

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS



UCAM
UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE MURCIA



Información general

Facultad: Ciencias de la Salud

Modalidad: semipresencial

Idioma: español

Duración: 4 cursos

ECTS: 240

Contacto

Campus de Los Jerónimos, 135

30107 Guadalupe - Murcia

+34 968 278 801 • info@ucam.edu

www.ucam.edu

Perfil del alumno

Personas interesadas en estudiar la naturaleza de los alimentos, las causas de su deterioro, los principios fundamentales de su proceso y la mejora de los mismos para consumo público. Además, deberá tener inquietudes investigadoras, ya que, al tratarse de una ciencia en continuo desarrollo, la formación en este campo pasa por una intensa actividad investigadora.

Salidas profesionales

Control higiénico e inspección de alimentos, análisis de alimentos (físico-químico, microbiológico, sensorial y nutritivo), control y diseño de sistemas de procesado y conservación de alimentos, investigación y desarrollo de nuevas tecnologías, diseño de nuevos alimentos, gestión de calidad, planificación nutricional de los procesados, docencia e investigación.

Plan de estudios

PRIMER CURSO

- (BSC) Microbiología Alimentaria (6)
- (BSC) Biología Celular (6)
- (BSC) Estadística (6)
- (BSC) Química General (6)
- (OBL) Teología I (3)
- (OBL) Ética Fundamental (3)
- (BSC) Fundamentos de Matemática Aplicada (6)
- (BSC) Bioquímica (6)
- (BSC) Fisiología Humana (6)
- (OBL) Química y Bioquímica de Alimentos (6)
- (OBL) Bromatología (6)

SEGUNDO CURSO

- (BSC) Análisis Químico (6)
- (BSC) Fundamentos de Física Aplicada (6)
- (OBL) Teología II (3)
- (OBL) Producción de Materias Primas (4,5)
- (OBL) Nutrición Humana (6)
- (OBL) Higiene de los Alimentos (4,5)
- (BSC) Ingeniería Química (6)
- (OBL) Ética Aplicada y Bioética (3)
- (OBL) Operaciones Básicas en la Industria Alimentaria (6)
- (OBL) Alimentación y Cultura (4,5)
- (OBL) Toxicología Alimentaria (4,5)
- (OBL) Dietética (6)

TERCER CURSO

- (OBL) Doctrina Social de la Iglesia (3)
- (OBL) Análisis de Alimentos (4,5)
- (OBL) Biotecnología Alimentaria y Microbiología Industrial (6)
- (OBL) Salud Pública (4,5)
- (OBL) Restauración Colectiva (6)
- (OBL) Gestión de Calidad y Medio Ambiente (4,5)
- (OBL) Regulación Nutricional y Alimentaria en la Unión European (4,5)
- (OBL) Humanidades (3)
- (OBL) Análisis y Aprovechamiento de Subproductos en la Industria Alimentaria (4,5)
- (OBL) Tecnología Alimentaria I (6)
- (OBL) Nutrición Comunitaria (4,5)
- (OBL) Economía y Gestión Alimentaria (4,5)
- (OP) Optativa I (4,5)

CUARTO CURSO

- (OBL) Análisis Sensorial de Alimentos (4,5)
- (OBL) Tecnología Alimentaria II (4,5)
- (OBL) Desarrollo de Nuevos Alimentos (4,5)
- (OBL) Gestión de Seguridad Alimentaria (4,5)
- (PTC) Practicum (15)
- (TFG) Trabajo Fin de Grado (15)
- (OP) Optativa 2 (4,5)
- (OP) Optativa 3 (4,5)

OPTATIVAS (13,5 ECTS) (A ELEGIR ENTRE):

- Tecnología Culinaria (4,5)
- Conservas Vegetales y Zumos (4,5)
- Enología (4,5)
- Ciencia y Tecnología de Grasas y Aceites (4,5)
- Industrias Cárnicas (4,5)
- Industrias Lácteas (4,5)
- Actividades Culturales, Deportivas, Solidarias y/o Representación Estudiantil (3)

Requisitos de acceso

Bachiller LOGSE con selectividad, ciclos formativos de grado superior o F.P. 2º grado, prueba de acceso para mayores de 25 años, acceso para mayores de 40 años con experiencia profesional, titulación universitaria y pruebas de acceso propias.



UCAM
UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE MURCIA