

## III. OTRAS DISPOSICIONES

## UNIVERSIDADES

**5790** *Resolución de 26 de mayo de 2020, de la Universidad Rey Juan Carlos, por la que se publica la modificación del plan de estudios de Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.*

Obtenida la verificación del plan de estudios por el Consejo de Universidades, previo informe favorable de la Fundación madrid+d y declarado el carácter oficial del Título por Acuerdo del Consejo de Ministros de 4 de septiembre de 2009 (publicado en el BOE de 9 de octubre, por Resolución de la Secretaría General de Universidades de 22 de septiembre de 2009). Modificado el plan de estudios, con informe favorable de la Fundación madri+d, de 18 de julio de 2017,

Este Rectorado, de conformidad en 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 del plan de estudios conducente a la obtención del Título de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

El plan de estudios (5.1 Estructura de las enseñanzas, según 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), quedará estructurado conforme al Anexo de la presente Resolución.

Móstoles, 26 de mayo de 2020.–El Rector, Francisco Javier Ramos López.

## ANEXO

## 5.1 Estructura de las Enseñanzas

*Tabla 1.1 Resumen de las materias y distribución en créditos ECTS*

Tipo de materia	Créditos
Formación básica.	78
Obligatorios.	120
Optativos.	12
Prácticas externas.	18
Trabajo fin de Grado.	12
Créditos totales.	240

*Itinerario formativo de la enseñanza*

## 1.º curso

Semestre	Materia	Asignatura	Carácter	Créditos
1	DERECHO.	DEONTOLOGIA Y LEGISLACION.	FB	6,0
1	FISICA.	FISICA I.	FB	4,5
1	MATEMATICAS.	MATEMATICAS I.	FB	4,5
1	QUIMICA.	QUIMICA I.	FB	4,5

Semestre	Materia	Asignatura	Carácter	Créditos
1	BIOLOGIA.	BIOLOGIA I.	FB	4,5
1	INFORMATICA.	INFORMATICA APLICADA.	FB	6,0
2	HISTORIA.	HISTORIA DE LA ALIMENTACION HUMANA.	FB	6,0
2	BIOQUIMICA.	BIOQUIMICA.	FB	6,0
2	FISICA.	FISICA II.	FB	4,5
2	MATEMATICAS.	MATEMATICAS II.	FB	4,5
2	QUIMICA.	QUIMICA II.	FB	4,5
2	BIOLOGIA.	BIOLOGIA II.	FB	4,5

## 2.º curso

Semestre	Materia	Asignatura	Carácter	Créditos
1	ESTADISTICA.	ESTADISTICA.	FB	6,0
1	TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS.	FUNDAMENTOS DE OPERACIONES BASICAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.	OB	4,5
1	CIENCIA DE LOS ALIMENTOS.	PROPIEDADES FISICO-QUIMICAS DE LOS ALIMENTOS.	OB	6,0
1	CIENCIA DE LOS ALIMENTOS.	QUIMICA DE LOS ALIMENTOS.	OB	4,5
1	CIENCIA DE LOS ALIMENTOS.	TECNICAS DE ANALISIS DE ALIMENTOS.	OB	6,0
2	CIENCIA DE LOS ALIMENTOS.	BROMATOLOGIA.	OB	6,0
2	FISIOLOGIA.	FISIOLOGIA.	FB	6,0
2	HIGIENE ALIMENTARIA.	MICROBIOLOGIA ALIMENTARIA.	OB	6,0
2	TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS.	OPERACIONES DE PROCESADO DE ALIMENTOS.	OB	6,0
2	TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS.	PRODUCCION DE MATERIAS PRIMAS.	OB	3,0
ANUAL	IDIOMA MODERNO.	IDIOMA MODERNO.	FB	6,0

## 3.º curso

Semestre	Materia	Asignatura	Carácter	Créditos
1	GESTION DE CALIDAD.	ECONOMIA Y TECNICAS DE MERCADO.	OB	6,0
1	TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS.	MODIFICACION QUIMICA DE LOS ALIMENTOS.	OB	4,5
1	TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS.	OPERACIONES DE CONSERVACION DE ALIMENTOS.	OB	7,5

Semestre	Materia	Asignatura	Carácter	Créditos
1	TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS.	TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS I.	OB	6,0
1	HIGIENE ALIMENTARIA.	TOXICOLOGIA ALIMENTARIA.	OB	6,0
2	CIENCIA DE LOS ALIMENTOS.	ANALISIS Y CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS.	OB	6,0
2	TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS.	BIOTECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS.	OB	6,0
2	HIGIENE ALIMENTARIA.	HIGIENE ALIMENTARIA I.	OB	3,0
2	CIENCIAS DE LA SALUD.	NUTRICION Y DIETETICA.	OB	6,0
2	SALUD PUBLICA.	SALUD PUBLICA Y EPIDEMIOLOGIA.	OB	6,0
2	TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS.	TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS II.	OB	3,0

## 4.º curso

Semestre	Materia	Asignatura	Carácter	Créditos
1	GESTION DE CALIDAD.	CALIDAD, NORMALIZACION Y GESTION MEDIOAMBIENTAL.	OB	6
1		OPTATIVA 1.	OP	6
1		OPTATIVA 2.	OP	6
1	SALUD PUBLICA.	CULTURA Y EDUCACION ALIMENTARIA.	OB	3
1	HIGIENE ALIMENTARIA.	HIGIENE ALIMENTARIA II.	OB	3
1	RECONOCIMIENTO ACADEMICO DE CREDITOS.	RECONOCIMIENTO ACADEMICO DE CREDITOS.	OB	6
ANUAL	TRABAJO FIN DE GRADO.	TRABAJO FIN DE GRADO.	OB	12
ANUAL	PRACTICAS EXTERNAS.	PRACTICAS EXTERNAS.	OB	18

*Optativas*

## 4.º curso

Semestre	Materia	Asignatura	Carácter	Créditos
1	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS.	TECNOLOGÍA Y CARACTERIZACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS.	OP	6
1	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS.	VINOS Y ACEITES.	OP	6
1	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS.	ENVASADO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.	OP	6

Semestre	Materia	Asignatura	Carácter	Créditos
1	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS.	PROCESOS DE SEPARACIÓN AVANZADOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.	OP	6
1	CIENCIA DE LOS ALIMENTOS.	CONTROL ANALÍTICO DE CONTAMINANTES EN ALIMENTOS.	OP	6

Más información sobre el plan de estudios en la web de la Universidad Rey Juan Carlos [www.urjc.es](http://www.urjc.es)