



Llicenciatura en Ciència i Tecnologia dels Aliments

Ciències de la Salut

Centre responsable

Facultat de Veterinària

Sortides professionals

Aquesta titulació té, entre altres, aquestes sortides professionals:

- gestió d'empreses agroalimentàries
- higiene de la tecnologia i la comercialització d'aliments
- centres de control de qualitat dels aliments

Pla d'estudis

Titulació: Llicenciat en Ciència i Tecnologia dels Aliments. (titulació compartida amb la Universitat de Barcelona i la Universitat de Lleida).

Durada: 2 anys (titulació de segon cicle).

Publicació del pla d'estudis: BOE núm. 245 del 13/10/94.

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

La càrrega lectiva total és de 150 crèdits, i els cursos estan distribuïts en quadrimestres, quatre en total. Cada crèdit equival a 10 hores lectives, aproximadament.

Distribució aproximada per cicle i curs dels crèdits que cal assolir						
Cicle	Curs	Matèria troncal	Matèria obligatòria	Matèria optativa	Crèdits de lliure config.	Totals
2n	3	67.5				67.5
2n	4	24.0	3.0	40.5	15.0	82.5

Les assignatures es divideixen en els blocs següents:

Matèries troncales

Troncales: corresponen a les matèries que s'estableixen en el Reial Decret de directrius generals pròpies d'aquesta titulació. S'han de cursar totes les assignatures següents:

Denominació	Crèdits	
	Teòr.	Pràct.
Història i antropologia de l'alimentació	2.0	0.0
Productes alimentaris	4.5	3.0
Producció de matèries primeres d'origen animal	2.0	0.5
Operacions bàsiques	4.0	2.0
Psicologia i comunicació	2.0	0.0
Química i bioquímica dels aliments	5.0	2.0
Producció de matèries primeres d'origen vegetal	2.0	0.5
Economia i gestió de l'empresa alimentària	4.0	1.0
Toxicologia dels aliments	2.0	2.0
Microbiologia dels aliments	2.5	2.0

Denominació	Crèdits	
	Teòr.	Pràct.
Anàlisi i control de la qualitat dels aliments	4.5	3.0
Processos en la indústria alimentària	3.0	2.5
Fonaments de nutrició	4.5	1.5
Indústries alimentàries	3.0	2.5
Salut pública	2.0	1.0
Higiene dels aliments	3.5	1.5
Normalització i legislació alimentàries	3.0	1.0
Fonaments de projectes	2.0	1.0
Nutrició aplicada	4.5	1.5
Parasitologia dels aliments	1.5	1.5



Matèries obligatòries

Obligatòries: assignatures que estableix la UAB. Cal cursar la relacionada a continuació:

Denominació	Crèdits	
	Teòr.	Pràct.
Indústria alimentària i medi ambient	1.5	1.5

Matèries optatives

Optatives: assignatures que estableix la UAB. Cal cursar les necessàries, de les relacionades a continuació, per obtenir 40.5 crèdits .

Denominació	Crèdits	
	Teòr.	Pràct.
Informació, documentació i comunicació en ciències de la salut	4.0	2.0
Mètodes estadístics i càlcul numèric	4.0	2.0
Anàlisi psicosocial	4.0	2.0
Salut i condicions i estils de vida	8.0	4.0
Salut pública i sanitat ambiental	8.0	4.0
Sociologia de l'alimentació	4.0	2.0
Biologia i patologies humanes	4.0	2.0
Microbiologia sanitària	8.0	4.0
Parasitologia sanitària	4.0	2.0
Salut, persona i edat	6.0	3.0
Biotecnologia alimentària	12.0	6.0

Denominació	Crèdits	
	Teòr.	Pràct.
Biofísica i bioquímica aplicades	12.0	6.0
Metodologia analítica en ciències de la salut	12.0	6.0
Desenvolupament i investigació de productes	12.0	6.0
Tecnologia d'aliments aplicada	28.0	14.0
Productes naturals	12.0	6.0
Serveis de salut i àmbits d'intervenció	4.0	2.0
Psicologia de la comunicació	8.0	4.0
Psicologia econòmica i del treball	8.0	4.0
Psicosociologia del factor humà en les organitzacions	4.0	2.0
Treball pràctic	0.0	18.0
Estades a la indústria	0.0	30.0

Matèries lliures

Lliures: cal cursar les necessàries, entre l'oferta general de la UAB, per obtenir 15.0 crèdits.

Informació general de la UAB

Àrea d'Alumnes. Oficina d'Informació
Edifici Rectorat
08193 Bellaterra (Cerdanyola del Vallès)
Tel.: 581 11 11
Fax.: 581 20 00
Correu electrònic: G_OFINF@CC.UAB.ES
World-Wide Web: <http://www.uab.es/>