

## 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 Autónoma de Madrid (Pública)

Facultad de Ciencias  
C/ Francisco Tomás y Valiente, 7  
Campus Cantoblanco  
28049 Madrid  
Tels.: 91 497 43 53 / 31  
[www.uam.es](http://www.uam.es)

[www.uam.es/oea/contacto](http://www.uam.es/oea/contacto)

### Universidad Complutense de Madrid (Pública)

Facultad de Veterinaria  
Avda. Puerta del Hierro, s/n  
Ciudad Universitaria  
28040 Madrid  
Tel.: 91 394 38 76  
[www.ucm.es](http://www.ucm.es)

[informacion@ucm.es](mailto:informacion@ucm.es)

### Universidad Rey Juan Carlos (Pública)

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

[mostoles.secretariadealumnos@urjc.es](mailto:mostoles.secretariadealumnos@urjc.es)

### Más información:

Centro de Información y Asesoramiento Universitario  
C/ General Díaz Porlier, 35. 28001 Madrid  
Tfno.: 91 720 02 06 /07  
[informacion.universitaria@madrid.org](mailto:informacion.universitaria@madrid.org)