



Llicenciatura en Ciència i Tecnologia dels Aliments

Divisió de Ciències de la Salut

Centre responsable

Facultat de Farmàcia

Continguts bàsics

- Composició i anàlisi dels aliments.
- Tecnologia alimentària. Higiene dels aliments.
- Economia i gestió a l'empresa alimentària.

Crèdits acadèmics

150

Tipus de títol

Homologat.

Publicació del pla d'estudis

BOE núm. 245 del 13/10/94.

Reforma del pla d'estudis BOE núm. 11 del 13/1/97.

Correspondència amb titulacions antigues

Nou ensenyament compartit amb la UAB.

Relació amb altres ensenyaments

Ordre d'11 de setembre de 1991 (BOE de 26 de setembre de 1991) per la que es determinen els estudis que donen accés. Primer cicle + complement de formació:

Farmàcia, Veterinària, Medicina, Biologia, Química, Enginyer Agrònom.

Títol + complement de formació: Enginyer Tècnic en Indústries Agràries i Alimentàries,

Enginyer Tècnic en Hortofruticultura i Jardineria, Enginyer Tècnic en Explotacions

Agropecuàries i Enginyer Tècnic en Indústries Forestals.

CRÈDITS				
Cicle	Crèdits obligat.	Crèdits optatius	Crèdits de ll. elecció	TOTAL
Primer	94,5	40,5	15	150

Itinerari curricular recomanat



SEGON CICLE		
Assignatures troncal i obligatòries:	94,5 crèdits	Total: 150 crèdits
Assignatures optatives:	40,5 crèdits	
Assignatures lliure elecció:	15 crèdits	
Primer quadrimestre		Segon quadrimestre
Història i antropologia de l'alimentació (2 cr.) Fonaments de la nutrició (6 cr.) Producció de matèries primeres d'origen animal (2,5 cr.) Operacions bàsiques (6 cr.) Psicologia i comunicació (2 cr.) Química i bioquímica dels aliments (7 cr.) Producció de matèries primeres d'origen vegetal (2,5 cr.)		Economia i gestió de l'empresa alimentària (5 cr.) Toxicologia dels aliments (4 cr.) Microbiologia dels aliments (4,5 cr.) Anàlisi i control de la qualitat dels aliments (7,5 cr.) Proc. en la indústria alimentària (5,5 cr.) Productes alimenticis (7,5 cr.) Indústries alimentàries (5,5 cr.)
Tercer quadrimestre		Quart quadrimestre
Indústria aliment. i medi ambient (3 cr.) Salut pública (3 cr.) Higiene dels aliments (5 cr.) Normalització i legislació aliment. (4 cr.) Fonaments de projectes (3 cr.) Nutrició aplicada (6 cr.) Parasitologia dels aliments (3 cr.)		Assignatures optatives (40,5 cr.)

* Assignatures de lliure elecció: 15 crèdits. (es poden cursar durant els 4 quadrimestres).

Informació general

Gran via de les Corts, 585

08007 Barcelona

Tel. 900 14 50 14

Fax 900 18 71 18

World-Wide Web: <http://www.ub.es/>

e.mail: cdi@sest.ub.es