

### 3. Otras disposiciones

#### UNIVERSIDADES

*Resolución de 12 de mayo de 2021, de la Universidad de Córdoba, por la que se publica la modificación del Plan de Estudios de Graduado/a 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, 12 de mayo de 2021.- El Rector, José Carlos Gómez Villamandos.

#### 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 materia.

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
		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

00192251

Módulos	Materias	Asignaturas	ECTS
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
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
		Bioteología 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		

00192251

## 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
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
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
	Bioteología 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.