



UCAM
UNIVERSIDAD
CATÓLICA DE MURCIA

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS



MODALIDAD
Semipresencial



CAMPUS
Murcia



IDIOMA
Español



Nº CRÉDITOS
240 ECTS



DURACIÓN
4 Cursos



FACULTAD
Ciencias de la Salud

Prácticas en empresas

La UCAM cuenta con numerosos convenios formativos en industrias de alimentación y hostelería para que, al estudiar Ciencia y Tecnología de los Alimentos, los alumnos puedan realizar prácticas profesionales en empresas durante sus años académicos.

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, etc.

Perfil del estudiante

El alumno interesado 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.

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)

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)

TERCER CURSO

- (OBL) Análisis de Alimentos (4,5)
- (OBL) Doctrina Social de la Iglesia (3)
- (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 Europea (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)

OPTATIVAS (A ELEGIR ENTRE):

- Tecnología Culinaria (4,5)
- Conservas Vegetales y Zumos (4,5)
- Grasas y Aceites (4,5)

Testimonio



Eduardo Vázquez, alumno del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

"El profesorado es cercano y las instalaciones son modernas y completas.

Mi principal motivo para estudiar esta carrera es que es semipresencial y se adapta a mis necesidades ya que las prácticas y exámenes se realizan en fines de semana. La guía docente me parece que está bastante más adaptada a la vida laboral que en otras universidades."

- (BSC) Fundamentos de Matemática Aplicada (6)
- (BSC) Bioquímica (6)
- (BSC) Fisiología Humana (6)
- (OBL) Química y Bioquímica de Alimentos (6)
- (OBL) Bromatología (6)

- (BSC) Ingeniería Química (6)
- (OBL) Ética Aplicada y Bioética (3)
- (OBL) Operaciones Básicas en la Industria Alimentaria (6)
- (OBL) Dietética (6)
- (OBL) Alimentación y Cultura (4,5)
- (OBL) Toxicología Alimentaria (4,5)

- (OBL) Tecnología Alimentaria I (6)
- (OBL) Análisis y Aprovechamiento de Subproductos en la Industria Alimentaria (4,5)
- (OBL) Nutrición Comunitaria (4,5)
- (OBL) Humanidades (3)
- (OBL) Economía y Gestión Alimentaria (4,5)
- (OP) Optativa I (4,5)

- (PE) Prácticas en Empresa (15)
- (TFG) Trabajo Fin de Grado (15)
- (OP) Optativa II (4,5)
- (OP) Optativa III (4,5)

- Enología (4,5)
- Industrias Cárnicas (4,5)
- Industrias Lácteas (4,5)