

Innovació i Seguretat Alimentària



Grau en Innovació i Seguretat Alimentària

Durada mínima: 4 anys / Crèdits ECTS: 240 / Nombre orientatiu de places: 40

· Consulta els requisits d'accés a l'apartat *Accés a la universitat* d'aquesta mateixa guia.

Estructura general

ECTS per tipus de matèria	Total
Assignatures obligatòries	189
Pràctiques externes o optatives	15
Optatives	15
Reconeixement acadèmic o optatives	6
Treball final de grau	15
Total crèdits	240

Assinatures al llarg de la carrera

● Primer curs

1r semestre	Crèdits
Física 1	6
Química	6
Biologia	6
Bioquímica	6
Matèries primeres	6
Total	30
2n semestre	Crèdits
Matemàtiques	6
Estadística i informàtica	6
Microbiologia general	6
Física 2	6
Empresa	6
Total	30

● Segon curs

1r semestre	Crèdits
Bioquímica dels aliments	6
Microbiologia i parasitologia dels aliments	5
Operacions bàsiques d'aliments	6
Nutrició humana	6
Química analítica	5
Reconeixement de crèdits	2
Total	30
2n semestre	Crèdits
Ingredients i aliments funcionals	5
Dietètica i alimentació	5
Tecnologia dels processos alimentaris	5
Contaminació abiòtica i toxicologia alimentària	5
Higiene dels aliments	5
Anàlisis dels aliments i control de qualitat	5
Total	30

● Tercer curs

1r semestre	Crèdits
Alimentació i salut	5
Legislació i deontologia	5
Innovació en envasos	5
Seguretat alimentària I	5
Comercialització	5
Tecnologia culinària i noves tecnologies	5
Total	30
2n semestre	Crèdits
Millora de l'impacte ambiental en la indústria alimentària	5

Automatització i control de processos en les agroindústries	6
Biotecnologia aplicada a la indústria alimentària	5
Qualitat i assegurement de la qualitat alimentària	5
Màrqueting	5
Reconeixement de crèdits	4
Total	30

● Quart curs

1r semestre	Crèdits
Desenvolupament de nous productes alimentaris	5
Seguretat alimentària II	5
Innovació i empenedoria	5
Optatives	15
Total	30
2n semestre	Crèdits
Pràctiques externes o optatives	15
Treball final de grau	15
Total	30

Per què estudiar Innovació i Seguretat Alimentària?

El sector agroalimentari és el primer sector industrial de Catalunya, i per tant, té un paper clau en l'economia catalana. Aquest és un grau dissenyat per dotar els professionals de competències que els permetin desenvolupar la seva activitat en el sector alimentari en un sentit ampli, “des de la granja a la taula” (“*from farm to fork*”).

El Grau en Innovació i Seguretat Alimentària incorpora una intensificació en aspectes de seguretat i d'innovació alimentària sobre la base dels estudis de Ciència i Tecnologia dels Aliments. Té un perfil centrar en la seguretat alimentària, incloent els conceptes referents a la salut (*safety*) i els relacionats amb el dret de tots els ciutadans a disposar d'aliments sans i suficients (*security*); i en la innovació en productes i processos tecnològics, en la producció, la transformació i la conservació d'aliments en general.

Sortides professionals

El graduat en GINSA serà un professional capaç de desenvolupar funcions pròpies dels departaments de recerca, desenvolupament i innovació, gestió de la qualitat i seguretat alimentària en empreses i institucions de l'àmbit alimentari. Pot ocupar llocs de directiu o tècnic en indústries alimentàries, d'investigador en temes relacionats amb la innovació i la seguretat alimentària.

Totes les sortides es poden dur a terme en l'àmbit de l'empresa privada, en l'exercici lliure de la professió o a l'Administració pública.

I si vull continuar estudiant?

Aquesta titulació dona accés al màster en Biotecnologia Alimentària o a qualsevol dels màsters tecnològics i científics. Si es vol continuar en l'àmbit de la recerca es pot accedir al programa de doctorat en Tecnologia.

Per a més informació consulta la pàgina web:

<http://politecnica.udg.edu/seguretat-alimentaria>