III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

22885 *Resolución de 19 de octubre de 2026, de la Universidad de León, por la que se publica el plan de estudios de Máster Universitario en Fermentaciones Aplicadas a la Industria Alimentaria y Biotecnológica.*

Obtenida la verificación del plan de estudios por el Consejo de Universidades, previo informe favorable de la Agencia para la Calidad del Sistema Universitario de Castilla y León, así como la autorización de la Comunidad Autónoma de Castilla y León, y establecido el carácter oficial del título por Acuerdo de Consejo de Ministros de 15 de septiembre de 2026 (publicado en el BOE de 22 de septiembre de 2026),

Este Rectorado, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 27.4 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, ha resuelto publicar el Plan de Estudios conducente a la obtención del título oficial de Máster Universitario en Fermentaciones Aplicadas a la Industria Alimentaria y Biotecnológica por la Universidad de León.

León, 19 de octubre de 2026.–La Rectora, Nuria González Álvarez.

ANEXO

Máster Universitario en Fermentaciones Aplicadas a la Industria Alimentaria y Biotecnológica por la Universidad de León

Rama de Conocimiento: Ciencias

Código RUCT de la titulación: 3501024

Distribución del Plan de Estudios en créditos ECTS por tipo de materia:

Tipo de materia	Créditos
Obligatorias.	39
Optativas.	9
Trabajo Fin de Máster.	12
Créditos totales.	60

Plan (2026)

Asignatura	Obligatoria (O) Optativa (Op)	Semestre	Créditos ECTS
Curso 1.º			
Fermentación y microorganismos.	O	1	4,5
Procesos en la industria de la fermentación.	O	1	4,5
Técnicas analíticas en la industria de la fermentación.	O	1	3
Economía de la empresa y gestión de la innovación en la industria de la fermentación.	O	1	3

cve: BOE-A-2026-22885
Verificable en https://www.boe.es

Asignatura	Obligatoria (O) Optativa (Op)	Semestre	Créditos ECTS
Tecnología de los alimentos fermentados.	O	1	7,5
Alimentos fermentados y salud.	O	1	3
Fermentación de precisión.	O	1	4,5
Economía circular aplicada a residuos y subproductos de la industria alimentaria y biotecnológica.	O	2	3
Seguridad, evaluación del riesgo, gestión de la calidad y legislación aplicadas a fermentaciones alimentarias y biotecnológicas.	O	2	6
Introducción a bioinformática para el análisis de datos ómicos.	Op	2	3
Fermentaciones culinarias y utilización gastronómica de alimentos fermentados.	Op	2	3
Microbiología predictiva aplicada al control de procesos de fermentación.	Op	2	3
Programación aplicada a la industria alimentaria y biotecnológica.	Op	2	3
Prácticas externas.	Op	2	6
Trabajo Fin de Máster.	TFM	2	12

El/La estudiante cursará 9 créditos ECTS optativos.

Las asignaturas optativas podrán, por circunstancias excepcionales, sufrir modificaciones, siempre que lo autorice el Vicerrectorado con competencias en ordenación académica y con anterioridad al inicio del curso académico.

Para ampliar información acerca de este plan de estudios se puede acudir a la página web de la Universidad de León: http://www.unileon.es.

cve: BOE-A-2026-22885
Verificable en https://www.boe.es