

JORNADA DE ACOGIDA

Facultad de Ciencias



**GRADO EN CIENCIA Y
TECNOLOGÍA DE LOS
ALIMENTOS**

UAM



FACULTAD
DE CIENCIAS

La Facultad de Ciencias

Titulaciones, Estudiantes y Profesorado



Cerca de 6.000 estudiantes



Más de 600 profesores organizados en 17 departamentos



10 títulos de grado y 2 dobles grados



23 títulos de máster

La Facultad de Ciencias

Instalaciones



Edificio de Ciencias:

58 aulas, 30 laboratorios, 75 plazas en salas de estudio Individual y 56 en salas de trabajo en grupo, 329 puestos de informática



Edificio de Biología:

27 aulas, 34 laboratorios, 172 plazas en salas de estudio y 62 en salas de trabajo en grupo, 176 puestos de informática.



Edificio de Ingeniería Química y Ciencia y Tecnología de Alimentos:

6 laboratorios y una planta piloto.

3 Edificios en el Campus

Espacio Europeo de Educación Superior

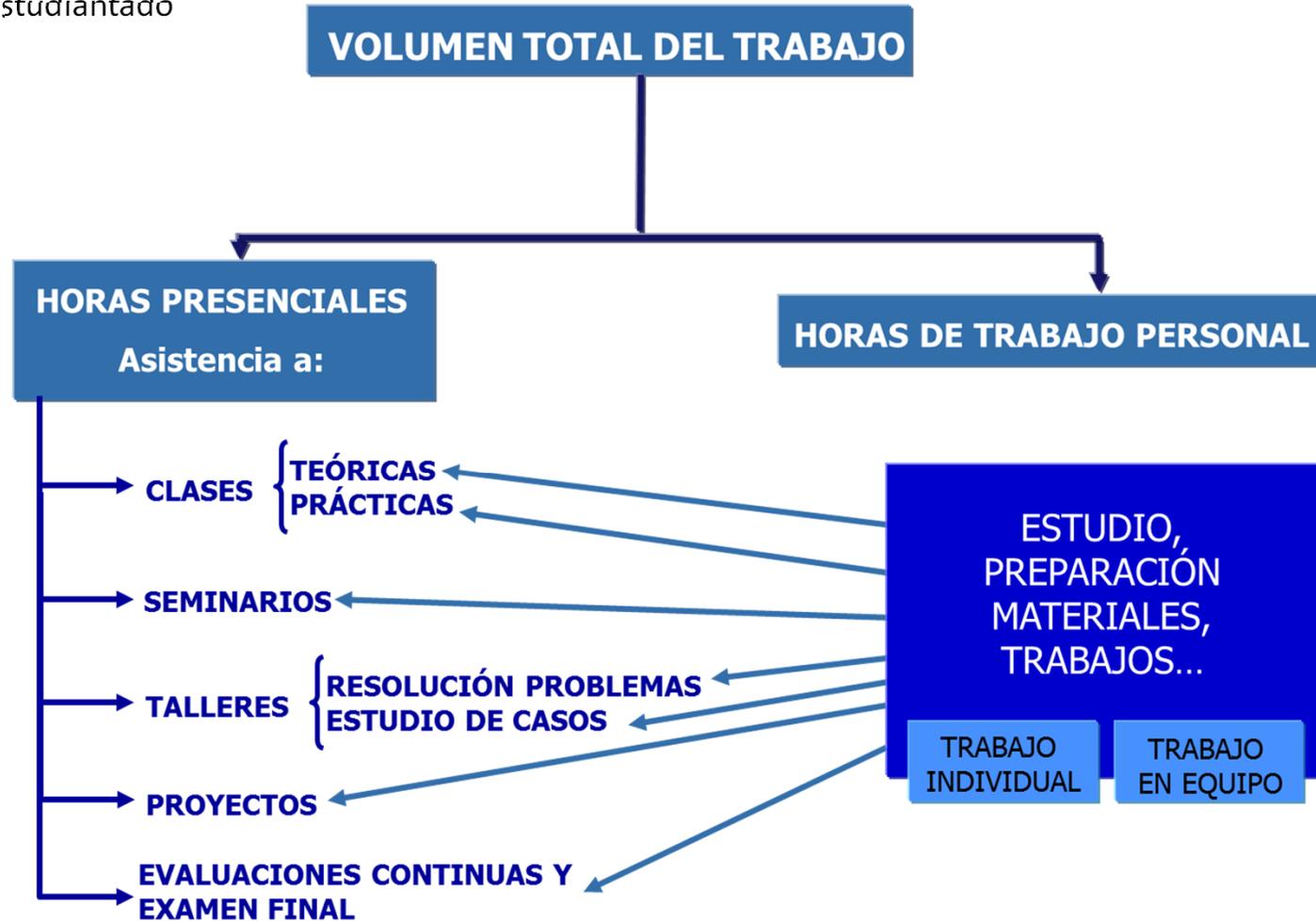
Cómo se distribuye el trabajo



- 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**

Espacio Europeo de Educación Superior

Trabajo presencial y no presencia del estudiantado



Información de cada asignatura

Guías Docentes

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE MADRID

16302 - QUÍMICA

Información de la asignatura

Código - Nombre: 16302 - QUÍMICA
Titulación: 445 - Graduado/a en Biología
Centro: 104 - Facultad de Ciencias
Curso Académico: 2024/25

1. Detalles de la asignatura

1.1. Materia
Química

1.2. Carácter
Formación básica

1.3. Nivel
Grado (MECES 2)

1.4. Curso
1

1.5. Semestre
Anual

1.6. Número de créditos ECTS
12,0

1.7. Idioma
Español.

1.8. Requisitos previos
Ninguno

1.9. Recomendaciones
Se recomienda poseer conocimientos básicos de química y formulación.

1.10. Requisitos mínimos de asistencia
La asistencia a las prácticas de laboratorio es obligatoria.
La asistencia al resto de las actividades es altamente recomendable.

Código Seguro de Verificación:	Fecha:	17/04/2025
Firmado por:	Esta guía docente no estará firmada mediante CSV hasta el cierre de actas	

- 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



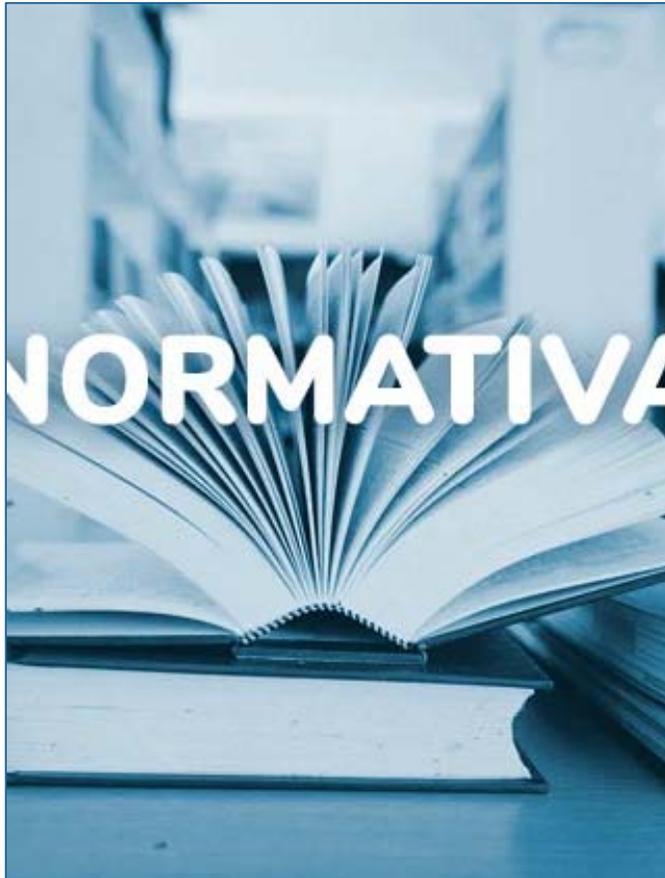
Información proporcionada:

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



¿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

¿Qué es importante saber?

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.

¿Qué es importante saber?

Normativa Académica: Anulación de Matrícula

¿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 **23 de octubre del 2025**

Asignaturas del 2º semestre: hasta el **13 de marzo de 2026**

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

¿Qué es importante saber?

¿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 Tutorial

Asesoramiento académico al Estudiantado

- ✓ Asesoramiento al estudiantado: decisiones académicas, orientación profesional, etc.



- ✓ Todo el estudiantado tendrá la opción de tener un tutor/a PAT si así lo solicitan de forma voluntaria al Coordinador/a PAT de la Facultad (coordinacion.pat.ciencias@uam.es)

Formas de asesoramiento:

- Sesiones informativas
- Tutorías:
 - Solo podréis saber, si así lo solicitáis, quién es vuestro tutor a través de SIGMA

Mantenerse informado

Boletín Informativo del Estudiantado (BIE)

Puedes encontrar información de interés (Becas, contratos, oposiciones, conferencias, etc...) en el

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

También puedes estar informado en nuestras redes sociales:

[Facebook](#)

[Bluesky](#)

[YouTube](#)



Inicio ▶ Boletín Informativo del Estudiantado

PRESENTACIÓN

El Boletín Informativo del Estudiantado es una publicación que proporciona información de interés para los y las estudiantes.

Mantenerse informado

¿A quién preguntar tus dudas?

- **Tutor/a (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://www.uam.es/ciencias/inicio>

Correo de información y contacto:

administracion.ciencias@uam.es



Mantenerse informado

Correo electrónico institucional



Universidad Autónoma
de Madrid

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

Servicios Universitarios

Carnet universitario, red inalámbrica, deportes, etc...

Carnet universitario:

Acreditación universitaria

Utilización y reserva de instalaciones deportivas

Préstamo bibliotecario/ **Importante asistir a la charla informativa de iniciación a la biblioteca de Ciencias**

- Ciencia y Tecnología de los Alimentos
 - * 25 sept 13.30-14.30h
 - * Teams (1 hora)



MÁS INFO:

VISITAS GUIADAS:
24 sept 13.30-14-00 h
26 sept 13.30-14.00 h

The image shows a QR code on a blue background with a white border. The QR code is positioned in the center of the image. Above the QR code, the text 'MÁS INFO:' is written in white on a dark blue rectangular background. Below the QR code, the text 'VISITAS GUIADAS:' is written in white, followed by two lines of dates and times: '24 sept 13.30-14-00 h' and '26 sept 13.30-14.00 h'. The background of the entire image is a photograph of a modern building with a glass facade and a blue sky.

Servicios Universitarios

Carnet universitario, red inalámbrica, deportes, etc...

Servicio de Idiomas



Red inalámbrica

Servicio de Educación Física y Deportes

Sección Becas y Ayudas al Estudio

Información y Orientación al estudiante



Servicios Universitarios

Unidad de Escucha y Acompañamiento

UNIDAD DE ESCUCHA Y
ACOMPANAMIENTO



Haz una llamada

Puedes ponerte en contacto con nosotros llamando al +34 692 55 1555 de lunes a viernes de 9:00 a 14:00. Los lunes y miércoles también puedes llamarnos entre las 15:00 y las 17:00 horas.

Esríbenos un Whatsapp

Si lo prefieres, agrega el teléfono +34 692 55 1555 para mandarnos un Whatsapp o **abre conversación directamente** desde aquí.

Mádanos un email

Si te resulta preferible escribir con más detalle, también puedes mandarnos un correo electrónico a **escuchayacompanamiento@uam.es**

Ven a vernos

Si lo prefieres, puedes recibir atención presencial. Estamos en la oficina UAM Estudiantes, del Edificio Plaza Mayor UAM. Allí, un miembro de nuestro equipo te escuchará y te ofrecerá orientación y apoyo para poder superar tu problema. Te esperamos.

Servicios Universitarios

CPA, atención a la diversidad, acción solidaria



Centro de Psicología Aplicada (CPA)

Apoyo y Recursos Atención a la Diversidad



Acción Solidaria y Cooperación

Servicios Universitarios

Taquillas, reprografía, aulas de informática y salas de trabajo

- **Taquillas**



- **Reprografía**

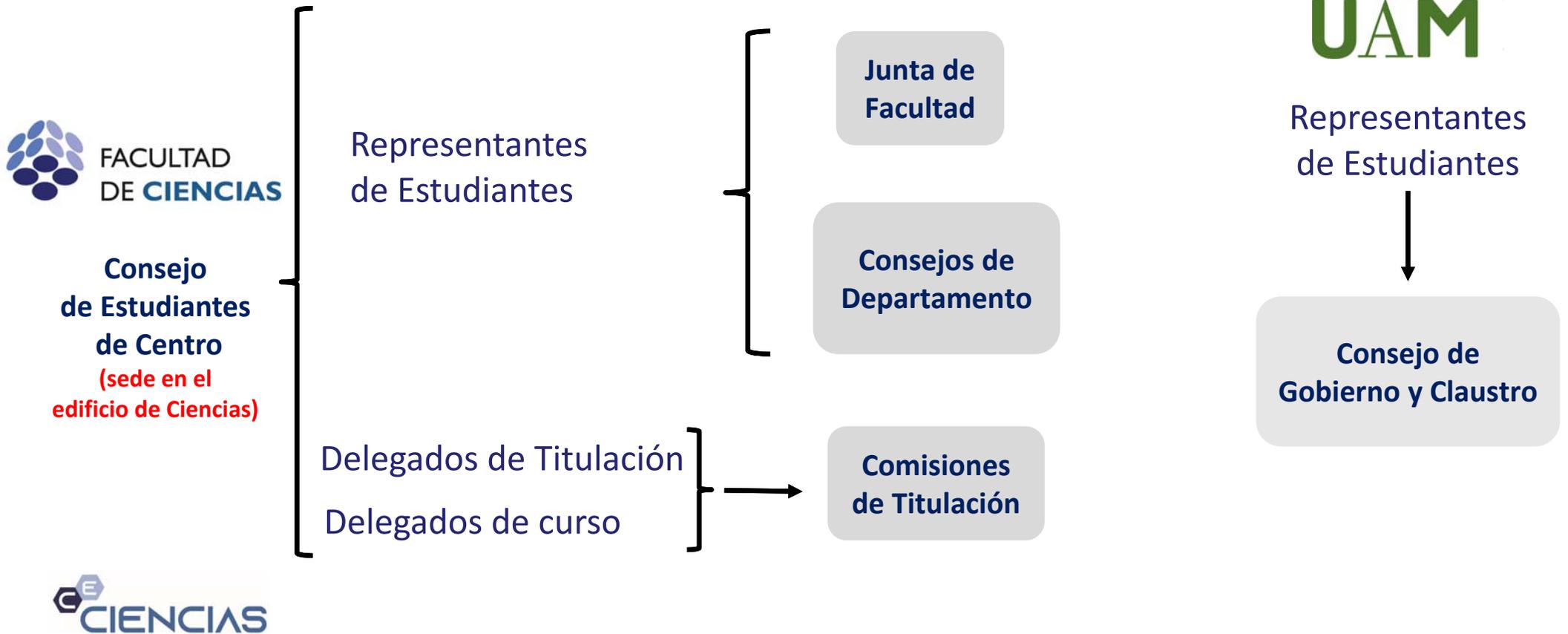


- **Aulas de Informática y salas de trabajo**



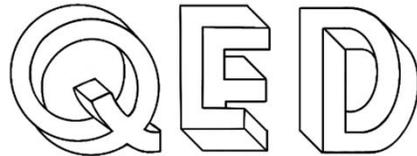
Representación Estudiantil

Clase, comisiones de titulación, departamento, facultad y universidad



Asociaciones de Estudiantes

10 Asociaciones de Estudiantes en los Edificios de Ciencias y Biología



Guía de Acogida

Mi vida en la UAM

<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>

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos



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

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos



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.



Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos



¿Por qué es interesante estudiar CyTA?

- ✓ Saber la composición de los alimentos (color, sabor, olor ...): análisis y control de calidad
- ✓ Qué pasa con los compuestos al cocinarlos...
- ✓ Qué microorganismos beneficiosos/perjudiciales tienen.....
- ✓ Cómo se elaboran estos alimentos, porque duran tanto tiempo.....
- ✓ Como elaborar alimentos con propiedades bioactivas.....
- ✓ Asociar los alimentos a la salud.....
- ✓ Diseño de nuevos alimentos



Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos



¿Qué puede hacer un TECNÓLOGO DE ALIMENTOS?

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



ALIMENTOS
Sanos
Saludables
Nutritivos
Ricos
Variados

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos



Salidas profesionales de un TECNÓLOGO DE ALIMENTOS

✓ Profesional en industria alimentaria

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



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

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos



Salidas profesionales de un TECNÓLOGO DE ALIMENTOS

✓ Laboratorios de análisis



Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos



Salidas profesionales de un TECNÓLOGO DE ALIMENTOS

✓ **Consultorías/asesorías**

- ❖ 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

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos



Salidas profesionales de un TECNÓLOGO DE ALIMENTOS

✓ 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, aduanas.



Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos



Salidas profesionales de un TECNÓLOGO DE ALIMENTOS

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



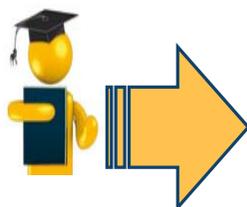
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos



Objetivos generales del Grado en CYTA

- Conocer las materias básicas (B, F, Q, M,...)
- Conocer la naturaleza de los alimentos, causas de su deterioro, principios fundamentales de su procesado y mejora de los mismos
- Diseñar y seleccionar los mejores métodos de conservación, transformación, envasado, distribución y uso, respetando el medio ambiente
- Elaborar 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

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos



carácter
experimental

- Prácticas en laboratorios (químico, microbiológico, sensorial...)
- Prácticas en Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos
- **Prácticas Externas Obligatorias (9 ECTS)** en empresas alimentarias/centros de investigación/laboratorios
- Visitas a industrias alimentarias

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

PLAN DE ESTUDIOS (240 ECTS/ 60 ECTS año)

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

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

PLAN DE ESTUDIOS (240 ECTS/ 60 ECTS año)

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	Biología 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			

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos



Prácticas en el extranjero y movilidad

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

EURASMUS.COM: empresa española que ofrece servicios, de manera gratuita, para encontrar empresas de diversos ámbitos en Europa donde realizar las prácticas.

GLOBALPLACEMENT.COM; www.graduateland.com

Solicitud en 2º o 3º curso. REUNIÓN INFORMATIVA 18/09/25



Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos



¡Bienvenidos a la UAM!

JORNADA DE ACOGIDA

Facultad de Ciencias



GRACIAS

UAM



FACULTAD
DE CIENCIAS