

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

7512 *Resolución de 1 de julio de 2013, de la Universidad Autónoma de Barcelona, 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 implantación por parte de la Generalitat de Catalunya (DOGC de 28 de agosto de 2012) y establecido el carácter oficial del título por Acuerdo de Consejo de Ministros de 23 de noviembre de 2012, resolución de 17 de enero de 2013, de la Secretaría de Estado de Universidades (BOE de 8 de febrero),

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 Graduado o Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universitat Autònoma de Barcelona.

Bellaterra, 1 de julio de 2013.–El Rector, Ferran Sancho i Pifarré.

Plan de estudios del título de Graduado/a en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universitat Autònoma de Barcelona

Código RUCT: 2501925.

Rama de conocimiento: Ciencias de la Salud.

Resumen de las materias y distribución en créditos ECTS.

Tipo de materia	Créditos
Formación básica	60
Obligatorias	132
Optativas	30
Prácticas externas	12
Trabajo de fin de grado	6
Créditos totales	240

Estructura de las enseñanzas.

Materia	Créditos	Carácter	Organización temporal
Biología	6	Formación básica (Ciencias de la Salud).	Semestral.
Bioquímica	12	Formación básica (Ciencias de la Salud).	Semestral.
Estadística	6	Formación básica (Ciencias de la Salud).	Semestral.
Experimentación en el Laboratorio.	6	Formación básica (Ciencias de la Salud).	Semestral.
Física	6	Formación básica (Ciencias de la Salud).	Semestral.
Fisiología	6	Formación básica (Ciencias de la Salud).	Semestral.
Microbiología	6	Formación básica (Ciencias)	Semestral.
Química	12	Formación básica (Ciencias)	Semestral.
Composición y Propiedades de los Alimentos	12	Obligatoria	Semestral.
Fundamentos de Ingeniería	12	Obligatoria	Semestral.
Fundamentos Empresariales	12	Obligatoria	Semestral.
Gestión de la Calidad	15	Obligatoria	Semestral.

Materia	Créditos	Carácter	Organización temporal
Nutrición	6	Obligatoria	Semestral.
Practicum	12	Obligatoria	Semestral.
Producción de Alimentos	12	Obligatoria	Semestral.
Trabajo de Fin de Grado	6	Obligatoria	Semestral.
Legislación Alimentaria	6	Obligatoria / Optativa	Semestral.
Matemáticas	9	Obligatoria / Optativa	Semestral.
Seguridad Alimentaria y Salud Pública	33	Obligatoria / Optativa	Semestral.
Tecnología de los Alimentos	63	Obligatoria / Optativa	Semestral.

Reconocimiento académico en créditos: los estudiantes podrán obtener créditos optativos por la participación en actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación en las condiciones que determina la legislación y la normativa vigente.