

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos **ASIGNATURAS - TERCER CURSO**



PERIODO EN QUE SE IMPARTE: Primer Semestre **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)



(CÓDIGO ASIGNATURA: 804290)

Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal





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

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

Conocimientos que se adquieren

- comentes.

 trena de muestras y técnicas de análitis de co alimentos, materias primas, ingredientes aditivos alimentos, materias primas, ingredientes aditivos alimentarios rincipios y técnicas accusales de producción, elemando, conservación, imacenamiento, tramporte y distribución le los alimentos.

- oet mercado. Causas y manifestaciones del deterioro de os alimentos y factores que influyen en los vocesos de alteración.
- to attraction y more access de alteración. liergos sentrarios relacionados con el con-umo de attraction. seedidas de prevención y control para garan-ciones de prevención y control para garan-

- Trazabilidad en las distinua bugue o cadena alimentaria. Formación de maripuladores de alimentos. Legislación alimentaria. Sistemas de calidad aplicables a las indus-trias y establectimientos alimentarios cali-dad de processo y productos, gestión medi-ambiental de las industrias y prevención de formas laburatias.

- ambiental de las industrias y prevención de rieigas laborales. Gestión empresarial de las industrias y es-tableccimientos altimentarios. Veludicidad y mariente galimentarios. Polados entre los inábitos altimentarios y los condicionantes culturales, así como su vertución hitodrica. Veludicidad y mariente culturales, así como su vertución hitodrica. Les estados estados estados de cogamines de estado de salado. Les estados nutricionales del cogamines unamano en diferentes etapas fisiológicas y intuaciones de la vida. Comunos racionad de alimentos de acuerdo pautas saludables.



Salidas profesionales

6