



Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Objetivo

Formar profesionales que, a partir de los conocimientos necesarios en materias básicas, conozcan la naturaleza de los alimentos, las causas de su deterioro, los principios fundamentales de su procesado y la mejora de los mismos para el consumo público. Todo ello encaminado al diseño y selección de los mejores métodos de conservación, transformación, envasado, almacenado, distribución y uso, de manera que se garanticen alimentos de alta calidad, seguros, nutritivos, saludables, adaptados a los nuevos hábitos de consumo y acordes con la legislación vigente, teniendo en cuenta el máximo aprovechamiento de los recursos existentes y respetando el medio ambiente. De este modo, se capacitará profesionalmente a los graduados para el desarrollo de actividades relacionadas con los alimentos al servicio de la empresa, la Administración Pública y en el ejercicio profesional libre.

Plan de estudios-grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

	CUATRIMESTRE 1				CUATRIMESTRE 2			
	MÓDULO	ASIGNATURA	CARÁCTER	ECTS	MÓDULO	ASIGNATURA	CARÁCTER	ECTS
PRIMER CURSO	Formación básica	Química general	FB	6	Formación básica	Técnicas instrumentales de análisis químico	FB	6
	Formación básica	Fundamentos de química analítica	FB	6	Formación básica	Biología	FB	6
	Formación básica	Física general y fundamentos del análisis físico	FB	6	Formación básica	Fisiología general y de la nutrición	FB	6
	Formación básica	Matemáticas	FB	6	Formación básica	Fundamentos de economía alimentaria	FB	6
	Formación básica	Microbiología	FB	6	Procesado e ingeniería de los alimentos	Producción de materias primas en la industria alimentaria	OB	6
SEGUNDO CURSO	Formación básica	Fundamentos de ingeniería química	FB	6	Procesado e ingeniería de los alimentos	Operaciones básicas en la industria alimentaria	OB	6
	Química y análisis de los alimentos	Química y bioquímica de los alimentos	OB	6	Química y análisis de los alimentos	Análisis químico de los alimentos	OB	6
	Química y análisis de los alimentos	Bromatología	OB	6	Química y análisis de los alimentos	Análisis físico y sensorial de los alimentos	OB	6
	Microbiología e higiene alimentaria	Microbiología de los alimentos	OB	6	Microbiología e higiene alimentaria	Análisis microbiológico de los alimentos	OB	6
	Gestión y calidad en la industria alimentaria	Dirección de empresas alimentarias	OB	6	Nutrición y Salud	Nutrición y dietética	OB	6
TERCER CURSO	Procesado e ingeniería de los alimentos	Tecnología de los alimentos I	OB	6	Procesado e ingeniería de los alimentos	Tecnología de los alimentos II	OB	6
	Procesado e ingeniería de los alimentos	Biotecnología alimentaria	OB	6	Procesado e ingeniería de los alimentos	Cocinado industrial y restauración colectiva	OB	6
	Nutrición y Salud	Salud Pública y alimentación	OB	6	Procesado e ingeniería de los alimentos	Diseño industrial y gestión medioambiental	OB	6
	Microbiología e higiene alimentaria	Higiene alimentaria general	OB	6	Microbiología e higiene alimentaria	Higiene alimentaria aplicada	OB	6
CUARTO CURSO	Procesado e ingeniería de los alimentos	Tecnología de la leche y de ovoproductos	OB	6	Módulo de integración	Optativa	OP	6
	Procesado e ingeniería de los alimentos	Tecnología de la carne y del pescado	OB	6	Módulo de integración	Optativa	OP	6
	Procesado e ingeniería de los alimentos	Tecnología de productos vegetales	OB	6	Módulo de integración	Prácticas planta piloto	OB	6
	Procesado e ingeniería de los alimentos	Enología	OB	6	Módulo de integración	Prácticas externas	OB	6
Microbiología e higiene alimentaria	Gestión de la seguridad alimentaria	OB	6	Módulo de integración	Proyecto fin de grado	OB	6	

OP: Optativas; FB: Formación Básica; OB: Obligatorias; OP: Optativas.



dirvetez@unizar.es

http://veterinaria.unizar.es/cta

Perfiles profesionales

- Gestión y control de calidad de productos en el ámbito alimentario.
- Procesado de alimentos.
- Seguridad alimentaria.
- Desarrollo e innovación de procesos y productos en el ámbito alimentario.
- Asesoría legal, científica y técnica en el ámbito alimentario.
- Docencia e investigación en el ámbito alimentario.



Planta Piloto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

La Facultad de Veterinaria cuenta con una moderna Planta Piloto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos para la realización de las actividades prácticas y proyectos fin de grado. Ésta es una instalación de carácter multidisciplinar dotada de la infraestructura necesaria para el procesado y control de los alimentos en condiciones similares a las utilizadas en las industrias agroalimentarias.



Planta.Piloto@unizar.es

http://ppcta.unizar.es

Funciones

● Enseñanza

La Planta Piloto permite que los estudiantes se familiaricen tanto con las etapas de procesado como con los sistemas de control utilizados por la industria alimentaria para garantizar la calidad de los alimentos.

● Investigación

La posibilidad de reproducir a escala piloto el procesado de los alimentos en condiciones similares a las utilizadas en la industria alimentaria permite investigar la influencia de distintos parámetros en la calidad de los productos y desarrollar nuevos procesos de elaboración de los alimentos.

● Transferencia

Las instalaciones ofrecen la oportunidad de desarrollar proyectos de colaboración con la industria alimentaria tanto para optimizar sus procesos como para desarrollar nuevos productos.

● Extensión:

La difusión a la sociedad de las actividades de la industria alimentaria a través de visitas, conferencias, mesas redondas, etc., es otra misión de la planta piloto.

