

Grado en CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

CAMPUS DE ORIHUELA
Escuela Politécnica Superior de Orihuela
Rama de Conocimiento: Ingeniería y Arquitectura
epso.umh.es
cytalimentos.edu.umh.es

www.umh.es



Grado en CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

 CAMPUS DE ORIHUELA



www.umh.es
@UniversidadMH

ELCHE // ALTEA // SANT JOAN D'ALACANT // ORIHUELA

Puedes acceder:

- Superando las Pruebas de Acceso a la Universidad.
- Estando en posesión del Título de Ciclo Formativo de Grado Superior o Equivalentes.

Te prepara para trabajar en:

- ✓ Gestión y control de calidad de procesos y productos alimentarios.
- ✓ **Seguridad alimentaria y control de alimentos.**
- ✓ Auditoría de calidad.
- ✓ **Análisis físico, químico, microbiológico y sensorial de alimentos.**
- ✓ Gestión comercial en las empresas alimentarias.
- ✓ **Investigación, desarrollo e innovación.**
- ✓ Docencia y formación en el sector alimentario.
- ✓ **Biotecnología alimentaria.**
- ✓ Salud pública y comunitaria.
- ✓ **Asesoría legal, científica y técnica en el sector alimentario.**
- ✓ Producción de alimentos: proceso de fabricación, conservación y distribución de alimentos.
- ✓ **Programas de educación alimentaria y de promoción de la salud.**
- ✓ Restauración colectiva y social.
- ✓ **Dirección y organización de empresas alimentarias.**
- ✓ Desarrollo y formulación de nuevos productos alimentarios.
- ✓ **Nutrición y dietética.**
- ✓ Gestión de residuos y ecovalorización de subproductos de la industria alimentaria.

Plan de estudios:

Créditos ETCS: 240

Básicas:	60	Obligatorias:	150
Optativas:	18	Trabajo Fin de Grado:	12

Asignaturas del Plan de Estudios

PRIMER CURSO

Biología, Bioquímica, Empresa, Estadística, Física I, Física II, Informática, Matemáticas, Química I, Química II.

SEGUNDO CURSO

Alimentación y Cultura, Bioquímica de Alimentos, Fisiología Humana, Fundamentos de Procesos, Materias Primas Vegetales, Microbiología de los Alimentos, Normalización y Legislación Alimentaria, Nutrición Humana, Propiedades Físico-Químicas de Alimentos, Toxicología Alimentaria, Valor Nutricional Alimentos.

TERCER CURSO

Alimentos Funcionales, Análisis Sensorial, Biotecnología Alimentaria, Conservación de Alimentos, Dietética, Economía y Política Alimentaria, Higiene en el Procesado de Alimentos, Materias Primas Animales, Operaciones Básicas, Tecnología de Carnes y Pescados, Tecnología de Frutas y Hortalizas, Trazabilidad y Control de Puntos Críticos en Alimentos.

CUARTO CURSO

Análisis Químico de Alimentos, Bases del Diseño de la Industria Alimentaria, Desarrollo e Innovación de Alimentos, Enología y Bebidas Alcohólicas, Marketing Alimentario, Optatividad del Centro, Gestión de la Calidad y Medio Ambiente, Trabajo Fin de Grado.