III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

16891 *Resolución de 28 de marzo de 2025, de la Universidad Católica San Antonio, por la que se publica la modificación del plan de estudios de Graduado o Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.*

Obtenida la verificación de la modificación del Plan de Estudios por el Consejo de Universidades, de conformidad con Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, previo informe positivo de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación (ANECA) de fecha 27 de febrero de 2025, y para cumplir con lo previsto en el artículo 8 de la Ley Orgánica 2/2023, de 22 de marzo, del Sistema Universitario,

Este Rectorado resuelve publicar la modificación del plan de estudios conducente a la obtención del título de Graduado o Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad Católica San Antonio, que se recoge en el anexo de esta resolución.

Murcia, 28 de marzo de 2025.–La Rectora, Josefina García Lozano.

ANEXO

Graduado o Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad Católica San Antonio

Rama de conocimiento a la que se adscribe el título: Ciencias.
Ámbito del conocimiento: Ciencias Agrarias y Tecnología de los Alimentos.

Resumen del Plan de Estudios y distribución de créditos

Tipo de materias	Créditos
Formación Básica (FB).	60
Obligatorias (OB).	141
Optativas (OP).	9
Prácticas Externas (PE).	15
Trabajo Fin de Grado (TFG).	15
Total.	240

Plan de Estudios por módulos y materias

Modulo I: Ciencias Básicas (60 ECTS)

Materias	ECTS	Carácter	Unidad Temporal
Biología.	6	FB	Semestral.
	6	FB	Semestral.
Estadística.	6	FB	Semestral.
Matemáticas.	6	FB	Semestral.
Fisiología.	6	FB	Semestral.
Bioquímica.	6	FB	Semestral.

cve: BOE-A-2025-16891
Verificable en https://www.boe.es

Materias	ECTS	Carácter	Unidad Temporal
Física.	6	FB	Semestral.
Química.	6	FB	Semestral.
	6	FB	Semestral.
	6	FB	Semestral.

Módulo II: Ciencias de los Alimentos (28,5 ECTS)

Materias	ECTS	Carácter	Unidad Temporal
Bromatología y Composición de Alimentos.	6	OB	Semestral.
	6	OB	Semestral.
Análisis de Alimentos.	6	OB	Semestral.
	4,5	OB	Semestral.
	6	OB	Semestral.

Módulo III: Tecnología de los Alimentos (55,5 ECTS)

Materias	ECTS	Carácter	Unidad Temporal
Producción de Materias Primas.	4,5	OB	Semestral.
Procesado y Producción de Alimentos.	6	OB	Semestral.
	6	OB	Semestral.
	6	OB	Semestral.
	4,5	OP	Semestral.
	4,5	OP	Semestral.
	4,5	OP	Semestral.
	4,5	OP	Semestral.
	4,5	OP	Semestral.
	4,5	OP	Semestral.
Biotecnología Alimentaria.	6	OB	Semestral.

Módulo IV: Ciencias de la Salud y Salud Pública (25,5 ECTS)

Materias	ECTS	Carácter	Unidad Temporal
Nutrición Humana.	6	OB	Semestral.
	6	OB	Semestral.
Sistemas de Salud y Políticas Alimentarias.	4,5	OB	Semestral.
	4,5	OB	Semestral.
Alimentación y Cultura.	4,5	OB	Semestral.

cve: BOE-A-2025-16891
Verificable en https://www.boe.es

Módulo V: Seguridad Alimentaria (25.5 ECTS)

Materias	ECTS	Carácter	Unidad Temporal
Higiene Alimentaria.	4,5	OB	Semestral.
	4,5	OB	Semestral.
	6	OB	Semestral.
Seguridad Alimentaria.	4,5	OB	Semestral.
	6	OB	Semestral.

Módulo VI: Gestión (15 ECTS)

Materias	ECTS	Carácter	Unidad Temporal
Economía y Gestión Alimentaria.	4,5	OB	Semestral.
Regulación Nutricional y Alimentaria en la UE.	4,5	OB	Semestral.
Gestión de Calidad y Medio Ambiente.	6	OB	Semestral.

Módulo VII: Módulo Educación Integral (18 ECTS)

Materias	ECTS	Carácter	Unidad Temporal
Teología.	3	OB	Semestral.
	3	OB	Semestral.
	3	OB	Semestral.
Ética.	3	OB	Semestral.
	3	OB	Semestral.
Humanidades.	3	OB	Semestral.

Módulo VIII: Prácticas Académicas Externas (15 ECTS)

Materias	ECTS	Carácter	Unidad Temporal
Prácticas Académicas Externas.	15	PE	Semestral.

Módulo IX: Trabajo Fin de Grado (15 ECTS)

Materias	ECTS	Carácter	Unidad Temporal
Trabajo Fin de Grado.	15	TFG	Semestral.

cve: BOE-A-2025-16891
Verificable en https://www.boe.es

Asignaturas optativas*:

Asignatura	Créd.	Unidad Temporal
Enología.	4,5	Semestral.
Conservas y Zumos Vegetales.	4,5	Semestral.
Industrias Cárnicas.	4,5	Semestral.
Leche y Productos Lácteos.	4,5	Semestral.
Ciencia y Tecnología de Grasas y Aceites.	4,5	Semestral.
Tecnología Culinaria.	4,5	Semestral.

(*) Conforme a lo establecido en el artículo 10 del Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad. Se podrá obtener el reconocimiento como máximo del 10 por ciento del total de créditos del plan de estudios, a cuenta de la optatividad, por actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación.

cve: BOE-A-2025-16891
Verificable en https://www.boe.es