

A photograph of two young people, a man and a woman, smiling and laughing outdoors. The man is standing on the left, wearing a denim jacket over a white t-shirt and dark pants, holding a black bag. The woman is sitting on the right, wearing a grey hoodie and blue and white checkered pants. They are in a grassy area with a blurred background of trees and a building.

UAB, un campus ple d'experiències

Ciència i Tecnologia dels Aliments

UAB Universitat
Autònoma
de Barcelona

Un campus ple d'experiències



UAB Universitat
Autònoma
de Barcelona



Més vídeos al canal YouTube de la UAB

5 raons per triar la UAB

1

**UNIVERSITAT
PÚBLICA**

**I CAPDANTERA
EN ELS
RÀNGUINGS
INTERNACIONALS**



2

**UNIVERSITAT
TRANSFORMADORA**

4.500

**INTERCANVIS
INTERNACIONALS**

3

10.500

**PRÀCTIQUES
PROFSSIONALS**

4

5

**UN CAMPUS
ÚNIC
A CATALUNYA**



Universitat pública i capdavantera en els rànquings internacionals



1



51



201-250



1



3



SCIMAGO
INSTITUTIONS
RANKINGS

2



Universitat transformadora



Responsabilitat
Social Universitària
UAB

Solidària

FAS Fundació Autònoma
Solidària UAB

Saludable i sostenible



Diversa i igualitària



Observatori per
a la **igualtat** UAB

Participativa i cultural

la comunitària UAB



UAB Universitat
Autònoma
de Barcelona

4.500 intercanvis internacionals

+10.500 estudiants internacionals al campus

- Programa DRAC
- Programa SICUE
- Erasmus+
- UAB Exchange Programme

10.500 pràctiques professionals a Catalunya i Europa

Pràctiques curriculars
en tots els graus

8.700 places

Pràctiques extracurriculars
amb ajut a l'estudi

1.700 places

150

Activitats
d'orientació
per trobar feina

2.400

Ofertes laborals



Un campus únic

 Facultats i Escoles

 Centres d'investigació

 Biblioteques

 Vila Universitària

 Esports

 Idiomes

 Participació i solidaritat

 Servei Assistencial
de la Salut

 Bars i restauració

 Cinema i teatre

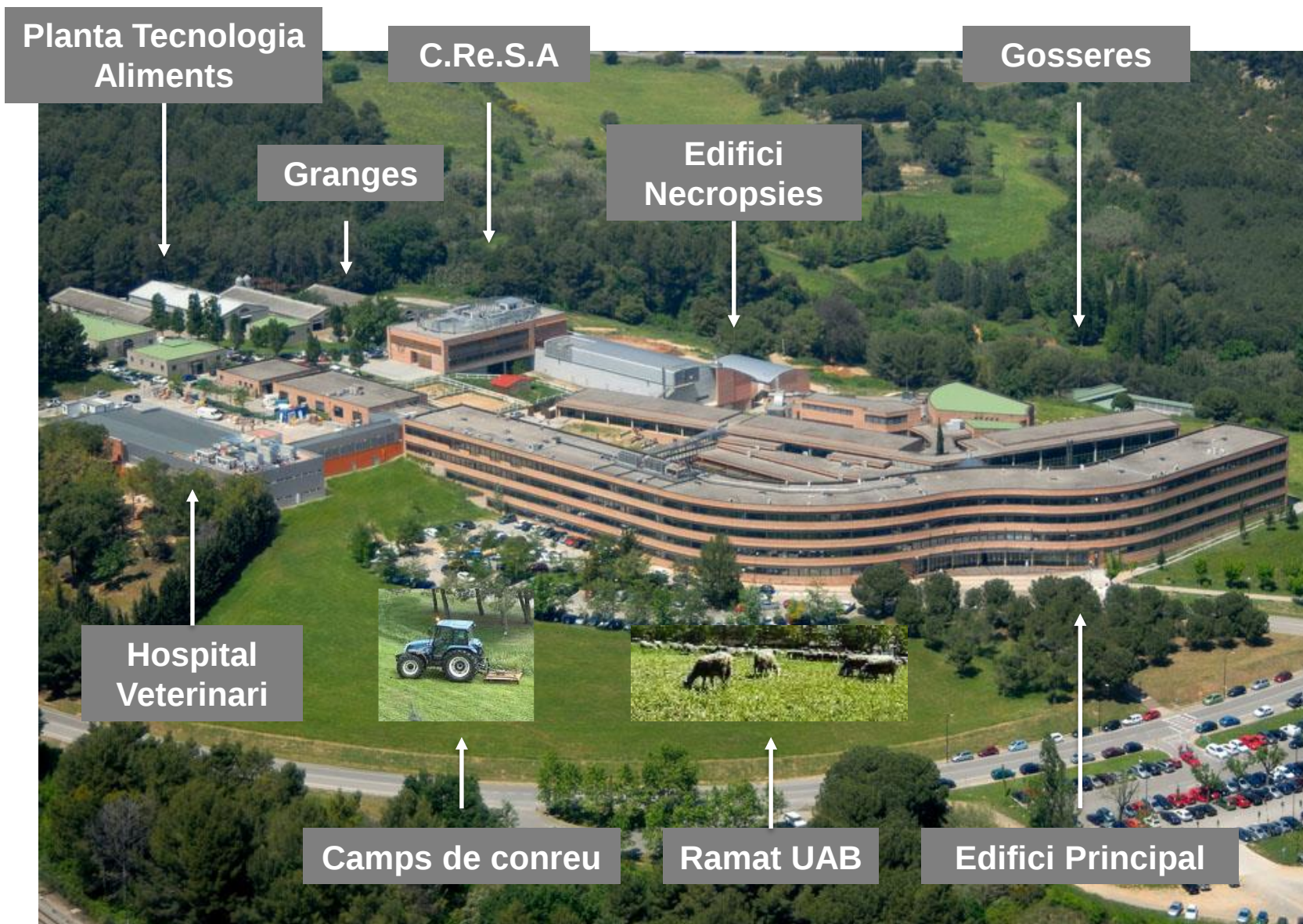
 Botigues

 Tren

 Busos

 Zona verda

 InfoUAB



Ciència i Tecnologia dels Aliments



Objectius del grau

CTA

Ciència i Tecnologia
dels Aliments



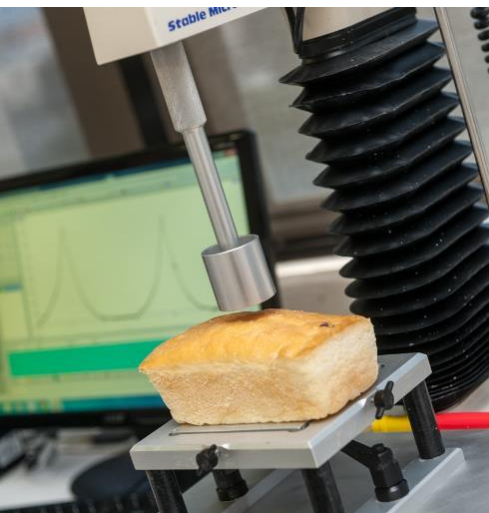
Associació Catalana de
Ciències i Tecnologies
dels Aliments

Objectius del grau



L'objectiu general del Grau en Ciència i Tecnologia dels Aliments és el de formar **professionals** amb els **coneixements** necessaris que els permetin estudiar la **naturalesa dels aliments**, les causes del seu **deteriorament**, els principis fonamentals del seu **processament** i la **millora** dels mateixos per dissenyar i seleccionar els millors **mètodes de conservació, transformació**, envasament, distribució i ús de manera que es garanteixin **aliments innocus, nutritius, sostenibles i de qualitat**, d'acord amb la **legislació vigent**.

Objectius del grau

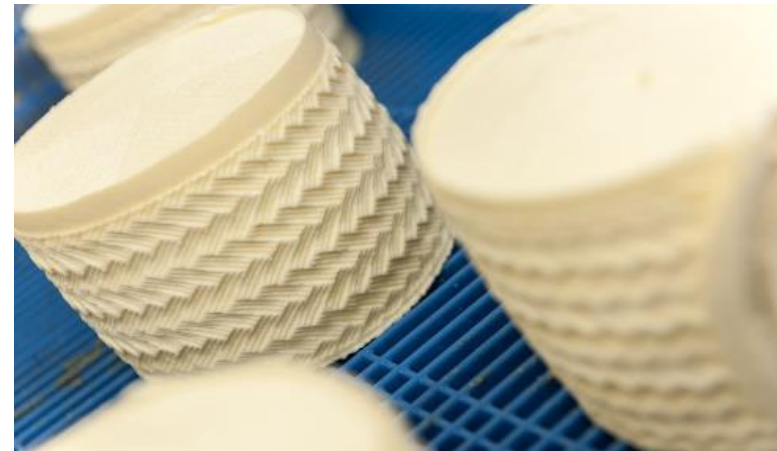


- **Formació científica**, tant en els aspectes bàsics com en els aplicats, dels aliments, les seves propietats, la seva producció, elaboració i seguiment per al consum segur.
- El grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments té per objectiu formar professionals amb una **visió global del sector agroalimentari**, competents en les responsabilitats que exigeix actualment la que està considerada primera indústria transformadora mundial d'àmbit global.
- **Ciència i Tecnologia dels Aliments** és el grau més **complet en l'àmbit dels aliments**, en el panorama actual de titulacions.

De la granja ...

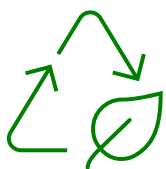


... a la taula



Ciència i Tecnologia dels Aliments

Formem professionals amb capacitat d'encarar reptes



Aliments
sostenibles



Proteïnes
alternatives



Reducció del
malbaratament



Reducció
de plàstic



Noves
tecnologies



Optimització
de processos

Ciència i Tecnologia dels Aliments a la UAB

- **Instal·lacions úniques:** planta pilot amb maquinària industrial, camps de conreu, granges i el Centre de recerca en Agroengenòmica.
- **Professorat amb alta experiència** industrial.
- **Col·laboració amb empreses** de diversos sectors.
- **Xarxa ISEKI** (European Association for Integrating Food Science and Engineering Knowledge Into the Food Chain).



Notes de tall

Batxillerat i CFGS

Nota de tall juny 2023

Ciència i Tecnologia dels Aliments

9,226

Més grans de 25 anys

Ciència i Tecnologia dels Aliments

5,000

Ponderacions

Batxillerat i CFGS

Ponderació

Biologia	0,2
Física	0,2
Matemàtiques	0,2
Química	0,2

Més grans de 25 anys

Opció Ciències de la Salut



Què necessites per estudiar CTA

- Bona base de **ciències bàsiques** i de la salut
- Persona observadora i **responsable**
- Amb capacitat de síntesi i **anàlisi**
- Amb **esperit innovador** i curiositat





Estudiants de la UAB guanyen els premis Ecotrophelia amb un pa de pessic fet amb farina de garrofa



@garrobites



ECOTROPHELIA EUROPE

WINNERS 2023



Abnoba
GERMANY - GOLD AWARD
Abnoba is a fermented, refreshing beverage made from ground elder and nettle.



Sweet Duo
SERBIA - SILVER AWARD
Sweet Duo is a dessert made from organic dried fruits.



Garrobites
SPAIN - BRONZE AWARD
Garrobites is a Mug Cake mix made with carob flour, a by-product of the locust bean extraction.

Així s'estructura el grau

Crèdits: 240 ECTS (4 anys)

Places: 70

Horari: un sol torn, de matí i de tarda

Així s'estructura el grau

Formació Bàsica	60 ECTS	• Assignatures de la branca de coneixement de la titulació
Obligatòries	144 ECTS	• Representen el gruix del pla d'estudis
Optatives	30 ECTS	• Permeten una certa personalització del grau
Treball de Fi de Grau (TFG)	6 ECTS	
Pràctiques externes	12 ECTS	• Pràcticum obligatori a 3r-4t curs (Empreses estatals i europees)

Intercanvis del grau

- **Erasmus+ Estudi:**

18 places que es distribueixen en 9 convenis amb universitats de França, Portugal, Finlàndia, Països Baixos, Alemanya i Àustria.

- **Erasmus+ Pràctiques:**

Els estudiants no titulats poden realitzar estades de pràctiques en empreses o institucions d'altres països europeus.

- **SICUE - Sèneca:**

9 places per anar a Granada, León, Múrcia, Saragossa i València.

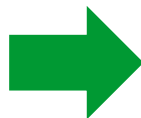
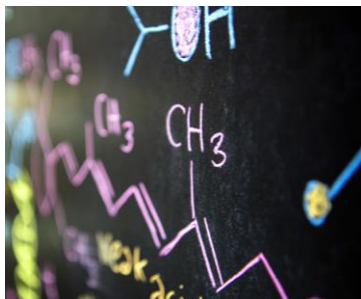
- **Programa Propi de la UAB:**

Actualment s'ofereix una plaça al Brasil i una als EEUU.



Què aprendràs

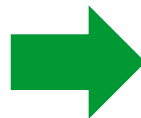
Ciències Bàsiques
Ciències dels Aliments



Enginyeria
Tecnologia dels Aliments



Anàlisi
Innocuïtat
Innovació
Gestió de qualitat



Nutrició
Antropologia
Psicologia i màrqueting

Què aprendràs

Primer curs:

- Matemàtiques
- Biologia Animal, Vegetal i Cel·lular
- Física
- Química I
- Estadística
- Química II
- Microbiologia i Parasitologia
- Bioquímica I
- Producció de Matèries Primeres
- Experimentació al Laboratori

Segon curs:

- Productes Alimentosos
- Bioquímica II
- Química dels Aliments
- Fisiologia Humana
- Fonaments de Processos
- Anàlisi i Control de Qualitat dels Aliments
- Operacions Bàsiques
- Nutrició Humana
- Reactors, Instrumentació i Control
- Alimentació i Cultura



Què aprendràs

Tercer curs:

- Toxicologia dels Aliments
- Microbiologia dels Aliments
- Mètodes de Processament d'Aliments I
- Gestió de la Seguretat Alimentària i Salut Pública
- Economia, Gestió i Logística en l'Empresa Alimentària
- Mètodes de Processament d'Aliments II
- Higiene i Sistemes d'Autocontrol
- Fonaments de Projectes
- Desenvolupament i Innovació
- Pràctiques de Planta Pilot

Quart curs:

- Sistemes de Qualitat i Eines de Gestió Mediambiental
- Psicologia i Màrqueting
- Legislació Alimentària
- **Treball de Final de Grau**
- **Pràcticum**



Què aprendràs

Optatives:

- Llet i Productes Lactis
- Carn i Productes Carnis
- Peix i Productes de la Pesca
- Ous i Ovoproductes
- Begudes i Aliments d'Origen Vegetal
- Productes Derivats de la Fermentació Alcohòlica
- Producció d'Aliments Ecològics
- Micologia dels Aliments
- Biotecnologia Alimentària
- Menjar Preparat i Restauració Col·lectiva



Per a més informació

UAB Universitat Autònoma de Barcelona

Graus

Grau en Ciència i Tecnologia dels Aliments

La indústria alimentària és la primera branca industrial al nostre país, amb un augment de facturació i ocupació any rere any. A la UAB et preparam de la manera més tecnològica i professional possible

Informació general

Accés

Pla d'estudis ▼

Professorat

Matrícula ▼

Qualitat ▼

 **Facultat de Veterinària**

Campus de Bellaterra

 **Durada:** 4 cursos - 240 crèdit

 **Places:** 70

 **Nota de tall Batxillerat / CFGS:** 9,266

Pla d'estudis i horaris

Guies docents

Competències / Resultats d'aprenentatge

Treball de final de grau

Recursos per a l'estudi

Preu per crèdit: 18,46 euros

 **Idioma:** Català (60%), castellà (30%) i anglès (10%).

 **Calendari Acadèmic Facultat**

 **Modalitat:** Presencial

Horaris: Matí i tarda

 **Veure més**

Sortides professionals

- **Gestió de la qualitat i de la innocuïtat dels aliments** (empresa i Administració)
- Direcció de **producció i transformació**
- **Innovació i desenvolupament** de nous aliments i processos
- **Consultoria i assessorament** empresarial
- **Màrqueting** i comercialització
- **Docència i investigació**
- **Emprenedoria**





Sortides professionals

Indústria Alimentària

- Departaments de Producció o Gestió
- Departament de Control de Qualitat
- Departament de R+D+I: disseny i desenvolupament de nous productes
- Departament de Màrqueting





Sortides professionals

Laboratoris públics i privats d'anàlisi d'aliments

- Anàlisis Químiques i Físicoquímiques
- Anàlisis Microbiològiques
- Anàlisis Sensorials





Sortides professionals

Assessoria / Consultoria

- Sistemes de gestió de la qualitat
- Sistemes de gestió de la seguretat alimentària APPCC, IFS, BRC, *Globalgap*, etc
- Composició, valor nutritiu i propietats dels aliments
- Tecnologies d'elaboració/conservació d'aliments
- Legislació alimentaria
- Etiquetatge
- Màrqueting





Sortides professionals

Administració

- Places de l'Administració, a nivell local i autonòmic, relacionades amb diversos àmbits de la ciència i tecnologia dels aliments. P.e.: anàlisiS, tècnics i inspectors de qualitat alimentària, seguretat alimentària, normalització i legislació.

Sortides professionals

Docència i Investigació

- Centres públics (CSIC-IATA, IRTA, IVIA, ITACYL,...)
- Centres privats (LEITAT, AINIA...)
- Indústria (Investigació més o menys aplicada)
- Universitat
- Ensenyament secundari



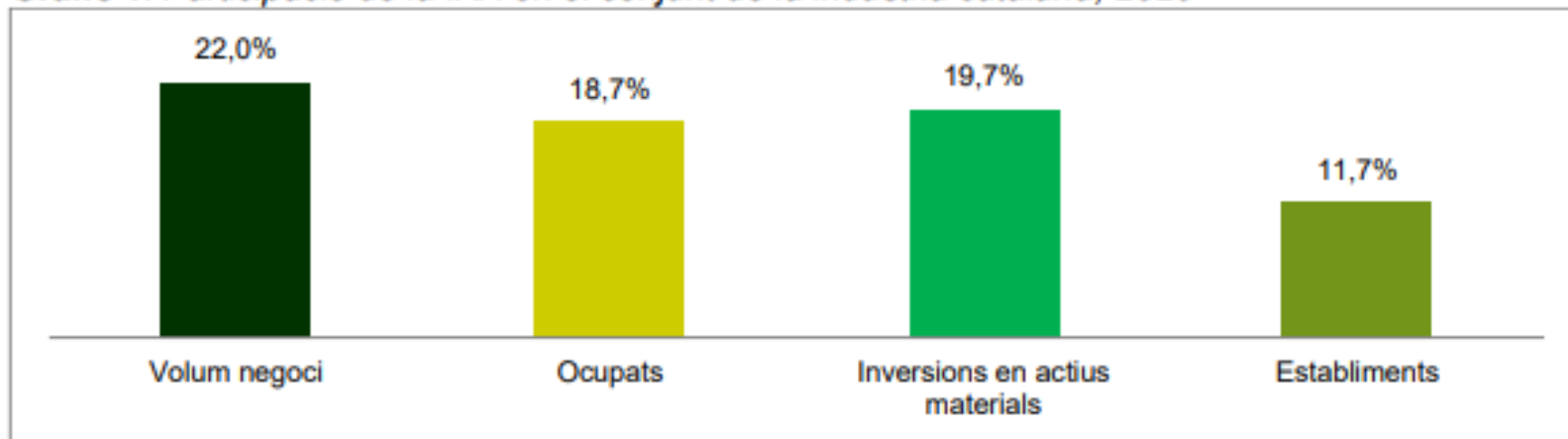
Inserció laboral

Informe de la indústria, la distribució i el consum agroalimentaris a Catalunya

2022

0. La indústria agroalimentària (CCAE 10 i 11)

Gràfic 1: Participació de la IAA en el conjunt de la indústria catalana, 2020



Font: Estadística estructural d'empreses del sector industrial. IDESCAT i INE

Inserció laboral

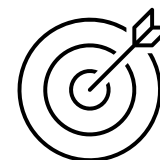


Enquesta a persones titulades 2023

<https://estudis.aqu.cat/euc/ca/Titulacions/Enquestes>

CTA – UAB

- **95 %** Ocupació
- **86 %** Contracte fix
- **98 %** Temps complet
- **88 %** Funcions específiques
- **81%** ha trobat 1^a feina en < 3 mesos
- **8/10** Satisfacció amb la feina
- **79 %** Repetiria titulació
- **100 %** Repetiria centre





Connecta't

- **Gestió acadèmica**

Telèfon: 93 581 14 13

ga.veterinaria@uab.cat

- **Web:** www.uab.cat/veterinaria

- **Fitxa del grau:**

[Ciència i Tecnologia dels Aliments](#)



Servei d'atenció a les NEE de la UAB

- Si vols estudiar a la UAB i tens una necessitat específica de suport educatiu (NEE), adreça't al [PIUNE](#)
- [Demana cita prèvia](#) i et podrem orientar amb la preinscripció, les exempcions de matrícula, els estudis i les assignatures, la transició i acollida, etc.
- El PIUNE et donarà suport durant tots els teus estudis a la UAB. [Consulta a qui adreçar-te](#) a cada facultat o escola.



Més informació? visita www.uab.cat



Visita la UAB

Jornades de
Portes Obertes
7, 8 i 9 de febrer

Saló de
l'Ensenyament
13 a 17 de març

Visites al campus
Gener - juliol... i també al Youtube de la UAB

Dia de les Famílies
4 de maig

Visites al centres
de secundària
Gener - maig

Guies d'informació de la UAB



La guia de l'estudiant



Descarrega't
la guia en PDF



Moltes gràcies

T'esperem
a la UAB!

UAB Universitat
Autònoma
de Barcelona



Descarrega't els catàlegs de grau
i més a: www.uab.cat/guies-pdf