

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

- 8803** *Resolución de 13 de mayo de 2021, de la Universidad de Córdoba, por la que se publica la modificación del plan de estudios de Graduado o Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.*

De acuerdo con lo dispuesto en los artículos 26 y 28 del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, modificado por el Real Decreto 861/2010, de 2 de julio, por el que se establece el procedimiento para la modificación de planes de estudios ya verificados y una vez recibido informe favorable de la Agencia Andaluza del Conocimiento a la solicitud de modificación del plan de estudios de Graduado o Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Córdoba.

Este Rectorado ha resuelto ordenar la publicación de la modificación del plan de estudios del título de Graduado o Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Córdoba, que queda estructurado según consta en el Anexo a esta Resolución.

Córdoba, 13 de mayo de 2021.–El Rector, José Carlos Gómez Villamandos.

ANEXO

Plan de estudios de Graduado o Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Córdoba

RAMA DE CONOCIMIENTO: CIENCIAS

Centro de impartición: Facultad de Veterinaria

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

Tipo de materia	Créditos
Formación Básica (FB).	60
Obligatorias (OB).	147
Optativas (OP).	15
Prácticas Externas (PE).	12
Trabajo Fin de Grado (TFG).	6
Créditos totales.	240

Distribución de módulos, materias y asignaturas

Módulos	Materias	Asignaturas	ECTS
Formación Básica Común.	Biología.	Biología.	6
		Microbiología.	6
	Bioquímica.	Bioquímica.	6
	Empresa.	Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria.	6
	Estadística.	Estadística.	6
	Física.	Física.	6
	Fisiología.	Fisiología.	6
	Matemáticas.	Matemáticas.	6
	Química.	Química Inorgánica.	6
Química Orgánica.		6	
Ciencia de los Alimentos.	Química y Bioquímica de los Alimentos.	Química y Bioquímica de los Alimentos.	6
		Análisis Químico de Alimentos.	6
	Análisis de Alimentos y Bromatología.	Análisis Bromatológico.	6
		Alimentación y Cultura.	6
Tecnología de los Alimentos.	Fundamentos de Tecnología Alimentaria.	Fundamentos de Producción Animal.	4,5
		Fundamentos de Producción Vegetal.	4,5
		Fundamentos de Ingeniería Química.	9
		Operaciones Básicas.	6
		Fundamentos de Tecnología de los Alimentos.	9
	Industrias Alimentarias.	Industrias Alimentarias de Origen Animal.	6
		Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal.	6
		Fermentaciones Industriales.	4,5
Seguridad Alimentaria.	Seguridad Alimentaria.	Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios.	4,5
		Fundamentos de Higiene Alimentaria.	6
		Microbiología de los Alimentos.	6
		Gestión de la Seguridad Alimentaria.	6
		Toxicología Alimentaria.	6
Gestión y Calidad en la Industria Alimentaria.	Gestión y Calidad en la Industria Alimentaria.	Parasitología Alimentaria.	4,5
		Fundamentos y Aplicación del Control de Calidad.	4,5
		Gestión Medioambiental en la Industria Alimentaria.	6
Nutrición y Salud.	Nutrición Humana.	Legislación Alimentaria.	6
		Fundamentos de Nutrición.	6
	Salud Pública.	Nutrición Aplicada.	6
	Salud Pública.	Salud Pública.	6

Módulos	Materias	Asignaturas	ECTS
Prácticas Externas y Trabajo Fin de Grado.	Prácticas Externas.	Prácticas Externas.	12
	Trabajo Fin de Grado.	Trabajo Fin de Grado.	6
Optatividad.	Optatividad.	Aditivos Alimentarios.	3
		Análisis Cromatográfico de Alimentos.	3
		Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias.	3
		Automática, Control e Instrumentación.	3
		Biotecnología Alimentaria.	3
		Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos.	3
		Use of NIRS Technology for Feed and Food Characterization and Safety.	3
		Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos.	3
		Inglés Aplicado a Ciencia y Tecnología de los Alimentos.	3
		Marketing Alimentario.	3
		Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas.	3
		Bioreactors.	3
		Control Alimentario en el Comercio Exterior.	3
		Tecnología Culinaria.	3
		Tecnología de las Bebidas.	3
		Tecnología Gastronómica I.	3
		Tecnología Gastronómica II.	3
		I+D+I en Gastronomía.	3
		Análisis Sensorial de Alimentos.	3
		Patrimonio Gastronómico.	3
Intercambio I.	3		
Intercambio II.	3		
Intercambio III.	3		
Intercambio IV.	3		
Intercambio V.	3		

Distribución temporal de asignaturas

Curso 1.º					
1.º Cuatrimestre	ECTS	Carácter	2.º Cuatrimestre	ECTS	Carácter
Biología.	6	FB	Bioquímica.	6	FB
Alimentación y Cultura.	6	OB	Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria.	6	FB
Matemáticas.	6	FB	Estadística.	6	FB

Curso 1.º					
1.º Cuatrimestre	ECTS	Carácter	2.º Cuatrimestre	ECTS	Carácter
Química Inorgánica.	6	FB	Física.	6	FB
Química Orgánica.	6	FB	Fisiología.	6	FB
Total.	30		Total.	30	

Curso 2.º					
1.º Cuatrimestre	ECTS	Carácter	2.º Cuatrimestre	ECTS	Carácter
Microbiología.	6	FB	Bromatología Descriptiva.	6	OB
Química y Bioquímica de Alimentos.	6	OB	Microbiología de los Alimentos.	6	OB
Análisis Químico de Alimentos.	6	OB	Fundamentos de Ingeniería Química.	9	OB
Legislación Alimentaria.	6	OB	Fundamentos de Producción Animal.	4,5	OB
Salud Pública.	6	OB	Fundamentos de Producción Vegetal.	4,5	OB
Total.	30		Total.	30	

Curso 3.º					
1.º Cuatrimestre	ECTS	Carácter	2.º Cuatrimestre	ECTS	Carácter
Análisis Bromatológico.	6	OB	Fundamentos de Nutrición.	6	OB
Operaciones Básicas.	6	OB	Fundamentos de Higiene Alimentaria.	6	OB
Fundamentos y Aplicación del Control de Calidad.	4,5	OB	Toxicología Alimentaria.	6	OB
Fundamentos de Tecnología de los Alimentos.	9	OB	Industrias Alimentarias de Origen Animal.	6	OB
Gestión Medioambiental en la Industria Alimentaria.	6	OB	Fermentaciones Industriales.	4,5	OB
Total.	31,5		Total.	28,5	

Curso 4.º					
1.º Cuatrimestre	ECTS	Carácter	2.º Cuatrimestre	ECTS	Carácter
Nutrición Aplicada.	6	OB	Optativa 2.	3	OP
Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal.	6	OB	Optativa 3.	3	OP
Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios.	4,5	OB	Optativa 4.	3	OP
Parasitología Alimentaria.	4,5	OB	Optativa 5.	3	OP
Gestión de la Seguridad Alimentaria.	6	OB	Prácticas Externas.	12	PE

Curso 4.º					
1.º Cuatrimestre	ECTS	Carácter	2.º Cuatrimestre	ECTS	Carácter
Optativa 1.	3	OP	Trabajo Fin de Grado.	6	TFG
Total.	30		Total.	30	

Opciones de Optatividad

	Asignaturas
Mención en Tecnología Alimentaria (a cursar 5 de entre las asignaturas propuestas).	Aditivos Alimentarios.
	Análisis Cromatográfico de Alimentos.
	Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias.
	Automática, Control e Instrumentación.
	Biotecnología Alimentaria.
	Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos.
	Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos.
	Inglés Aplicado a Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
	Marketing Alimentario.
	Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas.
	Bioreactors.
	Control Alimentario en el Comercio Exterior.
	Tecnología Culinaria.
	Tecnología de las Bebidas.
Use of NIRS Technology for Feed and Food Characterization and Safety.	
Mención en Ciencias Gastronómicas.	Tecnología Gastronómica I.
	Tecnología Gastronómica II.
	I+D+i en Gastronomía.
	Análisis Sensorial de Alimentos.
	Patrimonio Gastronómico.

Con carácter previo a la expedición del título universitario oficial de Graduado/a, los estudiantes deberán acreditar el conocimiento de un segundo idioma, distinto del castellano y de las demás lenguas españolas cooficiales, al menos en el nivel B1 correspondiente al «Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas». La citada acreditación deberá efectuarse de acuerdo a lo establecido en la memoria de Verificación y en la normativa aprobada por el Consejo de Gobierno de la Universidad de Córdoba.