Bioquímica de los Alimentos.	OB	4.5
Bromatología.	Bromatología I.	OB	6
	Bromatología II.	OB	4.5
	Bromatología III.	OB	4.5
Análisis Sensorial de los Alimentos.	Análisis Sensorial de los Alimentos.	OB	4.5

## Módulo de Tecnología de los Alimentos

Materia	Asignatura	Carácter	Créditos ECTS
Producción de Materias Primas.	Producción de Materias Primas.	OB	4,5
Fundamentos de la Ingeniería Química.	Fundamentos de la Ingeniería Química.	OB	6
Operaciones Básicas en la Industria Alimentaria.	Operaciones Básicas en la Industria Alimentaria I.	OB	4,5
	Operaciones Básicas en la Industria Alimentaria II.	OB	4,5
Tecnología de los Alimentos.	Tecnología de los Alimentos I.	OB	4,5
	Tecnología de los Alimentos II.	OB	4,5
Procesado de Alimentos.	Tecnología de Alimentos de Origen Vegetal.	OB	6
	Tecnología de Alimentos de Origen Animal.	OB	6
Biotecnología Alimentaria.	Biotecnología Alimentaria.	OB	6

## Módulo de Seguridad Alimentaria

Materia	Asignatura	Carácter	Créditos ECTS
Microbiología y Parasitología de los Alimentos	Microbiología y Parasitología de los Alimentos I	OB	4,5
	Microbiología y Parasitología de los Alimentos II	OB	4,5
Toxicología de los Alimentos	Toxiinfecciones Alimentarias	OB	6
	Toxicología Abiótica Alimentaria	OB	3
Seguridad y Trazabilidad en la Cadena Alimentaria	Seguridad y Trazabilidad en la Cadena Alimentaria	OB	3

## Módulo de Control y Gestión de la Calidad

Materia	Asignatura	Carácter	Créditos ECTS
Gestión de Calidad de la Industria Alimentaria	Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria	OB	3
	Legislación y Normalización Alimentarias	OB	3
	Sistemas de Gestión de Calidad	OB	3
Gestión Medioambiental de la Industria Alimentaria	Gestión Medioambiental de la Industria Alimentaria	OB	6

## Módulo de Nutrición y Salud

Materia	Asignatura	Carácter	Créditos ECTS
Nutrición y Dietética	Nutrición	OB	6
	Dietética	OB	6
Salud Pública	Salud Pública	OB	3
Restauración Colectiva	Restauración Colectiva	OB	3

## Módulo de Inglés Técnico

Materia	Asignatura	Carácter	Créditos ECTS
Inglés Técnico	Inglés Técnico	OB	3

## Módulo de Optatividad

Materia	Asignatura	Carácter	Créditos ECTS
Asignaturas Optativas	Asignaturas Optativas	OP	18

## Módulo de Prácticas Externas

Materia	Asignatura	Carácter	Créditos ECTS
Prácticas Externas	Prácticas Externas	OB	12

## Módulo de Trabajo Fin de Grado

Materia	Asignatura	Carácter	Créditos ECTS
Trabajo Fin de Grado	Trabajo Fin de Grado	OB	12

## 4. Plan de Estudios resumido por curso académico

1<sup>er</sup> curso

Asignatura	Créditos ECTS	Tipo	Semestre
Biología General.	6	FB	1
Matemáticas.	6	FB	1
Química General.	6	FB	1
Química Orgánica.	6	FB	1
Física Aplicada.	6	FB	1
Microbiología.	6	FB	2
Fisiología Humana.	6	FB	2
Bioquímica.	6	FB	2
Fundamentos de la Ingeniería Química.	6	OB	2
Alimentación y Cultura.	3	OB	2
Inglés Técnico.	3	OB	2

2<sup>o</sup> curso

Asignatura.	Créditos ECTS	Tipo	Semestre
Biología Molecular.	6	FB	1
Técnicas de Análisis.	6	FB	1
Métodos para la Calidad y el Control de Medidas.	6	FB	1
Operaciones Básicas en la Industria Alimentaria I.	4,5	OB	1
Microbiología y Parasitología de los Alimentos I.	4,5	OB	1
Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria.	3	OB	1
Operaciones Básicas en la Industria Alimentaria II.	4,5	OB	2
Microbiología y Parasitología de los Alimentos II.	4,5	OB	2
Química y Bioquímica de los Alimentos.	6	OB	2
Producción de Materias Primas.	4,5	OB	2
Bromatología I.	6	OB	2
Análisis Sensorial de los Alimentos.	4,5	OB	2

3<sup>er</sup> curso

Asignatura	Créditos ECTS	Tipo	Semestre
Bromatología II.	4,5	OB	1
Tecnología de los Alimentos I.	4,5	OB	1
Nutrición.	6	OB	1
Toxiinfecciones Alimentarias.	6	OB	1
Legislación y Normalización Alimentarias.	3	OB	1
Salud Pública.	3	OB	1
Sistemas de Gestión de Calidad.	3	OB	1
Bromatología III.	4,5	OB	2
Tecnología de los Alimentos II.	4,5	OB	2
Dietética.	6	OB	2
Toxicología Abiótica de los Alimentos.	3	OB	2
Biotecnología Alimentaria.	6	OB	2

Asignatura	Créditos ECTS	Tipo	Semestre
Restauración Colectiva.	3	OB	2
Seguridad y Trazabilidad en la Cadena Alimentaria.	3	OB	2

## 4º curso

Asignatura	Créditos ECTS	Tipo	Semestre
Tecnología de Alimentos de Origen Animal.	6	OB	1
Tecnología de Alimentos de Origen Vegetal.	6	OB	1
Gestión Medioambiental de la Industria Alimentaria.	6	OB	1
Asignatura Optativa I.	6	OP	1
Asignatura Optativa II.	6	OP	1
Asignatura Optativa III.	6	OP	2
Prácticas Externas.	12	OB	2
Trabajo Fin de Grado.	12	OB	2

La oferta de asignaturas optativas se podrá consultar en la página Web del grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. <http://www.ubu.es/cyta/>