

UAB, la teva opció

UAB
Universitat Autònoma
de Barcelona

**Ciència i
Tecnologia
dels Aliments**



La UAB en 2 minuts!



5 raons per triar la UAB

1

**UNIVERSITAT
PÚBLICA**

**I CAPDANTERA
EN ELS
RÀNQUINGS
INTERNACIONALS**



2

**UNIVERSITAT
TRANSFORMADORA**

**4.500
INTERCANVIS
INTERNACIONALS**

**10.500
PRÀCTIQUES
PROFESSIONALS**

3

4

5

**UN CAMPUS
ÚNIC
A CATALUNYA**



1 Universitat pública i capdavantera en els rànquings internacionals



1



2



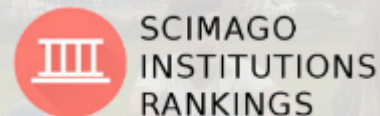
183



1



2



175

2

Universitat transformadora



Responsabilitat Social Universitària UAB

Solidària

FAS Fundació Autònoma Solidària UAB

Saludable i sostenible



Diversa i igualitària



Observatori per a la **igualtat** UAB

Participativa i cultural

la comunitària UAB



No em toquis la llengua

3 4.500 intercanvis internacionals

+10.500 estudiants internacionals al campus

- Programa DRAC
- Programa SICUE
- Erasmus+
- UAB Exchange Programme

4 10.500 pràctiques professionals a Catalunya i Europa

Pràctiques curriculars en tots els graus

8.700 places

Pràctiques extracurriculars amb ajut a l'estudi

1.700 places

150

Activitats d'orientació per trobar feina


2.400

Ofertes laborals


5 Un campus únic

 Facultats i Escoles


 Centres d'investigació

 Biblioteques


 Vila Universitària


 Esports

 Idiomes

 Participació i solidaritat

 Servei Assistencial de la Salut


 Bars i restauració


 Cinema i teatre

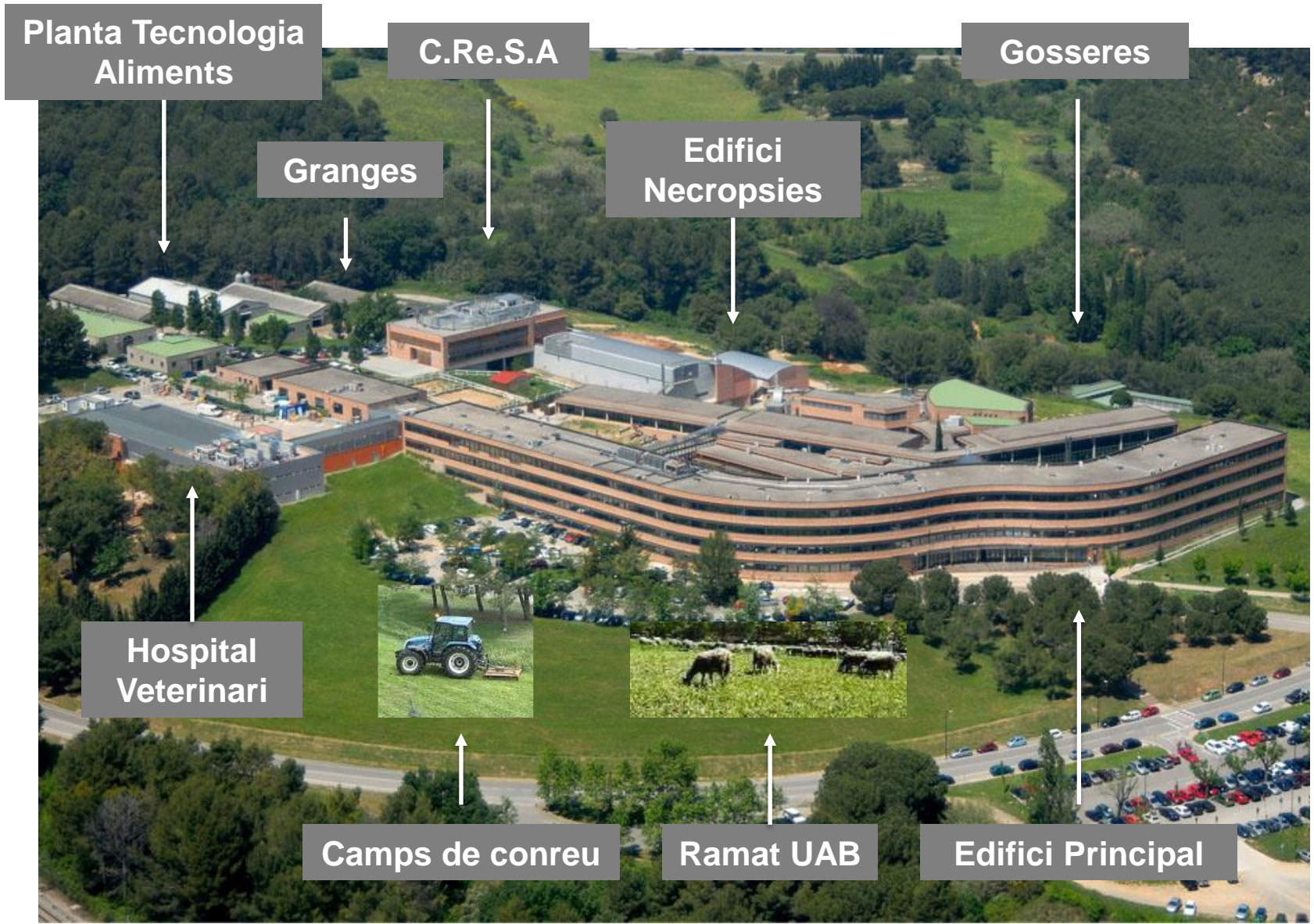
 Botigues

 Tren

 Busos

 Zona verda

 InfoUAB





Ciència i Tecnologia dels Aliments

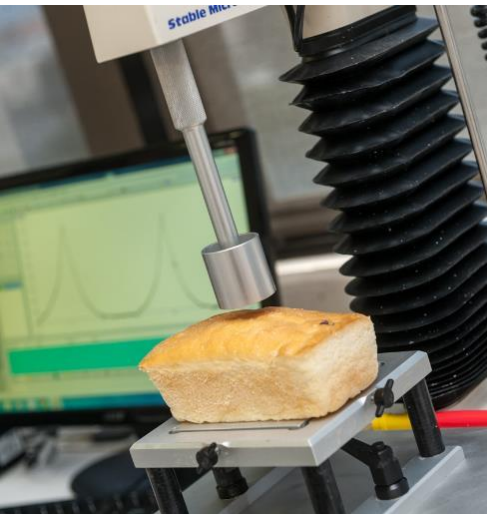


Objectius del grau

L'objectiu general del Grau en Ciència i Tecnologia dels Aliments és el de formar **professionals** amb els **coneixements** necessaris que els permetin estudiar la **naturalesa dels aliments**, les causes del seu **deteriorament**, els principis fonamentals del seu **processament** i la **millora** dels mateixos per dissenyar i seleccionar els millors **mètodes de conservació, transformació, envasament, distribució i ús** de manera que es garanteixin **aliments innocus, nutritius, sostenibles i de qualitat**, d'acord amb la **legislació vigent**.

[Vídeo Associació Catalana CTA](#)

Objectius del grau

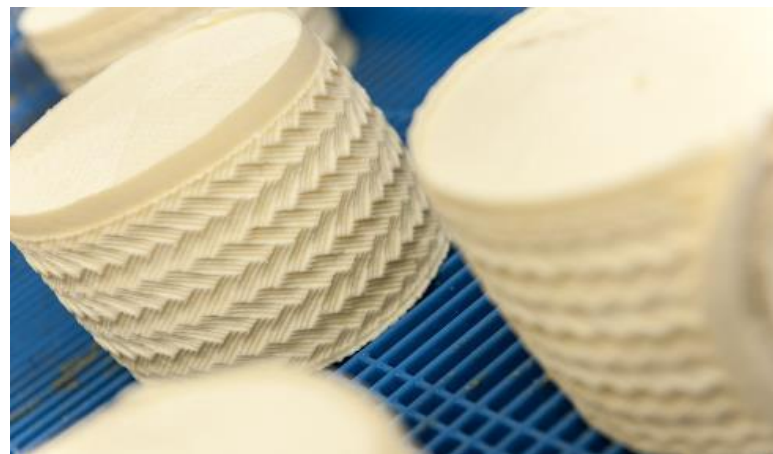


- **Formació científica**, tant en els aspectes bàsics com en els aplicats, dels aliments, les seves propietats, la seva producció, elaboració i seguiment per al consum segur.
- El grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments té per objectiu formar professionals amb una **visió global del sector agroalimentari**, competents en les responsabilitats que exigeix actualment la que està considerada primera indústria transformadora mundial d'àmbit global.
- **Ciència i Tecnologia dels Aliments** és el grau més **complet en l'àmbit dels aliments**, en el panorama actual de titulacions.

De la granja ...



... a la taula

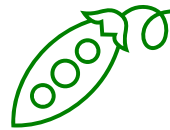


Ciència i Tecnologia dels Aliments

Formem professionals amb capacitat d'encarar reptes



Aliments
sostenibles



Proteïnes
alternatives



Reducció del
malbaratament



Reducció
de plàstic



Noves
tecnologies



Optimització
de processos

Ciència i Tecnologia dels Aliments a la UAB

- **Instal·lacions úniques: planta pilot** amb maquinària industrial, camps de conreu, granges i el Centre de recerca en Agroengenòmica.
- **Professorat amb alta experiència** industrial.
- **Col·laboració amb empreses** de diversos sectors.
- **Xarxa ISEKI** (European Association for Integrating Food Science and Engineering Knowledge Into the Food Chain).



Notes de tall

Batxillerat i CFGS

Nota de tall juny 2022

Ciència i Tecnologia dels Aliments

10,248

Més grans de 25 anys

Ciència i Tecnologia dels Aliments

5,000

Ponderacions

Batxillerat i CFGS

Ponderació

Biologia	0,2
Física	0,2
Matemàtiques	0,2
Química	0,2

Més grans de 25 anys

Opció Ciències de la Salut

Què necessites per estudiar CTA

- Bona base de **ciències bàsiques** i de la salut
- Persona observadora i **responsable**
- Amb capacitat de síntesi i **anàlisi**
- Amb **esperit innovador** i curiositat



Així s'estructura el grau

Crèdits: 240 ECTS (4 anys)

Places: 70

Horari: un sol torn, de matí i de tarda

 **Veure +info horaris**

 **Veure cursos propedèutics**

Així s'estructura el grau

Formació Bàsica	60 ECTS	<ul style="list-style-type: none">• Assignatures de la branca de coneixement de la titulació
Obligatòries	144 ECTS	<ul style="list-style-type: none">• Representen el gruix del pla d'estudis
Optatives	30 ECTS	<ul style="list-style-type: none">• Permeten una certa personalització del grau
Treball de Fi de Grau (TFG)	6 ECTS	
Pràctiques externes	12 ECTS	<ul style="list-style-type: none">• Pràcticum obligatori a 3r-4t curs (Empreses estatals i europees)

Intercanvis del grau

- **Erasmus+ Estudi:**

18 places que es distribueixen en 9 convenis amb universitats de França, Portugal, Finlàndia, Països Baixos, Alemanya i Àustria.

- **Erasmus+ Pràctiques:**

Els estudiants no titulats poden realitzar estades de pràctiques en empreses o institucions d'altres països europeus.

- **SICUE - Sèneca:**

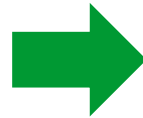
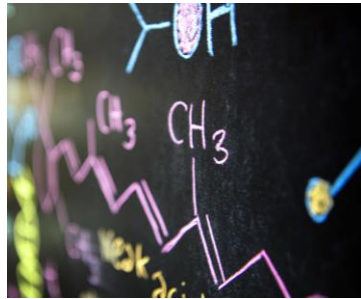
9 places per anar a Granada, León, Múrcia, Saragossa i València.

- **Programa Propi de la UAB:**

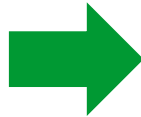
Actualment s'ofereix una plaça al Brasil i una als EEUU.

Què aprendràs

Ciències Bàsiques
Ciències dels Aliments



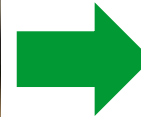
Enginyeria
Tecnologia dels Aliments



Producció primària



Anàlisi
Innocuïtat
Innovació
Gestió de qualitat



Nutrició
Antropologia
Psicologia i màrqueting

Què aprendràs

Primer curs:

- Matemàtiques
- Biologia Animal, Vegetal i Cel·lular
- Física
- Química I
- Estadística
- Química II
- Microbiologia i Parasitologia
- Bioquímica I
- Producció de Matèries Primeres
- Experimentació al Laboratori

Segon curs:

- Productes Alimentosos
- Bioquímica II
- Química dels Aliments
- Fisiologia Humana
- Fonaments de Processos
- Anàlisi i Control de Qualitat dels Aliments
- Operacions Bàsiques
- Nutrició Humana
- Reactors, Instrumentació i Control
- Alimentació i Cultura

Què aprendràs

Tercer curs:

- Toxicologia dels Aliments
- Microbiologia dels Aliments
- Mètodes de Processament d'Aliments I
- Gestió de la Seguretat Alimentària i Salut Pública
- Economia, Gestió i Logística en l'Empresa Alimentària
- Mètodes de Processament d'Aliments II
- Higiene i Sistemes d'Autocontrol
- Fonaments de Projectes
- Desenvolupament i Innovació
- Pràctiques de Planta Pilot

Quart curs:

- Sistemes de Qualitat i Eines de Gestió Mediambiental
- Psicologia i Màrqueting
- Legislació Alimentària
- **Treball de Final de Grau**
- **Pràcticum**

Què aprendràs

Optatives:

- Llet i Productes Lactis
- Carn i Productes Carnis
- Peix i Productes de la Pesca
- Ous i Ovoproductes
- Begudes i Aliments d'Origen Vegetal
- Productes Derivats de la Fermentació Alcohòlica
- Producció d'Aliments Ecològics
- Micologia dels Aliments
- Biotecnologia Alimentària
- Menjar Preparat i Restauració Col·lectiva



Per a més informació

UAB Universitat Autònoma de Barcelona

Graus

Grau en Ciència i Tecnologia dels Aliments

La indústria alimentària és la primera branca industrial al nostre país, amb un augment de facturació i ocupació any rere any. A la UAB et preparam de la manera més tecnològica i professional possible

Informació general

Accés

Pla d'estudis ▾


Professorat

Matrícula ▾

Qualitat ▾

 Facultat de Veterinària

Campus de Bellaterra

 Durada: 4 cursos - 240 crèdit

 Places: 70

 Nota de tall Batxillerat / CFGS: 10,248

Pla d'estudis i horaris

Guies docents

Competències / Resultats d'aprenentatge

Treball de final de grau

Recursos per a l'estudi


 Preu per crèdit: 18,46 euros

 Idioma: Català (60%), castellà (30%) i anglès (10%).

 Calendari Acadèmic Facultat

 Modalitat: Presencial

Horaris: Matí i tarda

 **Veure més**

Sortides professionals

- **Gestió de la qualitat i de la innocuïtat dels aliments** (empresa i Administració)
- Direcció de **producció i transformació**
- **Innovació i desenvolupament** de nous aliments i processos
- **Consultoria i assessorament** empresarial
- **Màrqueting** i comercialització
- **Docència i investigació**
- **Emprenedoria**



Sortides professionals

Indústria Alimentària

- Departaments de Producció o Gestió
- Departament de Control de Qualitat
- Departament de R+D+I
(Disseny i desenvolupament de nous productes)
- Departament de Màrqueting





Sortides professionals

Laboratoris d'anàlisi d'aliments públics i privats



- Anàlisis Químiques i Físicoquímiques
- Anàlisis Microbiològiques
- Anàlisis Sensorials



Sortides professionals

Assessoria / Consultoria

- Sistemes de gestió de la qualitat
- Sistemes de gestió de la seguretat alimentària (sistema APPCC, altres sistemes internacionals com IFS, BRC, *Globalgap*, etc)
- Composició, valor nutritiu i propietats dels aliments
- Tecnologies d'elaboració/conservació d'aliments
- Legislació alimentaria
- Etiquetatge
- Màrqueting

Sortides professionals

Administració

- Places de l'Administració, a nivell local i autonòmic, relacionades amb diversos àmbits de la ciència i tecnologia dels aliments. P.e.: anàlisi, tècnics i inspectors de qualitat alimentària, seguretat alimentària, normalització i legislació.
- Segons la Llei 44/2003 d'ordenació de les professions sanitàries: tindran caràcter de professionals sanitaris els graduats en Ciència i Tecnologia dels Aliments quan aquests titulats desenvolupin la seva activitat professional en centres sanitaris integrats en el Sistema Nacional de Salut o quan desenvolupin el seu exercici professional, per compte propi o aliè, al sector sanitari privat



Sortides professionals

Docència i Investigació

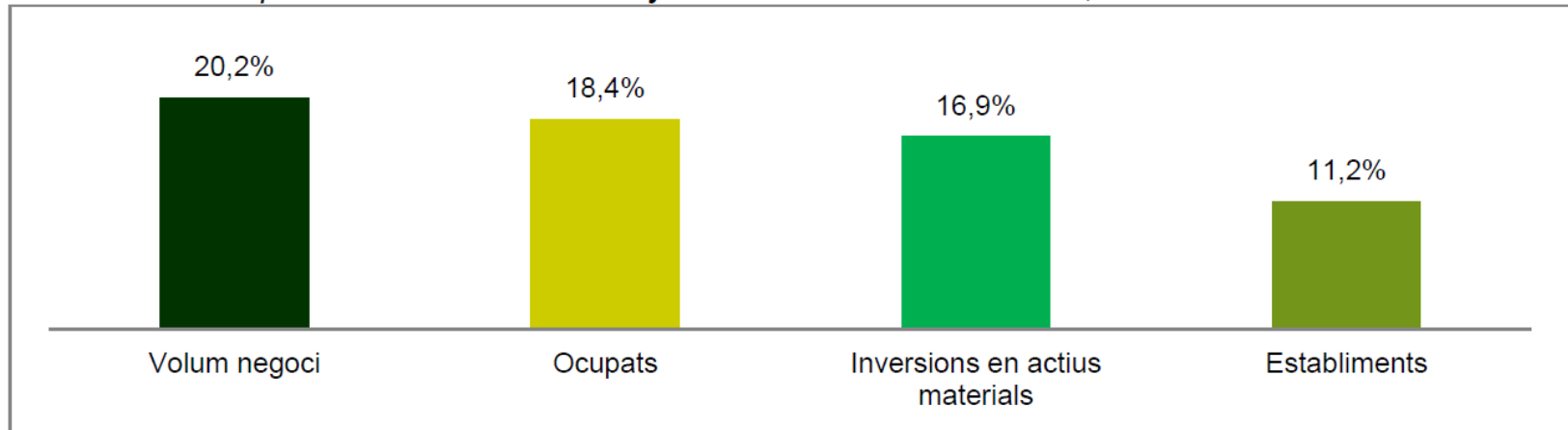


- Centres públics (CSIC-IATA, IRTA, IVIA, ITACYL,...)
- Centres privats (AINIA...)
- Indústria (Investigació més o menys aplicada)
- Universitat
- Ensenyament secundari

Inserció laboral

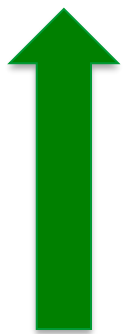
“La indústria agroalimentària a Catalunya és la primera indústria manufacturera en importància, aportant el 20,2% del volum de negoci que genera el sector industrial català, en el 2019, amb una evolució creixent respecte l’any anterior”

Gràfic 1: Participació de la IAA en el conjunt de la indústria catalana, 2019



Font: Estadística estructural d'empreses del sector industrial. IDESCAT i INE

Inserció laboral



- Ocupació
- Contracte fix
- Funcions de nivell universitari
- Ocupació qualificada

- **92%** Inserció laboral
- **67%** ha trobat la 1^a feina en < 3 mesos; **21%** entre 3 mesos i 1 any

Connecta't



- **Gestió acadèmica**

Telèfon: 93 581 14 13

ga.veterinaria@uab.cat

- **Web: www.uab.cat/veterinaria**

- **Fitxa del grau:**

[Ciència i Tecnologia dels Aliments](#)

[Veterinària](#)

The image displays two screenshots of the UAB website. The top screenshot shows the page for the 'Grau en Ciència i Tecnologia dels Aliments'. It features a green header with the UAB logo and the text 'Grau en Ciència i Tecnologia dels Aliments'. Below the header, there is a description of the degree and a navigation menu with options like 'Accés', 'Mòdul', 'Curs', 'Màster', and 'Qualificació'. The bottom screenshot shows the page for the 'Grau en Veterinària'. It features a green header with the UAB logo and the text 'Grau en Veterinària'. Below the header, there is a description of the degree and a navigation menu with options like 'Accés', 'Mòdul', 'Curs', 'Màster', and 'Qualificació'. Both screenshots include a sidebar with 'M' més informació' and a list of options: 'Mòdul', 'Curs', 'Màster', and 'Qualificació'.

Servei d'Atenció a les NESE de la UAB

- Si vols estudiar a la UAB i tens una necessitat específica de suport educatiu (NESE), adreça't al [PIUNE](#)
- [Demana cita prèvia](#) i et podem orientar amb la preinscripció, les exempcions de matrícula, els estudis i les assignatures, la transició i acollida, etc.
- El PIUNE et donarà suport durant tots els teus estudis a la UAB. [Consulta a qui adreçar-te](#) a cada facultat o escola.



Servei Per a la Inclusió a la UAB - PIUNE

Plaça Cívica. Local 02
(al costat de L'Òptica
Universitària)
Campus UAB. 08193
Bellaterra (Cerdanyola del Vallès)

Tel. 93 581 47 16
fas.piune@uab.cat



Més informació? visita www.uab.cat



Visita la UAB

Jornades de
Portes Obertes
8, 9 i 10 de febrer

Saló de
l'Ensenyament
15 a 19 de març

Visites al campus
Gener - juliol... i també al Youtube de la UAB

Dia de les Famílies
6 de maig

Visites al centres
de secundària
Febrer - maig

Guies d'informació de la UAB



Moltes gràcies

T'esperem
a la UAB!

UAB Universitat Autònoma
de Barcelona

+ Descarrega't els catàlegs de grau
i més a: www.uab.cat/guies-pdf