

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

1252 *Resolución de 8 de enero de 2026, de la Universidad de Oviedo, por la que se publica la modificación del plan de estudios de Máster Universitario en Biotecnología Alimentaria.*

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 32 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, una vez aprobada la modificación del plan de estudios por el Consejo de Gobierno de la Universidad de Oviedo, y habiendo obtenido resolución favorable del Consejo de Universidades de fecha 18 de diciembre de 2025,

Este Rectorado ha resuelto ordenar la publicación de la modificación del plan de estudios de las enseñanzas conducentes a la obtención del título oficial de Máster Universitario en Biotecnología Alimentaria por la Universidad de Oviedo, quedando estructurado según consta en el anexo de esta resolución.

Oviedo, 8 de enero de 2026.—El Rector, Ángel Ignacio Villaverde Menéndez.

ANEXO

Plan de estudios conducente al título de Máster Universitario en Biotecnología Alimentaria por la Universidad de Oviedo. Código RUCT: 4310231

Rama de conocimiento: Ciencias. Campo de Estudio: Bioquímica y biotecnología

Distribución del plan de estudios en créditos ECTS por tipo de materia:

Tipo de materia	Créditos ECTS
Obligatorias (OB).	39
Optativas (OP).	3
Prácticas Académicas Externas (PAE).	6
Trabajo Fin de Máster (TFM).	12
Total.	60

Estructura del plan de estudios por módulos y/o materias, carácter de las asignaturas y secuencia temporal:

Módulo y/o materia	Asignatura	Carácter	ECTS	Semestre
Módulo 1. Técnicas Biológicas y Bioquímicas de la Biotecnología Alimentaria.	Alteraciones y Enfermedades Microbianas Asociadas a los Alimentos.	OB	3	1
	Control y Mejora de la Producción Primaria de Alimentos.	OB	3	1
	Nutrición Humana: Nuevos Alimentos para Nuevos Tiempos.	OB	3	1
	Técnicas Moleculares en Biotecnología y Seguridad Alimentaria.	OP	3	2

Módulo y/o materia	Asignatura	Carácter	ECTS	Semestre
Módulo 2. Tecnología y Producción Industrial en Biotecnología Alimentaria.	Diseño de Sistemas de Proceso en Biotecnología Alimentaria.	OB	3	1
	Equipos y Biorreactores en la Industria Alimentaria.	OB	3	2
	Industrias Alimentarias.	OB	3	2
	Diseño de Procesos y Producción en Biotecnología Alimentaria.	OP	3	2
Módulo 3. Bases Socio-económicas de la Biotecnología Alimentaria.	Gestión Económica y Marketing en la Industria Alimentaria.	OB	3	1
	Marco Jurídico de la Alimentación.	OB	3	2
Módulo 4. Avances Analíticos, Medioambientales y de Seguridad.	Técnicas Instrumentales Aplicadas al Análisis Químico y Sensorial de Alimentos.	OB	3	1
	Seguridad, Higiene y Calidad Alimentaria.	OB	3	2
	Tratamiento de Efluentes y Residuos de la Industria Alimentaria.	OB	3	2
Módulo 5. Bases Experimentales en Biotecnología Alimentaria.	Metodología de Experimentación en Alimentación.	OB	6	Anual
	Prácticas Externas.	PAE	6	Anual
Modelo 6. Proyecto Fin de Máster.	Trabajo Fin de Máster.	TFM	12	Anual