

RAMA DE CONOCIMIENTO Ciencias
NÚMERO DE CRÉDITOS 240 créditos ECTS
DURACIÓN 4 cursos

PLAZAS OFERTADAS 60 plazas
TIPO DE DOCENCIA Presencial
IDIOMAS Castellano

PLAN DE ESTUDIOS

NOTA DE CORTE 7,560 (curso 2019/20)

Materias Básicas	60 ECTS
Ciencia de los Alimentos	30 ECTS
Gestión de la Calidad	18 ECTS
Seguridad Alimentaria	18 ECTS
Nutrición y Salud	18 ECTS
Tecnologías Alimentarias	60 ECTS
Optativas	18 ECTS
Prácticas En Empresas Alimentarias	12 ECTS
Trabajo Fin de Grado	6 ECTS

*ECTS (European Credit Transfer System). Cada Crédito son 25 horas de lecciones magistrales, trabajos prácticos, seminarios, periodos de prácticas, trabajo de campo, trabajo personal - en bibliotecas o en el domicilio - así como los exámenes u otros posibles métodos de evaluación.

CENTRO



CALIDAD Y ACREDITACIONES



Único Centro en el que se imparte **Ciencia y Tecnología de Alimentos** con la máxima Acreditación Nacional. En trámite la Certificación Europea

CAMPUS Espinardo

CONTACTO ord.cyta@um.es secretaria.veterinaria@um.es

34 868883905 / +34 868887545

650376483



UNIVERSIDAD DE MURCIA



Bienvenid@ al futuro de la alimentación

Grado

Desde **1996** formando

EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

SCAN ME



<http://www.um.es/web/veterinaria/contenido/estudios/grados/cyta>

Por una alimentación sostenible, sana y con las tecnologías más respetuosas con el medio.

Versión noviembre 2019 G18

Un Grado lleno de **FUTURO**

4 razones para elegir este grado

- Serás profesional experto/a en alimentos y en industria alimentaria.
- Formación integral por medio de las metodologías más avanzadas.
- Conexión con el mundo profesional mediante prácticas en centros públicos y privados que trabajan en la calidad y seguridad alimentaria.
- Vocación internacional: podrás completar tu formación en otra universidad nacional, europea o de América Latina.

Perfil de ingreso

Os preocupáis por la alimentación sana y la producción responsable de alimentos?

Si? *Este es tu Grado!!*

Interesados en el mundo de los alimentos y su producción, con ganas de contribuir a mejorar la calidad y seguridad alimentaria, la innovación y el emprendimiento?

Tienes el perfil idóneo para el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Prácticas, prácticas y +prácticas

En nuestra planta piloto En empresas y entidades



+ de 200



En Europa y en el mundo



Salidas profesionales

Podrás trabajar en la **industria alimentaria**, **centros tecnológicos de investigación**, **laboratorios** o **asesorías**, entre otros, realizando las siguientes labores:

- **Gestión, evaluación y control de calidad** de procesos, productos y residuos de la **industria alimentaria**
- **Procesado** de **alimentos**
- **Gestión, evaluación y control en Seguridad Alimentaria**
- **Marketing y comercialización** de **alimentos**
- **Diseño, desarrollo e innovación** de procesos y productos **alimentarios**
- **Asesoría legal, científica y técnica**
- **Restauración colectiva**
- **Docencia e investigación**