

Grado en CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS



Universidad Autónoma
de Madrid



INFORMACIÓN GENERAL

Título: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Rama de Conocimiento: Ciencias

Número de créditos ECTS: 240

Modalidad: Presencial

Idioma: Español

Centro Docente: Facultad de Ciencias

Página web del Grado: en el reverso

Estructura del plan de estudios:

TIPO DE ASIGNATURA	ECTS
Formación básica	60
Obligatorias	132
Optativas	24
Prácticas externas	9
Trabajo fin de grado	15
Total	240

Tras la conclusión del grado, la Universidad Autónoma de Madrid ofrece varios itinerarios formativos con los siguientes estudios de Máster:

- Administración de Empresas (MBA)
- Ciencias Agroambientales y Agroalimentarias
- Estudios Interdisciplinares de Género
- Métodos Cuantitativos de Investigación en Epidemiología
- Microbiología
- Nuevos Alimentos



DESCRIPCIÓN DE LOS ESTUDIOS

El grado en **Ciencia y Tecnología de los Alimentos** pretende formar a futuros profesionales en el campo de los alimentos bajo un ámbito científico-tecnológico. Los estudiantes adquirirán los conocimientos necesarios en materias básicas (como química, análisis químico, biología, microbiología, matemáticas, estadística, etc.) que les permitirán estudiar la composición y propiedades de los alimentos, las causas de su deterioro, así como los procesos tecnológicos implicados en su formulación. Los estudiantes serán capaces de seleccionar los mejores métodos de conservación, transformación, envasado y distribución, con el fin de conseguir, acorde con la legislación vigente, alimentos procesados, de fácil consumo, preparación rápida, pero que además sean seguros, sanos y saludables, manteniendo en todo momento la calidad de los mismos.

Actualmente, la industria alimentaria es un sector estratégico para la economía nacional, siendo el sector industrial que más contribuye al producto interior bruto en nuestro país. Por lo tanto, la incorporación de profesionales formados en este ámbito resulta de gran interés para las empresas del sector alimentario. El grado en **Ciencia y Tecnología de los Alimentos** es una titulación muy demandada por la sociedad actual, ya que tiene como objetivo la formación de profesionales en todos los aspectos relacionados con los alimentos y sus efectos en el bienestar social y la economía, desde la producción y conservación hasta el binomio alimentación-salud, pasando por la calidad y la seguridad.

Los graduados en **Ciencia y Tecnología de los Alimentos** por la Universidad Autónoma de Madrid reciben una formación superior con enfoque experimental y tecnológico en materia de alimentos, pudiendo de este modo desempeñar su actividad profesional en el ámbito alimentario tanto a nivel de la empresa privada como de la administración.

SALIDAS ACADÉMICAS Y PROFESIONALES

Los graduados en **Ciencia y Tecnología de los Alimentos** podrán aplicar sus conocimientos en los ámbitos y áreas profesionales que se detallan a continuación:

- **Industria Alimentaria** (Departamentos de Producción, Gestión/Control de Calidad-Análisis de Alimentos, I+D+i -desarrollo de nuevos productos- y Marketing, principalmente);
- **Laboratorios de análisis** de alimentos públicos y privados;
- **Consultorías/Asesorías** (colaborando en la implantación y seguimiento de sistemas de gestión de la calidad y de la seguridad alimentaria, en áreas relacionadas con la composición, valor nutritivo y propiedades de los alimentos, en el desarrollo de tecnologías de elaboración/conservación de alimentos, y en legislación alimentaria, etiquetado, marketing, etc.);
- **Administraciones Públicas**, para desempeñar trabajos dentro del ámbito alimentario (Investigación y Desarrollo, inspección alimentaria, seguridad alimentaria, normalización y legislación...)
- **Docencia e Investigación** en centros públicos y privados, (para la docencia en instituciones públicas de secundaria y bachillerato es imprescindible el **Máster Universitario en Formación de Profesorado de Educación Secundaria**).

Por tanto, las perspectivas profesionales dentro de los campos que anteriormente se han citado son muy amplias.

PERFIL DE INGRESO

El perfil de acceso recomendado para los estudiantes que quieran cursar el grado en **Ciencia y Tecnología de los Alimentos** corresponde al del Bachillerato Científico-Tecnológico o al de Ciclos Formativos de Grado Superior de Formación Profesional en ramas afines. También es altamente recomendable el conocimiento de la lengua inglesa. Para obtener el título de grado en **Ciencia y Tecnología de los Alimentos** los estudiantes deben acreditar un nivel B1 de inglés antes de concluir sus estudios.

¿POR QUÉ ESTUDIAR ESTE GRADO EN LA UAM?

Esta titulación se imparte en la Facultad de Ciencias de la UAM, un centro de prestigio internacional, que cuenta con una dilatada experiencia docente e investigadora en la formación de expertos profesionales en el ámbito alimentario y dispone de laboratorios docentes específicos, con equipamiento de última generación, así como de una *Planta Piloto* con instalaciones apropiadas para que los estudiantes realicen prácticas a nivel semi-industrial.

La presencia en el campus de dos centros de investigación de referencia en alimentos, el Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación y el Instituto Madrileño de Estudios Avanzados en Alimentación, ofrece a los estudiantes la posibilidad de realizar su **Trabajo Fin de Grado** en un entorno privilegiado de I+D alimentaria. Además, esta titulación cuenta con **Prácticas Externas** obligatorias que se llevan a cabo gracias a los numerosos convenios de la Universidad con empresas del ámbito alimentario nacional, lo que permite que los estudiantes realicen sus prácticas en un entorno empresarial y adquieran experiencia para su inserción profesional.

Nuestros egresados reciben una formación universitaria completa, con un claro enfoque experimental y tecnológico vinculado con los procesos de manipulación, transformación y elaboración de los alimentos, el análisis y control de calidad, y la seguridad alimentaria.

PLAN DE ESTUDIOS

PRIMER CURSO

ASIGNATURA	ECTS
MATEMÁTICAS	6
FÍSICA	6
QUÍMICA I	6
BIOLOGÍA CELULAR Y MOLECULAR	6
ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN	6
ESTADÍSTICA	6
ANÁLISIS QUÍMICO	6
QUÍMICA II	6
OPERACIONES Y PROCESOS IND. ALIMENTARIA I	6
PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS ALIMENTARIAS	6

SEGUNDO CURSO

ASIGNATURA	ECTS
MICROBIOLOGÍA	6
FISIOLOGÍA HUMANA	6
BIOQUÍMICA	6
COMPOSICIÓN Y PROPIEDADES DE LOS ALIMENTOS I	6
OPERACIONES Y PROCESOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA II	6
MICROBIOLOGÍA Y PARASITOLOGÍA ALIMENTARIAS	6
TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS VEGETALES	6
QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	6
COMPOSICIÓN Y PROPIEDADES DE LOS ALIMENTOS II	6
INGENIERÍA DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	6



TERCER CURSO

ASIGNATURA	ECTS
TÉCNICAS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS I	6
TECNOLOGÍA DE LA LECHE Y OVOPRODUCTOS	6
TECNOLOGÍA DE LA CARNE Y PESCADO	6
TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA	6
NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	6
TÉCNICAS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS II	6
BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA	6
TECNOLOGÍA DE ACEITES Y GRASAS	6
HIGIENE ALIMENTARIA	6
OPTATIVA *	6

CUARTO CURSO

ASIGNATURA	ECTS
GESTIÓN DE CALIDAD	6
ECONOMÍA DE LOS MERCADOS ALIMENTARIOS Y LEGISLACIÓN	6
TECNOLOGÍA DEL VINO Y BEBIDAS ALCOHÓLICAS	6
OPTATIVAS*	18
PRÁCTICAS EXTERNAS	9
TRABAJO FIN DE GRADO	15

*En función de la oferta académica de cada curso, anunciada en la página web antes del comienzo del periodo de matrícula.





Web del Grado:



www.uam.es



excelencia Campus Internacional **UAM**
+ CSIC

civis
Europe's Civic University Alliance



Co-funded by
the European Union

Este folleto tiene carácter meramente informativo, por lo que no podrá utilizarse como base de ningún recurso. Consulte la página web para confirmar si se ha producido algún cambio desde la última revisión de este material.

Actualizado en diciembre de 2025.



Por favor, recicle o ceda a otra persona este material cuando haya terminado de utilizar su información.