



Alimentos te prepara para trabajar en:

- Conservación de alimentos
- Seguimiento de los procesos alimentarios
- Análisis de alimentos
- Normalización y control sanitario
- Asegurador de la calidad
- Control de puntos críticos en los procesos alimentarios
- Control de materias primas
- Evaluación de equipos para las industrias de los alimentos
- Elaboración de alimentos especiales (infantiles, dietéticos...)
- Análisis sensorial de los alimentos
- Dirección y organización de empresas de alimentación
- Marketing alimentario y agrario. Contabilidad y gestión
- Formación del personal para la industria alimentaria
- Información al consumidor sobre alimentos y salud pública
- Desarrollo y control de industrias y laboratorios de alimentación, empresas y agroalimentarias
- Administración pública, docencia e investigación

Formación universitaria práctica

UMH te prepara para tu inserción laboral y profesional, no sólo a través de una oferta de titulaciones adaptadas a la realidad socio-económica, sino también con un amplio programa de prácticas en empresas e instituciones.

UMH te ofrece una formación universitaria **pública, práctica y avanzada** orientada a preparar profesionales cualificados, que den eficaz respuesta a las necesidades del entorno social y laboral.

■ LICENCIATURAS – 5 Cursos

- ADMINISTRACIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS
- CIENCIAS POLÍTICAS Y DE LA ADMINISTRACIÓN
- DERECHO
- PSICOLOGÍA
- PERIODISMO
- CIENCIAS DE LA ACTIVIDAD FÍSICA Y DEL DEPORTE
- BELLAS ARTES
- CIENCIAS AMBIENTALES
- MEDICINA – 6 cursos
- FARMACIA

■ INGENIERÍAS SUPERIORES – 5 cursos

- INGENIERO AGRÓNOMO
- INGENIERO DE TELECOMUNICACIÓN
- INGENIERO INDUSTRIAL

■ INGENIERÍAS TÉCNICAS – 3 cursos

- INGENIERO TÉCNICO AGRÍCOLA
Especialidad en Explotaciones Agropecuarias
- INGENIERO TÉCNICO AGRÍCOLA
Especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias
- INGENIERO TÉCNICO AGRÍCOLA
Especialidad en Hortofruticultura y Jardinería
- INGENIERO TÉCNICO DE TELECOMUNICACIÓN
Especialidad en Sistemas de Telecomunicación
- INGENIERO TÉCNICO DE TELECOMUNICACIÓN
Especialidad en Sistemas Electrónicos
- INGENIERO TÉCNICO INDUSTRIAL
Especialidad en Mecánica
- INGENIERO TÉCNICO EN INFORMÁTICA DE GESTIÓN

■ DIPLOMATURAS – 3 Cursos

- ESTADÍSTICA
- RELACIONES LABORALES
- FISIOTERAPIA
- PODOLOGÍA
- TERAPIA OCUPACIONAL

■ CARRERAS DE SEGUNDO CICLO – 2 Cursos

- ANTROPOLOGÍA SOCIAL Y CULTURAL
- CIENCIAS ACTUARIALES Y FINANCIERAS
- INVESTIGACIÓN Y TÉCNICAS DE MERCADO

■ BIOQUÍMICA

- CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
- CIENCIAS Y TÉCNICAS ESTADÍSTICAS
- ENOLOGÍA

■ INGENIERO DE MATERIALES

- También pueden cursarse como segundos ciclos:
- ADMINISTRACIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS
 - CIENCIAS POLÍTICAS Y DE LA ADMINISTRACIÓN
 - INGENIERO AGRÓNOMO
 - INGENIERO DE TELECOMUNICACIÓN
 - INGENIERO INDUSTRIAL
 - CIENCIAS AMBIENTALES

■ TITULACIÓN PROPIA

- TITULADO SUPERIOR EN PROTOCOLO Y RELACIONES INSTITUCIONALES



Campus de Elche



Campus de Altea



Campus de Sant Joan d'Alacant



Campus de Orihuela



Campus de Orihuela



Por favor, recicla y contribuye con nosotros a cuidar el Medio Ambiente.

Elche
Altea
Sant Joan d'Alacant
Orihuela

www.umh.es



FG-90

Escuela Politécnica Superior de Orihuela
Carretera de Beniuel, km. 3,2 - 03312 ORIHUELA
Tel.: 966 658 500
info@umh.es
www.umh.es



Planes de Estudios UMH con certificado de Calidad ISO 9001:2009

ALIMENTOS

Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos



La carrera para trabajar en el sector alimentario

La carrera de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de UMH forma especialistas en la fabricación, transformación, conservación, desarrollo y control de los alimentos.

Los estudios de Alimentos son cada vez más necesarios en nuestra sociedad, en la que se destinan importantes esfuerzos a asegurar y mejorar la calidad de la alimentación a través de diferentes procesos de control e investigación. Los expertos en Alimentos tienen un papel protagonista en la resolución de los problemas científicos, tecnológicos y económicos que afectan a todas las industrias del sector.

Los titulados de UMH en Ciencia y Tecnología de los Alimentos pueden aplicar sus conocimientos en múltiples sectores: Empresas del sector conservero, hortofrutícola, cárnico, lácteo, pesquero, etc.; en departamentos de control y aseguramiento de la calidad, producción, investigación y desarrollo; en la Administración Pública, etc.

Formación universitaria pública

UMH te ofrece una formación universitaria de calidad, impartida por profesores dispuestos a apoyarte en lo que puedas necesitar como estudiante universitario para tu futuro profesional.



PROFESIÓN

Puedes acceder a la carrera de Alimentos desde los siguientes estudios y titulaciones universitarias:

1º **2º**

Otros estudios y titulaciones universitarias

Contenidos principales del plan de estudios de Alimentos:

Estudiar Alimentos en UMH te aporta importantes ventajas:

Carreras de UMH:

■ **Estudios universitarios**

1º Ciclo de las siguientes carreras:

- Ingeniero Agrónomo
- Farmacia
- Medicina

■ **Titulaciones universitarias**

Ingeniero Técnico Agrícola, especialidades:

- Explotaciones Agropecuarias
- Hortofruticultura y Jardinería
- Industrias Agrarias y Alimentarias

puedes estudiar:

Válido salvo error de imprenta

■ **Estudios universitarios**

1º Ciclo de las siguientes Ingenierías: Montes, Químico; y Licenciaturas: Biología, Química, Veterinaria y Ciencias del Mar.

■ **Titulaciones universitarias**

Ingeniero Técnico Industrial, espec. Química Industrial; Ingeniero Técnico Forestal, espec. Industrias Forestales; y Diplomado en Nutrición Humana y Dietética.

1 **Fundamentos y Procesos en la Industria Alimentaria**

2 **Tecnología Alimentaria**

3 **Tratamientos Térmicos de los Alimentos**

4 **Bromatología**

5 **Higiene de los Alimentos**

6 **Normalización y Legislación**

7 **Desarrollo de Nuevos Productos Alimentarios**

8 **Dietética y Nutrición**

■ La media de estudiantes por aula en UMH es inferior a la de otras universidades, lo que favorece la formación y la relación con el profesorado.

■ El Campus de Orihuela de UMH es uno de los pocos centros universitarios de Europa que cuenta con una finca cultivable de grandes dimensiones para realizar las investigaciones y estudios de la carrera de Alimentos. Además, el Campus está dotado de modernas instalaciones, laboratorios y aulas de informática equipadas con tecnología avanzada.

■ En UMH puedes completar la formación que adquieras en la carrera de Alimentos con prácticas en empresas e instituciones especializadas. El programa de prácticas de la Universidad cuenta con la colaboración de más de 3.000 entidades de diferentes sectores. Además, puedes continuar tus estudios a través de diferentes programas en otras universidades españolas, europeas y americanas.



Prácticas en empresas con certificado de Calidad ISO 9001:2000

■ LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Duración: 2 cursos



La profesión clave para la industria alimentaria

Formación universitaria avanzada

UMH dispone de modernas infraestructuras, equipadas con tecnología de última generación para impartir sus titulaciones y desarrollar programas de investigación e innovación, que contribuyen al desarrollo de la sociedad.

