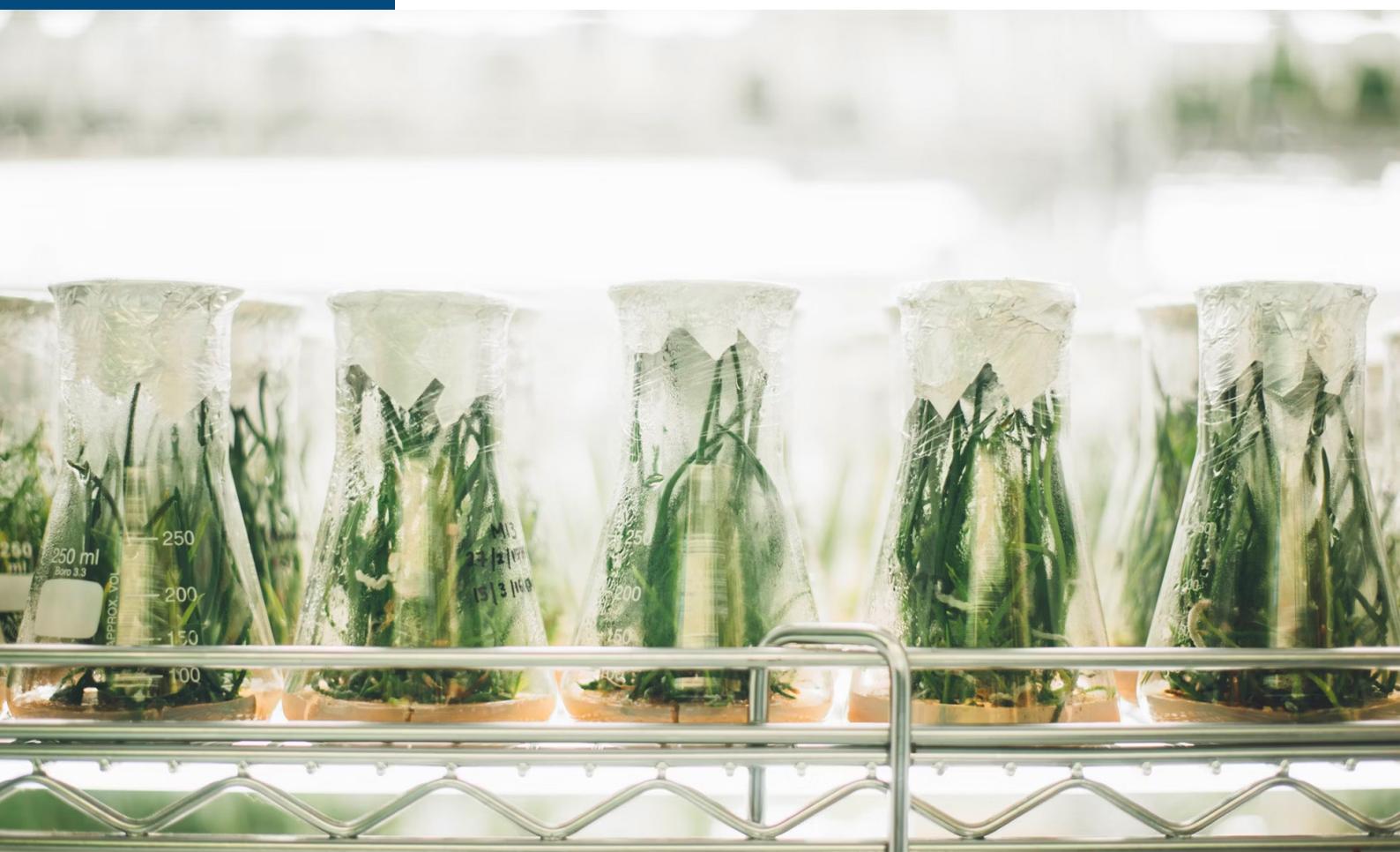


Grado en  
**Ciencia y Tecnología  
de los Alimentos**



 Modalidad **Semipresencial**

 Duración **4 cursos**

 Créditos **240 ECTS**

 Facultad **Farmacia y Nutrición**

 Campus **Murcia**

 Idioma **Español**

**"Mejora la seguridad, calidad y sistemas de producción de alimentos** a través de la innovación tecnológica y la investigación."

**¿TE APASIONA LA CIENCIA QUE HAY DETRÁS DE LO QUE COMES?**

Innova en la industria alimentaria. Hazla más sostenible y eficiente. Estudiando Ciencia y Tecnología de los Alimentos te convertirás en experto en **identificar riesgos alimentarios** y en **garantizar la calidad** y trazabilidad de los productos, protegiendo la salud pública. Este grado es tu primer paso hacia una carrera dedicada a mejorar la forma en que el mundo produce y consume alimentos.

**¿ESTUDIAR CYTA ES PARA TI?**

Si tu pasión radica en la ciencia y la tecnología y tienes curiosidad por cómo se pueden aplicar para mejorar la forma en que **elaboramos y conservamos los alimentos**, entonces este es tu grado. Este campo demanda una mente organizada y planificadora, capaz de mantener el control de todos los procesos y **enfrentar desafíos** con soluciones innovadoras.

## Prácticas en empresas

En la UCAM apostamos por la **inserción laboral**. Te ayudamos a encontrar el **convenio de prácticas** que mejor se adapte a tu ubicación y tus necesidades específicas.



Centro Tecnológico  
Nacional de la Conserva  
y Alimentación

## Salidas profesionales

- Industria Alimentaria
- Gestión de la Producción
- Control y Seguridad Alimentaria
- Inspección de salud pública
- Investigación y Desarrollo
- Emprendimiento "Foodtech"



Graduados en **Ciencia y Tecnología de Alimentos** por la UCAM:  
descubre lo que han conseguido.

## Plan de estudios

### 1º Curso

Asignatura	ECTS	Tipo	Semestre
Microbiología Alimentaria	6	BA	1º
Biología Celular	6	BA	1º
Estadística	6	BA	1º
Química General	6	BA	1º
Teología I	3	OB	1º
Ética Fundamental	3	OB	1º
Fundamentos de Matemática Aplicada	6	BA	2º
Bioquímica	6	BA	2º
Fisiología Humana	6	BA	2º
Química y Bioquímica de Alimentos	6	OB	2º
Bromatología	6	OB	2º

### 2º Curso

Asignatura	ECTS	Tipo	Semestre
Análisis Químico	6	BA	1º
Fundamentos de Física Aplicada	6	BA	1º
Teología II	3	OB	2º
Producción de Materias Primas	4,5	OB	1º
Nutrición Humana	6	OB	1º
Higiene de Alimentos	4,5	OB	1º
Ingeniería Química	6	BA	2º
Ética Aplicada y Bioética	3	OB	2º
Operaciones Básicas de la Industria Alimentaria	6	OB	2º
Dietética	6	OB	1º
Alimentación y Cultura	4,5	OB	2º
Toxicología Alimentaria	4,5	OB	2º

### 3º Curso

Asignatura	ECTS	Tipo	Semestre
Análisis de Alimentos	6	OB	1º
Biotecnología Alimentaria y Microbiología Industrial	6	OB	1º
Salud Pública	4,5	OB	1º
Restauración Colectiva	6	OB	1º
Gestión de Calidad y Medio Ambiente	6	OB	1º
Tecnología Alimentaria I	6	OB	2º
Análisis y Aprovechamiento de Subproductos	4,5	OB	2º
Nutrición Comunitaria	4,5	OB	2º
Humanidades	3	OB	2º
Economía y Gestión Alimentaria	4,5	OB	2º
Regulación Nutricional y Alimentaria en la Unión Europea	4,5	OB	1º
Optativa 1	4,5	OP	2º

### 4º Curso

Asignatura	ECTS	Tipo	Semestre
Análisis Sensorial de Alimentos	6	OB	1º
Doctrina Social de la Iglesia	3	OB	1º
Tecnología Alimentaria II	6	OB	1º
Desarrollo de Nuevos Alimentos	4,5	OB	1º
Gestión de la Seguridad Alimentaria	6	OB	1º
Optativa 2	4,5	OP	1º
Practicum	15	PE	2º
Trabajo Fin de Grado	15	TFG	2º