

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

- 10097** *Resolución de 26 de mayo de 2010, de la Universidad Católica San Antonio, 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, con fecha 28 de mayo de 2008, de conformidad con el R.D. 1393/2007, de 29 de octubre, previo informe positivo de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación (ANECA), y autorizada su implantación por la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, según Decreto n.º 206/2008 de 11 de julio (BORM n.º 168, de 21 de julio de 2008), figurando en el Registro de Universidades, Centros y Títulos (RUCT), según resolución de 24 de septiembre de 2008 (BOE n.º 233, de 26 de septiembre de 2008), y para cumplir con lo previsto en el artículo 35.4 de la L.O. 6/2001, de Universidades, este Rectorado resuelve publicar el plan de estudios conducente a la obtención del Título de Graduado o Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad Católica San Antonio, que se recoge en el Anexo de esta Resolución.

Murcia, 26 de mayo de 2010.–La Rectora, Josefina García Lozano.

ANEXO

Denominación del Título: **Graduado o Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad Católica San Antonio.**

Rama de conocimiento a la que se adscribe el título (RD 1393/2007): **Ciencias.**

1. Distribución del plan de estudios en créditos ECTS:

Tipo de materias	Créditos	Observaciones
Formación Básica	60	
Obligatorias	133,5	
Optativas y Libre Elección	16,5	13,5 OPT + 3 LC
Prácticas Externas	15	
Trabajo Fin de Grado	15	
TOTAL	240	

2. Descripción de Módulos, Materias y Asignaturas que componen el plan de estudios:

Módulo	Créd.	Materia	Asignatura	Curso	Tipo	Créd.	Cuatr.
Ciencias Básicas	60	Biología	Microbiología Alimentaria	1º	BSC	6	1C
			Biología Celular	1º	BSC	6	1C
		Física	Fundamentos de Física Aplicada	2º	BSC	6	1C
		Química	Química General	1º	BSC	6	1C
			Análisis Químico	2º	BSC	6	1C
			Ingeniería Química	2º	BSC	6	2C
		Matemáticas	Fundamentos de Matemática Aplicada	1º	BSC	6	2C
		Bioquímica	Bioquímica	1º	BSC	6	1C
Estadística	Estadística	1º	BSC	6	2C		
Fisiología	Fisiología Humana	1º	BSC	6	2C		
Ciencias de los Alimentos	25,5	Bromatología y Composición de los alimentos	Química y Bioquímica de Alimentos	1º	OBL	6	2C
			Bromatología	1º	OBL	6	2C
		Análisis de los Alimentos	Análisis de Alimentos	3º	OBL	4,5	1C
			Análisis y Aprovechamiento de Subproductos en la Industria Alimentaria	3º	OBL	4,5	2C
			Análisis Sensorial de Alimentos	4º	OBL	4,5	1C
Tecnología de los Alimentos	40,5	Producción de Materias Primas	Producción de Materias Primas	2º	OBL	4,5	1C
		Procesado y Producción de Alimentos	Operaciones Básicas en la Industria Alimentaria	2º	OBL	6	2C
			Tecnología Alimentaria I	3º	OBL	6	2C
			Tecnología Alimentaria II	4º	OBL	4,5	1C
			Optativa I	3º	OPT	4,5	
			Optativa II	4º	OPT	4,5	
		Optativa III	4º	OPT	4,5		
Biotechnología Alimentaria	Biotechnología Alimentaria y Microbiología Industrial	3º	OBL	6	1C		
Ciencias de la Salud y Salud Pública	25,5	Nutrición y Dietética Humana	Nutrición Humana	2º	OBL	6	1C
			Dietética	2º	OBL	6	2C
		Alimentación y Cultura	Alimentación y Cultura	2º	OBL	4,5	2C
		Sistemas de Salud y Políticas Alimentarias	Salud Pública	3º	OBL	4,5	1C
			Nutrición Comunitaria	3º	OBL	4,5	2C
Seguridad Alimentaria	24	Higiene Alimentaria	Higiene	2º	OBL	4,5	1C
			Toxicología Alimentaria	2º	OBL	4,5	2C
			Restauración Colectiva	3º	OBL	6	1C
		Seguridad Alimentaria	Gestión de Seguridad Alimentaria	4º	OBL	4,5	1C
			Desarrollo de Nuevos Alimentos	4º	OBL	4,5	1C

Módulo	Créd.	Materia	Asignatura	Curso	Tipo	Créd.	Cuatr.
Gestión	13,5	Economía y Gestión Alimentaria	Economía y Gestión Alimentaria	3º	OBL	4,5	2C
		Gestión de Calidad y Medio Ambiente	Gestión de Calidad y Medio Ambiente	3º	OBL	4,5	1C
		Regulación Nutricional y Alimentaria en la UE	Regulación Nutricional y Alimentaria en la Unión Europea	3º	OBL	4,5	2C
Educación Integral	18	Teología	Teología I	1º	OBL	3	1C
			Teología II	2º	OBL	3	1C
			Doctrina Social de la Iglesia	3º	OBL	3	1C
		Ética	Ética Fundamental	1º	OBL	3	1C
			Ética Aplicada y Bioética	2º	OBL	3	2C
Humanidades	Humanidades	3º	OBL	3	2C		
Practicum	15	Practicum	Practicum	4º	PRC	15	2C
Trabajo Fin de Grado	15	Trabajo Fin de Grado	Trabajo Fin de Grado	4º	TFG	15	2C

Créd.: Créditos ECTS; **Cuatr.:** Organización temporal.

BSC: Asignatura de Formación Básica; **OBL:** Íd. Obligatoria; **OPT:** Íd. Optativa; **PRC:** Créditos Prácticos; **TFG:** Trabajo Fin de Grado;

1C: Asignatura que se cursa durante el 1º cuatrimestre. **2C:** Íd. 2º cuatrimestre.

Asignaturas Optativas:

Asignatura	Tipo	Créd.
Enología	OPT	4,5
Conservas Vegetales y Zumos	OPT	4,5
Industrias Cárnicas	OPT	4,5
Industrias Lácteas	OPT	4,5
Ciencia y Tecnología de Grasas y Aceites	OPT	4,5
Tecnología Culinaria	OPT	4,5