



Grau en Ciència i Tecnologia dels Aliments 2023-2024

Coordinació del Grau: Marta Capellas Puig

Despatx: V0-232

Tel: +935811446

marta.capellas@uab.cat



CIENTÍFIC/A I TECNÒLEG/OGA DELS ALIMENTS

El que tothom creu que fem:



Què fem realment?

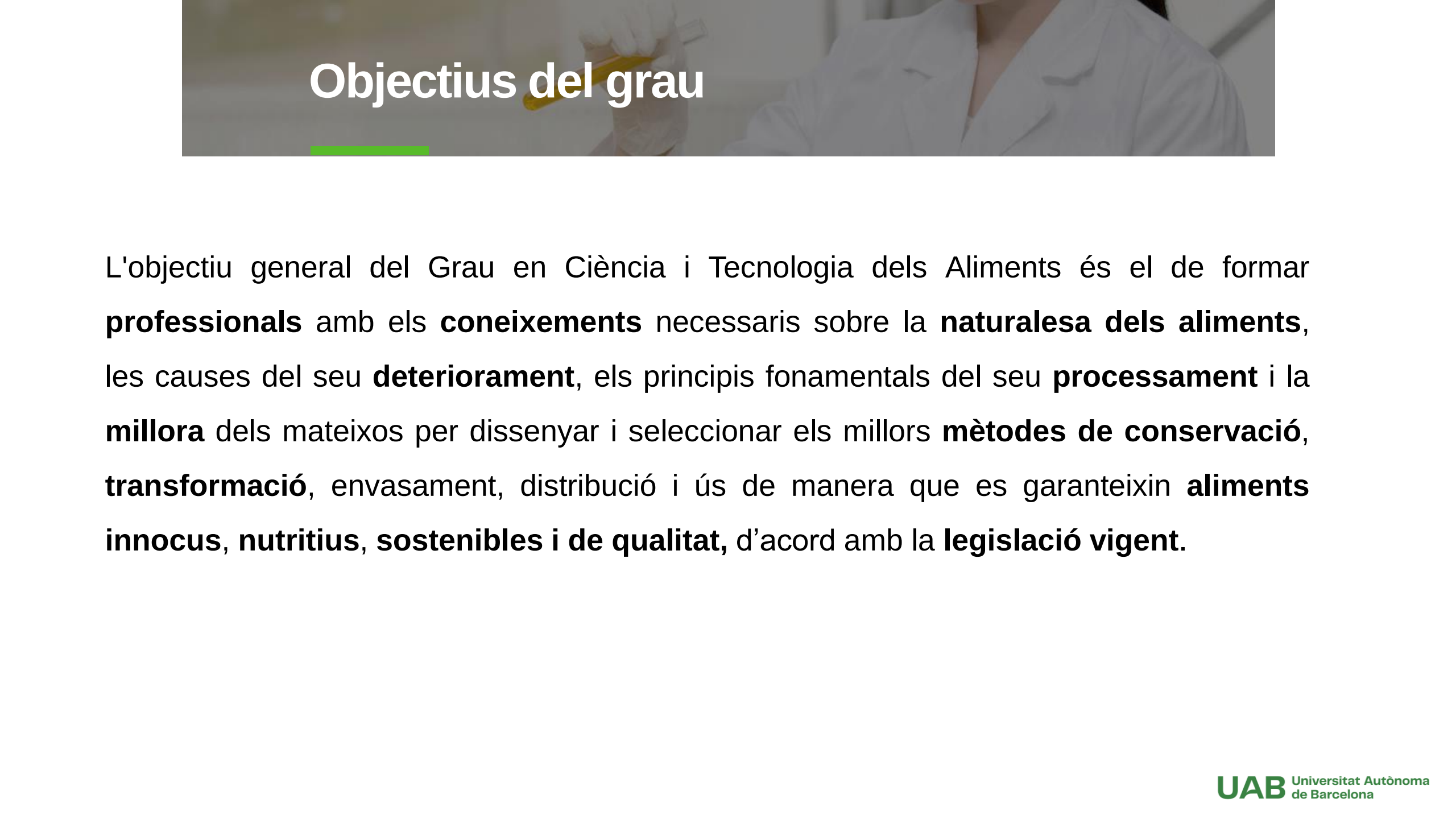


Traduït per:



Associació Catalana de
CIENTÍFICS I TECNÒLEGS
DELS ALIMENTS

[Vídeo Associació Catalana CTA](#)

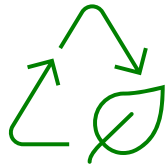


Objectius del grau

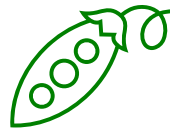
L'objectiu general del Grau en Ciència i Tecnologia dels Aliments és el de formar **professionals** amb els **coneixements** necessaris sobre la **naturalesa dels aliments**, les causes del seu **deteriorament**, els principis fonamentals del seu **processament** i la **millora** dels mateixos per dissenyar 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

Formem professionals amb capacitat d'encarar reptes



Aliments
sostenibles



Proteïnes
alternatives



Reducció del
malbaratament



Reducció
de plàstic



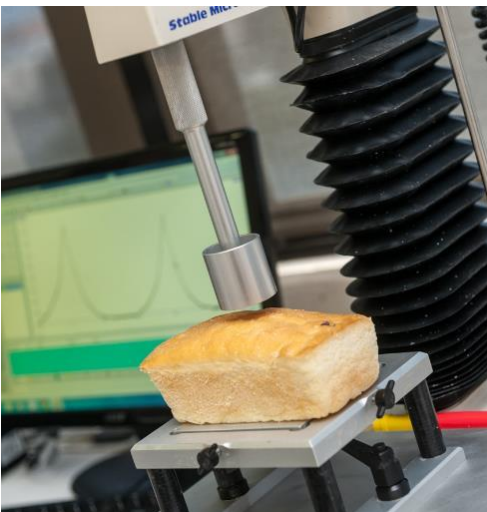
Noves
tecnologies



Optimització
de processos

...

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.
- Formació de 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.

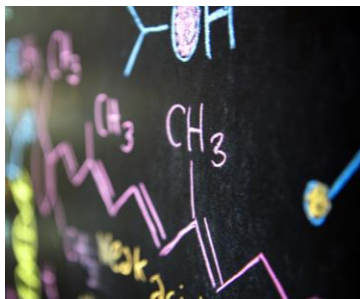
Ciència i Tecnologia dels Aliments a la UAB

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

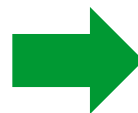


Què aprendràs

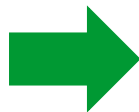
Ciències Bàsiques
Ciències dels Aliments



Enginyeria
Tecnologia dels Aliments



Producció primària



Anàlisi
Innocuïtat
Innovació
Gestió de qualitat



Nutrició
Antropologia
Psicologia i màrqueting

A photograph of a modern library or study hall. In the foreground, a young woman with dark hair tied back, wearing a bright green hoodie, is seated at a long grey table, focused on writing in a notebook. Next to her, another student is partially visible, also working. The table has a water bottle and a small colorful object on it. In the background, other students are seated at similar tables, and tall bookshelves filled with books line the walls. The lighting is bright and even.

Assignatures

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



A photograph of a modern library or study hall. In the foreground, a young woman with dark hair tied back, wearing a bright green hoodie, is seated at a long grey table, focused on writing in a notebook. Next to her, another student is partially visible. The table has a water bottle and a small colorful object on it. In the background, other students are seated at similar tables, and bookshelves filled with books line the walls.

Assignatures

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:

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



A photograph of a modern library or study hall. In the foreground, a young woman with brown hair tied back, wearing a bright green hoodie, is seated at a long grey table, focused on writing in a notebook. Next to her, another student is partially visible. The table has a water bottle and a colorful striped bag. In the background, other students are seated at similar tables, and bookshelves line the walls.

Assignatures

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





Així s'estructura el grau

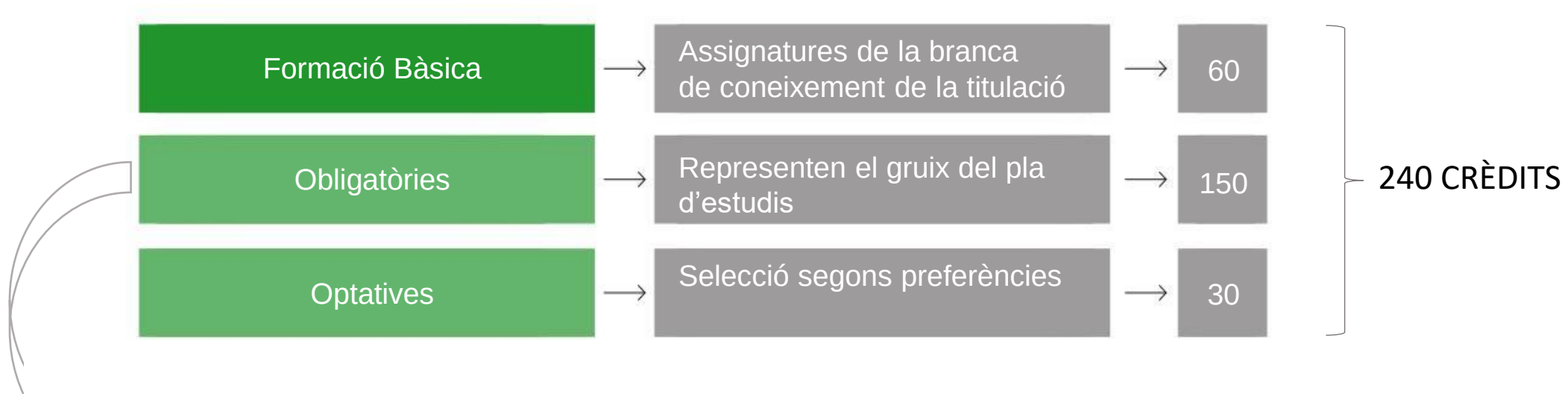
Crèdits: 240 CRÈDITS (4 anys)

Horari: Torn de matí i tarda

Docència: presencial



Així s'estructura el grau



Què és un CRÈDIT?



ECTS: Sistema Europeu de Transferència de Crèdits

L'equivalència en hores dels crèdits es basa en la dedicació de l'estudiant o càrrega de treball total que comporta una assignatura:

- Assistència a les activitats presencials
- Treball dirigit
- Treball en grup i personal
- Consulta bibliogràfica
- Preparació d'exàmens
- Tutorització del professor

1 CRÈDIT ECTS:

25 h de dedicació

37,5 h treball / semana

60 crèdits / curs

240 crèdits / Grau

Assignatura de 6 ECTS:

150 h de dedicació

Tipologies docents

Activitats dirigides:

- Teoria
- Pràctiques d'aula (PAUL)
- Seminaris (SEM)
- Pràctiques laboratori (PLAB)
- Pràctiques planta pilot (SPTA)
- Visites



Avaluació continuada:

- Exàmens parcials
- Tests en línia
- Treballs individuals
- Treballs en grup
- Presentacions orals



En algunes assignatures es pot optar a **l'avaluació única** per poder compaginar els estudis amb la vida laboral o familiar. Suposa fer totes les activitats d'avaluació en una única data.

COM FUNCIONA CADA ASSIGNATURA?



GUIES DOCENTS



Actualitat



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

Agenda

Set. 12 09:30 h
Sala d'Actes de la Facultat de Veterinària

[Jornades Acol·lida alumnat de nou Ingrés als graus curs 2023-2024](#)

Oct. 20 09:30 h
Sala de Teatre UAB

[II Jornada «Ciència i empenedoria en femení. Superem la síndrome de la impostora»](#)

[Veure tota l'agenda >](#)



Campus Virtual



Suggestiments, queixes i felicitacions



Intranet de la UAB



Seu electrònica de la UAB



Evolució dels zoos

Oferta d'estudis

Graus >

Màsters oficials >

Màsters i postgraus propis >

Doctorats >

Residències Veterinàries >

Avaluacions





Facultat de Veterinària → Estudiar → Graus → Graus → Tots els graus

- Graus
- Tots els graus
- Horaris dels Graus
- Jornades d'Acollida
- Portes Obertes
- Normativa Avaluació Facultat de Veterinària
- Pràctiques Externes
- Treball Fi de Grau
- Guia de l'estudiant
- Atenció a l'estudiant universitari amb necessitats educatives específiques (NEE)
- Informació assignatures optatives Grau en Veterinària
- Informació assignatures optatives Grau en Ciència i Tecnologia dels Aliments

Tots els graus

Grau	Codi de preinscripció	Places
Ciència i Tecnologia dels Aliments	21021	70
Veterinària	21083	115

Horaris

Guia de l'estudiant

Pràctiques en empreses

Graus
Tots els graus
Horaris dels Graus
Jornades d'Acollida
Portes Obertes
Normativa Avaluació Facultat de Veterinària
Pràctiques Externes
Treball Fi de Grau
Guia de l'estudiant
Atenció a l'estudiant universitari amb necessitats educatives específiques (NEE)
Informació assignatures optatives Grau en Veterinària
Informació assignatures optatives Grau en Ciència i Tecnologia dels Aliments
Requisitos formativos complementarios para homologación de títulos
Informació acadèmica >
Matrícula >
Accés als estudis >
Sistema de Garantia Interna de Qualitat >
Activitats d'orientació universitària >

Horaris dels Graus

Horaris Curs 2023 - 2024

GUIES DOCENTS: VETERINÀRIA			Coordinador/a
1er curs	Primer semestre	Segon semestre	Elena.Albanell@uab.cat
2n curs	Primer Semestre	Segon semestre	Marc.Navarro@uab.cat
3er curs	Primer Semestre	Segon Semestre	Teresa.Mogas@uab.cat
4rt curs	Primer Semestre	Segon Semestre	MariaMontserrat.Rivera@uab.cat
5è curs	Primer Semestre	Segon Semestre	Sonia.Anor@uab.cat
Grups de Pràctiques VET			
GUIES DOCENTS: CIÈNCIA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS			Coordinador/a
1er curs	Primer Semestre	Segon Semestre	Josefina.Plaixats@uab.cat
2n curs	Primer Semestre	Segon Semestre	Victoria.Ferragut@uab.cat
3er curs	Primer Semestre	Segon Semestre	Manuel.Castillo@uab.cat
4rt curs	Primer Semestre	Segon Semestre	Bibiana.Juan@uab.cat
Grups de Pràctiques CTA			

 Horaris

 Guia de l'estudiant

 Pràctiques en empreses

 Treball de Fi de Grau

 Bioseguretat

Graus

Grau en Ciència i Tecnologia dels Aliments

Informació general Accés **Pla d'estudis ▼** Professorat Matricula ▼ Qualitat ▼

Guies docents de les assignatures

La informació que apareix actualment és la del curs 2023-2024. Les guies docents que tenen la indicació de cursos anteriors entre parèntesi corresponen a assignatures no programades o bé amb la guia docent pendent d'actualització. Si la guia docent d'alguna assignatura programada no apareix s'ha d'anar a cercar-la al [Dipòsit Digital de Documents](#). La informació completa de totes les assignatures que conformen la titulació es pot consultar a l'apartat Pla d'estudis i horaris.

La informació sobre les llengües emprades a cada assignatura es pot consultar entrant a la guia docent de cada assignatura.

1r curs

[103251 - Biologia Animal, Vegetal i Cel·lular](#)

[103266 - Bioquímica I](#)

[103240 - Estadística](#)

[103249 - Experimentació al Laboratori](#)

i de cada guia:

- Professorat
- Idiomes
- Prerequisits
- Objectius
- Competències /Resultats d'aprenentatge
- Continguts
- Metodologia
- Avaluació
- Bibliografia

Tots els graus - Facultat de Veterinària

uab.cat/web/estudiar/graus/graus/tots-els-graus-1345711138810.html

Facultat de Veterinària

UAB

Universitat Autònoma de Barcelona

FACULTAT DE VETERINÀRIA

Estudiar

International Mobility

Investigar

Coneix la Facultat

Cerca al web

Directori

CV

Graus

Totes les titulacions tenen una assignatura de pràctiques externes



Facultat de Veterinària → Estudiar → Graus → Graus → Tots els graus

Graus

Tots els graus

Horaris dels Graus

Jornades d'Acollida

Portes Obertes

Normativa Avaluació Facultat de Veterinària

Pràctiques Externes

Treball Fi de Grau

Guia de l'estudiant

Atenció a l'estudiant universitari amb necessitats educatives específiques (NEE)

Informació assignatures optatives Grau en Veterinària

Informació assignatures optatives Grau en Ciència i Tecnologia dels Aliments

Tots els graus

Grau	Codi de preinscripció	Places
Ciència i Tecnologia dels Aliments	21021	70
Veterinària	21083	115

Horaris

Guia de l'estudiant

Pràctiques en empreses

Graus

Totes les titulacions tenen una assignatura de pràctiques externes

Facultat de Veterinària → Estudiar → Graus → Guia de l'estudiant

Graus

[Tots els graus](#)[Horaris dels Graus](#)[Jornades d'Acollida](#)[Portes Obertes](#)[Normativa Avaluació Facultat de Veterinària](#)[Pràctiques Externes](#)[Treball Fi de Grau](#)[Guia de l'estudiant](#)[Atenció a l'estudiant universitari amb necessitats educatives específiques \(NEE\)](#)[Informació assignatures optatives Grau en Veterinària](#)[Informació assignatures](#)

Guia de l'estudiant

La Facultat



La Facultat

- [Salutació del degà](#)
- [Història de la Facultat](#)
- [Els òrgans de govern](#)
- [Els estudiants](#)
- [Els departaments](#)

Informació acadèmica



Informació Acadèmica

- [Normativa de permanència](#)
- [Reconeixement d'activitats per grau](#)
- [Pràctiques acadèmiques dels graus](#)
- [Treball de fi de grau](#)
- [Mobilitat internacional](#)

Els estudis



Els Estudis

- [Graus](#)
- [Màsters oficials](#)
- [Màsters i postgraus propis](#)
- [Professorat Responsable Veterinària](#)
- [Professorat Responsable CTA](#)

Guia de l'estudiant

La Facultat



- [Salutació del degà](#)
- [Història de la Facultat](#)
- [Els òrgans de govern](#)
- [Els estudiants](#)
- [Els departaments](#)
- [Seguretat i Salut](#)

Informació acadèmica



- [Normativa de permanència](#)
- [Reconeixement d'activitats per grau](#)
- [Pràctiques acadèmiques dels graus](#)
- [Treball de fi de grau](#)
- [Mobilitat internacional](#)
- [Calendari Acadèmic de la Facultat](#)
- [Dates que cal recordar](#)

Els estudis



- [Graus](#)
- [Màsters oficials](#)
- [Màsters i postgraus propis](#)
- [Professorat Responsable Veterinària](#)
- [Professorat Responsable CTA](#)
- [Optatives Grau en Veterinària](#)
- [Optatives Grau en Ciència i Tecnologia dels Aliments](#)
- [Normes Comportament a l'HCV](#)
- [Recomanacions de matrícula per estudiants que vulguin fer temps parcial: Veterinària](#)
- [Recomanacions de matrícula per estudiants que vulguin fer temps parcial: Ciència i Tecnologia dels](#)
[ats.](#)

Documentació a lliurar



- [Protecció de dades HCV](#) (Grau de Veterinària)
- [Ús dels animals en l'ensenyament](#) (Grau de Veterinària)
- [Ús d'ulleres](#) (tots els estudis de la Facultat)
- [Control de seguiment i acceptació de les normes de seguretat i d'actuació en el SGCE](#) (Grau de Veterinària i Ciència i Tecnologia dels Aliments)

Serveis



- [Gestió acadèmica](#)
- [Suport Logístic i Punt d'Informació](#)
- [Servei d'Informàtica i Multimèdia](#)
- [Biblioteca](#)
- [Atenció a l'estudiant universitari amb necessitats educatives específiques \(NEE\)](#)

CONVOCATÒRIES

Als estudis de grau, l'estudiant té dret a formalitzar tres matrícules per a superar una assignatura i, una vegada esgotades, pot sol·licitar-ne una d'extraordinària.

RÈGIM DE PERMANÈNCIA

Tipus de dedicació	Completa	Parcial
Crèdits que cal matricular	Any d'accés: 60 Resta d'anys acadèmics: 42 per any acadèmic	Any d'accés: 30 Resta d'anys acadèmics: 24 per any acadèmic
Anys de permanència	7 (màxim 3 anys més de la durada de la titulació)	11 (màxim 3 anys més del doble de la durada de la titulació)

<https://www.uab.cat/web/estudiar/graus/informacio-academica/regim-de-permanencia/tipus-de-dedicacio-1345711138934.html>

<https://www.uab.cat/doc/guia-estudiant.pdf>

> Quants crèdits he de superar cada curs acadèmic?

- Cal superar un mínim de 30 crèdits en 2 anys.
- Per matricular-te del segon curs, has d'haver superat un nombre de 12 crèdits.
- Per matricular-te del tercer curs, has d'haver superat un nombre de 60 crèdits de primer i segon curs.
- Per matricular-te del quart curs, has d'haver superat tot el primer curs i 120 crèdits de primer, segon i tercer curs.
- Per matricular-te del treball de final de grau, cal haver superat els 2/3 del total de crèdits del pla d'estudis.

<https://www.uab.cat/web/estudiar/graus/informacio-academica/regim-de-permanencia/condicions-per-matricular-se-1345711138952.html>

<https://www.uab.cat/doc/guia-estudiant.pdf>

LA FACULTAT DE VETERINÀRIA US DONA LA BENVINGUDA



veterinària UAB

Actualitat



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

Agenda

Set. 12 09:30 h
Sala d'Actes de la Facultat de Veterinària

[Jornades Acolida alumnat de nou](#)
[Ingrés als graus curs 2023-2024](#)

Oct. 20 09:30 h
Sala de Teatre UAB

[II Jornada «Ciència i emprenedoria en femení. Superem la síndrome de la impostora»](#)

[Veure tota l'agenda >](#)

	Campus Virtual
	S suggeriments, queixes i felicitacions
	Intranet de la UAB
	Seu electrònica de la UAB
	Evolució dels zoos

Oferta d'estudis

Graus	>
Màsters oficials	>
Màsters i postgraus propis	>
Doctorats	>
Residències Veterinàries	>

Avaluacions



SESSIONS D'ACOLLIDA

III Jornada

Avisos de la Gestió Acadèmica

UAB

- **Gestió acadèmica**

Telèfon: 93 581 14 13

ga.veterinaria@uab.cat

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

- **Fitxa del grau: [Ciència i Tecnologia dels Aliments](#)**

- **Guia de l'estudiant UAB: <https://www.uab.cat/doc/guia-estudiant.pdf>**

Benvingudes i Benvinguts!

