

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

6984 *Resolución de 7 de julio de 2016, de la Universidad Europea del Atlántico, 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 Acuerdo de Consejo de Ministros de 17 de junio de 2016, por el que se establece el carácter oficial de determinados títulos de Grado y su inscripción en el Registro de Universidades, Centros y Títulos (publicado en el «Boletín Oficial del Estado» de 6 de julio de 2016, por Resolución de 24 de junio de 2016, de la Secretaría General de Universidades),

Este Rectorado ha resuelto publicar el plan de estudios conducente a la obtención del título de Grado en Ciencias y Tecnología de los Alimentos.

El plan de estudios a que se refiere la presente resolución quedará estructurado conforme figura en el anexo de la misma.

Santander, 7 de julio de 2016.–El Rector, Rubén Calderón Iglesias.

ANEXO

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

Tipo de materia	Créditos ECTS
Formación básica (BA)	60
Obligatorias (OB)	138
Optativas (OP)	24
Prácticas externas (PR)	12
Trabajo fin de grado (TFG)	6
Total créditos	240

Distribución de los créditos del plan de estudios por materias

Primer curso

Primer semestre

Asignatura	Créditos	Materia	Tipo
Química	6	Química	BA
Biología Celular y Molecular	6	Biología	BA
Matemáticas	6	Matemáticas	BA
Física	6	Física	BA
Fisiología del Cuerpo Humano	6	Estructura y Función del Cuerpo Humano	BA

Segundo semestre

Asignatura	Créditos	Materia	Tipo
Tecnologías de la Información y la Comunicación aplicadas a la Ciencia y Tecnología de los Alimentos.	6	Tecnologías de la Información y la Comunicación aplicadas a la Ciencia y Tecnología de los Alimentos.	OB
Bioquímica.....	6	Bioquímica, Nutrición y Dietética.....	BA
Antropología y Psicología del Comportamiento Alimentario.....	6	Salud Pública y Nutrición Comunitaria.	BA
Estadística.....	6	Matemáticas.	BA
Microbiología y Parasitología de los Alimentos.....	6	Higiene Alimentaria.	BA

Segundo curso

Tercer semestre

Asignatura	Créditos	Materia	Tipo
Fundamentos de Ingeniería Química.	6	Química.	BA
Química y Bioquímica de los Alimentos.	6	Composición y Análisis de los Alimentos.....	OB
Bromatología I.	6	Composición y Análisis de los Alimentos.....	OB
Técnicas Culinarias y Gastronomía.....	6	Restauración Colectiva.	OB
Nutrición.	6	Bioquímica, Nutrición y Dietética.....	OB

Cuarto semestre

Asignatura	Créditos	Materia	Tipo
Operaciones Básicas en la Industria Alimentaria.	6	Fundamentos de la Tecnología de Alimentos. ...	OB
Bromatología II.	6	Composición y Análisis de los Alimentos.....	OB
Salud Pública y Nutrición Comunitaria.	6	Salud Pública y Nutrición Comunitaria.	OB
Inglés Aplicado a la Ciencia y Tecnología de los Alimentos.	6	Inglés.....	OB
Producción de Materias Primas Vegetales y Animales.	6	Diseño, Producción de Alimentos y Tecnologías del Procesado.	OB

Tercer curso

Quinto semestre

Asignatura	Créditos	Materia	Tipo
Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria.	6	Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria.	OB
Procesado de la Leche y Ovoproductos.	6	Diseño, Producción de Alimentos y Tecnologías del Procesado.	OB
Higiene, Seguridad Alimentaria y Calidad.....	6	Higiene Alimentaria.	OB
Tecnología de los Alimentos.	6	Fundamentos de la Tecnología de Alimentos.	OB
Optativa I.....	6		
Inglés Avanzado Aplicado a la Ciencia y Tecnología de los Alimentos I.		Inglés.....	OP
Restauración colectiva.		Restauración colectiva.	OP
Gestión de Riesgos Laborales.		Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria.	OP

Sexto semestre

Asignatura	Créditos	Materia	Tipo
Deontología y Legislación Alimentaria.....	6	Salud Pública y Nutrición Comunitaria.	OB
Procesado de la Carne y del Pescado.	6	Diseño, Producción de Alimentos y Tecnologías del Procesado.	OB
Higiene en la Industria Alimentaria.	6	Higiene Alimentaria.	OB
Procesado de Alimentos de Origen Vegetal.	6	Diseño, Producción de Alimentos y Tecnologías del Procesado.	OB
Optativa II.	6		
Gestión de Servicios de Restauración Colectiva y Catering.		Restauración Colectiva.	OP
Fisiología del Cuerpo Humano II.		Estructura y Función del Cuerpo Humano.	OP
Inglés Avanzado Aplicado a la Ciencia y Tecnología de los Alimentos II.		Inglés.....	OP
Ingeniería de Instalaciones, Equipos y Maquinaria de la Industria Agroalimentaria.		Ingeniería de las Instalaciones y Optimización de la Producción.....	OP

Cuarto curso

Séptimo semestre

Asignatura	Créditos	Materia	Tipo
Diseño e Innovación en Alimentación.	6	Diseño, Producción de Alimentos y Tecnologías del Procesado.	OB
Optimización de la Producción y Valoración de los Alimentos.	6	Ingeniería de las Instalaciones y Optimización de la Producción.....	OB
Biología Alimentaria.	6	Diseño, Producción de Alimentos y Tecnologías del Procesado.	OB
Gestión y Control de Calidad de Procesos y Productos.	6	Gestión de Procesos, Productos y Residuos.	OB
Optativa III.	6		
Nutrición y Dietética.		Bioquímica, Nutrición y Dietética.....	OP
Intensificación en el Análisis Sensorial de los Alimentos.		Composición y Análisis de los Alimentos.....	OP
Dirección Estratégica y Competencias Directivas.		Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria.	OP
Intensificación en el Sector Cárnico y el Pescado.		Diseño, Producción de Alimentos y Tecnologías del Procesado.	OP

Octavo semestre

Asignatura	Créditos	Materia	Tipo
Prácticas externas.....	12	Practicum.....	PR
Envasado y Vida Útil de los Alimentos Comerciales.	6	Diseño, Producción de Alimentos y Tecnologías del Procesado.	OB
Trabajo de fin de grado.	6	Trabajo de fin de grado.	TFG
Optativa IV.	6		
Dietética Aplicada.		Bioquímica, Nutrición y Dietética.....	OP
Ingeniería de la Producción en la Industria Alimentaria.		Diseño, Producción de Alimentos y Tecnologías del Procesado.	OP
Gestión de Residuos y Aprovechamiento de Subproductos.		Gestión de Procesos, Productos y Residuos.	OP
Coaching.		Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria.	OP
Intensificación en el Sector del Aceite y Productos Derivados del Cereal.		Diseño, Producción de Alimentos y Tecnologías del Procesado.	OP