

III. OTRAS DISPOSICIONES**UNIVERSIDADES**

14441 *Resolución de 25 de octubre de 2012, de la Universidad de León, 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 Junta de Castilla y León, y figurando inscrito en el Registro de Universidades, Centros y Títulos (RUCT) con el código número 2501055. Teniendo en cuenta, asimismo, la Resolución de 7 de abril de 2010, de la Secretaría General de Universidades, por la que se publica el Acuerdo de Consejo de Ministros de 12 de marzo de 2010, en el que se establece el carácter oficial de este Título Grado (publicado en el BOE núm. 103, de 29 de abril de 2010),

Este Rectorado, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 35 de la Ley Orgánica 6/2001, de Universidades, en la redacción dada por la Ley Orgánica 4/2007, ha resuelto publicar el plan de estudios conducente a la obtención del título universitario oficial de Graduado o Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, que quedará estructurado según consta en el Anexo de esta Resolución.

León, 25 de octubre de 2012.–El Rector, José Ángel Hermida Alonso.

ANEXO**Facultad de Veterinaria**

Plan de estudios conducente al título universitario oficial de Graduado en Ciencia y Tecnología de los alimentos (rama Ciencias)

Estructura de las enseñanzas:

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

Tipo de materia	Créditos ECTS
Formación básica	60
Obligatorias	153
Optativas *	18
Trabajo fin de grado	9
Total	240

* Incluye prácticas externas y 6 ECTS genéricos.

Esquema del plan de estudios:

Primer curso (primer semestre)

Denominación de la asignatura	Carácter	ECTS	Materia	Módulo
Química I.	FB	6	Química.	CB
Fisiología Humana.	FB	6	Fisiología humana.	CB
Biología y Microbiología.	FB	10,5	Biología.	CB
Física.	FB	7,5	Física.	CB

Primer curso (segundo semestre)

Denominación de la asignatura	Carácter	ECTS	Materia	Módulo
Química II.	FB	6	Química.	CB
Matemáticas y Estadística.	FB	9	Matemáticas.	CB
Análisis Químico e Instrumental.	FB	9	Química.	CB
Bioquímica.	FB	6	Bioquímica.	CB

Segundo curso (primer semestre)

Denominación de la asignatura	Carácter	ECTS	Materia	Módulo
Microbiología de los Alimentos.	Ob	7,5	Microbiología de los Alimentos.	CA
Análisis de los Alimentos.	Ob	6	Análisis de los Alimentos.	CA
Producción de Materias Primas.	Ob	6	Producción de Materias Primas.	CA
Bases de Ingeniería Química.	Ob	4,5	Operaciones y Procesos de Ingeniería Química.	TA
Fundamentos de Nutrición.	Ob	6	Nutrición.	NS

Segundo curso (segundo semestre)

Denominación de la asignatura	Carácter	ECTS	Materia	Módulo
Química y Bioquímica de los Alimentos.	Ob	7,5	Química y Bioquímica de los Alimentos.	CA
Composición y Propiedades de los Alimentos.	Ob	4,5	Propiedades y Dimensión Cultural de los Alimentos.	CA
Alimentación y Cultura.	Ob	3	Propiedades y Dimensión Cultural de los Alimentos.	CA
Operaciones Básicas.	Ob	4,5	Operaciones y Procesos de Ingeniería Química.	TA
Toxicología Alimentaria.	Ob	6	Toxicología Alimentaria.	SA
Gestión Económica y Comercialización en la Empresa Alimentaria.	Ob	4,5	Gestión Económica y Comercial en la Empresa Alimentaria.	GCIA

Tercer curso (primer semestre)

Denominación de la asignatura	Carácter	ECTS	Materia	Módulo
Tecnología Alimentaria General.	Ob	9	Tecnología Alimentaria General.	TA
Industrias Alimentarias: Diseño, Servicios Auxiliares y Gestión Medioambiental.	Ob	4,5	Industrias Alimentarias: Diseño, Servicios Auxiliares y Gestión Medioambiental.	TA
Salud Pública.	Ob	6	Salud Pública.	NS
Nutrición Aplicada.	Ob	6	Nutrición.	NS
Análisis del Mercado Alimentario.	Ob	4,5	Gestión Económica y Comercial en la Empresa Alimentaria.	GCIA

Tercer curso (segundo semestre)

Denominación de la asignatura	Carácter	ECTS	Materia	Módulo
Tecnología de la Carne y del Pescado.	Ob	6	Tecnología de los Alimentos de Origen Animal.	TA
Tecnología de la Leche y de los Productos Lácteos.	Ob	6	Tecnología de los Alimentos de Origen Animal.	TA
Tecnología de las Frutas y Hortalizas.	Ob	4,5	Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal.	TA

Denominación de la asignatura	Carácter	ECTS	Materia	Módulo
Tecnología de las Bebidas Alcohólicas.	Ob	4,5	Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal.	TA
Tecnología de los Cereales, Aceites y Grasas Vegetales.	Ob	6	Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal.	TA
Biotecnología Alimentaria *.	Op	3		
Fisiopatología de la Nutrición *.	Op	3		
Tecnología del Envasado *.	Op	3		

* Se cursarán 3 créditos optativos.

Cuarto curso (primer semestre)

Denominación de la asignatura	Carácter	ECTS	Materia	Módulo
Gestión de la Seguridad Alimentaria.	Ob	9	Gestión de la Seguridad Alimentaria.	SA
Calidad de los Alimentos y su Gestión en la Industria Alimentaria.	Ob	9	Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria.	GCIA
Normalización y Legislación Alimentaria, Deontología.	Ob	6	Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria.	GCIA
Alimentación Animal y Salud Humana.	Op	3		
Hongos de Interés Alimentario *.	Op	3		
Interacciones Medicamentos-Alimentos *.	Op	3		
Nuevas Tecnologías de Conservación de Alimentos *.	Op	3		
Química y Tecnología Culinarias *.	Op	3		

* Se cursarán 6 créditos optativos.

Cuarto curso (segundo semestre)

Denominación de la asignatura	Carácter	ECTS	Materia	Módulo
Evaluación del Riesgo.	Ob	6	Evaluación del Riesgo.	SA
Diseño de Productos Alimenticios.	Ob	6	Diseño de Productos Alimenticios.	TA
Análisis de Contaminantes en Alimentos *.	Op	3		
Las Aguas de Bebida Envasadas, Minerales y Mineromedicinales *.	Op	3		
Responsabilidad Civil y Penal en el Ámbito Alimentario *.	Op	3		
Técnicas Rápidas de Análisis Microbiológico de los Alimentos *.	Op	3		
Prácticas Externas *.	Op	6		
Trabajo Fin de Grado.	Ob	9		

(*) Se cursarán 9 créditos optativos.

Identificación de abreviaturas.

CB: Ciencias básicas.

CA: Ciencias de los alimentos.

TA: Tecnología de los alimentos.

SA: Seguridad alimentaria.

GCIA: Gestión y calidad en la industria alimentaria.

NS: Nutrición y Salud.

FB: Formación Básica.

Ob: Obligatoria.

Op: Optativa.

Observaciones:

Pueden reconocerse hasta un máximo de 6 créditos de la formación optativa.