

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.