

### III. OTRAS DISPOSICIONES

#### UNIVERSIDADES

- 429** *Resolución de 15 de diciembre de 2015, de la Universidad de Vigo, por la que se publica la modificación del plan de estudios de Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.*

El plan de estudios de la titulación de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Vigo fue publicado en el «Boletín Oficial del Estado» de 1 de noviembre de 2010, una vez establecido el carácter oficial del título por acuerdo del Consejo de Ministros de 30 de octubre de 2009, publicado mediante resolución de la Secretaría General de Universidades de 13 de noviembre de 2009 (BOE de 5 de enero de 2010).

De conformidad con lo que dispone el artículo 28 del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, modificado por el Real Decreto 861/2010, de 2 de julio, por el que se establece el procedimiento para la modificación de planes de estudio ya verificados, y tras haber obtenido el informe favorable de la Agencia para la Calidad del Sistema Universitario de Galicia a la solicitud de la Universidad de Vigo de modificación del plan de estudios de la titulación de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos,

Este Rectorado resuelve:

Publicar el plan de estudios conducente a la obtención del Título Universitario Oficial de Graduado o Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Vigo, que se recoge en el Anexo a esta Resolución.

Vigo, 15 de diciembre de 2015.—El Rector, Salustiano Mato de la Iglesia.

## ANEXO

**Resolución de 15 de diciembre de 2015, por la que se publica el plan de estudios de  
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**

Denominación del Título:

**GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS  
POR LA UNIVERSIDAD DE VIGO**

Código de la Titulación: O01G041 (Facultad de Ciencias. Campus de Ourense)

**ORGANIZACIÓN TEMPORAL DEL PLAN DE ESTUDIOS  
GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS  
FACULTAD DE CIENCIAS - CAMPUS DE OURENSE**

CURSO	SEM.	ASIGNATURA	TIPO	ECTS	CURSO	SEM.	ASIGNATURA	TIPO	ECTS
1	1	BIOLOGÍA: BIOLOGÍA	FB	6	1	2	MATEMÁTICAS: AMPLIACIÓN DE MATEMÁTICAS	FB	6
1	1	FÍSICA: FÍSICA	FB	6	1	2	FÍSICA: AMPLIACIÓN DE FÍSICA	FB	6
1	1	QUÍMICA: QUÍMICA	FB	6	1	2	QUÍMICA: AMPLIACIÓN DE QUÍMICA	FB	6
1	1	MATEMÁTICAS: MATEMÁTICAS	FB	6	1	2	INFORMÁTICA: INFORMÁTICA	FB	6
1	1	GEOLOGÍA: GEOLOGÍA	FB	6	1	2	FISIOLOGÍA	OB	6
2	1	EMPRESA: ECONOMÍA Y EMPRESA	FB	6	2	2	MICROBIOLOGÍA	OB	6
2	1	BIOQUÍMICA	OB	6	2	2	GESTIÓN DE RESIDUOS	OB	6
2	1	QUÍMICA FÍSICA	OB	6	2	2	ANÁLISIS INSTRUMENTAL	OB	6
2	1	QUÍMICA ORGÁNICA	OB	6	2	2	QUÍMICA Y BIOQUÍMICA ALIMENTARIA	OB	6
2	1	TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE MUESTRAS	OB	6	2	2	INTRODUCCIÓN A LA INGENIERÍA QUÍMICA	OB	6
3	1	BROMATOLOGÍA	OB	6	3	2	AMPLIACIÓN DE BROMATOLOGÍA	OB	6
3	1	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	OB	6	3	2	OPERACIONES BÁSICAS II	OB	6
3	1	OPERACIONES BÁSICAS I	OB	6	3	2	TECNOLOGÍA ALIMENTARIA	OB	6
3	1	MICROBIOLOGÍA INDUSTRIAL ALIMENTARIA	OB	6	3	2	HIGIENE ALIMENTARIA	OB	6
3	1	TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA	OB	6	3	2	POLÍTICAS ALIMENTARIAS	OB	6
4	1	CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE	OB	6	4	2	CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS CEREALES	OP	6
4	1	CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS	OB	6	4	2	MATERIAS PRIMAS	OP	6
4	1	CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS PRODUCTOS VEGETALES	OB	6	4	2	PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES	OP	6
4	1	CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LA LECHE	OB	6	4	2	GESTIÓN DE LA CALIDAD	OP	6
4	1	SEGURIDAD ALIMENTARIA	OP	6	4	2	PRÁCTICAS EXTERNAS	OB	6
4	1	INDUSTRIAS FERMENTATIVAS	OP	6	4	2	TRABAJO DE FIN DE GRADO	OB	6

**MENCIÓN: ENOLOGÍA**

4	1	CIENCIA Y TECNOLOGÍA ENOLÓGICAS	OP	6	4	2	ANÁLISIS Y CONTROL DE LA CALIDAD EN ENOLOGÍA	OP	6
					4	2	VITICULTURA	OP	6
					4	2	EVALUACIÓN SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS	OP	6

Optativas: A escoger un total de cuatro (24 ECTS) de una oferta de diez asignaturas (60 ECTS)

Con mención: Tendrán que superar las cuatro materias correspondientes a la mención.

La temporalidad de las asignaturas podrá, por circunstancias excepcionales, sufrir modificaciones, siempre que lo autorice el Vicerrectorado con competencias en Organización Académica y con anterioridad al inicio del curso académico.

SEM.: Semestre.

FB	Formación básica	OB	Obligatoria	OP	Optativa
----	------------------	----	-------------	----	----------

**ORGANIZACIÓN DE LA OFERTA DE CRÉDITOS ECTS DEL PLAN DE ESTUDIOS POR MÓDULOS Y MATERIAS  
GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS  
FACULTAD DE CIENCIAS - CAMPUS DE OURENSE**

MÓDULO	ECTS	MATERIAS	ECTS	DISTRIBUCIÓN
CIENCIAS BÁSICAS	78		78	48 FORMACIÓN BÁSICA 30 OBLIGATORIOS
CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS	42		42	36 OBLIGATORIOS 6 OPTATIVOS
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	66		66	48 OBLIGATORIOS 18 OPTATIVOS
MENCIÓN: ENOLOGÍA	24		24	24 OPTATIVOS
HIGIENE ALIMENTARIA	24		24	18 OBLIGATORIOS 6 OPTATIVOS
GESTIÓN DE CALIDAD	24		24	6 FORMACIÓN BÁSICA 12 OBLIGATORIOS 6 OPTATIVOS
OTROS CONTENIDOS DE CARÁCTER TRANSVERSAL	6		6	6 FORMACIÓN BÁSICA
PRÁCTICAS EXTERNAS	6	PRÁCTICAS EXTERNAS	6	6 OBLIGATORIOS
TRABAJO DE FIN DE GRADO	6	TRABAJO DE FIN DE GRADO	6	6 OBLIGATORIOS
<b>OFERTA TOTAL ECTS</b>	<b>276</b>		<b>276</b>	<b>OFERTA TOTAL ECTS</b>