

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

11317 *Resolución de 30 de junio de 2010, de la Universidad de Murcia, 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 positivo de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación, y acordado el carácter oficial del título por el Consejo de Ministros de 30 de octubre de 2009 (publicado en el BOE de 5 de enero de 2010, por Resolución de la Secretaría General de Universidades de 13 de noviembre de 2009),

Este Rectorado, de conformidad en lo dispuesto en el artículo 35.4 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades, reformada por la Ley Orgánica 4/2007, de 12 de abril, ha resuelto publicar el plan de estudios conducente a la obtención del título de Graduado/a en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Murcia, 30 de junio de 2010.–El Rector, José Antonio Cobacho Gómez.

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Tipo de materia	Créditos
Formación básica	60
Obligatorias	144
Prácticas Externas (obligatorias)	12
Trabajo Fin de Grado	6
Optativas	18
Totales	240

Materias	Asignaturas	Créditos/curso								Total ECTS
		Primer Curso		Segundo Curso		Tercer Curso		Cuarto Curso		
		C1	C2	C3	C4	C5	C6	C7	C8	
Biología (Básica).	Biología.	6								12
	Microbiología.	6								
Matemáticas (Básica).	Matemáticas.	6								6
Química (Básica).	Química I.	6								18
	Química II.		6							
	Análisis Químico.		6							
Estadística (Básica).	Estadística.	6								6
Anatomía y Fisiología (Básica).	Estructura y función del cuerpo humano.		6							6
Bioquímica (Básica).	Bioquímica I.			6						12
	Bioquímica II.				6					
Ciencia de los Alimentos.				15	15					30
Seguridad Alimentaria.				4,5	4,5	4,5	4,5			18
Gestión y Calidad en la Industria Alimentaria.						9		9		18

Materias	Asignaturas	Créditos/curso								Total ECTS
		Primer Curso		Segundo Curso		Tercer Curso		Cuarto Curso		
		C1	C2	C3	C4	C5	C6	C7	C8	
Nutrición y Salud.						10,5	4,5	3		18
Tecnología de los Alimentos.			12	4,5	4,5	6	21	12		60
Optativas.								6	12	18
Prácticas Externas.									12	12
Trabajo Fin de Grado.									6	6
Total plan de estudios										240

C1: Primer cuatrimestre, C2: Segundo cuatrimestre, C3: Tercer cuatrimestre, C4: Cuarto cuatrimestre,

C5: Quinto cuatrimestre, C6: Sexto cuatrimestre, C7: Séptimo cuatrimestre, C8: Octavo cuatrimestre

Los créditos resaltados en negrita corresponden a créditos de formación básica.