

I. COMUNIDAD DE MADRID

C) Otras Disposiciones

Universidad Rey Juan Carlos

- 26** *RESOLUCIÓN de 1 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 madrid+d y declarado el carácter oficial del Título por Acuerdo del Consejo de Ministros de 4 de septiembre de 2009 (publicado en el “Boletín Oficial del Estado” 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, a 1 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

1º CURSO				
SEMESTRE	MATERIA	ASIGNATURA	CARACTER	CREDITOS
1	FÍSICA	FÍSICA	FB	6
1	QUÍMICA	QUÍMICA	FB	6
1	MATEMÁTICAS	MATEMÁTICAS	FB	6
1	BIOQUÍMICA	BIOQUÍMICA	FB	6
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

2º CURSO				
SEMESTRE	MATERIA	ASIGNATURA	CARACTER	CREDITOS
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

3º CURSO				
SEMESTRE	MATERIA	ASIGNATURA	CARACTER	CREDITOS
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 ALIMENTARA	OB	3

4º CURSO				
SEMESTRE	MATERIA	ASIGNATURA	CARACTER	CREDITOS
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 4º CURSO

SEMESTRE	MATERIA	ASIGNATURA	CARACTER	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

(03/2.483/26)

