

Curso	Materias	Carácter de la materia	ECTS
4.º	Animación en Contextos Multiculturales	OB	6
	Practicum	P.E.	24
	Deporte, Multiculturalidad e Integración Social	OP	6
	Músicas del Mundo e Integración Social	OP	6
	Acción Educativa en Entornos de Privación de Libertad	OB	6
	Pedagogía para la Democracia	OB	6
	Orientación para la Inserción Sociolaboral	OB	6
	Trabajo Fin de Grado	TFG	6

RESOLUCIÓN de 10 de enero de 2012, de la Universidad de Córdoba, por la que se publica el Plan de Estudios de Graduado/Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Obtenida la verificación de los planes de estudios por el Consejo de Universidades, previo informe positivo de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación, y acordado el carácter oficial de los títulos por el Consejo de Ministros en su reunión de 16 de diciembre de 2011 (publicado en el BOE de 6 de enero de 2012, por Resolución del Secretario General de Universidades de 21 de diciembre de 2011).

Este Rectorado, de acuerdo con lo previsto en el art. 35.4 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades, en la redacción dada por la Ley Orgánica 4/2007, de 12 de abril, ha resuelto publicar el Plan de Estudios conducente a la obtención del título de Graduado/Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Córdoba.

El Plan de Estudios a que se refiere la presente Resolución quedará estructurado conforme figura en el Anexo de la misma.

Córdoba, 10 de enero de 2012.- El Rector, José Manuel Roldán Nogueras.

A N E X O

Plan de Estudios de Graduado/a en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Córdoba

Rama de Conocimiento: Ciencias

Centro de Impartición: Facultad de Veterinaria

1. Distribución del Plan de Estudios en créditos ECTS por tipo de materia.

Formación Básica	60
Obligatorias	147
Optativas	15
Prácticas Externas	12
Trabajo Fin de Grado	6
TOTAL	240

2. 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
		Bromatología Descriptiva	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
		Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios	4,5

Módulos	Materias	Asignaturas	ECTS
Seguridad Alimentaria	Seguridad Alimentaria	Fundamentos de Higiene Alimentaria	6
		Microbiología de los Alimentos	6
		Gestión de la Seguridad Alimentaria	6
		Toxicología Alimentaria	6
		Parasitología Alimentaria	4,5
Gestión y Calidad en la Industria Alimentaria	Gestión y Calidad en la Industria Alimentaria	Fundamentos y Aplicación del Control de Calidad	4,5
		Gestión Medioambiental en la Industria Alimentaria	6
		Legislación Alimentaria	6
Nutrición y Salud	Nutrición Humana	Fundamentos de Nutrición	6
		Nutrición Aplicada	6
	Salud Pública	Salud Pública	6
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
		Conducta Alimentaria: Aspectos Psicológicos y de Mercado	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
		Reactores Biológicos	3
		Control Alimentario en el Comercio Exterior	3
		Tecnología Culinaria	3
Tecnología de las Bebidas	3		

3. Distribución temporal de asignaturas

Curso 1.º					
1.º Cuatrimestre	ECTS	Carácter	2.º Cuatrimestre	ECTS	Carácter
Biología	6	Básico	Bioquímica	6	Básico
Alimentación y Cultura	6	Obligatorio	Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria	6	Básico
Matemáticas	6	Básico	Estadística	6	Básico
Química Inorgánica	6	Básico	Física	6	Básico
Química Orgánica	6	Básico	Fisiología	6	Básico
TOTAL	30		TOTAL	30	

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

Curso 3.º

1.º Cuatrimestre	ECTS	Carácter	2.º Cuatrimestre	ECTS	Carácter
Análisis Bromatológico	6	Obligatorio	Fundamentos de Nutrición	6	Obligatorio
Operaciones Básicas	6	Obligatorio	Fundamentos de Higiene Alimentaria	6	Obligatorio
Fermentaciones Industriales	4,5	Obligatorio	Toxicología Alimentaria	6	Obligatorio
Fundamentos y Aplicación del Control de Calidad	4,5	Obligatorio	Gestión Medioambiental en la Industria Alimentaria	6	Obligatorio
Fundamentos de Tecnología de los Alimentos	9	Obligatorio	Industrias Alimentarias de Origen Animal	6	Obligatorio
TOTAL	30		TOTAL	30	

Curso 4.º

1.º Cuatrimestre	ECTS	Carácter	2.º Cuatrimestre	ECTS	Carácter
Nutrición Aplicada	6	Obligatorio	Optativa 2	3	Optativo
Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal	6	Obligatorio	Optativa 3	3	Optativo
Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios	4,5	Obligatorio	Optativa 4	3	Optativo
Parasitología Alimentaria	4,5	Obligatorio	Optativa 5	3	Optativo
Gestión de la Seguridad Alimentaria	6	Obligatorio	Prácticas Externas	12	Obligatorio
Optativa 1	3	Optativo	Trabajo Fin de Grado	6	Obligatorio
TOTAL	30		TOTAL	30	

Opciones de Optatividad

Grupo de Asignaturas	Asignaturas
Optativa 1, a elegir entre:	Automática, Control e Instrumentación
	Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos
	Marketing Alimentario
Optativa 2, 3, 4, 5, a elegir entre:	Aditivos Alimentarios
	Análisis Cromatográfico de Alimentos
	Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias
	Biotecnología Alimentaria
	Conducta Alimentaria: Aspectos Psicológicos y de Mercado
	Espectrometría de masas y RMN en Análisis de Alimentos
	Inglés Aplicado a Ciencia y Tecnología de los Alimentos
	Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal Mediante Metodologías Genéticas
	Reactores Biológicos
	Control Alimentario en el Comercio Exterior
	Tecnología Culinaria
Tecnología de las Bebidas	

RESOLUCIÓN de 10 de enero de 2012, de la Universidad de Córdoba, por la que se publica el Plan de Estudios de Graduado/Graduada en Enología.

Obtenida la verificación de los Planes de Estudios por el Consejo de Universidades, previo informe positivo de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación, y acordado el carácter oficial de los títulos por el Consejo de Ministros en su reunión de 16 de diciembre de 2011 (publicado en el BOE de 6 de enero de 2012, por Resolución del Secretario General de Universidades de 21 de diciembre de 2011).

Este Rectorado, de acuerdo con lo previsto en el art. 35.4 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades, en la redacción dada por la Ley Orgánica 4/2007, de 12 de abril, ha resuelto publicar el plan de estudios conducente a la obtención del título de Graduado/Graduada en Enología por la Universidad de Córdoba.

El Plan de Estudios a que se refiere la presente Resolución quedará estructurado conforme figura en el Anexo de la misma.

Córdoba, 10 de enero de 2012.- El Rector, José Manuel Roldán Noguerras.

A N E X O

Plan de Estudios de Graduado/a en Enología
por la Universidad de Córdoba

Rama de Conocimiento: Ciencias

Centro de Impartición: Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y de Montes

1. Distribución del Plan de Estudios en créditos ECTS por tipo de materia.

Formación Básica	60
Obligatorias	132
Optativas	27
Prácticas Externas	12
Trabajo Fin de Grado	9
TOTAL	240