

**PONDERACIONES DE ACCESO
AL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
FASE ESPECÍFICA**

**ASIGNATURAS
CON PONDERACIÓN 0.2**

- Matemáticas II
- Física
- Dibujo Técnico II
- Química
- Ciencias de la Tierra y Medioambientales
- Biología
- Electrotecnia
- Tecnología Industrial II

**ASIGNATURAS
CON PONDERACIÓN 0.1**

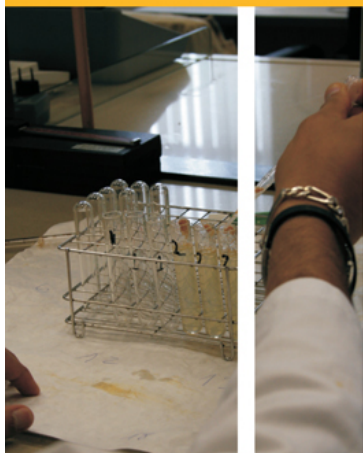
- Diseño
- Economía de la Empresa



ALIMENTOS
GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS EN
EL CAMPUS DE ORIHUELA

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS EN EL CAMPUS DE ORIHUELA

alimento



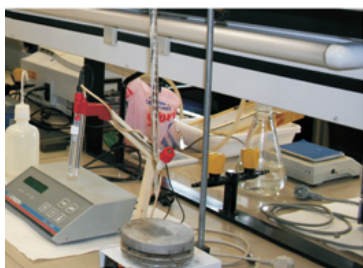
PUEDES ACCEDER AL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS:

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

EL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ forma a profesionales con los conocimientos más avanzados en alimentos. Este título de grado permite estudiar la naturaleza de los alimentos, las causas de su deterioro, los principios fundamentales de su procesado y la mejora de los mismos para el consumo público. Todo ello está encaminado al diseño y selección de los mejores métodos de conservación, transformación, envasado, distribución y uso, de manera que se garanticen alimentos de alta calidad sensorial, seguros, nutritivos, saludables, adaptados a los nuevos hábitos de consumo y acordes con la política y legislación vigente.

CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS TE PREPARA PARA TRABAJAR EN:

- Gestión y control de calidad de procesos y productos alimentarios.
- Seguridad alimentaria y control de alimentos.
- Producción de alimentos: procesos de fabricación, conservación y distribución de alimentos.
- Gestión comercial en las empresas alimentarias.
- Salud pública y comunitaria.
- Investigación, desarrollo e innovación.
- Docencia y formación en sector alimentario.
- Gestión de residuos y ecovalorización de subproductos de la industria alimentaria.
- Asesoría legal, científica y técnica en el sector alimentario.



- Auditoría de calidad.
- Análisis físico, químico, microbiológico y sensorial 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.
- Biotecnología alimentaria.

PLAN DE ESTUDIOS DISTRIBUCIÓN DE LOS CRÉDITOS

Créditos ECTS: 240

Básicas: 60 Obligatorias: 150

Optativas: 18 Trabajo Fin de Grado: 12

CONTENIDOS*:

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, Gestión de la Calidad y Medio Ambiente, Higiene en el Procesado de Alimentos, Materias Primas Animales, Operaciones Básicas, Tecnología de Carnes y Pescados, Tecnología de Frutas y Hortalizas.

CUARTO CURSO:

Análisis Químico de Alimentos, Bases del Diseño de la Industria Alimentaria, Desarrollo e Innovación de Alimentos, Enología y Bebidas Alcohólicas, Marketing Alimentario, Trazabilidad y Control de Puntos Críticos en Alimentos, Optatividad del Centro, Trabajo Fin de Grado.



* Asignaturas Básicas y Obligatorias.