GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Campus de Orihuela
Escuela Politécnica Superior de Orihuela
Rama de Conocimiento: Ingeniería y Arquitectura

UNIVERSITAS Miguel Hernández de Elche

PONDERACIONES DE ACCESO AL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS PARA EL CURSO 2011-2012. FASE ESPECÍFICA

CURSO ACADÉMICO	ASIGNATURAS CON PONDERACIÓN **0.2**	ASIGNATURAS CON PONDERACIÓN **0.1**
2011-2012	• Matemáticas II • Física • Dibujo Técnico II • Química • Ciencias de la Tierra y Medioambientales • Biología • Electrotecnia • Tecnología Industrial II	• Diseño • Economía de la Empresa

ALIMENTOS

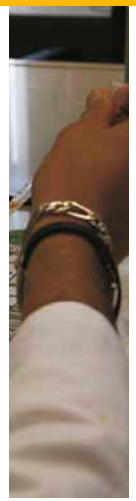
GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS EN EL CAMPUS DE ORIHUELA

Universidad Miguel Hernández · Campus de Orihuela-Epso
Escuela Politécnica Superior de Orihuela
Ctra. de Beniel, Km 3,2 · 03312
966 658 500 · info@umh.es

www.umh.es

ÚNETE

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



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

· Superando las Pruebas de Acceso a la Universidad (Selectividad).
· 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.