

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

3622 *Resolución de 15 de diciembre de 2025, de la Universidad Rey Juan Carlos, 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 del plan de estudios por el Consejo de Universidades, previo informe favorable de la Fundación madri+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 de 2009, 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, a 7 de abril de 2025,

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 (4. Planificación de las enseñanzas, según con lo dispuesto en los artículos 27, 30 y 32 del Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre) quedará estructurado conforme al anexo de la presente resolución.

Móstoles, 15 de diciembre de 2025.—El Rector, Abraham Duarte Muñoz.

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.	66
Obligatorios.	138
Optativos.	12
Prácticas Académicas Externas.	12
Trabajo fin de Grado.	12
Créditos totales.	240

Itinerario formativo de la enseñanza

Curso 1.º

Semestre	Materia	Asignatura	Carácter	Créditos
1	FÍSICA.	FÍSICA.	FB	6
1	QUÍMICA.	QUÍMICA.	FB	6
1	MATEMÁTICAS.	MATEMÁTICAS.	FB	6
1	BIOQUÍMICA.	BIOQUÍMICA.	FB	6

Semestre	Materia	Asignatura	Carácter	Créditos
1	COMPROMISO SOCIAL Y SOSTENIBILIDAD.	VALORES, PRINCIPIOS DEMOCRÁTICOS Y DEONTOLOGÍA ALIMENTARIA.	OB	3
1	INFORMÁTICA.	APLICACIONES INFORMÁTICAS.	OB	3
2	QUÍMICA.	AMPLIACIÓN DE QUÍMICA.	FB	6
2	BIOLOGÍA.	BIOLOGÍA.	FB	6
2	FISIOLOGÍA.	FISIOLOGÍA.	FB	6
2	ESTADÍSTICA.	ESTADÍSTICA.	FB	6
2	HIGIENE ALIMENTARIA.	MICROBIOLOGÍA.	OB	6

Curso 2.º

Semestre	Materia	Asignatura	Carácter	Créditos
1	CIENCIA DE LOS ALIMENTOS.	QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS.	FB	6
1	QUÍMICA.	QUÍMICA ORGÁNICA.	OB	3
1	CIENCIA DE LOS ALIMENTOS.	PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS DE LOS ALIMENTOS.	OB	6
1	CIENCIA DE LOS ALIMENTOS.	TÉCNICAS DE ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS.	OB	6
1	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS.	FUNDAMENTOS DE OPERACIONES BÁSICAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.	OB	6
2	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS.	PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS.	FB	6
2	HIGIENE ALIMENTARIA.	MICROBIOLOGÍA Y PARASITOLOGÍA ALIMENTARIA.	OB	3
2	CIENCIA DE LOS ALIMENTOS.	BROMATOLOGÍA.	OB	6
2	HIGIENE ALIMENTARIA.	TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA.	OB	6
2	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS.	OPERACIONES DE PROCESADO DE ALIMENTOS.	OB	6
ANUAL	IDIOMA MODERNO.	IDIOMA MODERNO.	FB	6

Curso 3.º

Semestre	Materia	Asignatura	Carácter	Créditos
1	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS.	OPERACIONES DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.	OB	7,5
1	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS.	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS I.	OB	6
1	CIENCIA DE LOS ALIMENTOS.	ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS.	OB	4,5
1	GESTIÓN DE LA CALIDAD Y ECONOMÍA.	ECONOMÍA Y TÉCNICAS MERCADO.	OB	6
1	HIGIENE ALIMENTARIA.	HIGIENE ALIMENTARIA.	OB	6
2	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS.	MODIFICACIÓN QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS.	OB	4,5
2	CIENCIA DE LOS ALIMENTOS.	ANÁLISIS Y CONTROL CALIDAD DE LOS ALIMENTOS.	OB	6
2	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS.	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS II.	OB	4,5
2	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS.	BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS.	OB	6
2	SALUD PÚBLICA.	SALUD PÚBLICA Y EPIDEMIOLOGÍA.	OB	6
2	SALUD PÚBLICA.	CULTURA Y EDUCACIÓN ALIMENTARIA.	OB	3

Curso 4.º

Semestre	Materia	Asignatura	Carácter	Créditos
1	CIENCIAS DE LA SALUD.	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.	OB	6
1	GESTIÓN DE LA CALIDAD Y ECONOMÍA.	CALIDAD, NORMALIZACIÓN Y GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL.	OB	6
1	GESTIÓN DE LA CALIDAD Y ECONOMÍA.	IMPLANTACIÓN DE MARCAS DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.	OB	3
1	COMPROMISO SOCIAL Y SOSTENIBILIDAD.	BIOECONOMÍA Y SOSTENIBILIDAD EN LA CADENA ALIMENTARIA.	OB	3
1		OPTATIVA 1.	OP	6
1		OPTATIVA 2.	OP	6
2	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 ACADÉMICAS EXTERNAS.	OB	12

Optativas 4.º curso

Semestre	Materia	Asignatura	Carácter	Créditos
1	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS.	TECNOLOGÍAS DE CARACTERIZACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS.	OP	6
1	CIENCIA DE LOS ALIMENTOS.	CONTROL ANALÍTICO DE CONTAMINANTES EN ALIMENTOS.	OP	6
1	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS.	ENVASADO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.	OP	6
1	CIENCIA DE LOS ALIMENTOS.	NUEVOS ALIMENTOS, COMPLEMENTOS Y ALIMENTOS FUNCIONALES.	OP-ONLINE	6
1	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS.	NANOTECNOLOGÍA PARA LA ALIMENTACIÓN.	OP	6

Más información sobre el plan de estudios en la web de la Universidad Rey Juan Carlos www.urjc.es.