

### III. OTRAS DISPOSICIONES

#### UNIVERSIDADES

**15451** *Resolución de 3 de julio de 2026, de la Universidad de Córdoba, por la que se publica la modificación del plan de estudios de Graduado o Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.*

De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 32 del 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 y una vez recibida Resolución de 5 de mayo de 2026 del Consejo de Universidades, estimando la solicitud de modificación del plan de estudios del título universitario oficial de Graduado o Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Córdoba.

Este Rectorado, de conformidad con lo previsto en el artículo citado, ha resuelto ordenar la publicación de la modificación del plan de estudios del título universitario oficial de Graduado o Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Córdoba, que queda estructurado según consta en el anexo a esta resolución.

Córdoba, 3 de julio de 2026.—El Rector, Manuel Torralbo Rodríguez.

#### ANEXO

##### PLAN DE ESTUDIOS DE GRADUADO O GRADUADA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS POR LA UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

##### **Rama de conocimiento: Ciencias**

*Campo de estudio: Ciencias agrarias y tecnología de los alimentos*

Centro de Impartición: Facultad de Veterinaria

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

| Tipo de materia                      | Créditos |
|--------------------------------------|----------|
| Formación Básica (FB).               | 60       |
| Obligatorias (OBL).                  | 153      |
| Optativas (OP).                      | 9        |
| Prácticas Académicas Externas (PAE). | 12       |
| Trabajo Fin de Grado (TFG).          | 6        |
| Créditos totales.                    | 240      |

## Distribución de módulos, materias y asignaturas:

| Módulos                                        | Materias                                       | Asignaturas                                              | ECTS |
|------------------------------------------------|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|------|
| Formación Básica Común.                        | Biología.                                      | Biología.                                                | 6    |
|                                                |                                                | Microbiología.                                           | 6    |
|                                                | Bioquímica.                                    | Bioquímica.                                              | 6    |
|                                                | Empresa.                                       | Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria.            | 6    |
|                                                | Estadística.                                   | Estadística.                                             | 6    |
|                                                | Física.                                        | Física.                                                  | 6    |
|                                                | Fisiología.                                    | Fisiología.                                              | 6    |
|                                                | Matemáticas.                                   | Matemáticas.                                             | 6    |
|                                                | Química.                                       | Química Inorgánica.                                      | 6    |
|                                                |                                                | Química Orgánica.                                        | 6    |
| Ciencia de los Alimentos.                      | Química y Bioquímica de los Alimentos.         | Química y Bioquímica de los Alimentos.                   | 6    |
|                                                |                                                | Alimentación y Cultura.                                  | 6    |
|                                                | Análisis de Alimentos y Bromatología.          | Análisis Químico de Alimentos.                           | 6    |
|                                                |                                                | Bromatología y Composición Alimentaria.                  | 6    |
|                                                |                                                | Análisis Bromatológico.                                  | 4,5  |
|                                                |                                                | Análisis Sensorial de Alimentos.                         | 3    |
| Tecnología de los Alimentos.                   | Fundamentos de Tecnología Alimentaria.         | Fundamentos de Producción Animal.                        | 4,5  |
|                                                |                                                | Fundamentos de Producción Vegetal.                       | 4,5  |
|                                                |                                                | Ingeniería Química.                                      | 9    |
|                                                |                                                | Operaciones Básicas.                                     | 6    |
|                                                |                                                | Tecnología de los Alimentos I.                           | 6    |
|                                                |                                                | Tecnología de los Alimentos II.                          | 6    |
|                                                | Industrias Alimentarias.                       | Fermentaciones Industriales.                             | 4,5  |
|                                                |                                                | Industrias Alimentarias de Origen Animal.                | 6    |
|                                                |                                                | Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal. | 6    |
|                                                |                                                | Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios.              | 4,5  |
| Seguridad Alimentaria.                         | Seguridad Alimentaria.                         | Microbiología de los Alimentos.                          | 6    |
|                                                |                                                | Higiene Alimentaria.                                     | 6    |
|                                                |                                                | Toxicología Alimentaria.                                 | 6    |
|                                                |                                                | Gestión de la Seguridad Alimentaria.                     | 6    |
|                                                |                                                | Parasitología Alimentaria.                               | 4,5  |
| Gestión y Calidad en la Industria Alimentaria. | Gestión y Calidad en la Industria Alimentaria. | Legislación Alimentaria.                                 | 6    |
|                                                |                                                | Fundamentos y Aplicación del Control de Calidad.         | 6    |
|                                                |                                                | Gestión Medioambiental en la Industria Alimentaria.      | 6    |

| Módulos                                    | Materias              | Asignaturas                                                                             | ECTS |
|--------------------------------------------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Nutrición y Salud.                         | Nutrición Humana.     | Fundamentos de Nutrición.                                                               | 6    |
|                                            |                       | Nutrición Aplicada.                                                                     | 6    |
|                                            | Salud Pública.        | Salud Pública.                                                                          | 6    |
| Prácticas Externas y Trabajo Fin de Grado. | Prácticas Externas.   | Prácticas Externas.                                                                     | 12   |
|                                            | Trabajo Fin de Grado. | Trabajo Fin de Grado.                                                                   | 6    |
| Optatividad.                               | Optatividad.          | Aditivos Alimentarios.                                                                  | 3    |
|                                            |                       | Análisis Cromatográfico de Alimentos.                                                   | 3    |
|                                            |                       | Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias.                         | 3    |
|                                            |                       | Biotechnología Alimentaria.                                                             | 3    |
|                                            |                       | Espectrometría de Masas y RMN en Análisis de Alimentos.                                 | 3    |
|                                            |                       | Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal mediante Metodologías Genéticas. | 3    |
|                                            |                       | Reactores Biológicos.                                                                   | 3    |
|                                            |                       | Control Alimentario en el Comercio Exterior.                                            | 3    |
|                                            |                       | Tecnología Culinaria.                                                                   | 3    |
|                                            |                       | Tecnología de las Bebidas.                                                              | 3    |
|                                            |                       | Microbioma Alimentario y su Impacto sobre la Salud Humana.                              | 3    |
|                                            |                       | Alimentos Funcionales.                                                                  | 3    |
|                                            |                       | Vida Útil de los Alimentos.                                                             | 3    |
|                                            |                       | Asignatura de Intercambio I.                                                            | 3    |
|                                            |                       | Asignatura de Intercambio II.                                                           | 3    |
|                                            |                       | Asignatura de Intercambio III.                                                          | 3    |

Distribución temporal de asignaturas:

Curso 1.º

| 1.º cuatrimestre        | ECTS | Carácter | 2.º cuatrimestre                              | ECTS | Carácter |
|-------------------------|------|----------|-----------------------------------------------|------|----------|
| Biología.               | 6    | FB       | Bioquímica.                                   | 6    | FB       |
| Matemáticas.            | 6    | FB       | Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria. | 6    | FB       |
| Química Inorgánica.     | 6    | FB       | Estadística.                                  | 6    | FB       |
| Química Orgánica.       | 6    | FB       | Física.                                       | 6    | FB       |
| Alimentación y Cultura. | 6    | OBL      | Fisiología.                                   | 6    | FB       |
| Total.                  | 30   |          | Total.                                        | 30   |          |

## Curso 2.º

| 1.º cuatrimestre                        | ECTS | Carácter | 2.º cuatrimestre                       | ECTS | Carácter |
|-----------------------------------------|------|----------|----------------------------------------|------|----------|
| Microbiología.                          | 6    | FB       | Química y Bioquímica de los Alimentos. | 6    | OBL      |
| Bromatología y Composición Alimentaria. | 6    | OBL      | Microbiología de los Alimentos.        | 6    | OBL      |
| Análisis Químico de Alimentos.          | 6    | OBL      | Ingeniería Química.                    | 9    | OBL      |
| Legislación Alimentaria.                | 6    | OBL      | Fundamentos de Producción Animal.      | 4,5  | OBL      |
| Salud Pública.                          | 6    | OBL      | Fundamentos de Producción Vegetal.     | 4,5  | OBL      |
| Total.                                  | 30   |          | Total.                                 | 30   |          |

## Curso 3.º

| 1.º cuatrimestre                                    | ECTS | Carácter | 2.º cuatrimestre                 | ECTS | Carácter |
|-----------------------------------------------------|------|----------|----------------------------------|------|----------|
| Operaciones Básicas.                                | 6    | OBL      | Tecnología de los Alimentos II.  | 6    | OBL      |
| Gestión Medioambiental en la Industria Alimentaria. | 6    | OBL      | Análisis Bromatológico.          | 4,5  | OBL      |
| Fundamentos y Aplicación del Control de Calidad.    | 6    | OBL      | Toxicología Alimentaria.         | 6    | OBL      |
| Fundamentos de Nutrición.                           | 6    | OBL      | Parasitología Alimentaria.       | 4,5  | OBL      |
| Tecnología de los Alimentos I.                      | 6    | OBL      | Análisis Sensorial de Alimentos. | 3    | OBL      |
|                                                     |      |          | Nutrición Aplicada.              | 6    | OBL      |
| Total.                                              | 30   |          | Total.                           | 30   |          |

## Curso 4.º

| 1.º cuatrimestre                                         | ECTS | Carácter | 2.º cuatrimestre      | ECTS | Carácter |
|----------------------------------------------------------|------|----------|-----------------------|------|----------|
| Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal. | 6    | OBL      | Optativa 1.           | 3    | OP       |
| Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios.              | 4,5  | OBL      | Optativa 2.           | 3    | OP       |
| Gestión de la Seguridad Alimentaria.                     | 6    | OBL      | Optativa 3.           | 3    | OP       |
| Higiene Alimentaria.                                     | 6    | OBL      | Prácticas Externas.   | 12   | PAE      |
| Fermentaciones Industriales.                             | 4,5  | OBL      | Trabajo Fin de Grado. | 6    | TFG      |
| Industrias Alimentarias de Origen Animal.                | 6    | OBL      |                       |      |          |
| Total.                                                   | 33   |          | Total.                | 27   |          |

Con carácter previo a la expedición del título universitario oficial de Graduado/a, el estudiantado deberá acreditar el conocimiento de una lengua extranjera, al menos en el

nivel B1 correspondiente al «Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas». La citada acreditación deberá efectuarse de acuerdo a lo establecido en la memoria de verificación y en la normativa aprobada por el Consejo de Gobierno de la Universidad de Córdoba.