GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. UNIVERSIDAD DE LEÓN.

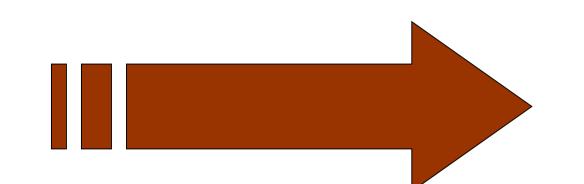
Facultad de Veterinaria, Campus de Vegazana s/n, 24071-León (España). www.veterinaria.unileon.es

SALIDAS PROFESIONALES

- 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

Semestre

Curso



INDUSTRIA ALIMENTARIA LABORATORIOS ASESORÍAS ADMINISTRACIÓN

ECTS

PLAN DE ESTUDIOS DEL GRADO EN CTA (2019)

Módulo Asignatura

PRIMERO				
1	S1	СВ	Química I	
2	S1	СВ	Fisiología Humana	
3	S1	СВ	Biología y Microbiología	10
4	S1	СВ	Física	7
				3
5	S2	СВ	Química II	
6	S2	СВ	Matemáticas y Estadística	
7	S2	CB	Análisis Químico e Instrumental	
8	S2	CB	Bioquímica	
SEGUNDO				3
9	S3	CA	Microbiología de los Alimentos	7.
10	S3	CA	Análisis de los Alimentos	15. 7
11	S3	CA	Producción de Materias Primas	
12	S3	TA	Bases de la Ingeniería Química	4,
13	S3	NS	Fundamentos de la Nutrición	.,
Secretary (Secretary)	02 Ta	, and the second		3
14	S4	CA	Química y Bioquímica de los Alimentos	7,
15	S4	CA	Composición y Propiedades de los	4,
			Alimentos	
16	S4	CA	Alimentación y Cultura	
17	S4	TA	Operaciones Básicas	4,
18	S4	SA	Toxicología Alimentaria	
19	S4	GCIA	Gestión Económica y Comercialización en	4,
			la Empresa Alimentaria	3
TERCERO				
20	S 5	TA	Tecnología Alimentaria General	
21	S 5	TA	Industrias Alimentarias: Diseño, Servicios	4,
272	9272	272.0	Auxiliares y Gestión Medioambiental	
22	S5	NS	Salud Pública	
23	S5	NS	Nutrición Aplicada	
24	S5	GCIA	Análisis del Mercado Alimentario	4, 3
25	S6	TA	Tecnología de la Carne y del Pescado	
26	S6	TA	Tecnología de la Leche y de los Productos	
07	-00	Τ.	Lácteos	
27	S6	TA	Tecnología de las Frutas y Hortalizas	4,
28	S6	TA	Tecnología de las Bebidas Alcohólicas	4,
29	S6	TA	Tecnología de los Cereales, Aceites y	
30	S6	OPT	Grasas Vegetales Optativa	
30	30	OFI	Opiativa	3
CUARTO				
31	S 7	SA	Gestión de la Seguridad Alimentaria	(
32	S 7	GCIA	Calidad de los Alimentos y su Gestión en la	Ş
			Industria Alimentaria	
33	S 7	GCIA	Normalización y Legislación Alimentaria,	6
5.4		~ 	Deontología	102
34	S7	OPT	Optativa	3
35	S 7	OPT	Optativa	3
20				
36	S8	SA	Evaluación del Riesgo	(
37	S8	TA	Diseño de Productos Alimenticios	6
38	S8	PE	Prácticas Externas	(
39	S8	OPT	Optativa	Ś
40	S8	TFG	Trabajo Fin de Grado	(
			TOTAL ODADO	3(
CR Cionaiga Bás	eicae		TOTAL GRADO SA Seguridad Alimentaria	240
CB, Ciencias Básicas. CA, Ciencias de los Alimentos.			SA, Seguridad Alimentaria. GCIA, Gestión y Calidad en la Industria	
TA, Tecnología de los Alimentos.			Alimentaria.	
10. No tailei de la Calland			PE Prácticas Externas	

NS, Nutrición y Salud.

PE, Prácticas Externas. OPT, Optativas.

Más información: www.veterinaria.unileon.es. Visita también: www.ccyta.es (Conferencia Decanos CyTA de España).

TFG, Trabajo Fin de Grado

Edita: Decanato Facultad de Veterinaria, 2020, fveadm@unileon.es, 987 291200.

OBJETIVOS

Formar profesionales que alcancen el dominio de los conocimientos propios de la Ciencia y la Tecnología de los Alimentos, el grado de desarrollo de sus capacidades de análisis, organización, planificación y actuación, así como el reconocimiento de los valores propios de una sociedad democrática avanzada en niveles suficientes como para desarrollar el ejercicio profesional en los **ámbitos** del diseño, la gestión y el control de la calidad de los procesos y productos alimentarios a lo largo de toda la cadena alimentaria, de la seguridad alimentaria, de la comercialización alimentaria, de la nutrición y la salud pública, así como en los de la formación y la innovación en temas alimentarios.

Se incluye también en este objetivo general el desarrollo de las capacidades personales que permitan a los graduados llevar a cabo con eficacia actividades de aprendizaje permanente en el ámbito de la Ciencia y la Tecnología de los Alimentos, así como las de comunicar con claridad los procedimientos empleados en su actuación profesional y los resultados de los mismos con diferentes niveles de complejidad.

MÓDULOS FORMATIVOS

