

### III. OTRAS DISPOSICIONES

#### UNIVERSIDADES

**18822** *Resolución de 9 de septiembre de 2024, de la Universidad de Girona, por la que se publica la modificación del plan de estudios de Graduado o Graduada en Innovación y Seguridad Alimentaria.*

Obtenida la verificación del Plan de Estudios por el Consejo de Universidades, previo informe favorable de la Agència per a la Qualitat del Sistema Universitari de Catalunya (AQU), así como la autorización de la Comunidad Autónoma de Cataluña, y establecido el carácter oficial del título por acuerdo del Consejo de Ministros de 29 de enero de 2016 (publicado en el BOE número 43, de 19 de febrero de 2016), y obtenida la aprobación de modificación del Plan de Estudios, previo informe favorable de la Agència per a la Qualitat del Sistema Universitari de Catalunya (AQU), de fecha 1 de julio de 2021.

Este Rectorado, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 35 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades, en la redacción dada por la Ley Orgánica 4/2007, de 12 de abril, por la que se modifica la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades, ha resuelto publicar la modificación del plan de estudios conducente a la obtención del título oficial de Graduado o Graduada en Innovación y Seguridad Alimentaria, que queda estructurado según consta en el anexo de esta resolución.

Girona, 9 de septiembre de 2024.–El Rector, Joaquim Salvi Mas.

#### ANEXO

##### **Plan de estudios conducente a la obtención del Título de Graduado o Graduada en Innovación y Seguridad Alimentaria por la Universidad de Girona**

CÓDIGO RUCT: 2502964

*Modificación de la Resolución de 26 de febrero de 2019, publicada en el BOE de 28 de marzo de 2019*

##### Estructura de las enseñanzas

1. Rama de conocimiento a la que se adscribe el título según (Real Decreto 1393/2007, anexo I, apartado 5.1): Ingeniería y Arquitectura.
2. Distribución del plan de estudios en créditos ECTS, por tipo de materia:

Tipo de materia	Créditos ECTS
Formación Básica.	60
Obligatorias.	129
Optativas.	36
Prácticas Externas (obligatorias).	0
Trabajo de Fin de Grado.	15
Créditos Totales.	240

3. Distribución de los créditos de formación básica del plan de estudios por materias:

Rama de conocimiento	Materia (RD 1393/2007, de 29 de octubre)	Asignaturas vinculadas	ECTS	Curso
Ciencias.	Biología.	Biología.	6	1
		Microbiología general.	6	1
Ciencias de la Salud.	Bioquímica.	Bioquímica.	6	1
	Fisiología.	Nutrición humana.	6	1
Ingeniería y Arquitectura.	Empresa.	Empresa.	6	1
	Física.	Física.	6	1
	Informática.	Estadística e informática.	3	1
	Matemáticas.	Matemáticas.	6	1
		Estadística e informática.	3	1
	Química.	Química.	6	1
Química orgánica.		6	1	

4. Contenido del plan de estudios:

Módulo	Asignatura	ECTS	Carácter	Curso
Asignaturas Básicas.	Matemáticas.	6	B	1
	Estadística e informática.	6	B	1
	Física.	6	B	1
	Química.	6	B	1
	Química orgánica.	6	B	1
	Empresa.	6	B	1
	Biología.	6	B	1
	Bioquímica.	6	B	1
	Microbiología general.	6	B	1
	Nutrición humana.	6	B	2
Ciencia y Tecnología de Alimentos.	Operaciones básicas de alimentos.	6	OB	2
	Bioquímica de los alimentos.	6	OB	2
	Materias primas.	6	OB	1
	Química analítica.	5	OB	2
	Dietética y alimentación.	5	OB	2
	Tecnología de los procesos alimentarios.	6	OB	3
	Legislación y deontología.	5	OB	2
	Comercialización.	5	OB	3

Módulo	Asignatura	ECTS	Carácter	Curso
Seguridad Alimentaria.	Alimentación y salud.	5	OB	3
	Microbiología de los alimentos.	6	OB	2
	Contaminación abiótica y toxicología alimentaria.	5	OB	2
	Análisis de los alimentos y control de calidad.	5	OB	2
	Higiene de los alimentos.	5	OB	2
	Seguridad alimentaria I.	6	OB	3
	Seguridad alimentaria II.	6	OB	3
	Calidad y aseguramiento de la calidad alimentaria.	5	OB	4
Innovación.	Desarrollo de nuevos productos alimentarios.	5	OB	4
	Mejora del impacto ambiental en la industria alimentaria.	5	OB	3
	Ingredientes y alimentos funcionales.	5	OB	2
	Tecnología culinaria y nuevas tecnologías.	6	OB	3
	Biotechnología aplicada a la industria alimentaria.	6	OB	3
	Innovación en envases.	5	OB	3
	Innovación y emprendimiento.	5	OB	4
	Marketing.	5	OB	3
Ampliación en Seguridad Alimentaria. (Optatividad).	Herramientas para la evaluación y gestión del riesgo.	5	OP	4
	Seguridad alimentaria en el ámbito internacional.	5	OP	4
	Derecho universal a la alimentación.	5	OP	4
Ampliación en Innovación. (Optatividad).	Valorización de subproductos y residuos de la industria alimentaria.	5	OP	4
	Innovación culinaria y gastronomía.	5	OP	4
	Tecnologías emergentes de conservación de alimentos.	5	OP	4
Industrias de alimentos de origen vegetal. (Optatividad).	Enología e industrias derivadas.	5	OP	4
	Industrias hortofrutícolas.	5	OP	4
	Industrias del aceite y la harina.	5	OP	4
Industrias de alimentos de origen animal. (Optatividad).	Industrias lácticas y de ovoproductos.	5	OP	4
	Industrias cárnicas.	5	OP	4
	Productos de la pesca y platos preparados.	5	OP	4
Prácticas Externas. (Optatividad).	Prácticas en Empresa.	15	OP	4
Trabajo Fin de Grado.	Trabajo Fin de Grado.	15	TFG	4