

Campus de Ourense

Facultade
de Ciencias

Grao en Ciencia
e Tecnoloxía
dos Alimentos

Rama de coñecemento

Ciencias

Prazas

45

Créditos ECTS anuais

60

Créditos ECTS totais

240

Descrición

O Grao en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos ofrece unha aproximación científica e tecnolóxica á industria alimentaria, cobre todo o proceso de elaboración dos alimentos, desde a obtención das materias primas

ata o proceso de distribución e venda, e pasa pola produción, a conservación e o control da calidade tanto dos alimentos como das instalacións onde estes se manipulan e se almacenan.

Saídas profesionais

— Xestión e control de calidade de procesos e produtos
— Desenvolvemento e innovación de procesos e produtos
— Procesamento de alimentos

— Comercialización, comunicación e mercadotecnia
— Seguridade alimentaria

Itinerarios

— Industrias vitivinícolas

— Industrias alimentarias

Primeiro curso

Primeiro cuadrimestre

Bioloxía
Física
Matemáticas
Xeoloxía
Química

Segundo cuadrimestre

Ampliación de física
Ampliación de matemáticas
Ampliación de química
Informática
Fisioloxía

Segundo curso

Primeiro cuadrimestre

Economía e empresa
Bioquímica
Química analítica
Química inorgánica
Química orgánica

Segundo cuadrimestre

Análise instrumental
Introdución á enxeñaría química
Microbioloxía
Química e bioquímica alimentaria
Química física

Terceiro curso

Primeiro cuadrimestre

Bromatoloxía
Microbioloxía industrial alimentaria
Nutrición e dietética
Operacións básicas I
Toxicoloxía

Segundo cuadrimestre

Ampliación de bromatoloxía
Hixiene alimentaria
Operacións básicas II
Políticas alimentarias
Tecnoloxía alimentaria

Cuarto curso

Primeiro cuadrimestre

Ciencia e tecnoloxía da carne
Ciencia e tecnoloxía de produtos pesqueiros
Ciencia e tecnoloxía de produtos vexetais
Ciencia e tecnoloxía do leite
Prácticas tuteladas

Segundo cuadrimestre

Traballo de fin de grao
Catro optativas

Optativas

Análise e control de calidade en enoloxía
Avaliación sensorial de alimentos
Biorreactores
Materias primas
Prevención de riscos laborais
Seguridade alimentaria
Xestión da calidade

Xestión de residuos
Viticultura
