

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

5556 *Resolución de 12 de febrero de 2016, de la Universidad Europea Miguel de Cervantes, por la que se publica el plan de estudios de Graduado en Tecnología e Innovación Alimentaria.*

En el ejercicio de las atribuciones que me confiere el artículo 38.I) de las Normas de Organización y Funcionamiento de la Universidad Europea Miguel de Cervantes dispongo:

Que una vez obtenida la verificación del Plan de Estudios por el Consejo de Universidades, previo informe positivo de la Agencia para la Calidad del Sistema Universitario de Castilla y León emitido en mayo de 2014, y declarado el carácter oficial del Título de Graduado en Tecnología e Innovación Alimentaria y su inscripción en el Registro de Universidades, Centros y Títulos («BOE» de 18 de marzo de 2015, que publica la Resolución de 25 de febrero de 2015, de la Secretaría General de Universidades, por la que se publica el Acuerdo del Consejo de Ministros de 20 de febrero de 2015, por el que se establece el carácter oficial de determinados títulos de Grado y su inscripción en el Registro de Universidades, Centros y Títulos).

Este Rectorado ha resuelto, en virtud del artículo 26.3 del Real Decreto 1393/2007, de Ordenación de las Enseñanzas Universitarias, ordenar la publicación del Plan de Estudios de Graduado en Tecnología e Innovación Alimentaria por la Universidad Europea Miguel de Cervantes en el «Boletín Oficial del Estado».

Valladolid, 12 de febrero de 2016.—La Rectora, Imelda Rodríguez Escanciano.

PLAN DE ESTUDIOS DEL GRADO EN TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN ALIMENTARIA

El plan de estudios del título de Grado en Tecnología e Innovación Alimentaria por la Universidad Europea Miguel de Cervantes está diseñado por materias (unidad académica que incluye varias asignaturas que se conciben de manera integrada).

La secuenciación de las diferentes materias dentro del plan responde a un itinerario de aprendizaje basado en los conocimientos secuenciados que el alumno debe ir conociendo a lo largo de los semestres.

Así, se inicia el aprendizaje desde una perspectiva fundamental, introductoria. Después se desarrolla la base sólida de la Tecnología e Innovación alimentaria. Posteriormente se aborda el enfoque empresarial estratégico aplicado, innovador y práctico de la disciplina.

El progreso y resultado final del aprendizaje del alumno se consolidará en función de la optatividad que elija el alumno en función de sus preferencias. Con la optatividad se intensifica el aprendizaje sobre el área de conocimiento que decida el alumno.

Cada una de las materias que componen el plan está formada por asignaturas de 6 créditos ECTS cada una, formando un total de 240 créditos ECTS.

– Distribución del plan de estudios en ECTS por tipo de materia:

Distribución del plan de estudios en créditos ECTS por tipo de materia

Tipo de materia		Créditos
BA	Formación Básica	60
OB	Obligatorias	138
OP	Optativas	24
PE	Prácticas externas	12
TFG	Trabajo Fin Grado	6
Total		240

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

El plan de estudios contiene un mínimo de 60 créditos obligatorios, 60 créditos básicos (24 ECTS de otras ramas de conocimiento y 36 ECTS de la misma rama de conocimiento).

La organización del plan de estudios se estructura en los cinco módulos que se recogen en la siguiente tabla:

Módulo	ECTS (1)	Materia	ECTS	Asignaturas	ECTS	Carácter	
Tecnología Alimentaria.	138	Biológica.	24	Microbiología de alimentos.	6	BA-TI	
				Materias primas utilizadas en la industria alimentaria.	6	OB	
				Biología Ambiental y Alimentaria.	6	BA-TI	
				Biotecnología alimentaria.	6	OB	
		Químico-Física.	36		Química de alimentos.	6	BA-MR
					Física aplicada a la tecnología alimentaria.	6	BA-MR
					Gestión de residuos y subproductos en industria alimentaria.	6	OB
					Análisis físico-químico de alimentos.	6	BA-MR
					Gastronomía y química culinaria.	6	OB
					Innovación en técnicas culinarias.	6	OB
		Herramientas para las Industrias Alimentarias.	24		Matemáticas y Estadística en la industria alimentaria.	6	BA-MR
					Cálculo de procesos industriales.	6	OB
					Diseño de instalaciones alimentarias.	6	OP
					Dirección de la producción en industria alimentaria.	6	OP
		Innovación Tecnológica.	54		Innovación tecnológica de las industrias alimentarias.	6	OB
					Tecnología e innovación de carne y pescado.	6	OB
					Tecnología e innovación enológica y de bebidas.	6	OB
					Tecnología e innovación de cereales.	6	OB
					Tecnología e innovación de productos lácteos.	6	OB
					Innovación en técnicas de conservación de alimentos.	6	OB
Tecnología e innovación de aceites y grasas.	6				OP		
Tecnología e innovación hortofrutícola.	6				OP		
Innovación en maquinaria industrial.	6	OP					

Módulo	ECTS (1)	Materia	ECTS	Asignaturas	ECTS	Carácter	
Alimentación Saludable.	60	Calidad.	18	Análisis sensorial y cata.	6	OB	
				Sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria.	6	OB	
				Trazabilidad alimentaria y alimentos de calidad diferenciada.	6	OB	
		Seguridad y Salud.	42		Legislación alimentaria.	6	BA-TI
					Aditivos alimentarios.	6	OB
					Seguridad e higiene alimentaria.	6	OB
					Innovación alimentaria.	6	OB
					Hostelería y restauración colectiva.	6	OB
					Dietética, nutrición y salud.	6	OB
					Cultura gastronómica.	6	OP
Empresa.	60	Empresa y Marketing.	18	Empresa.	6	BA-MR	
				Marketing alimentario.	6	OB	
				Internacionalización de la empresa alimentaria.	6	OB	
		Gestión de la Innovación.	18		Análisis de tendencias en mercados alimentarios.	6	OP
					Gestión de proyectos de innovación.	6	OP
					Innovación empresarial.	6	OP
		Comunicación.	24		Tecnología de la Información y la Comunicación.	6	BA-MR
					Técnicas de Comunicación eficaz.	6	BA-TI
					Inglés I.	6	OB
					Inglés II.	6	OP
Prácticas Externas.	12	Prácticas externas.	12	Prácticas I.	6	PE	
				Prácticas II.	6	PE	
Trabajo fin de grado.	6	Trabajo fin de grado.	6	Trabajo Fin de Grado.	6	TFG	

Tabla 11. Información de la composición de módulos, materias y asignaturas, y su asignación en ECTS

(1) El número total de créditos ECTS de los módulos corresponde a los ofertados por la titulación, (276 ECTS); el estudiante debe elegir 24 de los 60 créditos ofertados de asignaturas optativas para cursar los 240 ECTS que le corresponden.

* BA-MR (Formación Básica misma rama de conocimiento), BA-OR (Formación Básica otra rama de conocimiento), OB (Obligatorias), OP (Optativas), PE (Prácticas Externas), TFG (Trabajo Fin de Grado).

De este modo, en el primer módulo, «Tecnología Alimentaria», de carácter instrumental y aplicado, tiene su mayor desarrollo en asignaturas básicas impartidas en los dos primeros años del grado y en asignaturas tecnológicas, cursadas a lo largo de la titulación de grado, intensificando y ampliando conocimientos tecnológicos propios de la materia, siguiendo una secuencia cronológica de adquisición de conocimientos lógica. El segundo módulo, «Alimentación saludable» se cursa una vez adquiridas los conocimientos básicos de asignaturas de la misma rama y sentadas las bases de la tecnología alimentaria. El módulo 3 «Empresa» aplica todos los conocimientos técnicos adquiridos al ámbito empresarial de la industria alimentaria, complementando dicha formación con otros conocimientos propios de empresa como el marketing o la innovación empresarial.

El módulo «Prácticas Externas» contiene las dos asignaturas de prácticas de empresa, desarrolladas secuencialmente en el tercer y cuarto curso, donde se desarrollan de forma práctica los conocimientos adquiridos de los módulos precedentes situando al alumno en un entorno empresarial real.

Finalmente, el último módulo «Trabajo Fin de Grado», que contiene únicamente la asignatura de Trabajo Fin de Grado, refleja la mayoría de los conocimientos que, tanto adquiridos en las aulas como los provenientes de la práctica empresarial, han de ser sintetizados, reflexionados y materializados en esta asignatura.