



Ciencias

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Facultad de Veterinaria.

Campus de Vegazana, s/n. • 24071 León.
Tels.: 987 291 200 • 987 987 291 195 • Fax: 987 291 194
www.veterinaria.unileon.es
fveadm@unileon.es

La duración del grado es de cuatro años.

Salidas profesionales:

El graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos estará capacitado para desarrollar su actividad profesional en los siguientes ámbitos:

- Seguridad alimentaria.
- Gestión y control de calidad de los alimentos.
- Desarrollo e innovación de procesos y productos en la industria alimentaria.
- Procesado de alimentos y restauración colectiva.
- Nutrición y salud pública.
- Asesoría, comercialización, comunicación y marketing y formación.

Sciences

Degree in Food Science and Technology

Faculty of Veterinary Medicine

Campus de Vegazana, s/n. • 24071 León.
Tels.: +34 987 291 200 • +34 987 987 291 195
Fax: +34 987 291 194
www.veterinaria.unileon.es
fveadm@unileon.es

The length of course is four years.

Employment opportunities:

Graduates in Food Science and Technology are qualified for professional careers in the following areas:

- Food safety
- Management and control of food quality
- Development and innovation in food industry processes and products
- Food processing and catering
- Nutrition and public health
- Consultancy, communication, marketing and training.

Plan de estudios

PRIMER CURSO (PRIMER SEMESTRE)		FIRST YEAR (FIRST SEMESTER)
Denominación de la asignatura	ECTS	SUBJET
Química I	6	Chemistry I
Fisiología Humana	6	Human physiology
Biología y Microbiología	10,5	Biology and microbiology
Física	7,5	Physics

PRIMER CURSO (SEGUNDO SEMESTRE)		FIRST YEAR (SECOND SEMESTER)
Química II	6	Chemistry II
Matemáticas y Estadística	9	Mathematics and Statistics
Análisis Químico e Instrumental	9	Chemical and Instrumental Analysis
Bioquímica	6	Biochemistry

Total de Créditos Primer Curso : 60 Total First Year Credits: 60

SEGUNDO CURSO (PRIMER SEMESTRE)		SECOND YEAR (FIRST SEMESTER)
Microbiología de los Alimentos	7,5	Food Microbiology
Análisis de los Alimentos	6	Food analysis
Producción de Materias Primas	6	Production of Raw Materials
Bases de Ingeniería Química	4,5	Fundamentals of Chemical Engineering
Fundamentos de Nutrición	6	Fundamentals of Nutrition

SEGUNDO CURSO (SEGUNDO SEMESTRE)		SECOND YEAR (SECOND SEMESTER)
Química y Bioquímica de los Alimentos	7,5	Chemistry and Biochemistry of Foods
Composición y Propiedades de los Alimentos	4,5	Composition and Properties of Foods
Alimentación y Cultura	3	Food and Culture
Operaciones Básicas	4,5	Basic Operations
Toxicología Alimentaria	6	Food Toxicology
Gestión Económica y Comercialización en la Empresa Alimentaria	4,5	Economic Management and Marketing in the Food Industry

Total de Créditos Segundo Curso: 60 Total Second Year Credits: 60

TERCER CURSO (PRIMER SEMESTRE)		THIRD YEAR (FIRST SEMESTER)
Tecnología Alimentaria General	9	General Food Technology
Industrias Alimentarias: Diseño, Servicios Auxiliares y Gestión Medioambiental	4,5	Food Industries: Design, Auxiliary Services and Environmental Management
Salud Pública	6	Public Health
Nutrición Aplicada	6	Applied Nutrition
Análisis del Mercado Alimentario	4,5	Food Market Analysis

Syllabus

TERCER CURSO (SEGUNDO SEMESTRE) THIRD YEAR (SECOND SEMESTER)

Tecnología de la Carne y del Pescado	6	Technology of Meat and Fish
Tecnología de la Leche y de los Productos Lácteos	6	Technology of Milk and Milk Products
Tecnología de las Frutas y Hortalizas	4,5	Technology of Fruit and Vegetables
Tecnología de las Bebidas Alcohólicas	4,5	Technology of Alcoholic Beverages
Tecnología de los Cereales, Aceites y Grasas Vegetales	6	Technology of Cereals and Vegetable Oils and Fats
Biotecnología Alimentaria *	3	Food Biotechnology*
Fisiopatología de la Nutrición *	3	Pathophysiology of Nutrition*
Tecnología del Envasado *	3	Packaging Technology*

* Se cursarán 3 créditos optativos

*Students must take one optional subject

Total de Créditos Tercer Curso: 60 Total Third Year Credits: 60

CUARTO CURSO (PRIMER SEMESTRE) FOURTH YEAR (FIRST SEMESTER)

Gestión de la Seguridad Alimentaria	9	Food Safety Management
Calidad de los Alimentos y su Gestión en la Industria Alimentaria	9	Food Quality Management in the Food Industry
Normalización y Legislación Alimentaria, Deontología	6	Food Regulations and Legislation, Professional Codes of Conduct
Alimentación Animal y Salud Humana	3	Animal Nutrition and Human Health
Hongos de Interés Alimentario *	3	Fungi in Foods and Food Industry*
Interacciones Medicamentos-Alimentos *	3	Drug-Food Interactions*
Nuevas Tecnologías de Conservación de Alimentos *	3	New Technologies in Food Preservation*
Química y Tecnología Culinarias *	3	Culinary Chemistry and Technology*

*Se cursarán 6 créditos optativos

*Students must take two optional subjects

CUARTO CURSO (SEGUNDO SEMESTRE) FOURTH YEAR (SECOND SEMESTER)

Evaluación del Riesgo	6	Risk Assessment
Diseño de Productos Alimenticios	6	Food Product Design
Análisis de Contaminantes en Alimentos *	3	Food Contaminant Analysis*
Las Aguas de Bebida Envasadas, Mineromedicinales *	3	Bottled Drinking, Mineral Minerals and Medicinal Mineral Water
Responsabilidad Civil y Penal en el Ámbito Alimentario*	3	Civil and Criminal Liability in the Context of Food*
Técnicas Rápidas de Análisis Microbiológico de los Alimentos *	3	Rapid Methods for Microbiological Analysis of Foods*
Prácticas Externas *	6	Work Experience
Trabajo Fin de Grado	9	Final Year Project

* Se cursarán 9 créditos optativos

**Students must take three optional subjects (9 credits)

Total de Créditos Cuarto Curso: 60 Total Fourth Year Credits : 60