

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

4432 *Resolución de 26 de febrero de 2019, de la Universidad de Girona, por la que se publica el plan de estudios de Graduado en Innovación y Seguridad Alimentaria.*

Obtenida la verificación del plan de estudios por el Consejo de Universidades, previo informe favorable de la Agència per a la Qualitat del Sistema Universitari de Catalunya (AQU), así como la autorización de la Comunidad Autónoma de Cataluña, y establecido el carácter oficial del título por acuerdo del Consejo de Ministros de 29 de enero de 2016 (publicado en el «BOE» número 43, de 19 de febrero).

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 de graduado o graduada en Innovación y Seguridad Alimentaria por la Universidad de Girona.

Girona, 26 de febrero de 2019.–El Rector, Joaquín Salvi Mas.

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTE A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE GRADUADO O GRADUADA EN INNOVACIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA POR LA UNIVERSIDAD DE GIRONA

Estructura de las enseñanzas

1. Rama de conocimiento a la que se adscribe el título (Real Decreto 1393/2007, anexo I, apartado 5.1): Ingeniería y Arquitectura.
2. Distribución del plan de estudios en créditos ECTS, por tipo de materia:

| Tipo de materia | Créditos ECTS |
|------------------------------------|---------------|
| Formación básica. | 60 |
| Obligatorias. | 129 |
| Optativas. | 36 |
| Prácticas externas (obligatorias). | 0 |
| Trabajo de Fin de Grado. | 15 |
| Total. | 240 |

3. Distribución de los créditos de formación básica del plan de estudios por materias:

| Rama de conocimiento | Materia (RD 1393/2007, de 29 de octubre) | Asignaturas vinculadas | ECTS | Curso |
|----------------------|--|------------------------|------|-------|
| Ciencias. | Biología. | Biología. | 6 | 1 |
| | | Microbiología general. | 6 | 1 |

| Rama de conocimiento | Materia (RD 1393/2007, de 29 de octubre) | Asignaturas vinculadas | ECTS | Curso |
|----------------------------|--|----------------------------|------|-------|
| Ingeniería y Arquitectura. | Empresa. | Empresa. | 6 | 1 |
| | Física. | Física 1. | 6 | 1 |
| | | Física 2. | 6 | 1 |
| | Informática. | Estadística e informática. | 6 | 1 |
| | Matemáticas. | Matemáticas 2. | 6 | 1 |
| Ciencias de la Salud. | Química. | Química. | 6 | 1 |
| | Fisiología. | Nutrición humana. | 6 | 2 |
| | Bioquímica. | Bioquímica. | 6 | 1 |

4. Contenido del plan de estudios:

| Módulo | Asignatura | ECTS | Carácter | Curso |
|------------------------------------|---|------|----------|-------|
| Asignaturas Básicas. | Matemáticas 2. | 6 | B | 1 |
| | Estadística e informática. | 6 | B | 1 |
| | Física 1. | 6 | B | 1 |
| | Física 2. | 6 | B | 1 |
| | Química. | 6 | B | 1 |
| | Empresa. | 6 | B | 1 |
| | Biología. | 6 | B | 1 |
| | Bioquímica. | 6 | B | 1 |
| | Microbiología general. | 6 | B | 1 |
| | Nutrición humana. | 6 | B | 2 |
| Ciencia y Tecnología de Alimentos. | Operaciones básicas de alimentos 1. | 6 | OB | 2 |
| | Bioquímica de los alimentos. | 6 | OB | 2 |
| | Automatización y control de procesos en las agroindustrias. | 6 | OB | 3 |
| | Materias primas. | 6 | OB | 1 |
| | Química analítica. | 5 | OB | 2 |
| | Dietética y alimentación. | 5 | OB | 2 |
| | Tecnología de los procesos alimentarios. | 5 | OB | 2 |
| | Legislación y deontología. | 5 | OB | 3 |
| Comercialización. | 5 | OB | 3 | |

| Módulo | Asignatura | ECTS | Carácter | Curso |
|---|--|------|----------|-------|
| Seguridad Alimentaria. | Alimentación y salud. | 5 | OB | 3 |
| | Microbiología y parasitología de los alimentos. | 5 | OB | 2 |
| | Contaminación abiótica y toxicología alimentaria. | 5 | OB | 2 |
| | Análisis de los alimentos y control de calidad. | 5 | OB | 2 |
| | Higiene de los alimentos. | 5 | OB | 2 |
| | Seguridad alimentaria I. | 5 | OB | 3 |
| | Seguridad alimentaria II. | 5 | OB | 4 |
| | Calidad y aseguramiento de la calidad alimentaria. | 5 | OB | 3 |
| Innovación. | Desarrollo de nuevos productos alimentarios. | 5 | OB | 4 |
| | Mejora del impacto ambiental en la industria alimentaria. | 5 | OB | 3 |
| | Ingredientes y alimentos funcionales. | 5 | OB | 2 |
| | Tecnología culinaria y nuevas tecnologías. | 5 | OB | 3 |
| | Biotecnología aplicada a la industria alimentaria. | 5 | OB | 3 |
| | Innovación en envases. | 5 | OB | 3 |
| | Innovación y emprendimiento. | 5 | OB | 4 |
| | Marketing. | 5 | OB | 3 |
| Optatividad. Ampliación en Seguridad Alimentaria. | Herramientas para la evaluación y gestión del riesgo. | 5 | OP | 4 |
| | Seguridad alimentaria en el ámbito internacional. | 5 | OP | 4 |
| | Derecho universal a la alimentación. | 5 | OP | 4 |
| Optatividad. Ampliación en Innovación. | Valorización de subproductos y residuos de la industria alimentaria. | 5 | OP | 4 |
| | Innovación culinaria y gastronomía. | 5 | OP | 4 |
| | Tecnologías emergentes de conservación de alimentos. | 5 | OP | 4 |
| Optatividad. Industrias de alimentos de origen vegetal. | Enología e industrias derivadas. | 5 | OP | 4 |
| | Industrias horto-frutícolas. | 5 | OP | 4 |
| | Industrias del aceite y la harina. | 5 | OP | 4 |
| Optatividad. Industrias de alimentos de origen animal. | Industrias lácticas y de ovoproductos. | 5 | OP | 4 |
| | Industrias cárnicas. | 5 | OP | 4 |
| | Productos de la pesca y platos preparados. | 5 | OP | 4 |

| Módulo | Asignatura | ECTS | Carácter | Curso |
|-----------------------|--|------|----------|-------|
| Prácticas Externas. | Prácticas en un Departamento de I+D. | 15 | OP | 4 |
| | Prácticas en un Departamento de formulación o nutrición. | 15 | OP | 4 |
| | Prácticas en un Departamento de calidad. | 15 | OP | 4 |
| | Prácticas en un Departamento de seguridad alimentaria. | 15 | OP | 4 |
| Trabajo fin de grado. | Trabajo fin de Grado. | 15 | OB | 4 |