

JORNADA DE ACOGIDA

Facultad de Ciencias



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



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



25 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

VOLUMEN TOTAL DEL TRABAJO

HORAS PRESENCIALES

Asistencia a:

CLASES

{
TEÓRICAS
PRÁCTICAS

SEMINARIOS

TALLERES

{
RESOLUCIÓN PROBLEMAS
ESTUDIO DE CASOS

PROYECTOS

EVALUACIONES CONTINUAS Y
EXAMEN FINAL

HORAS DE TRABAJO PERSONAL

ESTUDIO,
PREPARACIÓN
MATERIALES,
TRABAJOS...

TRABAJO
INDIVIDUAL

TRABAJO
EN EQUIPO



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
- Objetivos, temario y bibliografía
- Metodología (tipo de actividades)
- Tiempo de trabajo
- Métodos de evaluación
- Cronograma orientativo



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

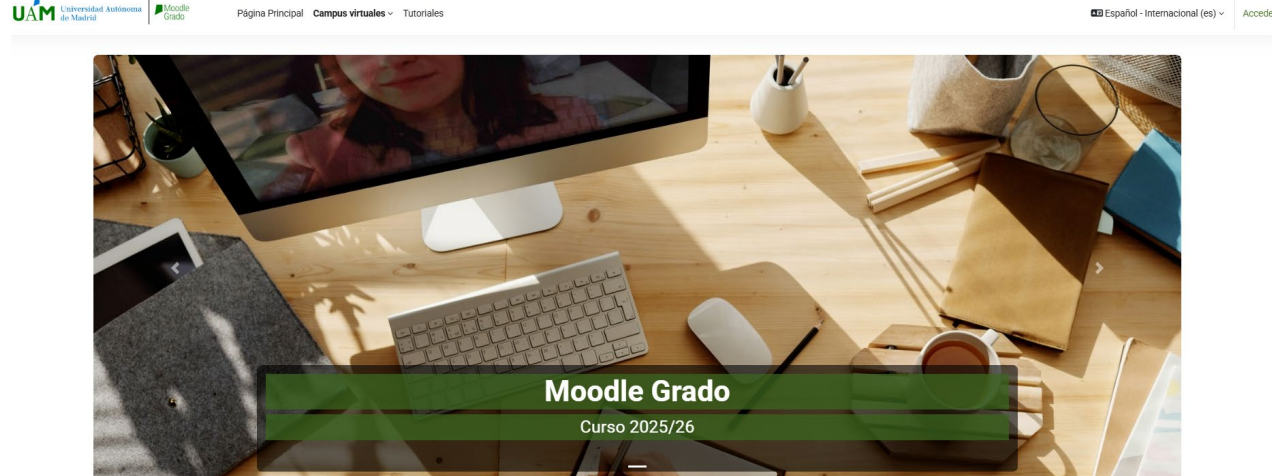
1.9. Recomendaciones
Se recomienda poseer conocimientos básicos de química y formulación.

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	

Plataformas Docentes

Moodle, Web Facultad



Información proporcionada:

- Apuntes y presentaciones
- Material didáctico adicional
- Convocatorias de examen
- Calificaciones
- Guías Docentes
- Normativa y Calendarios Académicos



¿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?

Superar al menos un 20% de los créditos matriculados

Superar en los dos primeros años matriculados el 50% de los créditos de primer curso

**Problemas de Permanencia:
no puedes continuar los estudios**



¿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 **22 de octubre del 2026**

Asignaturas del 2º semestre: hasta el **12 de marzo de 2027**

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](#)



Estudiantes

BOLETÍN INFORMATIVO DEL ESTUDIANTADO

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/facultad/administracion>

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

Red inalámbrica



Servicio de Idiomas

Servicio de Educación Física y Deportes

Sección Becas y Ayudas al Estudio

Información y Orientación al estudiante



Iniciación a la Biblioteca de Ciencias

DURACIÓN 1h, POR TEAMS



VISITAS GUIADAS:

23 sept: 13.30-14.00 h

25 sept: 13.30-14.00 h

15 sept

9.30-10.30h

- Química

18 sept

10.00-11.00 h

- Biología

24 sept

13.30-14.30h

- Bioquímica
- **C. y T. Alimentos**
- Ciencias
- Cc Ambientales y doble Grado
- Matemáticas
- Nutrición H. y D. y doble Grado

25 sept

12.00-13.00h

- Física
- Ingeniería Química

MÁS INFO



Servicios Universitarios

Atención a la Diversidad Funcional

CIVISBibliotecaEspañolInformación para...

UAMUniversidad Autónoma de Madrid

EstudiosInvestigaciónInnovaciónVida UniversitariaInternacionalLa UAM

Unidad de Equidad Social

ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD FUNCIONAL

Inicio ▶ Compromiso Social y Cultura ▶ Unidad de Equidad Social ▶ Atención a la Diversidad Funcional

PRESENTACIÓN

Área de Atención a la Diversidad Funcional de la Unidad de Equidad Social

Este Área nace con el objetivo de trabajar por la igualdad de oportunidades y la plena inclusión del estudiantado con necesidades educativas en la vida académica de la **Universidad Autónoma de Madrid**, así como la promoción de la sensibilización y concienciación de todos los miembros de la comunidad.

Ofrecemos atención directa y personalizada a estudiantes con necesidades educativas (con y sin certificado de discapacidad)

Area de Atención a la Diversidad Funcional

¿Cómo me registro en el Área?

Si eres estudiante matriculado/-a en la UAM con discapacidad y/o necesidades específicas de apoyo educativo (NEAE) y quieres recibir atención y apoyo, y obtener los ajustes y servicios necesarios en la etapa universitaria, regístrate en el Área de Atención a la Diversidad Funcional

[INFORMACIÓN →](#)

ATENCIÓN A ESTUDIANTES

Acompañamos a **estudiantes** con diversidad funcional en los diferentes momentos de su vida universitaria: acceso a la UAM, acogida, alojamiento, accesibilidad a los recursos, materiales para la docencia y evaluación, becas y ayudas, y fomento de prácticas para la empleabilidad.

Servicios Universitarios

CPA, acción solidaria

Vida Universitaria

**CENTRO DE PSICOLOGÍA
APLICADA (CPA)**

[Centro de Psicología Aplicada \(CPA\)](#)

Vida en la UAM

**VOLUNTARIADO, COOPERACIÓN
Y SOLIDARIDAD**

[Acción Solidaria y Cooperación](#)

Servicios Universitarios

Taquillas, reprografía, aulas de informática y salas de trabajo

- **Taquillas**



- **Reprografía**



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

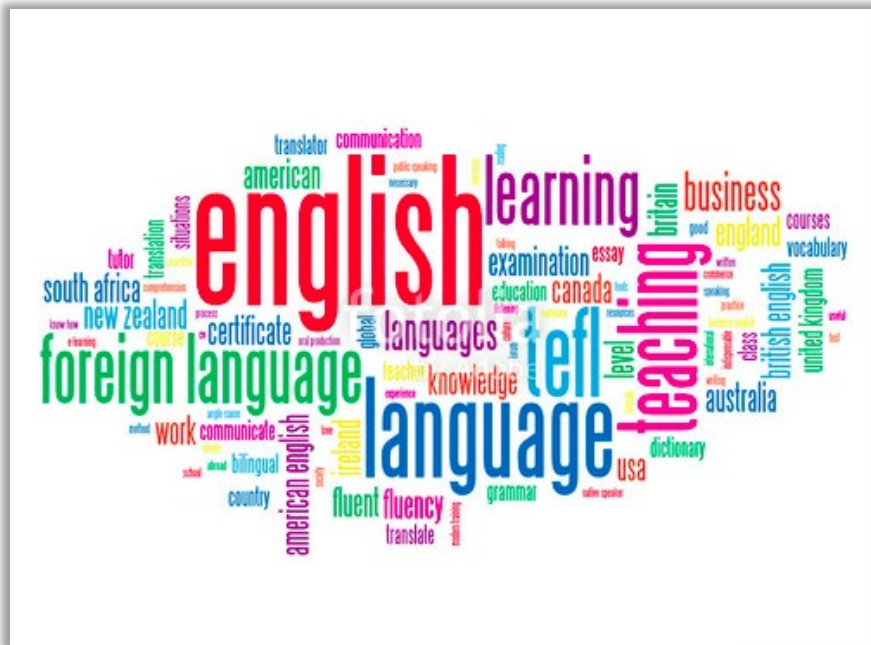


Requisito indispensable para obtener el título de Grado

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



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 ↗

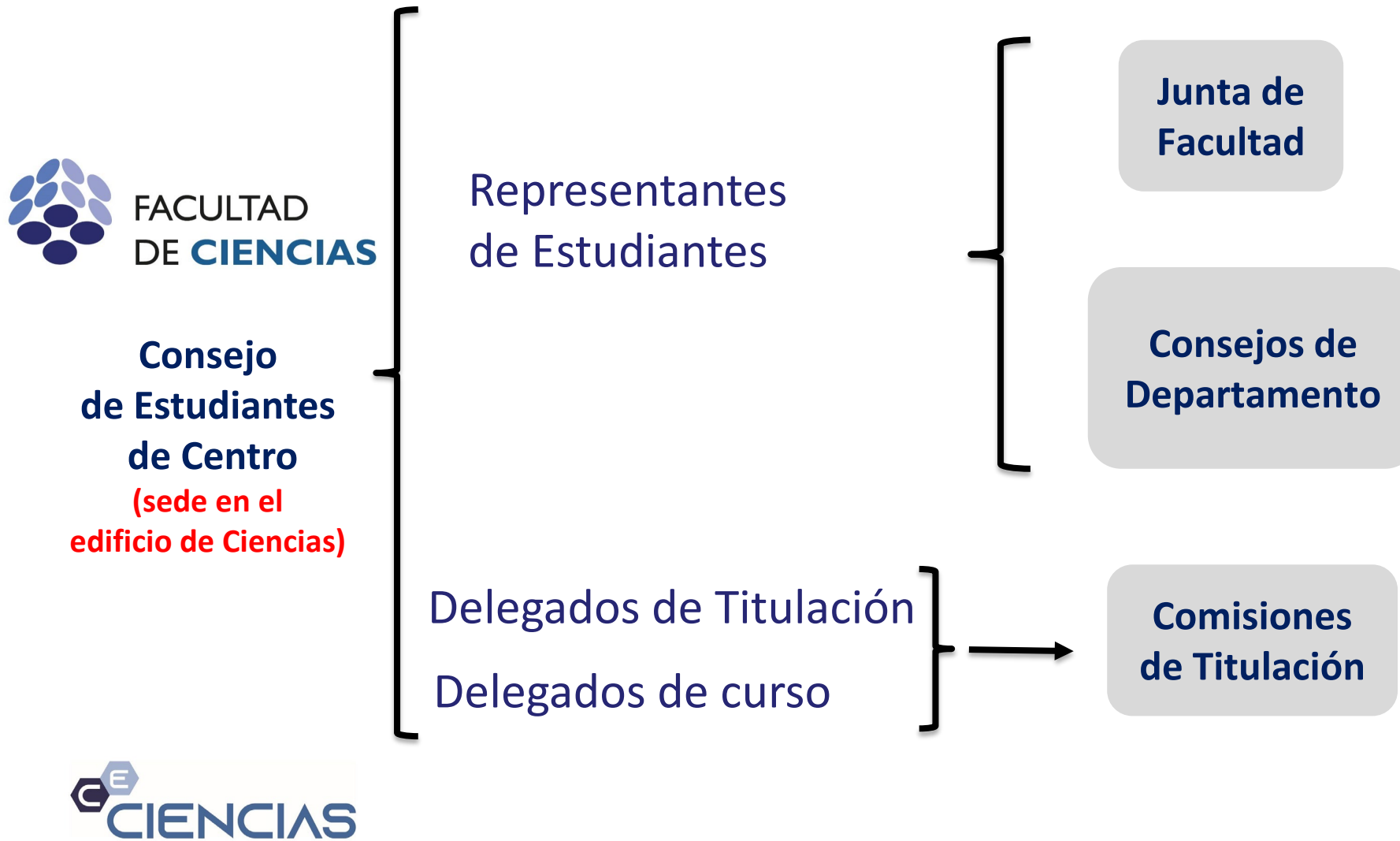


Más información en:

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

Representación Estudiantil

Clase, comisiones de titulación, departamento, facultad y universidad



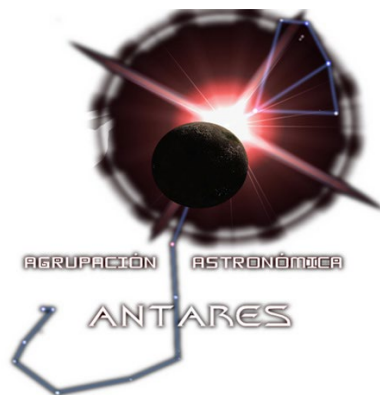
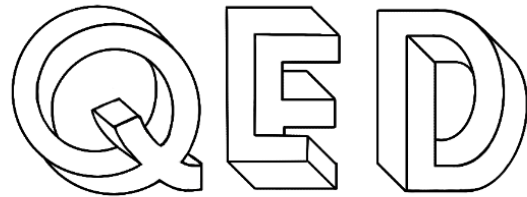
Representantes
de Estudiantes



Consejo de
Gobierno y Claustro

Asociaciones de Estudiantes

10 Asociaciones de Estudiantes en los Edificios de Ciencias y Biología



GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Ciencia que alimenta
un futuro saludable



CIENCIA

Comprendemos los alimentos desde su composición hasta su impacto en la salud.



TECNOLOGÍA

Innovamos para transformar los alimentos con calidad, seguridad y eficiencia.



SALUD

Promovemos alimentos seguros, nutritivos y sostenibles para una vida más saludable.



Una disciplina moderna nacida de la convergencia científica

Demanda Académica

Actualmente impartido en **21 universidades** españolas.

Veterinaria

Farmacia

Ciencias
Químicas

Ingeniería
Agraria

1996-97: Nace como
Licenciatura de 2º Ciclo

2010-11:
Evoluciona al Grado
en Ciencias de la
Alimentación
UAM

2018-19:
Se consolida
como Grado CyTA

**Grado en
Ciencia y
Tecnología de
los Alimentos**

Los alimentos: Objeto de estudio en constante desarrollo



Forman parte de nuestra vida cotidiana y celebraciones.

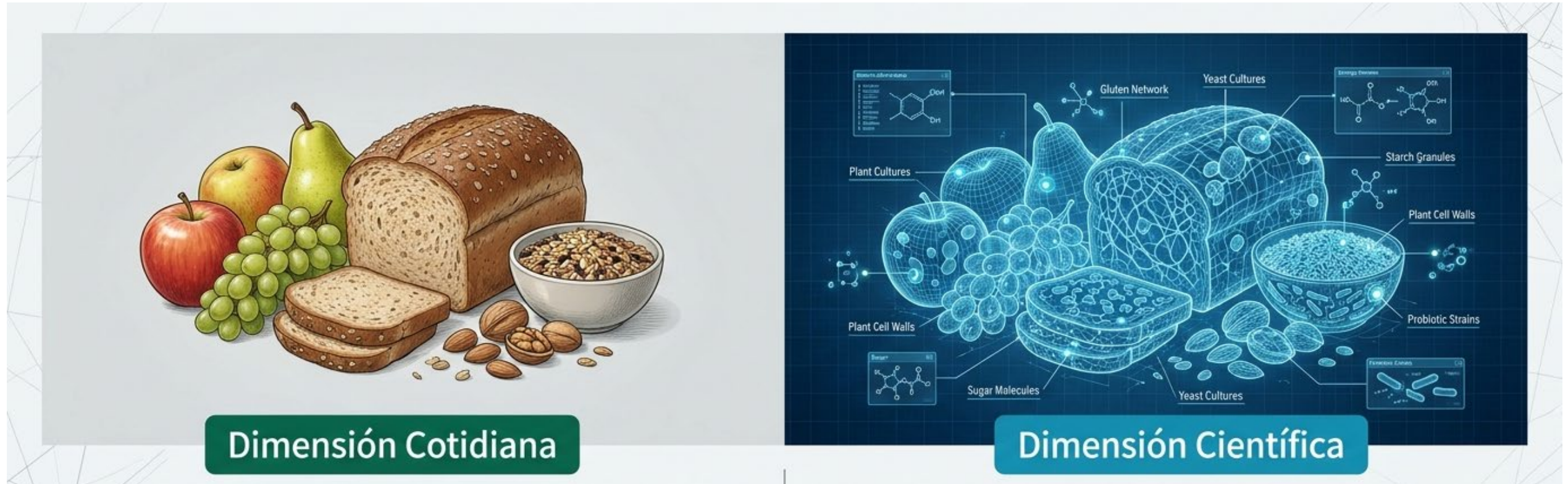


Energía y nutrientes vitales para el organismo.



Una gran variedad en todos los sentidos, lista para ser descubierta.

Los alimentos: Objeto de estudio en constante desarrollo



¿Por qué estudiar CyTA?

¿Cómo ve el mundo un Tecnólogo de Alimentos?

Composición: Color, sabor, olor (Análisis y control de calidad).

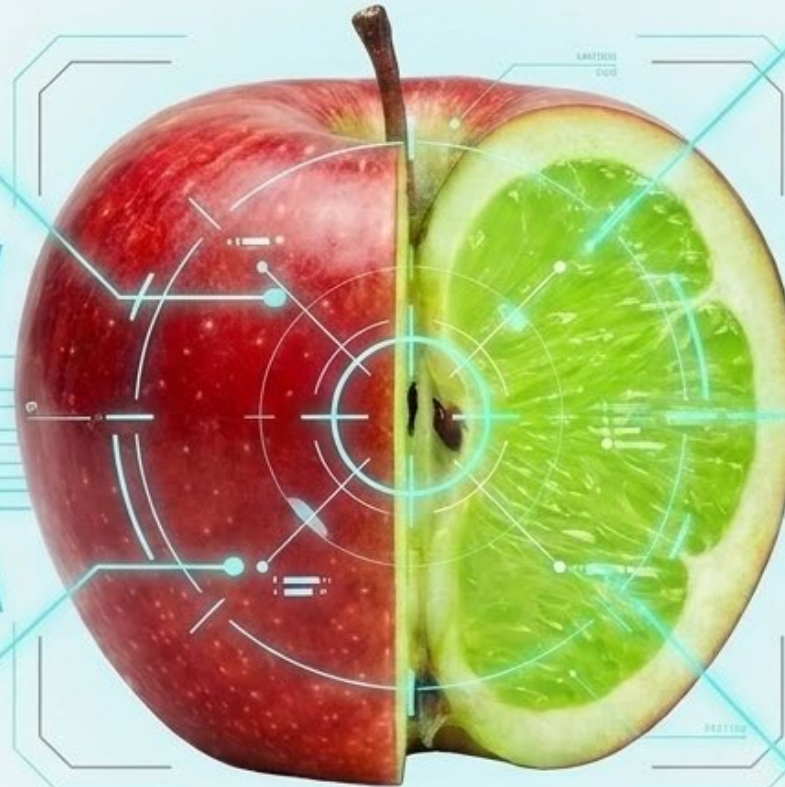
¿Cambios?

Cambios Térmicos:
¿Qué pasa con los compuestos al cocinarlos?

Microbiología:
Detección de microorganismos beneficiosos y perjudiciales.

Ingeniería: Cómo se elaboran y por qué duran tanto tiempo (Conservación).

Salud: Desarrollo de propiedades bioactivas y diseño de nuevos alimentos.



Tu Futuro Profesional como Tecnólogo de Alimentos

¿Qué puede hacer un Tecnólogo de Alimentos?



Salidas profesionales

El Motor de la Economía:
Industria Alimentaria

30.000

empresas en España

290.000

empresas en Europa

20% de toda la industria | 2% de la economía total

[Producción]

[Envasado]

[I+D de Productos]

[Control de Calidad]

[Etiquetado]

[Gestión]



Laboratorio

Análisis Químico, Control Microbiológico, Propiedades de los alimentos.

Precisión | Ciencia Pura | Experimentación



Oficina

Sistemas de Calidad y Seguridad (APPCC, IFS, BRC), Legislación alimentaria, Marketing.

Gestión | Normativas | Visión de Negocio

Impacto Público y Vanguardia Científica (I+D+i)

Administración Pública

A nivel internacional, nacional, autonómico y local.
Técnicos e inspectores, Normalización, Aduanas.



Docencia e Investigación

Desarrollo de nuevos alimentos en
Universidades y Centros de
Excelencia.

CIAL

IMDEA

IRTA

IVIA

ITACYL

CSIC



Los pilares fundamentales del Grado en CyTA

Objetivos de CyTA



1. Ciencia Básica

Dominio de la Biología, Física, Química y Matemáticas para entender la naturaleza y el deterioro de los alimentos.



2. Transformación Sostenible

Diseño de métodos de conservación, envasado y máximo aprovechamiento de recursos (hacia el cero residuos).



3. Innovación y Salud

Elaboración de alimentos seguros, nutritivos y de alta calidad sensorial, adaptados a nuevos hábitos y a la legislación vigente.

Aprender Haciendo: Nuestro Carácter Experimental

100%
EXPERIMENTAL



Laboratorios: Prácticas intensivas en química, microbiología y análisis sensorial.



Escala Industrial: Trabajo real en la Planta Piloto de Tecnología.



Contacto Real: Visitas continuas a industrias alimentarias punteras.

Cuatro Años de Transformación: El Mapa Completo

Año 1 - Los Cimientos

Matemáticas, Física, Química,
Biología Celular.



Año 2 - El Núcleo

Bioquímica, Fisiología Humana,
Microbiología, Composición de
los Alimentos.



Año 2 - El Núcleo

Bioquímica, Fisiología Humana,
Microbiología, Composición de
los Alimentos.



Año 3 - Especialización

Tecnología de
Leche/Carne/Vegetales,
Biotecnología, Toxicología.

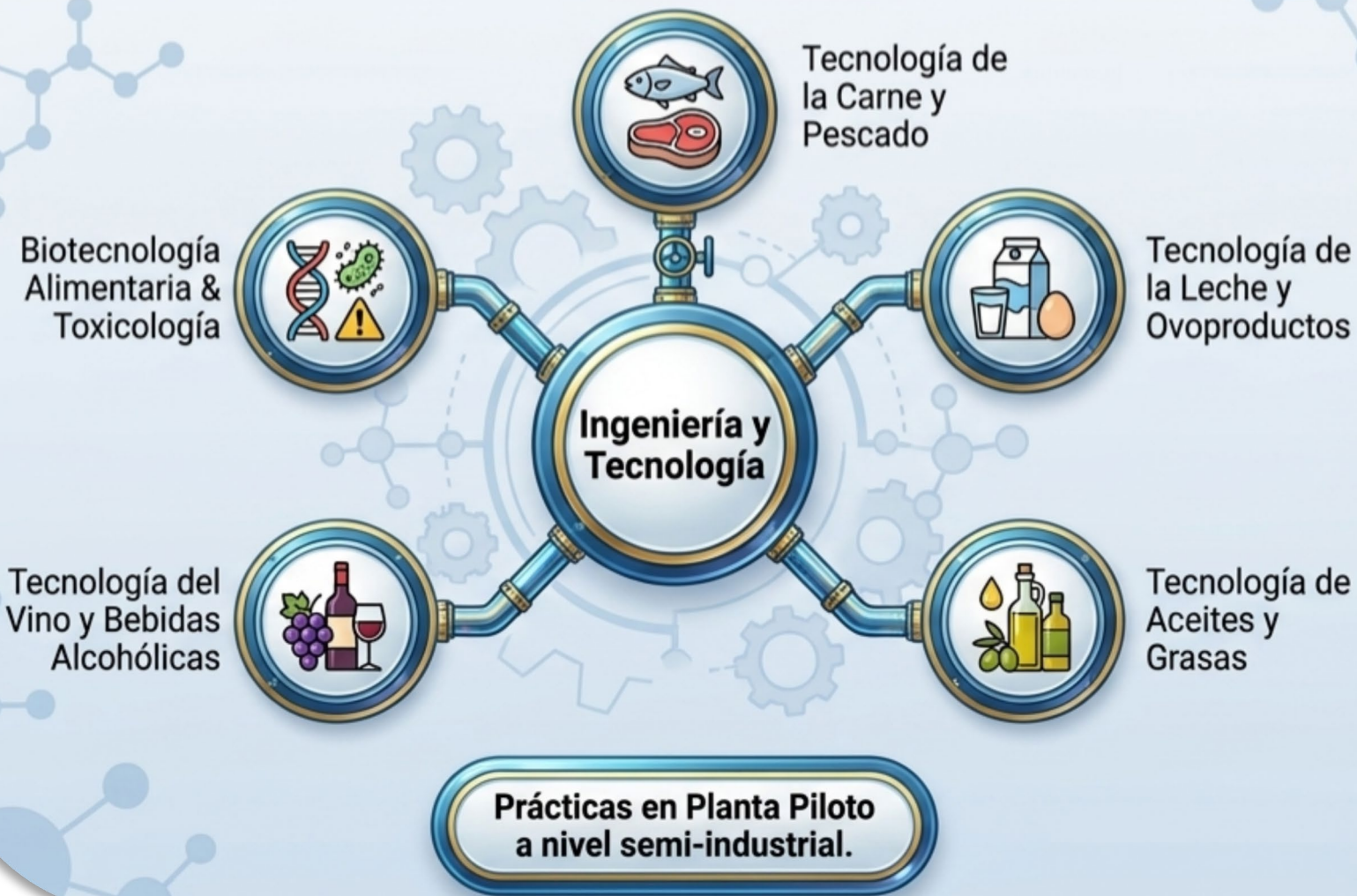


Año 4 - Salto Profesional

Gestión de Calidad, Legislación,
Economía de Mercados,
Tecnología del Vino.



Especialización



El Gran Cierre

Prácticas Externas (9 ECTS)

Inmersión directa en la industria alimentaria nacional.

Trabajo Fin de Grado (15 ECTS)

Investigación en entornos de élite mundial: Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL) y el Instituto Madrileño de Estudios Avanzados en Alimentación (IMDEA).

Tu plataforma de lanzamiento internacional

Dashboard

Erasmusintern.org

Prácticas en el extranjero dentro de la red Erasmus+ (IESN).

Eurasmus.com

Servicio gratuito para conectar con empresas receptoras europeas.

Redes Globales

Acceso corporativo a plataformas mundiales como Globalplacement y Graduateland.

Call to Action

Planificación Estratégica

Inicia el proceso de solicitud y búsqueda de destino durante tu 2º o 3º curso académico.



NotebookLM

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Ciencia que alimenta
un futuro saludable



CIENCIA

Comprendemos los alimentos desde su composición hasta su impacto en la salud.



TECNOLOGÍA

Innovamos para transformar los alimentos con calidad, seguridad y eficiencia.



SALUD

Promovemos alimentos seguros, nutritivos y sostenibles para una vida más saludable.

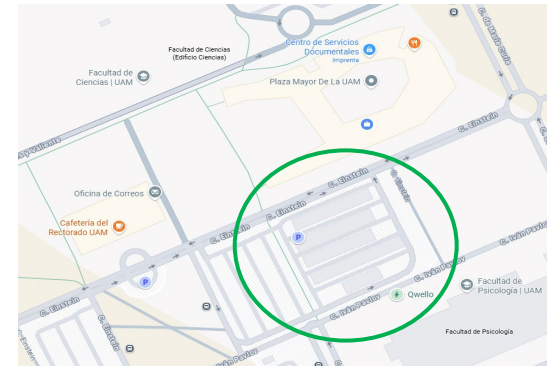


¡Bienvenidos a la UAM!

Jornada de Acogida

Día de Bienvenida 2026

Sesión de acogida en tu centro + Feria informativa y actividades



¡¡TUS CONSULTAS TIENEN PREMIO!!

Consigue rasca y gana para llevarte regalos de *merchandising* UAM



YA ERES UAM

DÍA DE BIENVENIDA
NUEVOS ESTUDIANTES
VIERNES 4 SEPT

SESIÓN DE ACOGIDA
EN TU CENTRO

+

12:30 - 16:30 H

FERIA DE BIENVENIDA
CONOCE TODOS LOS RECURSOS DE LA UAM

CON CASETAS INFO + ASOCIACIONES

CONSULTA SOBRE ERASMUS Y OTROS PROGRAMAS DE INTERCAMBIO, BECAS Y AYUDAS, PRÁCTICAS, VOLUNTARIADO, DEPORTES, ACTIVIDADES CULTURALES, RECURSOS ELECTRÓNICOS Y ¡MUCHO MÁS!

MÚSICA Y FOODTRUCKS

SORTEO DE PREMIOS

ADemás CONSIGUE LA GUÍA DE ESTUDIANTES
(HASTA LÍMITE DE EXISTENCIAS)

UN EVENTO ORGANIZADO POR UAM ESTUDIANTES

Jornada de Acogida

Facultad de Ciencias

¿Por qué la UAM?

Nos gustaría conocer más detalles sobre tu elección, por favor completa esta encuesta breve.

Nos ayudará mucho.

Es anónima.

¡Gracias!

