

UAB, la teva opció

Ciència i Tecnologia
dels Aliments

UAB

Universitat Autònoma
de Barcelona



La UAB en 2 minuts!



5 raons per triar la UAB

1

**UNIVERSITAT
PÚBLICA**

**I CAPDANTERA
EN ELS
RÀNGUINGS
INTERNACIONALS**



2

**UNIVERSITAT
TRANSFORMADORA**

3

**4.300
INTERCANVIS
INTERNACIONALS**

4

**10.500
PRÀCTIQUES
PROFESSIONALS**

5

**UN CAMPUS
ÚNIC**



Universitat pública i capdavantera en els rànquings internacionals



182



1



213



1



2



SCIMAGO
INSTITUTIONS
RANKINGS

271



4.300 intercanvis internacionals

+10.500 estudiants internacionals al campus

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

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.

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



Per què CTA



“La indústria alimentaria és la primera branca industrial al nostre país, amb un augment de facturació i ocupació any rere any.”

A Espanya, la indústria d'alimentació i begudes és la primera branca industrial, segons l'última Enquesta Industrial d'Empreses de l'INE, a 31 de desembre de 2014, representant el 20,5% de les vendes netes de producte, el 18,3% de les persones ocupades, el 17,8% de les inversions netes en actius materials i el 15,5% del valor afegit.

Inserció laboral

CIFRAS DE LOS PRINCIPALES INDICADORES DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA POR CC. AA.
AÑOS 2013 y 2014

CC. AA.	Nº PERSONAS OCUPADAS		VENTAS NETAS PRODUCTO (Millones €)		COMPRA DE MATERIAS PRIMAS (Millones €)		INVERSIONES NETAS ACTIVOS MATERIALES (Millones €)		VALOR AÑADIDO (Millones €)		GASTOS PERSONAL (Millones €)	
	2013	2014	2013	2014	2013	2014	2013	2014	2013	2014	2013	2014
Andalucía	47.118	46.465	12.468	13.124	7.834	9.037	233	433	2.250	2.441	1.212	1.267
Aragón	10.209	11.041	3.435	3.379	2.524	2.220	108	117	350	602	322	305
Principado de Asturias	7.229	6.859	1.745	1.768	1.043	1.042	35	19	364	401	224	218
Islas Baleares	3.769	3.869	553	531	348	309	11	28	75	144	107	98
Canarias	9.555	9.385	1.180	1.137	531	512	37	27	436	408	261	263
Cantabria	6.136	6.123	1.188	1.227	582	524	32	23	236	348	179	194
Castilla y León	35.476	35.529	9.049	9.370	5.266	5.420	217	293	2.174	2.217	1.089	1.105
Castilla-La Mancha	23.270	21.748	7.537	6.468	4.738	4.125	346	172	1.650	1.228	714	616
Cataluña	75.315	75.723	20.671	21.261	12.824	13.195	537	526	4.167	4.523	2.547	2.474
Comunidad Valenciana	30.814	29.792	7.899	7.994	4.697	4.845	190	269	1.782	1.796	923	907
Extremadura	9.270	9.519	1.984	2.112	1.242	1.417	146	152	388	383	213	212
Galicia	28.682	26.817	7.220	7.158	4.796	4.753	131	151	1.250	1.285	651	662
Comunidad de Madrid	17.158	20.081	3.582	4.458	1.735	1.793	37	125	909	1.157	605	653
Región de Murcia	19.278	18.394	5.018	5.732	2.835	3.543	223	175	1.040	953	527	534
Comunidad Foral de Navarra	10.853	12.245	2.759	2.685	1.613	1.412	119	98	653	654	352	367
País Vasco	13.994	12.837	3.381	3.352	2.001	2.153	70	123	804	738	474	425
La Rioja	6.955	7.280	1.752	1.609	858	783	63	68	487	431	224	201
TOTAL INDUSTRIA ALIMENTARIA	355.321	353.965	91.450	93.396	55.482	57.098	2.541	2.800	19.028	19.721	10.630	10.506
TOTAL INDUSTRIA	1.949.194	46.465	444.363	454.966	256.056	261.712	15.086	15.677	124.468	127.547	70.107	69.659

Fuente: Datos elaborados por la S G de Fomento Industrial e Innovación del MAGRAMA, a partir de los datos de la Encuesta Industrial Anual de Empresas del INE (Años 2013 y 2014).

Inserció laboral

- **Variació entre ocupació 2011 a 2014:**



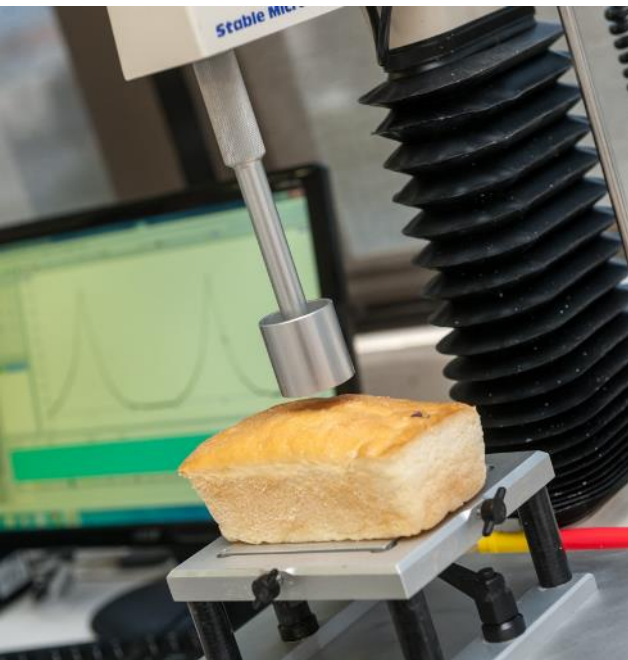
- Nàutica
- Aviació
- Farmàcia
- **Ciència i Tecnologia dels Aliments**

- **Inserció laboral segons la subàrea disciplinària Ciències de la Salut:**



- Ocupació
- Contracte fix
- Funcions de nivell universitari
- Ocupació qualificada

- La majoria de les 60 titulacions amb més ocupació són de **Ciències**.
- Enginyeries i **Ciències de la Salut**, els graus amb més inserció laboral.
- Més del 80% dels graduats en Ciències de Salut **tornarien a fer els estudis (CTA >81%)**.



**Ciència i Tecnologia dels
Aliments** és el títol més complet
en l'aspecte **cientificotecnològic**
del camp dels aliments, en el
panorama actual de la
universitat espanyola.

De la granja ...



... a la taula.



Ciència i Tecnologia dels Aliments a la UAB

- Instal·lacions úniques a la Facultat de Veterinària: **planta pilot** amb maquinària industrial, camps de conreu, granges i el Centre de recerca en Agrogenòmica.
- Aquests estudis estan dins la **Xarxa ISEKI** (European Association for Integrating Food Science and Engineering Knowledge Into the Food Chain).
- **Professorat amb alta experiència** industrial contrastada.
- **Col·laboració amb empreses** de diversos sectors alimentaris.
- **Alta ocupació** entre els graduats d'aquesta titulació.



Notes de tall

Batxillerat i CFGS

Nota de tall juny 2020

Ciència i Tecnologia dels Aliments

9,454

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

- Persona preocupada per la **salut**.
- Bona base de **ciències bàsiques** i de la salut.
- Amb **esperit innovador** i curiositat.
- Persona observadora i **responsable**.
- Amb capacitat de síntesi i **anàlisi**.
- Interessada en el **desenvolupament** humà i en la natura.



Objectius del grau

L'objectiu general del Grau en Ciència i Tecnologia dels Aliments és el de formar **professionals** amb els **coneixements** necessaris en matèries bàsiques 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 al consum, tot això encaminat al disseny i selecció dels millors **mètodes de conservació**, transformació, envasat, distribució i ús de manera que es garanteixin aliments d'**alta qualitat sensorial, segurs, nutritius, saludables**, adaptats als **nous hàbits de consum** i d'acord amb la **legislació vigent**.

Objectius del grau

- **Formació científica adequada**, 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 món agroalimentari**, competents en les responsabilitats que exigeix actualment la que està considerada primera indústria transformadora mundial d'àmbit global.



Així s'estructura el grau

Crèdits: 240 ECTS (4 anys)

Places: 70

Horari: Torn de matí i tarda

Cursos propedèutics

- Física per a estudiants de ciències
 - Matemàtiques per a estudiants de ciències
 - Química per a estudiants de ciències
-

 **Veure +info horaris**

 **Veure cursos propedèutics**

Així s'estructura el grau

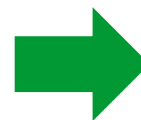
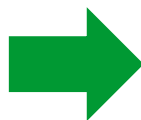
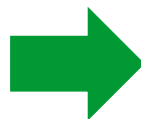
Formació Bàsica	60 ECTS	• Assignatures de la branca de coneixement de la titulació
Obligatòries	144 ECTS	• Representen el gruix del pla d'estudis
Optatives	30 ECTS	• Permeten una certa personalització del grau
Treball de Fi de Grau (TFG)	6 ECTS	
Pràctiques externes	12 ECTS	• Pràcticum obligatori a 3r-4t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

Què n'aprendràs

Ciències Bàsiques
Ciències dels Aliments



Enginyeria
Tecnologia dels Aliments



Producció primària



Química aliments
Anàlisi
Seguretat
Innovació
Gestió de qualitat



Nutrició
Antropologia
Psicologia i màrqueting

Què n'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 n'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 n'aprendràs

Optatives:

- Llet i Productes Làctics (6 crèdits)
- Carn i Productes Càrnics (6 crèdits)
- Peix i Productes de la Pesca (6 crèdits)
- Ous i Ovoproductes (3 crèdits)
- Begudes i Aliments d'Origen Vegetal (6 crèdits)
- Productes Derivats de la Fermentació Alcohòlica (3 crèdits)
- Producció d'Aliments Ecològics (3 crèdits)
- Micologia dels Aliments (3 crèdits)
- Biotecnologia Alimentària (3 crèdits)
- Menjar Preparat i Restauració Col·lectiva (3 crèdits)



Sortides professionals

- **Gestió de la qualitat i de la seguretat 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**





Sortides professionals

Indústria Alimentària

- Departaments de Producció o Gestió
- Departament de Control de Qualitat (Anàlisi d'Aliments)
- Departament de R+D+I (Disseny i desenvolupament de nous productes)
- Departament de Màrqueting



Sortides professionals

Laboratoris d'anàlisi d'aliments públics i privats



- Anàlisis Químics i Fisicoquímics
- Anàlisis Microbiològics
- Anàlisis Sensorials



Sortides professionals

Assessoria / Consultoria

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



Sortides professionals

Administració

- Llocs de l'Administració, a nivell nacional, regional o local, relacionats amb diversos àmbits de la ciència i tecnologia dels aliments (anàlisi, control de qualitat (ex. tècnics i inspectors de qualitat alimentària), seguretat alimentària, normalització i legislació, etc.
- Segons la Llei 44/2003 d'ordenació de les professions sanitàries, «tindran caràcter de professionals sanitaris els Llicenciats en Ciència i Tecnologia dels Aliments quan aquests titulats desenvolupen la seva activitat professional en centres sanitaris integrats en el Sistema Nacional de Salut o quan desenvolupin la seva exercici professional, per compte propi o aliè, al sector sanitari privat

Nova escala CyTA UEx 2019

Escala Tècnica de Gestió d'Organismes Autònoms, especialitat de Sanitat i Consum (Ministeri de Sanitat, Consum i Benestar Social, BOE núm. 78, 1 abril 2019). Convocatoria-ETGOAS-2019

Escales Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació: els graduats en CyTA tenen accés a les escales dels subgrups A1 (Tècnics Facultatius Superiors)



Sortides professionals

Docència i Investigació

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

Per què CTA



GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA
DE LOS ALIMENTOS

5:38

Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Un Grado con mucho futuro.

21.515 visualizaciones • hace 4 años



Universidad de León

El Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos es un grado atractivo y útil a la sociedad. Er



<https://www.youtube.com/watch?v=AfJ-uBKWCOk&feature=youtu.be>

Per a més informació



The screenshot shows the website of the Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) Facultat de Veterinària. The header includes the UAB logo, the text 'Universitat Autònoma de Barcelona', and the faculty name 'FACULTAT DE VETERINÀRIA'. Navigation links for 'Estudiar', 'Mobilitat Internacional', 'Investigar', and 'Coneix la Facultat' are present. The main banner features a large image of the faculty building with the text 'La Facultat de Veterinària us dona la benvinguda'. Below this, the 'Actualitat' section displays a photo of a group of people signing a document, with a headline about a convention with the University of Kyrgyz National Agrarian University (KNAU). The 'Agenda' section lists events for October 10 and 11, including a cinema screening, an auditorium performance, and a ceremony. Other sections include 'Oferta d'estudis' (Degrees, Official Masters, Proprietary Masters and Postgraduate, Doctorates, Veterinary Residencies) and 'Avaluacions' (Evaluation). A sidebar on the right contains links for 'Campus Virtual', 'Intranet de la UAB', 'PINIA', and 'Suggeriments, queixes i felicitacions'.

Gestió Acadèmica de la Facultat de Veterinària

Telèfon: 93 581 14 13

Web: uab.cat/veterinaria

Correu-e:
ga.veterinaria@uab.cat

Per a més informació

UAB Universitat Autònoma de Barcelona Català ▾

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 preparem 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 crèdits
Places: 70
Nota de tall Batxillerat / CFGS: 8,466

Preu per crèdit: 35,77 euros
Idioma: Català (60%), castellà (30%) i anglès (10%).
Calendari acadèmic
Modalitat: Presencial
Horaris: Matí i tarda

Accés

Vull més informació:

Nom

Cognoms

E-mail

Consulta

Tria país ▾

☐ Accepto els termes i condicions legals

Enviar

Comparteix aquest grau amb els teus amics:

Més informació? visita www.uab.cat



#TesperemAlaUAB

Jornades de
Portes Obertes
Febrer

Fira virtual de
graus UAB
Març

Visites al campus
Gener - juny

Dia de les Famílies
Maig

Visites al centres
de secundària
Febrer - maig

Guies d'informació de la UAB



Moltes gràcies

T'esperem
a la UAB!

UAB Universitat Autònoma
de Barcelona



Descarrega't aquesta presentació
i més a: www.uab.cat/guies-pdf