

Asignaturas 1^{er} curso **créditos**

Física I	4,5
Química I	4,5
Matemáticas I	4,5
Biología I	4,5
Deontología y legislación	6
Informática aplicada	6
Bioquímica	6
Historia de la alimentación humana	6
Física II	4,5
Química II	4,5
Matemáticas II	4,5
Biología II	4,5

Asignaturas 2^o curso **créditos**

Estadística	6
Fundamentos de operaciones básicas en la industria alimentaria	4,5
Propiedades físico-químicas de los alimentos	6
Química de los alimentos	4,5
Técnicas de análisis de los alimentos	6
Producción de materias primas	3
Bromatología	6
Fisiología	6
Microbiología alimentaria	6
Operaciones de procesado de alimentos	6
Idioma moderno	6

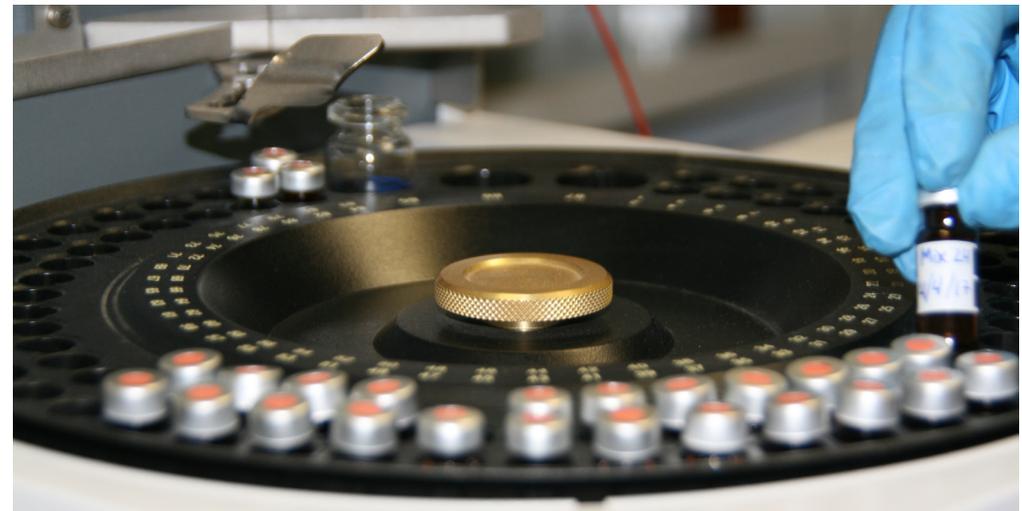
Asignaturas 3^o curso **créditos**

Modificación química de los alimentos	4,5
Operaciones de conservación de alimentos	7,5
Tecnología de los alimentos I	6
Toxicología alimentaria	6
Economía y técnicas de mercado	6
Análisis y control de calidad de los alimentos	6
Biocología de los alimentos	6
Higiene alimentaria I	3
Nutrición y dietética	6
Salud pública y epidemiología	6
Tecnología de los alimentos II	3

Asignaturas 4^o curso **créditos**

Higiene Alimentaria II	3
Calidad, normalización y gestión medioambiental	6
Cultura y educación alimentaria	3
Control analítico de contaminantes en alimentos	6*
Tecnología y caracterización de productos lácteos	6*
Envasado y conservación de alimentos	6*
Prácticas externas	18
Trabajo fin de grado	12
Reconocimiento académico de créditos	6

*: Asignaturas optativas, a elegir dos del grupo.



Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Dónde estamos: Calle Tulipán s/n 28933, Móstoles.
En tren: Línea C-5. Móstoles–El Soto.
En metro: Línea 12, Universidad Rey Juan Carlos.
En autobús: Arriba Madrid L-522, 523, 526 y 529H.

☎ 91 488 9393
 🐦 @urjc.es / @ESCET_URJC
 📷 @urjc_uni / @escet_urjc
 ✉ info@urjc.es
 grado.cytalimentos@urjc.es



¿Por qué estudiar Ciencia y Tecnología de los Alimentos en la URJC?

- Personal con brillante perfil docente e investigador.
- Profesorado joven y cercano.
- Grupos reducidos de estudiantes, especialmente en las prácticas de laboratorio.
- Instalaciones modernas y funcionales.
- Prácticas en empresa en 4º curso. Convenio de prácticas con numerosas empresas y organismos del sector como:
Campofrio, Medina, Emcesa, Mahou, Laboratorios SEA, Nestle-Aquarel, Carpisa, AENOR, Hemos, INIA, IMIDRA, CSIC, Aquimisa, Siro, Incarlopsa, Dia, Alcampo, etc.

Competencias profesionales del graduado:

- Gestión, control calidad, innovación y desarrollo de procesos y productos, seguridad alimentaria, nutrición, comercialización, marketing, asesoría, etc.

La industria de alimentación y bebidas se ha afianzado como el primer sector industrial del país.

¿Dónde voy a trabajar cuando termine?

- Industrias alimentarias: producción, gestión/ control de calidad, marketing, diseño y desarrollo de nuevos productos, etc.
- Laboratorios de análisis de alimentos: análisis físico-químico, análisis microbiológico y análisis sensorial.
- Administración (análisis, control de calidad, higiene y manipulación de alimentos, etc.)
- Asesorías y consultorías: gestión de calidad y seguridad alimentaria, normalización, etiquetado, legislación, etc.
- Docencia en universidades públicas y privadas.
- Investigación en centros públicos, privados y empresas.



<http://tinyurl.com/escet-cyta>

www.URJC.es