

III. OTRAS DISPOSICIONES**UNIVERSIDADES**

9425 *Resolución de 16 de mayo de 2011, de la Universidad Miguel Hernández, por la que se publica el plan de estudios de Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.*

Por Resolución del Excmo. y Magfco. Sr. Rector, de fecha 16 de mayo de 2011, se ha dispuesto lo siguiente:

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 35.4 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades, modificada por la Ley orgánica 4/2007 de 12 de abril, una vez obtenida la verificación del plan de estudios por el Consejo de Universidades conforme al Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, modificado por el Real Decreto 861/2010, de 2 de julio, previo informe positivo de la Agencia Nacional de la Calidad y Acreditación, y declarado el carácter oficial del título por Acuerdo de Consejo de Ministros, de 17 de diciembre de 2010, publicado en el «Boletín Oficial del Estado» el 14 de enero de 2011, por Resolución de la Secretaría General de Universidades, de 23 de diciembre de 2010,

Este Rectorado ha resuelto ordenar la publicación del plan de estudios conducente a la obtención del título oficial de Graduado o Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad Miguel Hernández de Elche, que quedará estructurado según se hace constar en el anexo de esta Resolución.

Elche, 16 de mayo de 2011.–El Rector, Jesús Rodríguez Marín.

ANEXO**Plan de estudios del Título de Graduado o Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad Miguel Hernández de Elche**

Rama de conocimiento: Ingeniería y Arquitectura.

Centro de impartición: Escuela Politécnica Superior de Orihuela.

Curso de implantación: 2010/2011

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

Tipo de materia	Créditos
Formación básica	60
Obligatorias	150
Optativas	18
Trabajo fin de grado	12
Créditos totales	240

2. Distribución de los créditos de formación básica.

Materia	Asignatura	Curso	ECTS
Biología.	Biología.	1	6
Física.	Física I.	1	6
	Física II.	1	6
Informática.	Informática.	1	6
Matemáticas.	Matemáticas.	1	6
	Estadística.	1	6
Química.	Química I.	1	6
	Química II.	1	6
Bioquímica.	Bioquímica.	1	6
Empresa.	Empresa.	1	6

3. Estructura del plan de estudios.

Módulo	Materia	Carácter	Curso	ECTS
Básicas.	Biología.	Básico.	1	6
	Bioquímica.	Básico.	1	6
	Empresa.	Básico.	1	6
	Física.	Básico.	1	12
	Informática.	Básico.	1	6
	Matemáticas.	Básico.	1	12
	Química.	Básico.	1	12
Ciencias Alimentos.	Análisis de Alimentos.	Obligatorio.	3	6
		Obligatorio.	4	6
	Composición de Alimentos.	Obligatorio.	2	16,5
	Materias Primas.	Obligatorio.	2	4,5
Obligatorio.		3	4,5	
Gestión y Calidad.	Economía, Política y Marketing Alimentario.	Obligatorio.	3	4,5
		Obligatorio.	4	4,5
	Gestión de la Calidad y Medio Ambiente.	Obligatorio.	3	4,5
Nutrición y Salud.	Nutrición y Salud.	Obligatorio.	2	10,5
		Obligatorio.	3	4,5
	Nutrición y Sociedad.	Obligatorio.	2	4,5
		Obligatorio.	3	4,5
Seguridad Alimentaria.	Microorganismos y Tóxicos de Alimentos.	Obligatorio.	2	12
	Seguridad.	Obligatorio.	3	4,5
		Obligatorio.	4	4,5
Tecnología Alimentos.	Bases de la Ingeniería y Tecnología de los Alimentos.	Obligatorio.	2	7,5
		Obligatorio.	3	13,5
		Obligatorio.	4	4,5
	Desarrollo de Alimentos.	Obligatorio.	3	4,5
		Obligatorio.	4	6
	Tecnologías Específicas de Alimentos.	Obligatorio.	3	9
Competencias Transversales y Profesionales.	Optatividad del Centro.	Optativo.	4	18
Trabajo Fin de Grado.	Trabajo Fin de Grado.	TFG.	4	12