



UNIVERSIDAD DE GRANADA

Grado en Ciencia y
Tecnología de los
Alimentos

Presentación

Bienvenidos a la web oficial del **Grado de CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**. En este Grado se armoniza la madurez de una Facultad de más de ciento setenta años de experiencia con las últimas tendencias en innovación docente e investigación.

Si quieres estudiar Ciencia y Tecnología de los Alimentos, la **Universidad de Granada** es tu mejor opción. Las numerosas ventajas que ofrece nuestra Universidad podrás encontrarlas en esta web. A nivel de investigación, la **Universidad de Granada** ocupa la posición 48 del mundo en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (<https://acortar.link/dMI91t>), lo que es garantía para el mejor aprendizaje del alumno.

A través de esta web tendrás acceso a toda la información que necesitas: plan de estudios, horarios, exámenes, plataformas docentes y prácticas entre otros aspectos. La modalidad de enseñanza de este grado es presencial, si bien la **Universidad de Granada** ha demostrado sobradamente su capacidad de adaptación a enseñanza virtual en caso de contingencias graves.



FACULTAD DE FARMACIA

Datos del título

- Fecha de publicación del título en el BOE: 14 de febrero de 2012
- Curso académico de implantación del título: 2011/2012
- Número de cursos en fase de implantación: 4
- Rama de conocimiento: Ciencias agrarias y tecnología de los alimentos
- Duración del programa (créditos/años): 240 créditos / 4 años

<http://grados.ugr.es/tecnoalimentos/>

- Tipo de enseñanza: Presencial
- Lenguas utilizadas en la impartición del título: Castellano
- Nivel de oferta y demanda de plazas y matrícula: 60 / 767 / 57
- Centro responsable del título: Facultad de Farmacia

Objetivos y competencias

El graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos logrará capacitarse en las siguientes competencias profesionales:

- **Gestión y control de calidad de procesos y productos:**

- Desarrollar e implantar procedimientos de control de calidad y evaluar su eficacia.
- Diseñar, implantar, evaluar y modificar sistemas de gestión de la calidad.
- Desarrollar, seleccionar, evaluar y aplicar métodos de análisis de utilidad en el control de calidad de los alimentos.
- Informar a distintos niveles técnicos de la actuación de control de calidad de los alimentos y de sus resultados.

- **Desarrollo e innovación de procesos y productos:**

- Diseñar y elaborar procesos y productos para satisfacer las demandas y necesidades del mercado.
- Evaluar el grado de aceptabilidad de estos productos en el mercado.
- Establecer sus costes de producción.
- Evaluar los riesgos medioambientales de los nuevos procesos productivos.

- **Procesado de alimentos:**

- Diseñar y supervisar los procesos tecnológicos.
- Gestionar el procesado desde un punto de vista medioambiental.

- **Seguridad alimentaria:**

- Evaluar el riesgo para la salud asociado a los productos alimenticios y alimentarios y a cada uno de sus componentes.
- Diseñar, implantar y evaluar procedimientos de gestión de la seguridad alimentaria.

- **Asesoría legal, científica y técnica:**

- Elaborar y/o evaluar los informes y expedientes en relación a un producto alimenticio.
- Interpretar y aplicar las disposiciones legales en el ámbito alimentario.
- Colaborar con la Administración en el desarrollo de normativas y disposiciones legales en el ámbito alimentario.
- Asesorar a empresas, colectivos y asociaciones en temas alimentarios.

- **Dirección estratégica de la empresa alimentaria:**

- Diseñar el desarrollo de nuevos productos funcionales.
- Desarrollar las estrategias necesarias a fin de adaptar los nuevos productos a las apetencias organolépticas de los consumidores.
- Definir las actuaciones necesarias como vistas a una expansión internacional de la empresa con comercialización de dichos productos en el ámbito global.

- **Restauración colectiva:**

- Diseñar e implantar sistemas de control y gestión de la calidad y de la seguridad alimentaria para establecimientos de restauración colectiva.
- Diseñar y supervisar dietas para restauración colectiva.
- Gestionar servicios de restauración colectiva.

- **Nutrición y salud pública:**

- Participar en el diseño y desarrollo de programas de prevención y promoción de la salud en materia de nutrición.
- Diseñar y desarrollar estudios epidemiológicos relacionados con la alimentación.
- Formular productos alimenticios que se adapten a las recomendaciones nutricionales y desarrollar formulaciones innovadoras desde una perspectiva nutricional.
- Formular y supervisar dietas adecuadas para diferentes colectivos.

- **Comercialización, comunicación y marketing:**

- Asesorar en las tareas de publicidad y marketing de los productos alimenticios.
- Diseñar y realizar la investigación comercial de un producto alimenticio.
- Diseñar el plan de comercialización de un producto alimenticio.
- Comunicar, a diferentes niveles, información relacionada con los alimentos.

- **Formación docente e investigadora:**

- Diseñar y desarrollar programas de formación en el ámbito de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
- Proporcionar conocimientos en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, así como en técnicas de comunicación y metodología de enseñanza-aprendizaje.
- Recopilar y analizar información, elaborar hipótesis, diseñar y llevar a cabo experimentos así como interpretar resultados y elaborar conclusiones.