

III. OTRAS DISPOSICIONES**UNIVERSIDADES**

2656 *Resolución de 4 de febrero de 2021, de la Universidad de León, por la que se publica la modificación del plan de estudios de Graduado o Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.*

El plan de estudios de Graduado o Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de León fue publicado por Resolución de 25 de octubre de 2012 en el «Boletín Oficial del Estado» de 23 de noviembre de 2012.

Conforme a lo establecido en el artículo 28 del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, la Universidad de León tramitó una modificación del plan de estudios de esta titulación. El Consejo de Universidades envió la propuesta del plan de estudios a la Agencia para la Calidad del Sistema Universitario de Castilla y León (ACSUCYL) y ésta fue valorada favorablemente con fecha de 18 de diciembre de 2018. De acuerdo con la evaluación favorable de modificación de algunas materias, este Rectorado, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 26.3 del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, ha resuelto publicar la modificación del plan de estudios, según anexo adjunto.

León, 4 de febrero de 2021.–El Rector, Juan Francisco García Marín.

ANEXO**Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**

Rama de Conocimiento: Ciencias. Código RUCT de la titulación: 2501055

Distribución del Plan de Estudios en créditos ECTS por tipo de materia:

Tipo de materia	Créditos
Básicas (B).	60
Obligatorias (O).	153
Optativas (Op).	12
Prácticas externas (PE).	6
Trabajo Fin de Grado (TFG).	9
Créditos totales.	240

Asignatura	Tipo de materia	Semestre	Créditos ECTS
CURSO 1.º:			
Química I.	B	1	6,0
Fisiología Humana.	B	1	6,0
Biología y Microbiología.	B	1	10,5
Física.	B	1	7,5
Química II.	B	2	6,0
Matemáticas y Estadística.	B	2	9,0

Asignatura	Tipo de materia	Semestre	Créditos ECTS
Análisis Químico e Instrumental.	B	2	9,0
Bioquímica.	B	2	6,0
CURSO 2.º:			
Microbiología de los Alimentos.	O	1	7,5
Análisis de los Alimentos.	O	1	6,0
Producción de Materias Primas.	O	1	6,0
Bases de la Ingeniería Química.	O	1	4,5
Fundamentos de la Nutrición.	O	1	6,0
Química y Bioquímica de los Alimentos.	O	2	7,5
Composición y Propiedades de los Alimentos.	O	2	4,5
Alimentación y Cultura.	O	2	3,0
Operaciones Básicas.	O	2	4,5
Toxicología Alimentaria.	O	2	6,0
Gestión Económica y Comercialización en la Empresa Alimentaria.	O	2	4,5
CURSO 3.º:			
Tecnología Alimentaria General.	O	1	9,0
Industrias Alimentarias: Diseño, Servicios Auxiliares y Gestión Medioambiental.	O	1	4,5
Salud Pública.	O	1	6,0
Nutrición Aplicada.	O	1	6,0
Análisis del Mercado Alimentario.	O	1	4,5
Tecnología de la Carne y del Pescado.	O	2	6,0
Tecnología de la Leche y de los Productos Lácteos.	O	2	6,0
Tecnología de las Frutas y Hortalizas.	O	2	4,5
Tecnología de las Bebidas Alcohólicas.	O	2	4,5
Tecnología de los Cereales, Aceites y Grasas Vegetales.	O	2	6,0
Elegir una asignatura optativa*: – Biotecnología Alimentaria. – Fisiopatología de la Nutrición. – Inglés Científico-Técnico (CTA). – Tecnología del Envasado. – Técnicas Rápidas del Análisis Microbiológico de los Alimentos.	Op	2	3,0
CURSO 4.º:			
Gestión de la Seguridad Alimentaria.	O	1	9,0
Calidad de los Alimentos y su Gestión en la Industria Alimentaria.	O	1	9,0
Normalización y Legislación Alimentaria, Deontología.	O	1	6,0

Asignatura	Tipo de materia	Semestre	Créditos ECTS
Elegir dos asignaturas optativas: – Alimentación Animal y Salud Humana. – Interacciones Medicamentos-Alimentos. – Nuevas Tecnologías de Conservación de Alimentos. – Química y Tecnología Culinarias. – Recursos de Información y Comunicación Científico-Técnica.	Op	1	3,0
	Op	1	3,0
Evaluación del Riesgo.	O	2	6,0
Diseño de Productos Alimenticios.	O	2	6,0
Prácticas externas.	PE	2	6,0
Elegir una asignatura optativa*: – Biotecnología Alimentaria. – Fisiopatología de la Nutrición. – Inglés Científico-Técnico (CTA). – Tecnología del Envasado. – Técnicas Rápidas del Análisis Microbiológico de los Alimentos.	Op	2	3,0
Trabajo fin de Grado.	TFG	2	9,0

* Los estudiantes deben elegir una asignatura optativa distinta del listado ofertado en el segundo semestre de 3.º y 4.º curso.

Reconocimiento de créditos optativos	Créditos
Actividades artículo 12.8 Real Decreto 1393/2007.	Máximo: 6

Las asignaturas optativas podrán, por circunstancias excepcionales, sufrir modificaciones, siempre que lo autorice el Vicerrectorado con competencias en ordenación académica y con anterioridad al inicio del curso académico.

Para ampliar información acerca de este plan de estudios se puede acudir a la página web de la Universidad de León: <http://www.unileon.es>