

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

13368 *Resolución de 9 de junio de 2026, de la Universidad de Zaragoza, por la que se publica la modificación del plan de estudios de Graduada o Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.*

Recibido informe favorable de la Agencia de Calidad y Prospectiva Universitaria de Aragón a las modificaciones presentadas del plan de estudios de Graduada o Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Zaragoza,

Este Rectorado, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 8.3 de la Ley Orgánica 2/2023, de 22 de marzo, del Sistema Universitario (publicada en el «Boletín Oficial del Estado», número 70, de 23 de marzo de 2023), ha resuelto ordenar la publicación de la modificación del plan de estudios de Graduada o Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Zaragoza, que queda estructurado según consta en el anexo a esta resolución.

Zaragoza, 9 de junio de 2026.–La Rectora, Rosa María Bolea Bailo.

ANEXO

Plan de estudios conducente a la obtención del título de Graduada o Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Zaragoza

Código RUCT: 2500468

Estructura de las enseñanzas (Real Decreto 822/2021 de 28 de septiembre, Anexo II, apartado 4.1)

1. Rama de conocimiento: Ciencias.
2. Campo de estudio al que se adscribe el título: Ciencias agrarias y tecnología de los alimentos.
3. Distribución del plan de estudios en créditos ECTS, por tipo de materia:

Tipo de materia	Créditos ECTS
Formación Básica (FB).	60
Obligatorias (OB).	156
Optativas (OP).	18
Trabajo Fin de Grado (TFG).	6
Total.	240

4. Contenido del plan de estudios:

Módulo	Materia	Carácter	Créditos
Formación Básica.	Química.	FB	24
	Física.	FB	6
	Matemáticas.	FB	6
	Bioquímica.	FB	6
	Biología.	FB	6
	Economía.	FB	6
	Fisiología.	FB	6
Procesado e ingeniería de los alimentos.	Producción de materias primas en la industria alimentaria.	OB	6
	Operaciones básicas en la industria alimentaria.	OB	6
	Tecnología de los alimentos.	OB	42
	Biotecnología Alimentaria.	OB	6
	Ingeniería de los alimentos.	OB	6
Química y análisis de los alimentos.	Química de los alimentos.	OB	6
	Bromatología.	OB	6
	Análisis químico de los alimentos.	OB	6
	Análisis físico y sensorial de los alimentos.	OB	6
Microbiología e higiene alimentaria.	Microbiología de los alimentos.	OB	12
	Higiene y Seguridad Alimentaria.	OB	18
Gestión y calidad en la industria alimentaria.	Dirección de empresas alimentarias.	OB	6
	Gestión integral de la calidad en la industria alimentaria.	OB	6
	Legislación alimentaria.	OB	6
Nutrición y salud.	Nutrición y dietética.	OB	6
	Salud pública y alimentación.	OB	6
Integración de enseñanzas.	Intensificación e innovación en el sector agroalimentario.	OP	30
	Prácticas académicas externas.	OP	6
	Practicum planta piloto.	OB	6
	Trabajo Fin de Grado.	TFG	6
Interdisciplinar.	Interdisciplinar.	OP	6

Para más información sobre este plan de estudios, se puede consultar la página web de la Universidad de Zaragoza: <https://estudios.unizar.es/>