



***Si no puedes con el “enemigo”... utilízalo:* los dispositivos inalámbricos en el apoyo de la docencia y evaluación de Microbiología, del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (MICTAMOV)**

V Jornadas de Innovación Docente

Grupo de Innovación Docente en Microbiología y Enfermedades Infecciosas de la Universidad de León (SAMICIN), GID 032

26 de septiembre de 2018

Si no puedes con el enemigo... utilízalo: los dispositivos inalámbricos... Microbiología, CTA



SAMICIN (GID 032)



Para empezar,
a clase no debes faltar



Aprendizaje Activo

¿Cómo aprende?

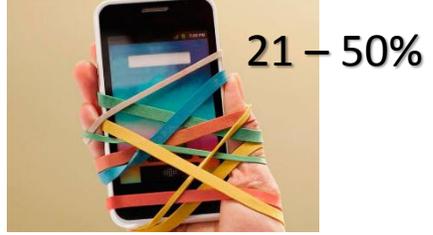
Intentado cosas nuevas

Compitiendo en equipos



Generando ideas sin límites

Resolviendo problemas



18 - 19 años



edificios e instalaciones

- Seguridad alimentaria.
- Gestión y control de calidad de los alimentos.
- Desarrollo e innovación de procesos y productos en la industria alimentaria.
- Procesado de alimentos y restauración colectiva.
- Nutrición y salud pública.
- Asesoría, comercialización, comunicación y marketing y formación.

UNIVERSIDAD DE LEÓN
Facultad de Veterinaria
Campus de Vegazana, s/n
24071 León
Tél.: 987 291 200 - 987 291 195
Fax: 987 291 194
www.veterinaria.unileon.es
fvad@unileon.es



Si no puedes con el enemigo... utilízalo: los dispositivos inalámbricos... Microbiología, CTA



SAMICIN (GID 032)

Objetivos:

- Mayor atractivo para los alumnos, que produzca un incremento de su motivación y de su capacidad de trabajo en “Microbiología”
- Mejorar el rendimiento académico y las calificaciones obtenidas
- Fomentar el espíritu competitivo entre alumnos, como entrenamiento para el mundo laboral, una vez egresados de la Facultad



Material y métodos: Descripción de la experiencia:

- 35 alumnos: Normas de la actividad



- También en Moodle



- “Microbiología”: 21 temas



Kahoot!

10 ?? y 4 rptas.

- Aula y



o



La Facultad de Veterinaria de la Universidad de León cuenta con una experiencia docente e investigadora en el campo de la ciencia y tecnología de los alimentos de más de 40 años. Desde 1993 se imparte en el citado centro el título de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, titulación que será sustituida gratuitamente por el nuevo grado.

El objetivo general del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos es el de formar profesionales que adquieran el dominio de los conocimientos propios de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos y el grado de desarrollo de sus capacidades de diseño, organización, planificación y actuación en niveles suficientes como para desarrollar el ejercicio profesional en los ámbitos de diseño, gestión y el control de la calidad de los procesos y productos alimentarios a la vez de toda la cadena alimentaria: de la nutrición y la salud pública, así como en los de la formación y la innovación en temas alimentarios. Se incluye también en este objetivo general el desarrollo de las capacidades personales que permitan a los graduados llevar a cabo con eficacia actividades de aprendizaje permanente en el ámbito de la Ciencia y la Tecnología de los Alimentos, así como las de colaborar con claridad los procedimientos empleados en su actuación profesional y los resultados de los mismos con diferentes niveles de complejidad.

El Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos tiene una carga lectiva de 240 ECTS que se distribuyen en cuatro cursos lectivos.

salidas profesionales

El graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos estará capacitado para desarrollar su actividad profesional en los siguientes ámbitos:

- Seguridad alimentaria.
- Gestión y control de calidad de los alimentos.
- Desarrollo e innovación de procesos y productos en la industria alimentaria.
- Procesado de alimentos y restauración colectiva.
- Nutrición y salud pública.
- Asesoría, comercialización, comunicación y marketing y formación.

edificios e instalaciones

Este Grado se cursa en el edificio de la Facultad de Veterinaria de León, sita en el Campus de Vegazana (a 3 km del centro de la ciudad). Se cuenta con salas, laboratorios y con una planta piloto de elaboración de alimentos y otras instalaciones de carácter general (biblioteca, salas de informática, etc.) equipadas para impartir las citadas enseñanzas.

unileon.es

Grado en **CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**

cta

universidad de león

Ponemos Europa a tu alcance...

Más información:

UNIVERSIDAD DE LEÓN
Unidad de Información y Registro
Instituto de Edificios e Instalaciones
Avenida de la Facultad, 25
24071 León
Tel.: 987 291 425 y 987 291 584
www.unileon.es/estudios

FACULTAD DE VETERINARIA
Campus de Vegazana, s/n
24071 León
Tel.: 987 291 200 - 987 291 195
Fax: 987 291 194
www.veterinaria.unileon.es
fvad@unileon.es

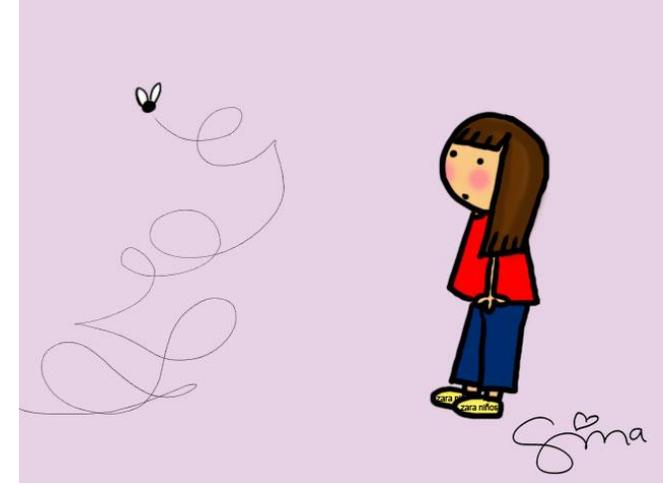
universidad de león
FACULTAD DE VETERINARIA

Si no puedes con el enemigo... utilízalo: los dispositivos inalámbricos... Microbiología, CTA

Material y métodos. Descripción de la experiencia:



4768931



- 65% examen teórico
- 20% examen práctico
- 15% total de la nota:

1º: 1,5 puntos	11º: 1,1 puntos	21º: 0,6 puntos
2º: 1,5 puntos	12º: 1,0 puntos	22º: 0,6 puntos
3º: 1,5 puntos	13º: 1,0 puntos	23º: 0,5 puntos
4º: 1,4 puntos	14º: 1,0 puntos	24º: 0,5 puntos
5º: 1,4 puntos	15º: 0,9 puntos	25º: 0,4 puntos
6º: 1,3 puntos	16º: 0,9 puntos	26º: 0,4 puntos
7º: 1,3 puntos	17º: 0,8 puntos	27º: 0,3 puntos
8º: 1,2 puntos	18º: 0,8 puntos	28º: 0,3 puntos
9º: 1,2 puntos	19º: 0,7 puntos	29º: 0,3 puntos
10º: 1,1 puntos	20º: 0,7 puntos	30º: 0,2 puntos

- 33º: 0,1 puntos**
- 34º: 0 puntos**
- 35º: 0 puntos**

- 31º: 0,2 puntos**
- 32º: 0,1 puntos**

La Facultad de Veterinaria de la Universidad de León cuenta con una experiencia docente e investigadora en el campo de la ciencia y tecnología de los alimentos de más de 40 años. Desde 1993 se imparte en el citado centro el título de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, titulación que será sustituida gratuitamente por el nuevo Grado.

El objetivo general del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos es el de formar profesionales que adquieran el dominio de los conocimientos propios de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos y el grado de desarrollo de sus capacidades de diseño, organización, planificación y actuación en niveles suficientes como para desarrollar el ejercicio profesional en los ámbitos de diseño, gestión y el control de la calidad de los procesos y productos alimentarios a la luz de toda la cadena alimentaria, de la seguridad alimentaria, de la comercialización alimentaria, de la nutrición y la salud pública, así como en los de la formación y la innovación en temas alimentarios. Se incluye también en este objetivo general el desarrollo de las capacidades personales que permitan a los graduados llevar a cabo con eficacia actividades de aprendizaje permanente en el ámbito de la Ciencia y la Tecnología de los Alimentos, así como las de comunicar con claridad los procedimientos empleados en su actuación profesional y los resultados de los mismos con diferentes niveles de complejidad.

El Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos tiene una carga lectiva de 240 ECTS que se distribuyen en cuatro cursos lectivos.

salidas profesionales

El graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos estará capacitado para desarrollar su actividad profesional en los siguientes ámbitos:

- Seguridad alimentaria.
- Gestión y control de calidad de los alimentos.
- Desarrollo e innovación de procesos y productos en la industria alimentaria.
- Procesado de alimentos y restauración colectiva.
- Nutrición y salud pública.
- Asesoría, comercialización, comunicación y marketing y formación.

edificios e instalaciones

Este Grado se cursa en el edificio de la Facultad de Veterinaria de León, sita en el Campus de Vegazana (a 3 km del centro de la ciudad). Se cuenta con salas, laboratorios y con una planta piloto de elaboración de alimentos y otras instalaciones de carácter general (biblioteca, salas de informática, etc.) equipadas para impartir sus citadas enseñanzas.

unileon.es

Grado en **CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**

universidad de león

Ponemos Europa a tu alcance...

cta

universidad de león

FACULTAD DE VETERINARIA

Más información:

UNIVERSIDAD DE LEÓN
 Unidad de Información y Registro
 Rectorado, edificio El Albaril
 Avda. de la Facultad, 25
 24071 León
 Telf.: 987 291 435 y 987 291 584
 www.unileon.es/estados

FACULTAD DE VETERINARIA
 Campus de Vegazana, s/n
 24071 León
 Telf.: 987 291 200 - 987 291 195
 Fax: 987 291 194
 www.veterinaria.unileon.es
 lewad@unileon.es

Si no puedes con el enemigo... utilízalo: los dispositivos inalámbricos... Microbiología, CTA

Material y métodos. Descripción de la experiencia:



Nombre	Puntuación
arkaitz.I	2,803
-->JON<--	2,773
Eneko Carnero	2,595
Yeray	2,568
J.C Rey	1,929



2 encuestas de satisfacción:



4: mucho 2: poco
3: bastante 1: nada

- ¿Habías utilizado antes Kahoot!
- ¿Te ha resultado útil?
- ¿Crees necesario su uso en el aula?
- ¿Te ha motivado a preparar la materia?
- ¿Recomendarías su uso a otros profesores?

- Me ha ayudado a la comprensión de la materia
- Ha aumentado mi motivación por la materia
- Ha fomentado mi competitividad
- Ha reducido mi tiempo de estudio
- Puntúa el grado de satisfacción global



La Facultad de Veterinaria de la Universidad de León cuenta con una experiencia docente e investigadora en el campo de la ciencia y tecnología de los alimentos de más de 40 años. Desde 1993 se imparte en el citado centro el título de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, titulación que será sustituida gratuitamente por el nuevo Grado.

El objetivo general del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos es el de formar profesionales que adquieran el dominio de los conocimientos propios de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos y el grado de desarrollo de sus capacidades de análisis, organización, planificación y actuación en niveles suficientes como para desarrollar el ejercicio profesional en los ámbitos de diseño, gestión y el control de la calidad de los procesos y productos alimentarios a lo largo de toda la cadena alimentaria, de la seguridad alimentaria, de la comercialización alimentaria, de la nutrición y la salud pública, así como en los de formación y la innovación en temas alimentarios. Se incluye también en este objetivo general el desarrollo de las capacidades personales que permitan a los graduados llevar a cabo con eficacia actividades de aprendizaje permanente en el ámbito de la Ciencia y la Tecnología de los Alimentos, así como las de comunicar con claridad los procedimientos empleados en su actuación profesional y los resultados de los mismos con diferentes niveles de complejidad.

El Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos tiene una carga lectiva de 240 ECTS que se distribuyen en cuatro cursos lectivos.

salidas profesionales

El graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos estará capacitado para desarrollar su actividad profesional en los siguientes ámbitos:

- Seguridad alimentaria.
- Gestión y control de calidad de los alimentos.
- Desarrollo e innovación de procesos y productos en la industria alimentaria.
- Procesado de alimentos y restauración colectiva.
- Nutrición y salud pública.
- Asesoría, comercialización, comunicación y marketing y formación.

edificios e instalaciones

Este Grado se cursa en el edificio de la Facultad de Veterinaria de León, sita en el Campus de Vegazana (a 3 km del centro de la ciudad). Se cuenta con salas, laboratorio y con una planta piloto de elaboración de alimentos y otras instalaciones de carácter general (biblioteca, salas de informática, etc.) equipadas para impartir sus citadas enseñanzas.

unileon.es

Grado en CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

universidad de león

Ponemos Europa a tu alcance...

Más información:

UNIVERSIDAD DE LEÓN
Unidad de Información y Registro
Instituto de Edificios e Instalaciones
Avenida de la Facultad, 25
24071 León
Tel.: 987 291 415 y 987 291 584
www.unileon.es/estudios

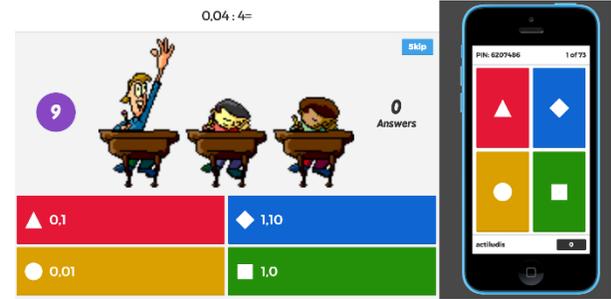
FACULTAD DE VETERINARIA
Campus de Vegazana, s/n
24071 León
Tel.: 987 291 200 - 987 291 195
Fax: 987 291 194
www.veterinaria.unileon.es
fvad@unileon.es

universidad de león
FACULTAD DE VETERINARIA

Si no puedes con el enemigo... utilízalo: los dispositivos inalámbricos... Microbiología, CTA

Resultados:

- **94,6%** siguieron Kahoot! en alguno de los once exámenes
- **19%** realizaron los once exámenes
- **40,5%** rellenaron las dos encuestas
- **27,0%** rellenó únicamente una encuesta



- **Clasificación de los 5 primeros:**
 - después del quinto examen



- **Mejores estudiantes:**
 - 629 – 566 puntos
- **Menor puntuación:**
 - 93 puntos (dos exámenes)

- **Puntuación individual (e-mail):**
 - después del tercer examen

- **Problemas con la conexión wifi:**
 - impidió la contestación fluida
- **Se comentó la respuesta correcta:**
 - retroalimentación



La Facultad de Veterinaria de la Universidad de León cuenta con una experiencia docente e investigadora en el campo de la ciencia y tecnología de los alimentos de más de 40 años. Desde 1993 se imparte en el citado centro el título de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, titulación que será sustituida gratuitamente por el nuevo Grado.

El objetivo general del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos es el de formar profesionales que alcancen el dominio de los conocimientos propios de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos y el grado de desarrollo de sus capacidades de análisis, organización, planificación y actuación en niveles suficientes como para desarrollar el ejercicio profesional en los ámbitos de diseño, gestión y el control de la calidad de los procesos y productos alimentarios a lo largo de toda la cadena alimentaria, de la nutrición y la salud pública, así como en los de la formación y la innovación en temas alimentarios. Se incluye también en este objetivo general el desarrollo de las capacidades personales que permitan a los graduados llevar a cabo con eficacia actividades de aprendizaje permanente en el ámbito de la Ciencia y la Tecnología de los Alimentos, así como las de comunicar con claridad los procedimientos empleados en su actuación profesional y los resultados de los mismos con diferentes niveles de complejidad.

El Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos tiene una carga lectiva de 240 ECTS que se distribuyen en cuatro cursos lectivos.

salidas profesionales

El graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos estará capacitado para desarrollar su actividad profesional en los siguientes ámbitos:

- Seguridad alimentaria.
- Gestión y control de calidad de los alimentos.
- Desarrollo e innovación de procesos y productos en la industria alimentaria.
- Procesado de alimentos y restauración colectiva.
- Nutrición y salud pública.
- Asesoría, comercialización, comunicación y marketing y formación.

edificios e instalaciones

Este Grado se cursa en el edificio de la Facultad de Veterinaria de León, sita en el Campus de Vegazana (a 3 km del centro de la ciudad). Se cuenta con salas, laboratorios y con una planta piloto de elaboración de alimentos y otras instalaciones de carácter general (biblioteca, salas de informática, etc.) equipadas para impartir las citadas enseñanzas.

unileon.es

Grado en **CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**

universidad de león

Ponemos Europa a tu alcance...

cta

universidad de león

FACULTAD DE VETERINARIA

Más información:

UNIVERSIDAD DE LEÓN
Unidad de Información y Registro
Instituto de Edificación y Albaril
Avenida de la Facultad, 25
24071 León
Tel.: 987 291 105 y 987 291 184
www.unileon.es/estudios

FACULTAD DE VETERINARIA
Campus de Vegazana, s/n
24071 León
Tel.: 987 291 200 - 987 291 195
Fax: 987 291 194
www.veterinaria.unileon.es
fvad@unileon.es

Si no puedes con el enemigo... utilízalo: los dispositivos inalámbricos... Microbiología, CTA

Resultados:

- La efectuada tras el quinto examen Kahoot!: **44,7% (17 estudiantes)** ➡ **30 puntos**

Pregunta	Encuesta 1ª (44,7%)	Encuesta 2ª (65,8%)	p-value*
¿Uso de herramienta similar previamente?	53,0%	50,0%	0,552
¿Útil el Kahoot!?	100%	95,8%	0,652
¿Necesario su uso en el aula?	100%	100%	---
¿Motivación para la preparación de la "Microbiología"?	94,1%	91,7%	0,645
¿Recomendaría su uso a otros profesores?	94,1%	100%	0,405

* Valor significativo para $p \leq 0,05$

- La efectuada al final de los exámenes Kahoot!:

65,8% (25 estudiantes) ➡ **30 puntos**



La Facultad de Veterinaria de la Universidad de León cuenta con una experiencia docente e investigadora en el campo de la ciencia y tecnología de los alimentos de más de 40 años. Desde 1993 se imparte en el citado centro el título de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, titulación que será sustituida gratuitamente por el nuevo Grado.

El objetivo general del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos es el de formar profesionales que alcancen el dominio de los conocimientos propios de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos y el grado de desarrollo de sus capacidades de análisis, organización, planificación y actuación en niveles suficientes como para desarrollar el ejercicio profesional en los ámbitos de diseño, gestión y el control de la calidad de los procesos y productos alimentarios a lo largo de toda la cadena alimentaria, de la seguridad alimentaria, de la comercialización alimentaria, de la nutrición y la salud pública, así como en los de la formación y la innovación en temas alimentarios. Se incluye también en este objetivo general el desarrollo de las capacidades personales que permitan a los graduados llevar a cabo con eficacia actividades de aprendizaje permanente en el ámbito de la Ciencia y la Tecnología de los Alimentos, así como las de comunicar con claridad los procedimientos empleados en su actuación profesional y los resultados de los mismos con diferentes niveles de complejidad.

El Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos tiene una carga lectiva de 240 ECTS que se distribuyen en cuatro cursos lectivos.

salidas profesionales

El graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos estará capacitado para desarrollar su actividad profesional en los siguientes ámbitos:

- Seguridad alimentaria.
- Gestión y control de calidad de los alimentos.
- Desarrollo e innovación de procesos y productos en la industria alimentaria.
- Procesado de alimentos y restauración colectiva.
- Nutrición y salud pública.
- Asesoría, comercialización, comunicación y marketing y formación.

edificios e instalaciones

Este Grado se cursa en el edificio de la Facultad de Veterinaria de León, sita en el Campus de Vegazana (a 3 km del centro de la ciudad). Se cuenta con salas, laboratorios y con una planta piloto de elaboración de alimentos y otras instalaciones de carácter general (biblioteca, sala de informática, etc.) equipadas para impartir las citadas enseñanzas.

unileon.es

Grado en **CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**

CTA

universidad de león

Ponemos Europa a tu alcance...

Más información:

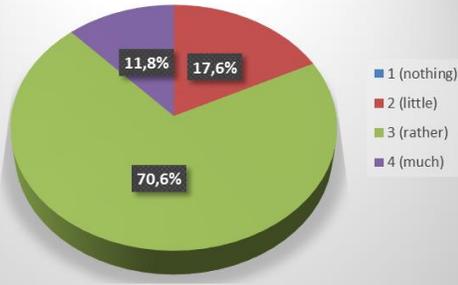
UNIVERSIDAD DE LEÓN
Unidad de Información y Registro
Instituto de Investigación y Registro
Avenida de la Facultad, 25
24071 León
Tel.: 987 291 435 y 987 291 584
www.unileon.es/estudios

FACULTAD DE VETERINARIA
Campus de Vegazana, s/n
24071 León
Tel.: 987 291 200 - 987 291 195
Fax: 987 291 194
www.veterinaria.unileon.es
fvad@unileon.es

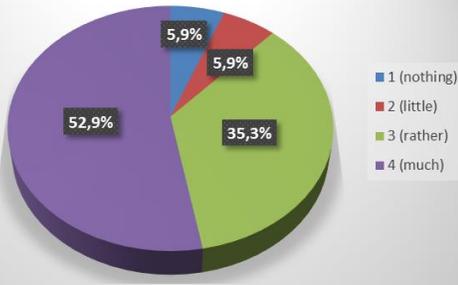
FACULTAD DE VETERINARIA

Si no puedes con el enemigo... utilízalo: los dispositivos inalámbricos... Microbiología, CTA

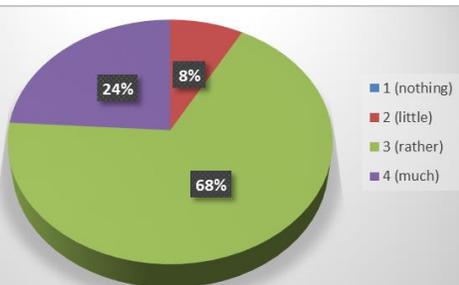
Resultados:



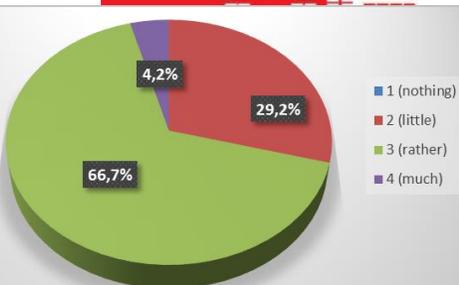
Kahoot! has helped me to the understanding



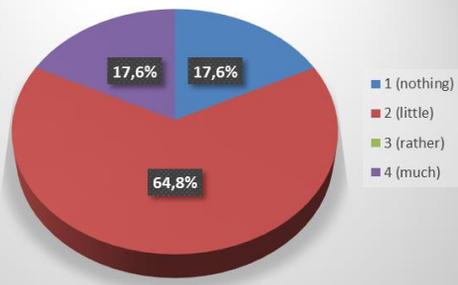
Kahoot! has increased my encouragement



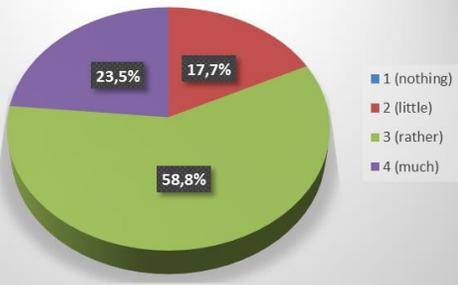
Kahoot! has helped me to the understanding



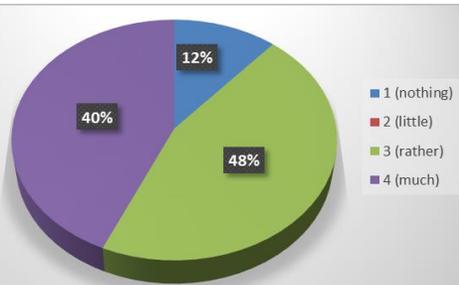
Kahoot! has increased my encouragement



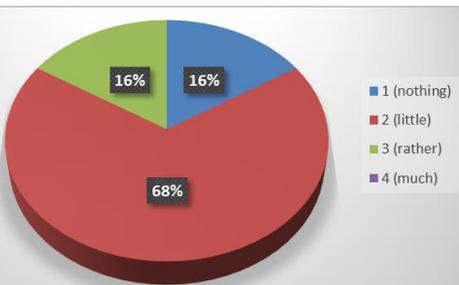
Kahoot! has encouraged my competitiveness



Kahoot! has reduced my study time

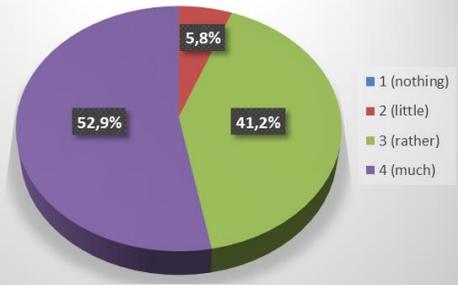


Kahoot! has encouraged my competitiveness



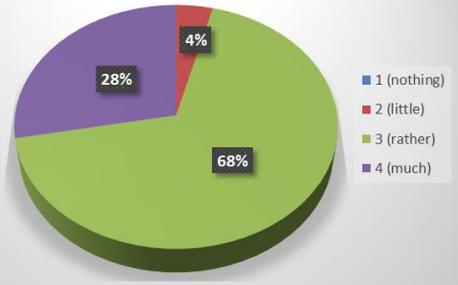
Kahoot! has reduced my study time

1a



Overall satisfaction rate with Kahoot!

2a



Overall satisfaction rate with Kahoot!

salidas profesionales

El graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos está capacitado para desarrollar su actividad profesional en los siguientes ámbitos:

- Seguridad alimentaria.
- Gestión y control de calidad de los alimentos.
- Desarrollo e innovación de procesos y productos en la industria alimentaria.
- Procesado de alimentos y restauración colectiva.
- Nutrición y salud pública.
- Asesoría, comercialización, comunicación y marketing y formación.

edificios e instalaciones

Este Grado se cursa en el edificio de la Facultad de Veterinaria de León, sita en el Campus de Vegazana (a 3 km del centro de la ciudad). Se cuenta con aulas, laboratorios y con una planta piloto de elaboración de alimentos y otras instalaciones de carácter general (biblioteca, sala de informática, etc.) equipadas para impartir las citadas enseñanzas.

LOS ALIMENTOS

cta

universidad de león

Ponemos Europa a tu alcance...

Más información:

UNIVERSIDAD DE LEÓN
Unidad de Información y Registro
Instituto de Investigación El Alcega
Avenida de la Facultad, 25
24071 LEÓN
Tels.: 987 291 635 y 987 291 584
www.unileon.es/estudios

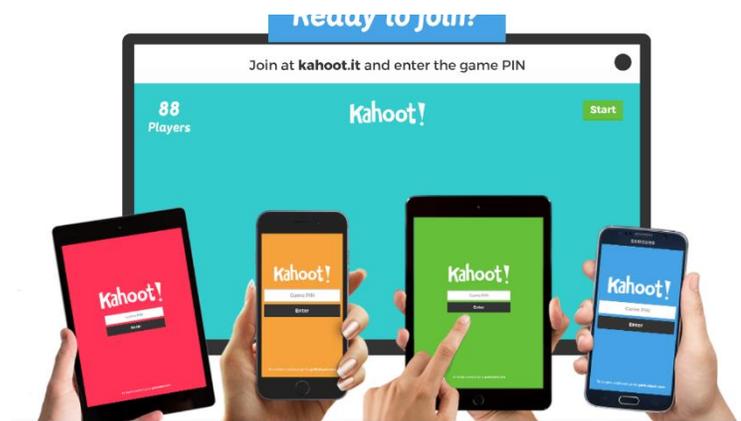
FACULTAD DE VETERINARIA
Campus de Vegazana, s/n
24071 LEÓN
Tels.: 987 291 200 - 987 291 195
Fax: 987 291 194
www.veterinaria.unileon.es
head@unileon.es

FACULTAD DE VETERINARIA

Conclusiones:

1. Kahoot! hace más atractiva la “Microbiología”
2. No disminuye, sin embargo, el tiempo de estudio de la materia
3. Aún así, recomiendan su utilización en otras asignaturas y a otros profesores
4. Kahoot! fomenta el espíritu competitivo entre los alumnos
5. No revierte en una mejora del rendimiento académico aunque influyan otras circunstancias ajenas:
 - a) promoción 2017/18 muy mala según los profesores del primer semestre
 - b) Se exigiera por primera vez un 5 (no un 4) para hacer la media de:

- i. Botánica
- ii. Zoología
- iii. Microbiología



La Facultad de Veterinaria de la Universidad de León cuenta con una experiencia docente e investigadora en el campo de la ciencia y tecnología de los alimentos de más de 40 años. Desde 1993 se imparte en el citado centro el título de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Titulación que será sustituida gradualmente por el nuevo Grado.

El objetivo general del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos es el de formar profesionales que adquieran el dominio de los conocimientos propios de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos y el grado de desarrollo de sus capacidades de análisis, organización, planificación y actuación en niveles suficientes como para desarrollar el ejercicio profesional en los ámbitos de diseño, la gestión y el control de la calidad de los procesos y productos alimentarios a la larga de toda la cadena alimentaria de la seguridad alimentaria, de la comercialización alimentaria, de la nutrición y la salud pública, así como en lo de la formación y la innovación en temas alimentarios. Se incluye también en este objetivo general el desarrollo de las capacidades personales que permitan a los graduados llevar a cabo con eficacia actividades de aprendizaje permanente en el ámbito de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos, así como las de comunicar con claridad los procedimientos empleados en su actuación profesional y los resultados de los mismos con diferentes niveles de complejidad.

El Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos tiene una carga lectiva de 240 ECTS que se distribuyen en cuatro cursos lectivos.

salidas profesionales

El graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos estará capacitado para desarrollar su actividad profesional en los siguientes ámbitos:

- Seguridad alimentaria.
- Gestión y control de calidad de los alimentos.
- Desarrollo e innovación de procesos y productos en la industria alimentaria.
- Procesado de alimentos y restauración colectiva.
- Nutrición y salud pública.
- Asesoría, comercialización, comunicación y marketing y formación.

edificios e instalaciones

Este Grado se cursa en el edificio de la Facultad de Veterinaria de León, sito en el Campus de Vegazana (a 3 km del centro de la ciudad). Se cuenta con aulas, laboratorios y con una planta piloto de elaboración de alimentos y otras instalaciones de carácter general (biblioteca, sala de informática, etc.) equipadas para impartir sus citadas enseñanzas.

unileon.es

Grado en CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

cta

universidad de león

Ponemos Europa a tu alcance...

Más información:

UNIVERSIDAD DE LEÓN	FACULTAD DE VETERINARIA
Unidad de Información y Registro	Campus de Vegazana, s/n
Recorrido, edificio El Albalá	24071 LEÓN
Aula de la Facultad, 25	Tel: 987 291 200 - 987 291 195
24071 LEÓN	Fax: 987 291 194
	www.veterinaria.unileon.es
	head@unileon.es