



# Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos



#### DURACIÓN

4 años



#### EXÁMENES PRESENCIALES U

**ONLINE** Al final de cada cuatrimestre [Ver sedes](#)



#### CRÉDITOS ECTS

240 anuales / 60 por curso



#### RAMA DE CONOCIMIENTO

Ingeniería y tecnología



#### METODOLOGÍA

Educación 100% online



#### CLASES ONLINE EN DIRECTO



#### MENTOR PERSONAL

*[Infórmate de nuestros descuentos con tu asesor](#)*

Con el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos te formarás como un experto para apoyar la digitalización, la automatización y la transformación digital de las empresas, aportando soluciones inteligentes a los problemas y retos que se presentan.

Este grado te permitirá estudiar la naturaleza de los alimentos, las causas de su deterioro, los principios fundamentales de su procesado y la mejora de estos para el consumo público. De esta forma, te convertirás en un experto del sector alimentario.

## Objetivos

- Conocer los principios científicos y tecnológicos de aplicación en la producción, procesado y manipulación de los alimentos.
- Identificar y aplicar las técnicas analíticas necesarias para evaluar la calidad, seguridad y la composición de los productos alimenticios.
- Entender y aplicar las normativas y regulaciones nacionales e internacionales relacionadas con la producción y comercialización de los alimentos.
- Ver la relación entre alimentos y nutrición, así como las implicaciones nutricionales en el desarrollo de nuevos productos.
- Desarrollar capacidad crítica para abordar problemas complejos y toma de decisiones en el ámbito de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
- Conocer los impactos ambientales de la industria agroalimentaria y podrán aplicar prácticas respetuosas con el medio ambiente.

## Laboratorios presenciales y online

- **Laboratorios presenciales:** diseñados para facilitar la aplicación de los conocimientos teóricos en contextos técnicos reales, mediante la realización de actividades orientadas al procesado y análisis de alimentos. Así mismo, permitirán que el estudiante se familiarice con el equipamiento especializado y con las tecnologías utilizadas en los procesos de transformación y control de calidad propios de la industria alimentaria.
- **Laboratorios virtuales:** se realizarán a través de una plataforma digital y de acuerdo con la metodología de UNIR. Podrás realizar estas prácticas desde cualquier terminal conectado a la red. Así mismo, contarás con el apoyo de un profesor de laboratorio en tiempo real y a través de videoconferencia.

# Plan de estudios

## Primer curso

### Primer cuatrimestre (30 ECTS)

- ▶ Histobiología (6 ECTS)
- ▶ Física (6 ECTS)
- ▶ Matemáticas (6 ECTS)
- ▶ Bioquímica (6 ECTS)
- ▶ Química (6 ECTS)

### Segundo cuatrimestre (30 ECTS)

- ▶ Física Aplicada (6 ECTS)
- ▶ Análisis de los Alimentos (6 ECTS)
- ▶ Bioestadística (6 ECTS)
- ▶ Control de la Industria Alimentaria (6 ECTS)
- ▶ Fisiología Humana (6 ECTS)

## Segundo curso

### Primer cuatrimestre (30 ECTS)

- ▶ Economía y Gestión de Empresas Alimentarias (6 ECTS)
- ▶ Química de los Alimentos (6 ECTS)
- ▶ Análisis Instrumental y Preparación de Muestras (6 ECTS)
- ▶ Ingeniería y Tecnología de los Alimentos (6 ECTS)
- ▶ Bioquímica de los Alimentos (6 ECTS)

### Segundo cuatrimestre (30 ECTS)

- ▶ Bromatología (6 ECTS)
- ▶ Gestión de Residuos en la Industria Alimentaria (6 ECTS)
- ▶ Introducción a la Ingeniería Química (6 ECTS)
- ▶ Microbiología y Parasitología de los Alimentos (6 ECTS)
- ▶ Subproductos de la Industria Alimentaria (6 ECTS)

## Tercer curso

### Primer cuatrimestre (30 ECTS)

- ▶ Bromatología Descriptiva (6 ECTS)
- ▶ Tecnología de los Alimentos (6 ECTS)
- ▶ Alergias e Intolerancias Alimentarias (6 ECTS)
- ▶ Toxicología de los Alimentos (6 ECTS)
- ▶ Producción de Materias Primas (6 ECTS)

### Segundo cuatrimestre (30 ECTS)

- ▶ Higiene y Seguridad Alimentaria (6 ECTS)
- ▶ Nutrición (6 ECTS)
- ▶ Dietética (6 ECTS)
- ▶ Análisis Sensorial de los Alimentos (6 ECTS)
- ▶ Deontología y Legislación Alimentaria (6 ECTS)

## Cuarto curso

### Primer cuatrimestre (30 ECTS)

- ▶ Tecnología de Alimentos de Origen Animal (6 ECTS)
- ▶ Tecnología de Alimentos de Origen Vegetal (6 ECTS)
- ▶ Salud Pública (6 ECTS)
- ▶ Prácticas Académicas Externas (12 ECTS)

### Segundo cuatrimestre (30 ECTS)

- ▶ Optativa 1 (6 ECTS)
- ▶ Optativa 2 (6 ECTS)
- ▶ Optativa 3 (6 ECTS)
- ▶ Trabajo de Fin de Grado (12 ECTS)

## Salidas profesionales

Con el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos te convertirás en un profesional del sector y podrás desarrollarte profesionalmente como:

- Técnico/a en Control de Calidad en la Industria Alimentaria.
- Especialista en I+D para Desarrollo de Nuevos Productos Alimentarios.
- Técnico/a en Seguridad Alimentaria y Evaluación de Riesgos.
- Consultor/a en Legislación Alimentaria y Procesos Industriales.
- Técnico/a en Planificación y Gestión de Procesos de Producción Alimentaria.

## Prácticas en empresas reconocidas



# Un nuevo concepto de universidad online

La Universidad Internacional de La Rioja, universidad con docencia 100% online, se ha consolidado como solución educativa adaptada a los nuevos tiempos y a la sociedad actual. El innovador modelo pedagógico de UNIR ha conseguido crear un nuevo concepto de universidad en el que se integran aspectos tecnológicos de última generación al servicio de una enseñanza cercana y de calidad. La metodología 100% online permite a los alumnos estudiar estén donde estén, interactuando, relacionándose y compartiendo experiencias con sus compañeros y profesores. Actualmente UNIR cuenta con:

- ▶ Más de 41.000 alumnos.
- ▶ Más de 10.000 alumnos internacionales.
- ▶ Presencia en 90 países de los 5 continentes.
- ▶ Más de 130 títulos de Grado y Postgrado.
- ▶ Más de 4.000 convenios de colaboración firmados para dar cobertura de prácticas a nuestros estudiantes. UNIR es una universidad responsable con la cultura, la economía y la sociedad. Este compromiso se materializa a través de la Fundación UNIR.

Además, UNIR se ha expandido a Latinoamérica y desde 2014 está activa UNIR México, la primera universidad online con clases en directo del país y con sede oficial en México D.F.



## Metodología



### Clases online en directo

Ofrecemos a los estudiantes la posibilidad de asistir todos los días a clases online en directo. Durante estas sesiones los alumnos podrán interactuar con el profesor y resolver sus consultas en tiempo real, compartiendo conocimientos y experiencias. El ritmo formativo se adapta, en la medida de lo posible, a las necesidades de cada grupo de alumnos. La no asistencia a una clase en directo no implica perdersela. Todas las sesiones se pueden ver en diferido, tantas veces como se quiera. Así, no se perjudica a los alumnos que no puedan seguir la clase en directo.



### Recursos didácticos

El Campus Virtual de UNIR proporciona una gran variedad de contenidos con los que preparar cada asignatura. Estos materiales están organizados de manera que faciliten un aprendizaje ágil y eficaz. De este modo, se puede acceder a los temas que desarrollan los contenidos del programa, ideas clave de cada tema (elaboradas por el profesorado de la asignatura), material audiovisual complementario, actividades, lecturas y test de evaluación.

Además, se tendrá acceso a clases magistrales sobre temas concretos y se podrá participar en foros, chats y blogs en los que se interactúa con profesores y compañeros ampliando conocimientos y resolviendo posibles dudas.



## Tutor personal

En UNIR, cada alumno cuenta con un tutor personal desde el primer día, siempre disponible por teléfono o email. El papel del tutor es fundamental en la trayectoria de cada estudiante ya que es el mayor nexo de unión con la universidad y su punto de referencia durante el proceso formativo.

Los tutores ofrecen una atención personalizada haciendo un seguimiento constante de cada alumno.

- Resuelve dudas sobre gestiones académicas, trámites o dudas concretas de asignaturas.
- Ayuda a la planificación del estudio para que se aproveche mejor el tiempo.
- Recomienda qué recursos didácticos de la plataforma utilizar en cada caso.
- Se implica con los estudios de los alumnos para ayudarles a superar cada asignatura.



## Sistema de evaluación

Para valorar el nivel de logro de los objetivos obtenidos en el Grado es necesario evaluar las competencias adquiridas durante el estudio. La evaluación final del aprendizaje se realiza teniendo en cuenta la calificación obtenida en los siguientes puntos.

- Evaluación continua (resolución de casos prácticos, participación en foros, debates y otros medios colaborativos y test de evaluación)
- Examen final presencial u online
- Trabajo Fin de Grado.

## Información de acceso

### Requisitos

Podrán acceder a los estudios de Grado universitario, los estudiantes que reúnan cualquiera de las siguientes condiciones:

- Superar la Prueba de Acceso a la Universidad (**PAU o Selectividad**).
- Estar en posesión de estudios de **Formación Profesional** (CFGS o equivalentes).
- Tener una **Titulación Universitaria** (o equivalentes).
- Obtener acceso a la universidad para **mayores de 25, 40 o 45 años**.
- Haber cursado estudios universitarios parciales extranjeros, o haberlos finalizado, y no haber obtenido su homologación en España y querer continuar estudios en una universidad española. En este supuesto, será requisito indispensable que la universidad les haya reconocido **al menos 30 ECTS**.
- Poseer un título de enseñanza media de un país del **EEES o China** que faculte en el país expedidor para el acceso a la universidad.
- Haber iniciado los estudios universitarios (consulta esta posibilidad de acceso con **tu asesor personal**).

## Cómo matricularse

- Completa el **formulario de preinscripción**.
- Recibe la llamada de un **asesor personal**, que verifica que cumples los requisitos exigidos y te ayuda a elaborar tu plan de estudios personalizado (convalidaciones, nº de créditos, etc.).
- Envía la documentación requerida para formalizar la admisión, debidamente compulsada y espera la confirmación.
- Cumplimenta la matrícula\* con la forma de pago más adecuada a tus necesidades.
- Recibe tu clave de acceso al AULA VIRTUAL y comienza el curso organizándote a tu manera. **Consulta más información y precios de matrícula.**

\* Un asesor te facilitará el acceso al formulario de matrícula.

## Precios y formas de pago

No existe **ningún coste de inscripción adicional** en concepto de apertura ni por gestión de matrícula.

UNIR ofrece **descuentos por el pago al contado** y por **matriculación de curso completo** (60 ECTS) y **otras ayudas** a personas con **diversidad funcional** y a **progenitores de familias numerosas**.

Consulta las **tablas de descuentos y ayudas** en la página de **cómo matricularse**. Nuestros asesores te aconsejarán para seleccionar la opción que más se ajuste a tus necesidades y posibilidades.

El **importe** de la matrícula **incluye** tanto la **formación** como el **acceso al aula virtual**, el uso de las **herramientas de estudio y comunicación**, y los **materiales interactivos**. No se incluyen los materiales de terceros como libros de texto, aunque podrás conseguirlos a través de UNIR en condiciones especiales.

Existen otros conceptos de carácter administrativo como certificados, expedición de título, Suplemento Europeo al Título, duplicados, etc., cuyas tasas se pueden consultar en la web.

## Becas y ayudas

UNIR ha diseñado un programa de becas y ayudas para que puedas estudiar y graduarte con nosotros.

Ofrecemos **ayudas y descuentos** para diferentes situaciones personales y laborales:

- Diversidad funcional
- Desempleados
- Pronto pago
- Descuentos por reserva de plaza

Nuestros **asesores personales** están siempre a tu disposición para guiarte sobre cualquiera de estas becas o ayudas.

## Reconocimientos

UNIR cuenta con una Comisión de Transferencia de Créditos que es la responsable de realizar las convalidaciones pertinentes. Llámanos y **un asesor analizará tu caso particular**. Según la normativa que establece UNIR, **se podrán reconocer:**

- Créditos de formación básica procedentes de la misma rama de conocimiento.
- Créditos obtenidos en otras materias de formación básica pertenecientes a la rama de conocimiento del título al que se pretende acceder.
- Otros créditos podrán ser reconocidos por UNIR teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias y los conocimientos asociados a las restantes materias cursadas por el estudiante y los previstos en el plan de estudios o bien que tengan carácter transversal.
- Reconocimiento de asignaturas sólo si proviene de Máster Oficial, según establece la norma. En el caso del reconocimiento de prácticas, el alumno debe acreditar la experiencia profesional correspondiente según criterios internos. Cualquier solicitud se estudia.



**RECTORADO LOGROÑO**

Avenida de la Paz, 137  
26006. La Rioja  
España  
(+34) 941 210 211

**DELEGACIÓN MADRID**

Calle de García Martín , 21  
28224. Pozuelo de Alarcón  
España  
(+34) 915 674 391

**DELEGACIÓN BOGOTÁ**

Calle 100 No. 19-61 piso 8º  
Bogotá  
Colombia  
(+57) 601 7056600

**DELEGACIÓN CD. DE MÉXICO**

Av. Universidad 472, Col. Vértiz Narvarte,  
Alc. Benito Juárez, 03600 CDMX  
México  
+52 (55) 88393963

**DELEGACIÓN QUITO**

Av. República E7-123 y Martín Carrión  
(esquina). Edificio Pucará. Quito  
Ecuador  
(+593) 964256599

**DELEGACIÓN LIMA**

Av. Jorge Basadre 233, 2º  
piso, San Isidro 15073. Lima  
Perú  
(+51) 1 5155505

[unir.net](http://unir.net) | +34 941 209 743

