

Grau en
**CIÈNCIA I TECNOLOGIA
DELS ALIMENTS**

CAMPUS D'ORIOLA
Escola Politècnica Superior d'Oriola
Branca de Coneixement: Enginyeria i Arquitectura
epso.umh.es
cytalimentos.edu.umh.es

www.umh.es



20 UNIVERSITAS
*Miguel
Hernández*

Grau en
**CIÈNCIA I TECNOLOGIA
DELS ALIMENTS**

 CAMPUS D'ORIOLA



20 UNIVERSITAS
*Miguel
Hernández*



www.umh.es
@UniversidadMH

ELX // ALTEA // SANT JOAN D'ALACANT // ORIOLA

Pots accedir:

- Superant les Proves d'Accés a la Universitat.
- Estant en possessió del Títol de Cicle Formatiu de Grau Superior o Equivalents.

Et prepara per a treballar en:

- ✓ Gestió i control de qualitat de processos i productes alimentaris.
- ✓ **Seguretat alimentària i control d'aliments.**
- ✓ Auditoria de qualitat.
- ✓ **Anàlisi física, química, microbiològica i sensorial d'aliments.**
- ✓ Gestió comercial en les empreses alimentàries.
- ✓ **Recerca, desenvolupament i innovació.**
- ✓ Docència i formació en sector alimentari.
- ✓ **Biotecnologia alimentària.**
- ✓ Salut pública i comunitària.
- ✓ **Assessoria legal, científica i tècnica en el sector alimentari.**
- ✓ Producció d'aliments: processos de fabricació, conservació i distribució d'aliments.
- ✓ **Programes d'educació alimentària i de promoció de la salut.**
- ✓ Restauració col·lectiva i social.
- ✓ **Direcció i organització d'empreses alimentàries.**
- ✓ Desenvolupament i formulació de nous productes alimentaris.
- ✓ **Nutrició i dietètica.**
- ✓ Gestió de residus i ecovalorització de subproductes de la indústria alimentària.

Pla d'Estudis:

Total de crèdits ECTS: 240

Bàsiques:	60	Obligatòries:	150
Optatives:	18	Treball Fi de Grau:	12

Assignatures del Pla d'Estudis

PRIMER CURS

Biologia, Bioquímica, Empresa, Estadística, Física I, Física II, Informàtica, Matemàtiques, Química I, Química II.

SEGON CURS

Alimentació i Cultura, Bioquímica dels Aliments, Fisiologia Humana, Fonaments de Processos, Matèries Primeres Vegetals, Microbiologia dels Aliments, Normalització i Legislació Alimentària, Nutrició Humana, Propietats Fisicoquímiques d'Aliments, Toxicologia Alimentària, Valor Nutricional dels Aliments.

TERCER CURS

Aliments Funcionals, Anàlisi Sensorial, Biotecnologia Alimentària, Conservació d'Aliments, Dietètica, Economia i Política Alimentària, Higiene en el Processament d'Aliments, Matèries Primeres Animals, Operacions Bàsiques, Tecnologia de Carns i Peixos, Tecnologia de Fruïtes i Hortalisses, Traçabilitat i Control de Punts Crítics en Aliments.

QUART CURS

Anàlisi Química d'Aliments, Bases del Disseny de la Indústria Alimentària, Desenvolupament i Innovació d'Aliments, Enologia i Begudes Alcohòliques, Màrqueting Alimentari, Optativitat del Centre, Gestió de la Qualitat i Medi Ambient, Treball Fi de Grau.