

Grau en CIÈNCIA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS

 CAMPUS D'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:	6	Treball Fi de Grau:	6
Obligatòries d'Esment:	18		

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.

Esment Ciències Gastronòmiques:
Restauració col·lectiva, Tecnologia Culinària, Desenvolupament Regional i Gastronomia, I+D+I en Gastronomia, Treball Fi de Grau. Ciències Gastronòmiques.

Esment Processos Alimentaris:
Conserves Vegetals i Sucs, Tecnologia Cereals, Olis i Grases, Tecnologia Lactis i Ovoproductes, Additius i Envasos, Treball fi de grau. Processos Alimentaris.

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



UNIVERSITAS
Miguel Hernández