

**III. OTRAS DISPOSICIONES****UNIVERSIDADES**

**19144** *Resolución de 22 de noviembre de 2010, de la Universidad Autónoma de Madrid, por la que se publica el plan de estudios de Graduado en Ciencias de la Alimentación.*

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 la Comunidad Autónoma de Madrid, y establecido el carácter oficial del Título por Acuerdo del Consejo de Ministros de 1 de octubre de 2010 (publicado en el BOE de 11 de noviembre de 2010).

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 oficial de Graduado o Graduada en Ciencias de la Alimentación que quedará estructurado según consta en el Anexo de esta Resolución.

Madrid, 22 de noviembre de 2010.–El Rector, José M.<sup>a</sup> Sanz Martínez.

**ANEXO****Universidad Autónoma de Madrid. Plan de estudios conducente al título de Graduado en Ciencias de la Alimentación (Rama de Ciencias)****5.1 Estructura de las enseñanzas**

Tabla 1. Distribución del plan de estudios en ECTS por tipo de materia.

Tipo de materia	Créditos
Formación básica . . . . .	60
Obligatorias . . . . .	114
Optativas . . . . .	42
Prácticas externas . . . . .	9
Trabajo de fin de grado . . . . .	15
<b>Total . . . . .</b>	<b>240</b>

Tabla 2. Esquema del Plan de estudios.

## Primer curso

Módulo	Materia	Asignatura	Créditos ECTS	Carácter
Ciencias Básicas.	Biología.	Biología.	6	Formación Básica.
		Microbiología.	6	Formación Básica.
	Química.	Química.	6	Formación Básica.
		Análisis Químico.	6	Formación Básica.
	Bioquímica.	Bioquímica General.	6	Formación Básica.
	Física.	Física.	6	Formación Básica.
	Matemáticas.	Álgebra y Cálculo.	6	Formación Básica.
	Anatomía Humana.	Anatomía Humana.	6	Formación Básica.
Producción de Alimentos	Tecnología de los Alimentos.	Fundamentos de los Procesos Alimentarios.	12	Obligatoria.

## Segundo curso

Módulo	Materia.	Asignatura.	Créditos ECTS	Carácter.
Ciencias Básicas.	Fisiología.	Fisiología Humana.	6	Formación Básica.
	Estadística.	Estadística.	6	Formación Básica.
Ciencias de la Alimentación.	Composición y Propiedades de los Alimentos.	Productos Alimenticios.	12	Obligatoria.
		Química y Bioquímica de los Alimentos.	6	Obligatoria.
Producción de Alimentos.	Tecnología de los Alimentos.	Elaboración y Conservación De Alimentos.	9	Obligatoria.
Calidad y Seguridad de Alimentos.	Control de la Calidad y Seguridad Alimentarias.	Microbiología y Parasitología Alimentaria.	6	Obligatoria.
		Deontología, Legislación, Economía y Dirección de Empresas.	9	Obligatoria.
Alimentación y Salud.	Nutrición.	Metabolismo.	6	Obligatoria.

## Tercer curso

Módulo	Materia.	Asignatura.	Créditos ECTS	Carácter.
Producción de Alimentos.	Materias Primas Alimentarias.	Producción de materias primas alimentarias.	6	Obligatoria.
	Tecnología de los Alimentos.	Producción y distribución de alimentos.	6	Obligatoria.
	Biotecnología Alimentaria.	Biotecnología Alimentaria.	6	Obligatoria.

Módulo	Materia.	Asignatura.	Créditos ECTS	Carácter.
Alimentación y Salud.	Antropología de la Alimentación.	Antropología de la Alimentación.	6	Obligatoria.
Calidad y Seguridad de Alimentos.	Control de la Calidad y Seguridad Alimentarias.	Análisis Instrumental de Alimentos.	12	Obligatoria.
		Optativa.	6	Optativa.
		Optativa.	6	Optativa.
		Optativa.	6	Optativa.
		Optativa.	6	Optativa.

## Cuarto curso

Módulo	Materia.	Asignatura.	Créditos ECTS	Carácter.
Calidad y Seguridad de Alimentos.	Control de la Calidad y Seguridad Alimentarias.	Toxicología alimentaria.	6	Obligatoria.
Alimentación y Salud.	Alimentación y Salud Pública.	Alimentación y Salud Pública.	6	Obligatoria.
	Nutrición.	Nutrición y Dietética.	6	Obligatoria.
Orientación Laboral e Inserción Laboral.	Prácticas externas.	Prácticas externas.	9	Prácticas Externas.
	Trabajo Fin de Grado.	Trabajo Fin de Grado.	15	Trabajo Fin de Grado.
		Optativa.	6	Optativa.
		Optativa.	6	Optativa.
		Optativa.	6	Optativa.

## Optativas

Módulo	Materia.	Asignatura.	Créditos ECTS	Carácter.
Ciencias de la Alimentación.	Fermentaciones Alimentarias.	Fermentaciones Alimentarias.	6	Optativa.
	Leche y Productos Lácteos.	Leche y Productos Lácteos.	6	Optativa.
	Aceites y Grasas.	Aceites y Grasas.	6	Optativa.
	Vino y Bebidas Alcohólicas.	Vino y Bebidas Alcohólicas.	6	Optativa.
	Carne y Pescado.	Carne y Pescado.	6	Optativa.

Módulo	Materia.	Asignatura.	Créditos ECTS	Carácter.
Producción de Alimentos.	Biotecnología Aplicada.	Biotecnología Aplicada.	6	Optativa.
	Nuevas Tecnologías de Conservación.	Nuevas Tecnologías de Conservación.	6	Optativa.
	Tecnología Culinaria.	Tecnología Culinaria.	6	Optativa.
	Aprovechamiento de Subproductos Agroalimentarios.	Aprovechamiento de Subproductos Agroalimentarios.	6	Optativa.
	Investigación y Desarrollo Alimentarios.	Investigación y Desarrollo Alimentarios.	6	Optativa.
Calidad y Seguridad de Alimentos.	Gestión de Calidad.	Gestión de Calidad.	6	Optativa.
	Análisis Sensorial.	Análisis Sensorial.	6	Optativa.
Alimentación y Salud.	Alimentos Funcionales.	Alimentos Funcionales.	6	Optativa.
	Nutrigenética.	Nutrigenética.	6	Optativa.
Orientación Laboral e Inserción Laboral.	Redacción y Ejecución de Proyectos.	Redacción y Ejecución de Proyectos.	6	Optativa.