

Descripción de los Estudios

El Grado en Ciencias de la Alimentación es una disciplina que abarca el estudio integrado de todos los aspectos relacionados con los alimentos y sus efectos en el bienestar social y la economía, es decir, con la alimentación: desde la producción y conservación hasta el binomio alimentación-salud, pasando naturalmente por la calidad y seguridad. El término "Ciencias de la Alimentación" expresa la pluralidad y la confluencia en esta disciplina de diversas Ciencias, siendo la mejor forma de dar respuesta a las necesidades actuales en materia alimentaria y a las posibilidades que el progreso científico está proporcionando.

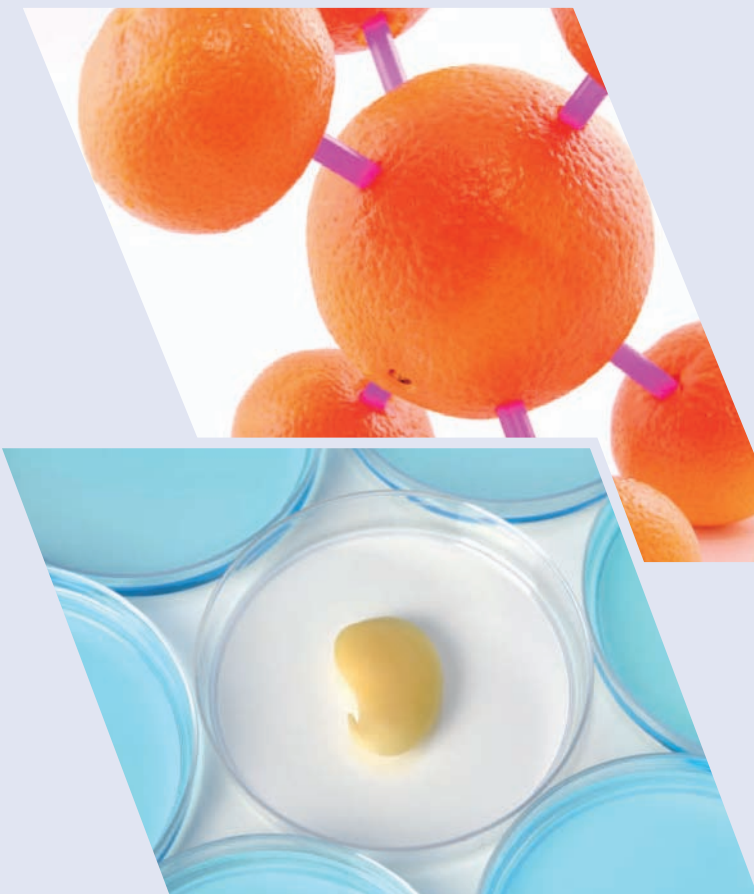
El título de Grado en Ciencias de la Alimentación por la Universidad Autónoma de Madrid, abarca la formación en materia de producción industrial, calidad, seguridad y salud y, por ello, la influencia del título se extiende al ámbito alimentario Europeo en general, Español más en particular y de la Comunidad de Madrid, más específicamente.

En esta última zona de influencia más directa por ubicación geográfica, el interés en cuanto a la calidad, seguridad y salud es el mismo que el general para la población, aunque la presencia de organismos de control alimentario de la administración central en materia de consumo y exportación es superior en Madrid a la de otras zonas.

En la Comunidad de Madrid, la industria alimentaria es uno de los sectores industriales más importantes. En ella se ubican el 5% de las empresas alimentarias de España que generan el 9% de las ventas industriales de la Comunidad y también el 9% del empleo.



Grado en Ciencias de la Alimentación



MÁS INFORMACIÓN EN:

- Oficina de Orientación y Atención al Estudiante
Teléfonos: 91 497 50 15 / 49 90
<http://www.uam.es/estudiantes/acceso>
- Facultad de Ciencias
<http://www.uam.es/centros/ciencias>

Este folleto tiene carácter meramente informativo, por lo que no podrá utilizarse como base de ningún recurso.

Campus Internacional
excelencia UAM
CSIC+

UAM
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA
DE MADRID

TIPO DE ASIGNATURA	ECTS
Formación básica	60
Obligatorias	114
Optativas	42
Prácticas externas	9
Trabajo de fin de Grado	15
Total	240

Perfil Profesional e Inserción Laboral

Los Graduados en Ciencias de la Alimentación podrán aplicar sus conocimientos en los ámbitos y áreas profesionales que se detallan a continuación:

- En el campo de la industria alimentaria, en las áreas de:
- Investigación y desarrollo de procesos y productos alimentarios.
 - Control de calidad de procesos y productos alimentarios.
 - Dirección de planta de producción alimentaria.
 - Comercialización, comunicación y marketing.

En el campo de las administraciones:

- Técnico de control de calidad y seguridad de productos Alimentarios.

En el campo de la restauración colectiva:

- Dirección de empresas de catering, restauración y comedores colectivos.

En el campo de la asesoría legal, científica y técnica:

- Asesor alimentario.

En el campo de la investigación científica:

- Titulado superior de organismos de investigación.

En el campo de la docencia:

- Profesor de Ciencias.

Plan de Estudios

PRIMER CURSO

ASIGNATURA	ECTS
BIOLOGÍA	6
QUÍMICA	6
FÍSICA	6
ALGEBRA Y CÁLCULO	6
FUNDAMENTOS DE LOS PROCESOS ALIMENTARIOS	12
MICROBIOLOGÍA	6
ANÁLISIS QUÍMICO	6
ANATOMÍA HUMANA	6
BIOQUÍMICA GENERAL	6
Total créditos curso	60

SEGUNDO CURSO

ASIGNATURA	ECTS
FISIOLOGÍA HUMANA	6
ESTADÍSTICA	6
PRODUCTOS ALIMENTICIOS	12
METABOLISMO	6
QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	6
ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	9
MICROBIOLOGÍA Y PARASITOLOGÍA ALIMENTARIA	6
DEONTOLOGÍA, LEGISLACIÓN, ECONOMÍA Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS	9
Total créditos curso	60

TERCER CURSO

ASIGNATURA	ECTS
PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS ALIMENTARIAS	6
ANÁLISIS INSTRUMENTAL DE ALIMENTOS	12
ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN	6
BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA	6
PRODUCCIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS	6
MATERIAS OPTATIVAS	24
Total créditos curso	60

CUARTO CURSO

ASIGNATURA	ECTS
TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA	6
NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	6
ALIMENTACIÓN Y SALUD PÚBLICA	6
MATERIAS OPTATIVAS	18
PRÁCTICAS EXTERNAS	9
TRABAJO FIN DE GRADO	15
Total créditos curso	60

OPTATIVAS (6 ECTS cada una)

El estudiante deberá cursar 42 ECTS en materias optativas, que podrá elegir entre las siguientes:

CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN

LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

ACEITES Y GRASAS

VINO Y BEBIDAS ALCOHÓLICAS

CARNE Y PESCADO

FERMENTACIONES ALIMENTARIAS

CALIDAD Y SEGURIDAD DE ALIMENTOS

GESTIÓN DE CALIDAD

ANÁLISIS SENSORIAL

ORIENTACIÓN PROFESIONAL E INSERCIÓN LABORAL

REDACCIÓN Y EJECUCIÓN DE PROYECTOS

PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

BIOTECNOLOGÍA APLICADA

NUEVAS TECNOLOGÍAS DE CONSERVACIÓN

TECNOLOGÍA CULINARIA

APROVECHAMIENTO DE SUBPRODUCTOS AGROLIMENTARIOS

INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO ALIMENTARIOS

ALIMENTACIÓN Y SALUD

ALIMENTOS FUNCIONALES

NUTRIGENÉTICA

¿QUÉ ES EL ECTS?

Un ECTS equivale a 25-30 horas totales de trabajo del estudiante (incluyendo todas las actividades: clases teóricas y prácticas, trabajos individuales o en grupo, tiempo de estudio...), estimándose el tiempo previsible en que se espera que un estudiante medio obtenga los resultados de aprendizaje requeridos.

Capacidades que adquirirá el Estudiante del Grado en Ciencias de la Alimentación

El objetivo del título de Grado en Ciencias de la Alimentación es dar una formación general a los futuros profesionales del ámbito alimentario, proporcionando los conocimientos necesarios en materias científicas básicas, en el conocimiento de la naturaleza de los alimentos, en sus características, en las causas de su deterioro y en los principios fundamentales de su elaboración y procesado. El/la estudiante será capaz de:

- Analizar alimentos
- Analizar y evaluar los riesgos alimentarios
- Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores
- Comercializar los productos alimentarios
- Controlar y optimizar los procesos y los productos
- Investigar y desarrollar nuevos procesos y productos
- Evaluar, controlar y gestionar la calidad alimentaria
- Fabricar y conservar alimentos
- Gestionar la seguridad alimentaria
- Gestionar subproductos y residuos alimentarios
- Identificar los factores que influyen en la nutrición
- Implementar sistemas de calidad

