

UAM

Universidad Autónoma
de Madrid



FACULTAD DE
CIENCIAS

excelencia Campus Internacional UAM+
CSIC

Jornada de Acogida

UAM

Universidad Autónoma
de Madrid



FACULTAD DE
CIENCIAS

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos





- Cerca de 5.000 estudiantes
- Más de 600 profesores organizados en 17 Departamentos
- 12 titulaciones de grado
- 3 Edificios

Espacio Europeo de Educación Superior

Cómo se distribuye el trabajo

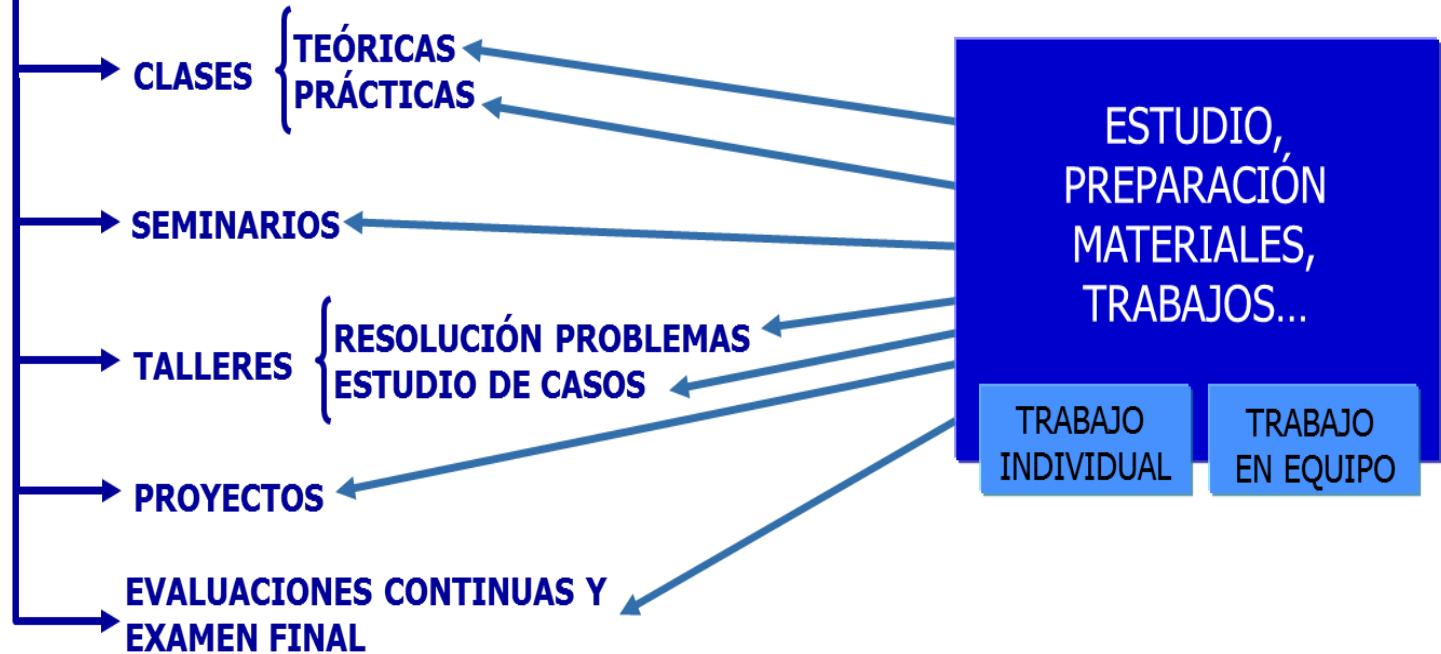
- La enseñanza en los grados de la UAM es presencial
- La matriculación a tiempo completo requiere dedicar 40 horas de trabajo semanales
- Las actividades presenciales suponen aproximadamente 20 horas semanales y el trabajo autónomo dirigido otras 20 horas

VOLUMEN TOTAL DEL TRABAJO

HORAS PRESENCIALES

Asistencia a:

HORAS DE TRABAJO PERSONAL



UAM

Universidad Autónoma
de Madrid



FACULTAD DE
CIENCIAS

**¿Dónde encuentro la
información de cada
asignatura?**

Guías Docentes

- **Detallan el desarrollo de las asignaturas**

Es recomendable consultarlas en la web:

[Acceso a guías docentes](#)

Información proporcionada por las guías:

- Nombre y localización de los coordinadores de las asignaturas
- Requisitos de asistencia
- Recomendaciones de partida
- Objetivos, temario y bibliografía
- Metodología (tipo de actividades)
- Tiempo de trabajo
- Métodos de evaluación
- Cronograma orientativo

Plataformas Docentes

(Moodle, Web Facultad, Web personales)

Información proporcionada:

- **Guía Docente**
- **Apuntes y presentaciones**
- **Material didáctico adicional**
- **Fechas de evaluación**
- **Calificaciones**
- **Líneas de investigación**



UAM

Universidad Autónoma
de Madrid



FACULTAD DE
CIENCIAS

¿Qué es importante saber?

Normativa Académica

- **Modalidades de dedicación:**

Créditos a matricular	Tiempo COMPLETO	Tiempo PARCIAL
MÁXIMO	60	36
MÍNIMO	37	24

- **Una vez comenzado el curso **NO** es posible cambiar la dedicación**

Normativa de Permanencia en el Grado

¿Qué tengo que superar este año para poder continuar en la titulación?

**Problemas de Permanencia
NO puedes continuar los estudios**

Superar al menos un
20% de los créditos
matriculados



¿Cuántas veces me puedo matricular de cada asignatura?

- El estudiante tiene derecho a matricular cada asignatura dos veces, lo que comprende un total de cuatro convocatorias.
- Adicionalmente el estudiante puede llegar a disponer de una tercera matrícula con dos convocatorias.

Normativa Académica

- **¿Qué puedo hacer para no consumir una matrícula?**

Aunque aparezcas como NE (no evaluado) se consumen las convocatorias correspondientes a la matrícula de una asignatura.

Anulación de matrícula

Puedes solicitar la anulación de matrícula por escrito al Decano/a de la Facultad en los siguientes plazos:

Estudiantes de nuevo ingreso:

Asignaturas del 1º semestre y anuales:

hasta el **26 de octubre del 2023**

Asignaturas del 2º semestre:

hasta el **16 de marzo de 2024**

Finalizado dicho plazo, la anulación de matrícula sólo se concederá cuando a juicio del Decano concurren circunstancias especiales debidamente justificadas.



¿Qué pasa si tengo un desacuerdo con un profesor?

- ✓ **Diálogo estudiante-profesor**
- ✓ Pidiendo ayuda al **delegado/a** para que actúe como intermediario en la defensa de intereses del grupo con el profesor y el coordinador de la asignatura.
- ✓ Si persiste el desacuerdo, para cuestiones relativas a la asignatura, lo siguiente sería recurrir a la **Dirección del Departamento** responsable de la asignatura.
- ✓ Para otras cuestiones o, si continúa el desacuerdo, cabe acudir al Decanato (**Vicedecanato de Estudiantes**).
- ✓ Si no se resuelve, cabe presentar una instancia ante el Rectorado (**Vicerrectorado de Estudiantes**).
- ✓ En última instancia se encuentra el Defensor del Universitario.

Plan de Acción Tutelar

- **Asesoramiento al estudiante: decisiones académicas, orientación profesional, etc.**
- **Formas de asesoramiento:**
 - Sesiones informativas
 - Tutorías:
 - Cada estudiante tiene asignado un tutor
 - Es **muy aconsejable** acudir a las reuniones que convoque
 - Solo podréis saber quién es vuestro tutor a través de SIGMA



Mantenerse informado

	Facultad	Departamentos	Estudios	Estudiantes	Investigación	Internacional
--	----------	---------------	----------	--------------------	---------------	---------------

Inicio Estudiantes

Boletín Informativo del Estudiante

Avisos

Ofertas de ayudas, becas, contratos
y oposiciones

Ofertas de Máster y Doctorado

Completa tu formación

Conferencias y Eventos

Actividades Asociaciones

Premios

Actividades CIVIS



Puedes seguir las últimas novedades de la Facultad en las siguientes redes sociales:

[Facebook](#)

[Twitter](#)

[Boletín Informativo del Estudiante \(BIE\)](#)

Novedades

- Encuesta Talentoteca FUE
- XVIII Foro de Empleo UAM del 21 al 25 de febrero
- Día Internacional de la Mujer y la Niña en la Ciencia
- 3 de Febrero 2022: Abierto el plazo de admisión en Másteres. Curso 2022-23
- 50 años del Museo de Mineralogía
- El departamento de Biología estrena redes sociales

Agenda

< Junio 2022 >

1	2	3	4	5
6	7	8	9	10
11	12	13	14	15
16	17	18	19	20
21	22	23	24	25
26	27	28	29	30





Mantenerse informado

¿A quién preguntar tus dudas?

- Tutor (PAT)
- Delegado/a del Decano para tu titulación
delegada.ciencias.alimentos@uam.es
- **Para temas administrativos:** Sección de Gestión de Estudiantes (Secretaría) (Edificio de Ciencias)

Enlace a la web: <https://bit.ly/2B6nGPN>

Correo de información y contacto:

administracion.ciencias@uam.es

Mantenerse informado

- **Correo electrónico institucional:**
nombre.apellido@estudiante.uam.es

[Puedes redirigir tu correo a otra cuenta](#)

¿Por qué es tan importante?

(Evitar suplantación de identidad)

No contestamos a correos NO institucionales



CURSO “INICIACIÓN A LA BIBLIOTECA DE CIENCIAS” 2023-24

1h por TEAMS

Visita guiada (necesaria inscripción):

27 septiembre
13.30-14h



29 septiembre
12-12.30h



Grado y fecha (TEAMS correo UAM)

Biología. 22 sept. 10.00 a 11:00h.

Bioquímica. 14 sept. 13:30-14:30h.

C. y T. Alimentos. 15 sept. 13.30-14.30h

CC Ambientales y Geografía y Ord. del Territorio. 15 sept. 10.30-11.30 h.

CC Ambientales. 15 sept. 10.30-11.30h.

Ciencias. 15 sept. 13.30-14.30h

Física. 15 sept. 12-13h

Ingeniería Química. 15 sept. 12-13h

Matemáticas. 15 sept. 10.30-11.30h.

Nutrición H. y Dietética y C. y T. Alimentos. 15 sept. 13.30-14.30h

Nutrición Humana y Dietética. 15 sept. 13.30-14.30h

Química. 19 sept. 9.30-10.30h.

Servicios universitarios

Centro de Psicología
Aplicada

**CENTRO DE PSICOLOGÍA
APLICADA (CPA)**

Apoyo y Recursos Atención a la
Diversidad

**ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD
FUNCIONAL**



Acción Solidaria y Cooperación

Vida en la UAM

**VOLUNTARIADO, COOPERACIÓN
Y SOLIDARIDAD**



Servicios universitarios

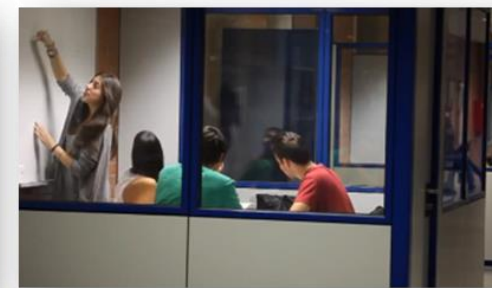
- Taquillas



- Reprografía



- Aulas de
Informática y salas
de trabajo



Acreditación de Inglés

Para obtener un Grado de la Facultad de Ciencias de la UAM será requisito indispensable acreditar el conocimiento del inglés **(B1 o superior)**.

Esto se podrá obtener por las siguientes vías:

1. Realización de cursos en el Servicio de Idiomas de la UAM.
2. Certificados expedidos por el Servicio de Idiomas de la UAM.
3. Certificados oficiales expedidos por las universidades y miembros de A.L.T.E.
4. Certificados oficiales expedidos por la Escuela Oficial de Idiomas.

Existe una guía de acogida donde podrás encontrar toda la información:

<https://mividaenlauam.es/primeros-pasos>



¿QUIERES SABER MÁS?

Si necesitas conocer más detalles sobre el funcionamiento de la universidad, todas las posibilidades que ofrece el campus y sus servicios, debes echarle un vistazo a la Guía del Estudiante UAM. Se trata de un entorno digital en el que descubrir mucha información relevante sobre tus necesidades, intereses o problemas. Recuerda que puedes pasar por UAM Estudiantes para conseguir un ejemplar físico de la Guía.

VER GUÍA ONLINE ↗

Más información en:

<https://www.uam.es/uam/estudiantes>

Representación estudiantil



Representantes de Estudiantes



Consejo de gobierno/Claustro



Consejo de Estudiantes de Centro
(sede en el edificio de Biología)

Representantes de Estudiantes



Junta de Facultad

Consejos de Departamento

Delegados de curso



Comisiones de titulación

Delegados de grupo



Grupos de clase

Asociaciones de Estudiantes



UAM

Universidad Autónoma
de Madrid



FACULTAD DE
CIENCIAS

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos





1996-97

**Licenciatura
de 2º Ciclo Ciencia y Tecnología de los Alimentos**

2010-11

Grado en Ciencias de la Alimentación

2018-19

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Grado en 21
universidades españolas

Facultades

- Veterinaria
- Farmacia
- Ciencias
- Químicas
- Escuelas de Ingeniería Agraria



Los alimentos: objeto de estudio en constante desarrollo

- Forman parte de nuestra vida cotidiana
- Son necesarios para obtener la energía y nutrientes para el organismo
- Son productos placenteros (reuniones sociales, celebraciones,....)
- Gran variedad de alimentos en todos los sentidos





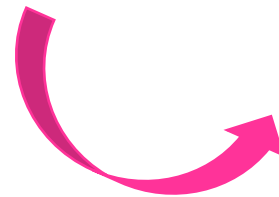
¿Por qué estudiar CYTA?

- ✓ Saber la composición de los alimentos (color, sabor, olor ...)
- ✓ Qué pasa con los compuestos al cocinarlos...
- ✓ Por qué un alimento cocinado es más rico que el crudo...
- ✓ Qué microorganismos beneficiosos/perjudiciales tienen.....
- ✓ Cómo se elaboran estos alimentos, porque duran tanto tiempo.....
- ✓ Como elaborar alimentos con propiedades bioactivas.....
- ✓ Aprender a analizar los alimentos y comprobar su calidad...



¿Qué puede hacer un Tecnólogo de Alimentos?

- ❖ Profesional en industria alimentaria
- ❖ Laboratorios de análisis
- ❖ Consultorías/asesorías
- ❖ Docencia
- ❖ Investigación,.....



ALIMENTOS
Sanos
Saludables
Nutritivos
Ricos
Variados



Salidas profesionales

Industria Alimentaria



Producción
Envasado
I+D
Desarrollo de productos
Control de calidad
Etiquetado
Gestión

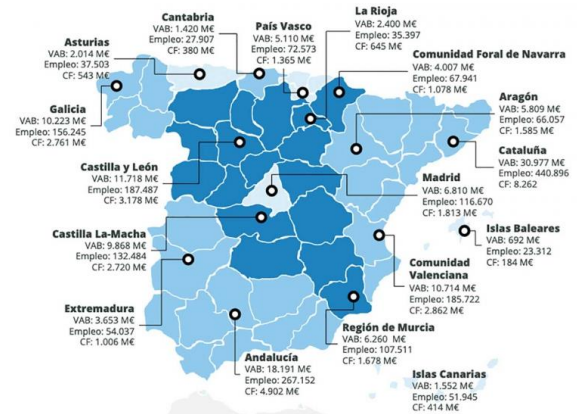
30.000 empresas en España
290.000 empresas en Europa
2% economía
20% industria





Salidas profesionales

Laboratorios de Análisis de Alimentos





Salidas profesionales

Asesorías/ Consultorías privadas

- ❖ Sistemas de gestión de la calidad
- ❖ Sistemas de gestión de la seguridad alimentaria (sistema APPCC-Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico- y otros sistemas internacionales como IFS, BRC, ...).
- ❖ Composición, valor nutritivo y propiedades de los alimentos
- ❖ Tecnologías de elaboración/conservación de alimentos
- ❖ Legislación alimentaria/ Etiquetado/ Marketing





Salidas profesionales

Administración

Puestos de la Administración, a nivel internacional, nacional, regional o local, relacionados con diversos ámbitos de la ciencia y tecnología de los alimentos (análisis, control de calidad (ej. técnicos e inspectores de calidad alimentaria), seguridad alimentaria, normalización y legislación, ...)





Salidas profesionales

Docencia e Investigación

- Universidad
- Centros Públicos (CIAL-UAM-CSIC; CSIC-IATA)
- Comunidades Autónomas (IMDEA, IRTA, IVIA, ITACYL...)
- Centros privados (AINIA, CNTA)
- Empresas (I+D+i)



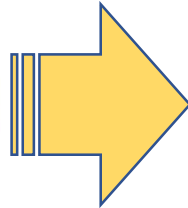
FACULTAD DE
CIENCIAS





Objetivos generales de CYTA

- Conocimientos en materias básicas (B, F, Q, M,...)
- Naturaleza de los alimentos, causas de su deterioro, principios fundamentales de su procesado y mejora de los mismos para el consumo
- Diseño y selección de los mejores métodos de conservación, transformación, envasado, distribución y uso, respetando el medio ambiente
- Alimentos de alta calidad sensorial, seguros, nutritivos, saludables, nuevos hábitos de consumo y acordes con la legislación vigente
- Máximo aprovechamiento de recursos existentes y búsqueda de otros nuevos de residuos



carácter
experimental



Horas
teóricas

Horas prácticas

- Prácticas en laboratorios (químico, microbiológico, sensorial...)
- Prácticas en Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos
- Elevado nº de horas Prácticas Externas Obligatorias (9 ECTS) en empresas alimentarias/centros de investigación
- Visitas a industrias alimentarias



ENSEÑANZAS DIVIDIDAS EN MÓDULOS

240 ECTS

60 ECTS/CURSO

Básicas

Ciencias
Alimentos

Tecnología
de
alimentos

Seguridad
Alimentaria

Gestión y
Calidad

Nutrición y
Salud

TFG y PE

PLAN DE ESTUDIOS

1º CURSO	Cr	Tipo	S		Cr	Tipo	S
Matemáticas	6	FB	1	Estadística	6	FB	2
Física	6	FB	1	Análisis Químico	6	FB	2
Química I	6	FB	1	Química II	6	FB	2
Biología Celular y Molecular	6	FB	1	Operaciones y procesos en la industria alimentaria I	6	OB	2
Antropología de la Alimentación	6	OB	1	Producción de Materias Primas	6	OB	2
2º CURSO							
Microbiología	6	FB	1	Microbiología y Parasitología Alimentarias	6	OB	2
Fisiología Humana	6	FB	1	Tecnología de Productos Vegetales	6	OB	2
Bioquímica	6	FB	1	Química y Bioquímica de los Alimentos	6	OB	2
Composición y Propiedades de los Alimentos I	6	OB	1	Composición y Propiedades de los Alimentos II	6	OB	2
Operaciones y procesos en la industria alimentaria II	6	OB	1	Ingeniería de la Industria Alimentaria	6	OB	2
3º CURSO							
Técnicas de Análisis de Alimentos I	6	OB	1	Técnicas de Análisis de Alimentos II	6	OB	2
Tecnología de la Leche y Ovoproductos	6	OB	1	Biotecnología Alimentaria	6	OB	2
Tecnología de la Carne y Pescado	6	OB	1	Tecnología de Aceites y Grasas	6	OB	2
Toxicología Alimentaria	6	OB	1	Higiene Alimentaria	6	OB	2
Nutrición Humana y Dietética	6	OB	1	Optativa (1º)	6	OP	2
4º CURSO							
Gestión de la Calidad	6	OB	1	Prácticas Externas	9	PE	2
Economía de los mercados alimentarios y Legislación	6	OB	1	Trabajo Fin de Grado	15	TFG	2
Tecnología del Vino y Bebidas Alcohólicas	6	OB	1	Optativa (4º)	6	OP	2
Optativa (2º)	6	OP	1				
Optativa (3º)	6	OP	1	TOTAL 24 CREDITOS OPTATIVOS			



Prácticas en empresa o prácticas externas

Industrias Alimentarias

Laboratorios

Centros de Investigación

Prácticas en el extranjero

[ERASMUSINTERN.ORG](https://erasmusintern.org): prácticas en el extranjero dentro del programa Erasmus + y que depende de la International Erasmus Student Network (esn.org).

[EURASMUS.COM](https://eurasmus.com): empresa española que ofrece servicios, de manera gratuita, para encontrar empresas de diversos ámbitos en Europa donde realizar las prácticas.

[GLOBALPLACEMENT.COM](https://globalplacement.com); www.graduateland.com

Movilidad

Importante!

INGLÉS



Solicitud: 2º y 3º Curso.

Reunión informativa 21 de septiembre



GRADO EN CYTA

¡Bienvenidos a la UAM!

UAM



FACULTAD DE
CIENCIAS

GRACIAS

excelencia Campus Internacional UAM
CSIC+

www.uam.es

