Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

ASIGNATURAS - TERCER CURSO

PERIODO EN QUE SE IMPARTE: **Primer Semestre** — CRÉDITOS **(ECTS)**

Envasado de Alimentos — **6**
(Código asignatura: 804288)

Calidad Microbiológica de los Alimentos — **6**
(CÓDIGO ASIGNATURA: **804293**)

PERIODO EN QUE SE IMPARTE: **Anual**

Ingeniería Alimentaria — **12**
(Código asignatura: 804285)

Higiene y Seguridad Alimentaria — **12**
(Código asignatura: 804292)

Nutrición Humana y Dietética — **12**
(Código asignatura: 804396)

PERIODO EN QUE SE IMPARTE: **Segundo Semestre**

Procesos de Conservación y Transformación de los Alimentos — **6**
(CÓDIGO ASIGNATURA: **804287**)

Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal — **6**
(Código asignatura: 804290)

UNIVERSIDAD COMPLUTENSE MADRID

www.ucm.es

Campus de Excelencia Internacional

Facultad de Veterinaria
Campus de Moncloa
http://veterinaria.ucm.es

Para más información: www.ucm.es/estudios/2015-16/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos
El contenido de este folleto está sujeto a posibles modificaciones

Conocimientos que se adquieren

- El origen, composición, valor nutritivo, funcionalidad y propiedades físicas, químicas y sensoriales de los alimentos y sus componentes.
- Toma de muestras y técnicas de análisis de los alimentos, materias primas, ingredientes y aditivos alimentarios.
- Principios y técnicas actuales de producción, elaboración, envasado, conservación, almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos.
- Métodos y aplicaciones de la biotecnología en la industria alimentaria.
- Control de los procesos en la industria alimentaria.
- Diseño y elaboración de nuevos procesos y productos para satisfacer las necesidades del mercado.
- Causas y manifestaciones del deterioro de los alimentos y factores que influyen en los procesos de alteración.
- Riesgos sanitarios relacionados con el consumo de alimentos.
- Medidas de prevención y control para garantizar alimentos seguros, genuinos, nutritivos y adecuados para el consumo humano.
- Trazabilidad en las distintas etapas de la cadena alimentaria.
- Formación de manipuladores de alimentos.
- Legislación alimentaria.
- Sistemas de calidad aplicables a las industrias y establecimientos alimentarios: calidad de procesos y productos, gestión medioambiental de las industrias y prevención de riesgos laborales.
- Gestión empresarial de las industrias y establecimientos alimentarios.
- Publicidad y marketing alimentario.
- Relación entre los hábitos alimentarios y los condicionantes culturales, así como su evolución histórica.
- Relación entre la alimentación, la nutrición y el estado de salud.
- Necesidades nutricionales del organismo humano en diferentes etapas fisiológicas y situaciones de la vida.
- Consumo racional de alimentos de acuerdo a pautas saludables.

Salidas profesionales

El Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos tiene por objetivo formar profesionales cualificados para proporcionar a la sociedad alimentos seguros, nutritivos, de alta calidad sensorial, adecuados a las necesidades y hábitos de consumo de los distintos grupos de población y acordes con la legislación vigente. Los graduados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos están capacitados para desarrollar su profesión en todos los ámbitos de la industria alimentaria y la alimentación.

Los graduados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos pueden desarrollar su profesión en múltiples entornos de trabajo, entre los que destacan:

- Industrias alimentarias (producción, tecnología, higiene, investigación, desarrollo, análisis y control de la calidad y seguridad de los alimentos).
- Administraciones públicas (higiene alimentaria, control de los alimentos, salud pública y normalización).
- Sector privado (asesoría, consultoría, comercialización y estrategias de mercado).
- Ámbito educativo (formación de manipuladores de alimentos, formación profesional, educación para la salud).