



RESOLUCIÓN de 25 de enero de 2016, de la Universidad de Zaragoza, por la que se publica el plan de estudios de Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Zaragoza tras las modificaciones realizadas en el mismo.

De conformidad 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 los que se establece el procedimiento para la modificación de planes de estudios ya verificados y una vez recibido informe favorable de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación a las modificaciones presentadas del plan de estudios de Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Zaragoza.

Este Rectorado ha resuelto ordenar la publicación de la modificación del plan de estudios de Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Zaragoza que queda estructurado según consta en el anexo a esta resolución.

Zaragoza, 25 de enero de 2016.— El Rector en funciones, (Decreto 8/2016, de 12 enero, del Gobierno de Aragón, publicado en “Boletín Oficial de Aragón”, de 20 de enero de 2016), Manuel José López Pérez.

ANEXO

Plan de estudios conducente a la obtención del título de Graduado o Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Zaragoza

Estructura de las enseñanzas
[Real Decreto 1393/2007, Anexo I, apartado 5.1]

1. Rama de conocimiento a la que se adscribe el título: Ciencias

2. Distribución del plan de estudios en créditos ECTS, por tipo de materia.

Tipo de materia	Créditos ECTS
Formación Básica (Fb).....	60
Obligatorias (Ob).....	158
Optativas (Op).....	10
Prácticas externas	6
Trabajo fin de grado	6
Total créditos	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 Ciencias de la salud	Biología	Microbiología	6	1
Ciencias Ciencias de la salud Ingeniería y Arquitectura	Física	Física general y fundamentos del análisis físico	6	1
Ciencias Ingeniería y arquitectura	Matemáticas	Matemáticas	6	1
Ciencias Ingeniería y arquitectura	Química	Química general	6	1
		Fundamentos de química analítica	6	1
		Técnicas instrumentales de análisis químico	6	1
		Fundamentos de ingeniería química	6	2
Ciencias Sociales y Jurídicas	Economía	Fundamentos de economía alimentaria	6	1
Ciencias de la salud	Fisiología	Fisiología general y de la nutrición	6	1
Ciencias de la salud	Bioquímica	Bioquímica	6	1
Total créditos			60	

4. Contenido del plan de estudios

Materia	Asignatura	ECTS	Carácter	Curs o	Organización temporal
Química	Química general	6	Fb	1	semestre 1
Química	Fundamentos de química analítica	6	Fb	1	semestre 1
Física	Física general y fundamentos del análisis físico	6	Fb	1	semestre 1
Matemáticas	Matemáticas	6	Fb	1	semestre 1
Procesado e ingeniería de los alimentos	Producción de materias primas en la industria alimentaria	6	Ob	1	semestre 1
Biología	Microbiología	6	Fb	1	semestre 2
Química	Técnicas instrumentales de análisis químico	6	Fb	1	semestre 2

Bioquímica	Bioquímica	6	Fb	1	semestre 2
Fisiología	Fisiología general y de la nutrición	6	Fb	1	semestre 2
Economía	Fundamentos de economía alimentaria	6	Fb	1	semestre 2
Química	Fundamentos de ingeniería química	6	Fb	2	semestre 1
Química y análisis de los alimentos	Química y bioquímica de los alimentos	6	Ob	2	semestre 1
Química y análisis de los alimentos	Bromatología	6	Ob	2	semestre 1
Microbiología e higiene alimentaria	Microbiología de los alimentos	6	Ob	2	semestre 1
Gestión y calidad en la industria alimentaria	Dirección de empresas alimentarias	6	Ob	2	semestre 1
Procesado e ingeniería de los alimentos	Operaciones básicas en la industria alimentaria	6	Ob	2	semestre 2
Química y análisis de los alimentos	Análisis químico de los alimentos	6	Ob	2	semestre 2
Química y análisis de los alimentos	Análisis físico y sensorial de los alimentos	6	Ob	2	semestre 2
Microbiología e higiene alimentaria	Análisis microbiológico de los alimentos	6	Ob	2	semestre 2
Nutrición y Salud	Nutrición y dietética	6	Ob	2	semestre 2
Procesado e ingeniería de los alimentos	Tecnología de los alimentos I	6	Ob	3	semestre 1
Procesado e ingeniería de los alimentos	Biotecnología alimentaria	6	Ob	3	semestre 1
Microbiología e higiene alimentaria	Higiene alimentaria general	6	Ob	3	semestre 1
Gestión y calidad en la industria alimentaria	Gestión integral de la calidad en la industria alimentaria	6	Ob	3	semestre 1
Nutrición y Salud	Salud Pública y alimentación	6	Ob	3	semestre 1
Procesado e ingeniería de los alimentos	Tecnología de los alimentos II	6	Ob	3	semestre 2
Procesado e ingeniería de los alimentos	Cocinado industrial y restauración colectiva	6	Ob	3	semestre 2
Microbiología e higiene alimentaria	Higiene alimentaria aplicada	6	Ob	3	semestre 2
Procesado e ingeniería de los alimentos	Diseño industrial y gestión medioambiental	6	Ob	3	semestre 2
Gestión y calidad en la industria alimentaria	Legislación alimentaria	6	Ob	3	semestre 2
Procesado e ingeniería de los alimentos	Tecnología de la leche y de ovoproductos	6	Ob	4	semestre 1
Procesado e ingeniería de los alimentos	Tecnología de la carne y del pescado	6	Ob	4	semestre 1
Procesado e ingeniería de los alimentos	Tecnología de productos vegetales	6	Ob	4	semestre 1
Procesado e ingeniería de los alimentos	Enología	6	Ob	4	semestre 1
Microbiología e higiene alimentaria	Gestión de la seguridad alimentaria	6	Ob	4	semestre 1
Idioma (inglés) B1	Idioma (Inglés) B1	2	Ob	4	semestre 2
Integración de enseñanzas	Optativa	5	Op	4	semestre 2
Integración de enseñanzas	Optativa	5	Op	4	semestre 2
Integración de enseñanzas	Prácticum Planta Piloto	6	Ob	4	semestre 2
Prácticas externas	Prácticas externas	6	Pe	4	semestre 2
Trabajo fin de Grado	Trabajo fin de Grado	6	TfG	4	semestre 2

5. Oferta de asignaturas optativas.

Módulo	Materia/Asignatura	Créditos	Curso	Organización temporal
Integración de enseñanzas	Intensificación en el sector lácteo y de ovoproductos	5	4	Semestre 2
	Intensificación en el sector cárnico y del pescado	5	4	Semestre 2
	Intensificación en el sector de frutas y hortalizas	5	4	Semestre 2
	Intensificación en el sector del aceite, azúcar y productos derivados del cereal	5	4	Semestre 2
	Innovación en la industria alimentaria	5	4	Semestre 2