

## III. OTRAS DISPOSICIONES

## UNIVERSIDADES

**5556** *Resolución de 5 de mayo de 2014, de la Universidad de Barcelona, 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 de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación, así como la autorización de la Comunidad Autónoma de Cataluña, y establecido el carácter oficial del título por acuerdo del Consejo de Ministros de 4 de abril de 2014 (publicado en BOE de 28 de abril de 2014).

Este Rectorado ha resuelto publicar el plan de estudios conducente a la obtención del título de Graduado o Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, que quedará estructurado según consta en el anexo de esta resolución.

Barcelona, 5 de mayo de 2014.–El Rector, Dídac Ramírez i Sarrió.

## ANEXO

**Plan de estudios del título de graduado o graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Barcelona**

*Código RUCT: 2502446*

Rama de Conocimiento: Ciencias de la Salud

Resumen de las materias y distribución de créditos:

Créditos de Formación Básica: 60.

Créditos Obligatorios: 156.

Créditos Optativos: 12.

Prácticas Externas Obligatorias: 6.

Trabajo Final de Grado: 6.

Créditos totales: 240.

*Estructura de las enseñanzas*

Materia	Créditos	Carácter	Organización Temporal
Biología.	6	FB Ciencias de la Salud	Semestral.
Bioquímica.	12	FB Ciencias de la Salud	Semestral.
Estadística.	6	FB Ciencias de la Salud	Semestral.
Física.	6	FB Ciencias de la Salud	Semestral.
Fisiología.	6	FB Ciencias de la Salud	Semestral.
Química.	12	FB Ciencias	Semestral.
Experimentación en el Laboratorio.	6	FU	Semestral.
Microbiología.	6	FU	Semestral.
Análisis de Alimentos.	24	OB	Semestral.
Composición y Propiedades de los Alimentos.	12	OB	Semestral.
Economía y Empresa.	6	OB	Semestral.
Fundamentos de Ingeniería de los Alimentos.	12	OB	Semestral.

Materia	Créditos	Carácter	Organización Temporal
Gestión de la Calidad.	18	OB	Semestral.
Higiene de los Alimentos.	12	OB	Semestral.
Nutrición.	18	OB	Semestral.
Producción de Alimentos.	12	OB	Semestral.
Psicología.	6	OB	Semestral.
Salud Pública.	6	OB	Semestral.
Seguridad Alimentaria.	12	OB	Semestral.
Tecnología Alimentaria.	18	OB	Semestral.
Optativas.	24	OT	Semestral.
Prácticas Externas.	6	PR	Semestral.
Trabajo Final de Grado.	6	TR	Semestral.

Reconocimiento académico en créditos: los estudiantes podrán obtener créditos optativos por la participación en actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación en las condiciones que determina la legislación y la normativa vigente.