

I. COMUNIDAD AUTÓNOMA

3. OTRAS DISPOSICIONES

Consejería de Empleo, Investigación y Universidades
Universidad de Murcia

2239 Resolución del Rector de la Universidad de Murcia R-368/2021, de 24 de marzo, por la que se publica la modificación en el plan de estudios conducente a la obtención del título de Graduado/a 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
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.