

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Descripción de la titulación

La Ciencia y Tecnología de los Alimentos tiene como objetivo mejorar la calidad y diversidad de los productos que consumimos, y también desarrollar otros nuevos, a medida que cambian nuestros hábitos alimenticios. Por eso, en este grado se proporcionan los conocimientos científicos (bioquímicos, biológicos, tecnológicos y sanitarios) y las técnicas necesarias para mejorar el proceso de producción, conservación y transporte de los alimentos destinados al consumo humano, así como también para asegurar su valor nutritivo y controlar su calidad. Estos profesionales pueden ejercer su labor tanto en plantas de elaboración y experimentación de industrias alimentarias, como en laboratorios dedicados a la inspección y análisis de alimentos.

El graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos es un especialista en las cuestiones relacionadas con las propiedades de los alimentos. Debe conocer qué características tienen los distintos alimentos, para qué son buenos, cuándo no deben tomarse, con qué otros alimentos combinan perfectamente o cuáles son los que no hay que mezclar. Estos titulados saben todo sobre la alimentación humana, así como también sobre los problemas de elaboración, de conservación o de almacenamiento, entre otros campos de su competencia. Están preparados para analizar o intervenir en las ocasiones donde los alimentos en mal estado puedan causar problemas de salud a la población.

Salidas profesionales

Estos titulados se dedican a mejorar los resultados en el tratamiento y almacenamiento de los alimentos, en su transporte y consumo; realizan estudios acerca de la composición y obtención de alimentos y sus derivados, controlando problemas anexos como higiene o contaminación.

Pueden trabajar como especialistas en nutrición y dietética, técnicos de sanidad pública o en organizaciones que informan al consumidor. Ejercen asimismo las funciones de responsables en industrias de alimentación, por ejemplo, en las áreas de control de calidad o de entrada y salida de alimentos. Por lo tanto, pueden desempeñar su actividad profesional en laboratorios de alimentación, empresas de fabricación, conservación y distribución de alimentos, empresas agroalimentarias, sectores relacionados con la química, biología, sanidad y medio ambiente, así como en la Administración Pública. También pueden dedicarse a la docencia e investigación.

Direcciones de los centros donde se imparte la titulación

Universidad Complutense de Madrid (Pública)

Facultad de Veterinaria
Av. Puerta del Hierro, s/n
Ciudad Universitaria
28040 Madrid
Tel.: 91 394 38 76
www.ucm.es

informacion@ucm.es

Universidad Rey Juan Carlos (Pública)

Campus Móstoles
Escuela Superior de Ciencias Experimentales y Tecnología
C/ Tulipán, s/n
28933 Móstoles (Madrid)
Tels.: 91 488 70 26
www.urjc.es

mostoles.secretariadealumnos@urjc.es

Grado en Ciencias de la Alimentación

Descripción de la titulación

El Grado en Ciencias de la Alimentación es una disciplina que abarca el estudio integrado de todos los aspectos relacionados con los alimentos y sus efectos en el bienestar social y la economía, es decir, con la alimentación: desde la producción y conservación hasta el binomio alimentación-salud, pasando naturalmente por la calidad y seguridad. El término "Ciencias de la Alimentación" expresa la pluralidad y la confluencia en esta disciplina de diversas Ciencias, siendo la mejor forma de dar respuesta a las necesidades actuales en materia alimentaria y a las posibilidades que el progreso científico está proporcionando.

El Grado en Ciencias de la Alimentación abarca la formación en materia de producción industrial, calidad, seguridad y salud.

Salidas profesionales

Los Graduados en Ciencias de la Alimentación podrán aplicar sus conocimientos en los ámbitos y áreas profesionales que se detallan a continuación:

En el campo de la industria alimentaria, en las áreas de:

- Investigación y desarrollo de procesos y productos alimentarios.
- Control de calidad de procesos y productos alimentarios.
- Dirección de planta de producción alimentario.
- Comercialización, comunicación y marketing.

En el campo de las administraciones:

- Técnico de control de calidad y seguridad de productos alimentarios.

En el campo de la restauración colectiva:

- Dirección de empresas de catering, restauración y comedores colectivos.

En el campo de la asesoría legal, científica y técnica:

- Asesor alimentario.

En el campo de la investigación científica:

- Titulado superior de organismos de investigación.

En el campo de la docencia:

- Profesor de Ciencias.

Direcciones de los centros donde se imparte la titulación

Universidad Autónoma de Madrid (Pública)

Facultad de Ciencias
C/ Francisco Tomás y Valiente, 7
Campus Cantoblanco
28049 Madrid
Tel.: 91 497 43 53
www.uam.es

www.uam.es/oe/contacto

Más información:

Centro de Información y Asesoramiento Universitario
C/Alcalá, 32, planta baja. 28014 Madrid
Tfno.: 91 720 02 06 / 07
informacion.universitaria@madrid.org