

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

- 5324** *Resolución de 24 de marzo de 2021, de la Universidad de Murcia, por la que se publica la modificación del plan de estudios de Graduado o Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.*

Verificado el plan de estudios de Graduado/a en Ciencia y Tecnología de los Alimentos 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 el Consejo de Ministros de 30 de octubre de 2009 (publicado en el BOE de 5 de enero de 2010, por Resolución de la Secretaría General de Universidades de 13 de noviembre de 2009),

Modificado el plan de estudios, con informe favorable de ANECA de 4 de mayo de 2020, este Rectorado, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 35.4 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades, reformada por la Ley Orgánica 4/2007, de 12 de abril, ha resuelto publicar la modificación en el plan de estudios conducente a la obtención del título oficial de Graduado/a en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

La presente modificación será de aplicación a aquellos estudiantes que realicen el Grado a partir del curso académico 2020/2021.

Murcia, 24 de marzo de 2021.–El Rector, José Luján Alcaraz.

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Tipo de materia	Créditos
Formación básica.	60
Obligatorias.	144
Optativas.	18
Prácticas externas.	12
Trabajo Fin de Grado.	6
TOTAL.	240

Asignaturas	Créditos/curso								Total ECTS
	Primer curso		Segundo curso		Tercer curso		Cuarto curso		
	C1	C2	C3	C4	C5	C6	C7	C8	
Biología.	6								6
Microbiología.	6								6
Matemáticas.	6								6
Química I.	6								6
Estadística.	6								6
Química II.		6							6
Análisis Químico.		6							6
Estructura y función del cuerpo humano.		6							6
Producción de materias primas.		6							6

Asignaturas	Créditos/curso								Total ECTS
	Primer curso		Segundo curso		Tercer curso		Cuarto curso		
	C1	C2	C3	C4	C5	C6	C7	C8	
Fundamentos de ingeniería química.		6							6
Bioquímica I.			6						6
Química de los alimentos.			6						6
Bromatología descriptiva.			6						6
Propiedades físicas de los alimentos.			3						3
Bioquímica II.				6					6
Técnicas de análisis de alimentos.				4,5					4,5
Bromatología aplicada.				6					6
Alimentación y cultura.				4,5					4,5
Higiene alimentaria.				9					9
Operaciones básicas.				9					9
Bioquímica de los alimentos.					4,5				4,5
Toxicología alimentaria.					4,5				4,5
Nutrición humana.					6				6
Gestión de la empresa alimentaria.					4,5				4,5
Normalización y legislación alimentaria.					4,5				4,5
Tecnología alimentaria I.					6				6
Análisis de riesgos en la industria alimentaria.						4,5			4,5
Dietética.						4,5			4,5
Fisiología y tratamiento poscosecha.						3			3
Tecnología alimentaria II.						6			6
Industrias alimentarias I.						6			6
Industrias alimentarias II.						6			6
Salud pública.							3		3
Gestión de la contaminación en la industria alimentaria.							4,5		4,5
Marketing y comportamiento del consumidor de alimentos.							4,5		4,5
Industrias alimentarias III.							6		6
Industrias alimentarias IV.							6		6
Optativas.							6	12	18
Practicum.								12	12
Trabajo Fin de Grado.								6	6
TOTAL PLAN DE ESTUDIOS.									240

C1: Primer Cuatrimestre, C2: Segundo Cuatrimestre, C3: Tercer Cuatrimestre, C4: Cuarto Cuatrimestre, C5: Quinto Cuatrimestre, C6: Sexto Cuatrimestre, C7: Séptimo Cuatrimestre, C8: Octavo Cuatrimestre

Los créditos resaltados en negrita corresponden a créditos de formación básica.