

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

- 4021** *Resolución de 28 de febrero de 2022, de la Universidad Rovira i Virgili, por la que se publica el plan de estudios de Graduado o Graduada en Técnicas de Bioprocesos Alimentarios.*

Obtenida la verificación del plan de estudios por el Consejo de Universidades, previo informe positivo de la Agencia para la Calidad del Sistema Universitario de Cataluña, así como la autorización de la Comunidad Autónoma de Cataluña, y establecido el carácter oficial del título por Acuerdo del Consejo de Ministros de 28 de junio de 2019 (publicado en el «Boletín Oficial del Estado» de 3 de agosto de 2019)

Este Rectorado ha resuelto publicar el plan de estudios conducente a la obtención del título de Graduado o Graduada en Técnicas de Bioprocesos Alimentarios, que quedará estructurado según consta en el anexo I de esta resolución.

Tarragona, 28 de febrero de 2022.–La Rectora, María José Figueras Salvat.

ANEXO I

Plan de estudios del título de Graduado o Graduada en Técnicas de Bioprocesos Alimentarios por la Universidad Rovira i Virgili

Centro: Escuela Técnica Superior de Ingeniería Química.

Rama de conocimiento: Ingeniería y Arquitectura.

Curso académico de implantación: 2018-19.

Resumen de las materias y distribución en créditos ECTS.

Estructura de las Enseñanzas

Tipo de materia	Créditos ECTS
Formación básica (Fb).	63
Obligatorias (Ob).	99
Optativas (Op).	9
Prácticas externas (Ob).	0
Trabajo de fin de grado (TFG).	9
Total créditos.	180

Resumen del plan de estudios

Curso	Materia	ECTS	Asignatura	ECTS	Carácter
1	Matemáticas.	9	Matemáticas I.	9	Fb
1	Informática.	6	Computación en Ingeniería de Procesos.	6	Fb
1	Física.	12	Física.	6	Fb
			Fisicoquímica.	6	Fb
1	Química.	12	Química I.	6	Fb
			Química II.	6	Fb
1	Expresión Gráfica.	6	Expresión Gráfica.	6	Fb
1	Biología.	6	Fundamentos de Bioquímica y Biología.	6	Fb
1	Ingeniería y Tecnología de Alimentos.	9	Fundamentos de Ingeniería de Procesos.	9	Ob
2	Matemáticas.	6	Matemáticas II.	6	Fb
2	Empresa.	6	Economía y Organización Industrial.	6	Fb
2	Fundamentos Tecnológicos de la Ingeniería.	12	Ingeniería Fluidomecánica.	6	Ob
			Ingeniería Térmica.	6	Ob
2	Ingeniería y Tecnología de Bioprocesos.	15	Cinética de Bioprocesos e Ingeniería de Reacción.	6	Ob
			Fundamentos de la Producción de Alimentos.	9	Ob
2	Bioquímica y Microbiología en Ingeniería de Bioprocesos.	12	Ingeniería de Biosistemas.	6	Ob
			Fundamentos de Microbiología de Alimentos.	6	Ob
2	Análisis de los Alimentos.	9	Química y Análisis de los Alimentos.	9	Ob
3	Ciencia y Tecnología del Medio Ambiente.	9	Tecnología del Medio Ambiente.	6	Ob
			Gestión y Valoración de Subproductos Agroindustriales.	3	Ob
3	Ingeniería y Tecnología de Bioprocesos.	24	Diseño de Procesos de Separación.	6	Ob
			Ingeniería de Bioprocesos y Alimentos.	3	Ob
			Laboratorio Integrado de Operaciones Unitarias.	6	Ob
			Modelización de Procesos en Sistemas Alimentarios y Biológicos.	3	Ob
			Control e Instrumentación.	6	Ob
3	Bioquímica y Microbiología en Ingeniería de Bioprocesos.	3	Bioprocesos Alimentarios y Seguridad Alimentaria.	3	Ob
3	Gestión de la Calidad.	6	Sistemas de Calidad en Bioprocesos.	6	Ob
3	Trabajo de Fin de Grado.	9	Trabajo de Fin de Grado.	9	TFG
3	Optativas.	9			Op

Observaciones:

El estudiante escogerá las asignaturas optativas a cursar de la oferta aprobada por la Universidad, que incluye las Prácticas Externas.

La Universidad establecerá los mecanismos oportunos para garantizar a los estudiantes en el plan de estudios el reconocimiento de créditos por la participación en actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación.