



## Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

### Campus

AB CR CU TO TA AL

### Modalidad



Presencial

### Contacto

Unidad de Gestión Académica de Campus

T. 926 295 300

Centro de Atención al Usuario 

Información Grado 

### Descripción del grado



El Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CTA) es una titulación de cuatro años (240 créditos ECTS) que se imparte en nuestro país desde el año 2009. Este grado proviene de la licenciatura de segundo ciclo que se empezó a impartir a comienzos de la década de los 90. Por la formación y competencias adquiridas, este es, sin duda, el título más completo, en el panorama actual de la universidad española, en el campo de los alimentos en el aspecto científico-tecnológico.

### Salidas profesionales



¡Una titulación con mucho futuro! El Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos es un grado atractivo y útil a la sociedad. En la actualidad el sector agroalimentario y la industria de alimentación y bebidas son uno de los primeros sectores industriales de la economía española. A nivel internacional, la alimentación y la gastronomía española son también un referente, estando a la cabeza de la innovación en el sector.

Las salidas profesionales de este título se centran principalmente en el desempeño de diversos puestos en la industria alimentaria (departamentos de producción, gestión/control de calidad-análisis de alimentos, I+D+i -desarrollo de nuevos productos- y marketing, principalmente); en laboratorios públicos y privados (análisis de alimentos); en consultorías/ asesorías (sistemas de gestión de la calidad y de la seguridad alimentaria; composición, valor nutritivo y propiedades de los alimentos; legislación alimentaria, etiquetado, marketing, etc.); en la administración (análisis y control de calidad como técnicos e inspectores de calidad alimentaria, seguridad alimentaria, normalización y legislación, etc.) y en docencia e investigación en centros públicos y privados.

Los egresados en CTA poseen una formación muy especializada en el campo de la industria alimentaria y de la alimentación. Aunque en el momento actual no existe una regulación profesional, el análisis de la inserción laboral revela que en el mercado laboral se encuentran los siguientes perfiles profesionales reconocidos por la Conferencia Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos:

- Gestión y control de calidad de procesos y productos
- Producción de alimentos
- Desarrollo e innovación de procesos y productos
- Seguridad alimentaria
- Restauración colectiva
- Nutrición comunitaria y salud pública
- Comercialización, comunicación y marketing
- Asesoría legal, científica y técnica



Carga lectiva					
Curso	FB	OB	OP	PE	TFG
1	48	12	-	-	-
2	15	45	-	-	-
3	-	60	-	-	-
4	-	30	18	6	12
	63	147	18	6	12
<b>TOTAL</b>	<b>240</b>				

## Primer curso

60 créditos ECTS

DENOMINACIÓN/TIPO DE ASIGNATURA/ CRÉDITOS/SEMESTRE			
FÍSICA	9	FB	AN
MATEMÁTICAS	9	FB	AN
BIOLOGÍA	9	FB	AN
FISIOLOGÍA HUMANA	9	FB	AN
QUÍMICA GENERAL	12	FB	AN
FUNDAMENTOS DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	6	OB	S1
MICROBIOLOGÍA	6	OB	S2

## Segundo curso

60 créditos ECTS

DENOMINACIÓN/TIPO DE ASIGNATURA/ CRÉDITOS/SEMESTRE			
BIOQUÍMICA	9	FB	AN
COMPUESTOS ORGÁNICOS Y SU CARACTERIZACIÓN	9	OB	AN
MATERIAS PRIMAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	6	OB	S1
ESTRUCTURA Y PROPIEDADES DE LOS COMPONENTES DE LOS ALIMENTOS	6	OB	S1
OPERACIONES BÁSICAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	6	OB	S1
AMPLIACIÓN DE QUÍMICA	6	FB	S1
ANÁLISIS QUÍMICO	6	OB	S2
BROMATOLOGIA I	6	OB	S2
TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS I	6	OB	S2

## Tercer curso

60 créditos ECTS

DENOMINACIÓN/TIPO DE ASIGNATURA/ CRÉDITOS/SEMESTRE			
BIOTECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	6	OB	S1
TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS II	6	OB	S1
HIGIENE DE LOS ALIMENTOS I	6	OB	S1
GESTIÓN DE LA CALIDAD Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA	6	OB	S1
NUTRICIÓN HUMANA	6	OB	S1
BROMATOLOGÍA II	6	OB	S2
ANÁLISIS SENSORIAL	6	OB	S2
HIGIENE DE LOS ALIMENTOS II	6	OB	S2
ECONOMÍA Y GESTIÓN DE LA EMPRESA ALIMENTARIA	6	OB	S2
DIETÉTICA Y ALIMENTACIÓN COMUNITARIA	6	OB	S2

## Cuarto curso

60 créditos ECTS

DENOMINACIÓN/TIPO DE ASIGNATURA/ CRÉDITOS/SEMESTRE			
PRODUCTOS CÁRNICOS	6	OB	S1
PRODUCTOS LÁCTEOS	6	OB	S1
ENOLOGÍA	6	OB	S1
GRASAS Y ACEITES	6	OB	S1
TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA	6	OB	S1
OPTATIVAS	18	OP	S2
TRABAJO FIN DE GRADO	12	TFG	SD

## Optativas (A elegir 3)

18 créditos ECTS

DENOMINACIÓN/TIPO DE ASIGNATURA/ CRÉDITOS/SEMESTRE			
PRÁCTICAS EXTERNAS	6	OP	S1
BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y ANALCOHÓLICAS	6	OP	S2
CEREALES Y DERIVADOS	6	OP	S2
ENVASES DE LOS ALIMENTOS	6	OP	S2
ALIMENTACIÓN Y SALUD	6	OP	S2
CARACTERIZACIÓN Y GESTIÓN DE RESIDUOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	6	OP	S2

### Periodicidad

**S1** Semestre 1    **S2** Semestre 2    **SD** Sin docencia    **AN** Anual

### Tipo de asignatura

**FB** Formación básica    **OP** Optativa    **PE** Prácticas Empresas  
**OB** Obligatoria    **TFG** Trabajo Fin de Grado