

Acto de Bienvenida



**FACULTAD DE
CIENCIAS**
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE MADRID



A photograph of a modern building with a large glass facade and a curved roof. A vibrant rainbow is visible in the sky behind the building. The scene is set outdoors with trees and a paved area in the foreground. A green triangular graphic is overlaid on the right side of the image.

UAM

Universidad Autónoma
de Madrid

Grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos

excelencia Campus Internacional UAM
CSIC+



- Cerca de 5.000 estudiantes
- Más de 600 profesores organizados en 17 Departamentos
- 10 titulaciones de grado
- 3 Edificios

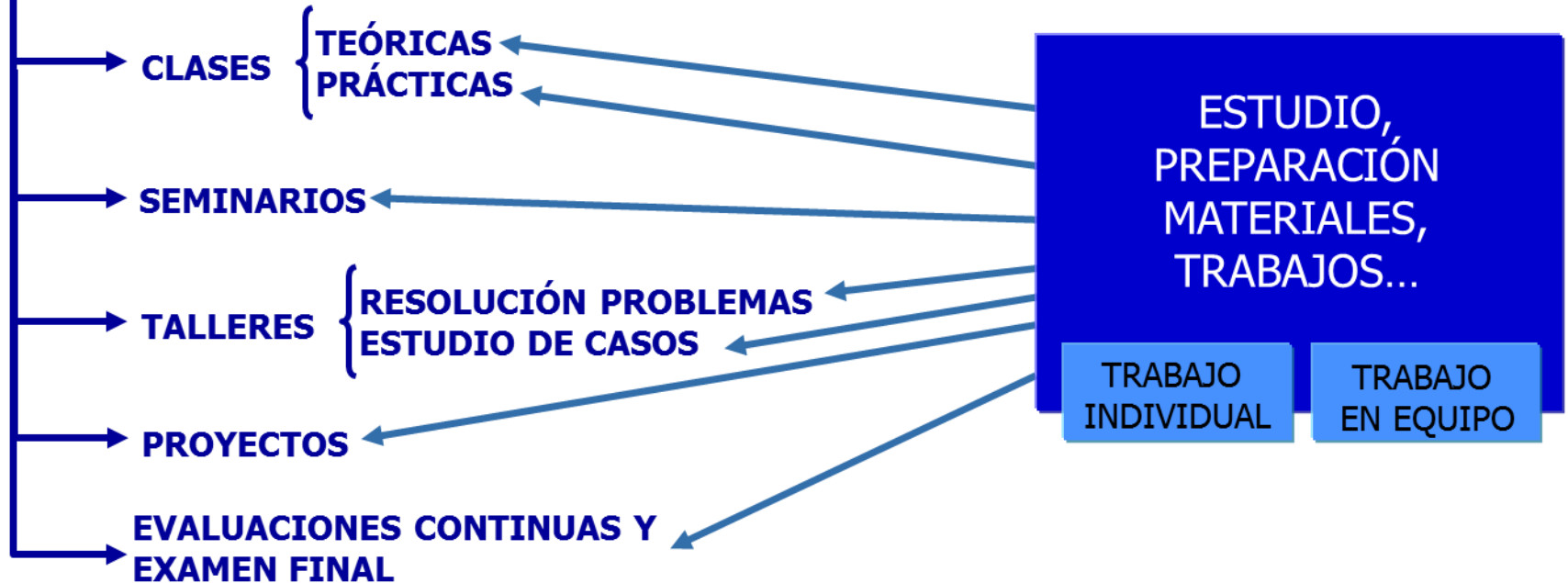
Cómo se distribuye el trabajo

- 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

VOLUMEN TOTAL DEL TRABAJO

HORAS PRESENCIALES
Asistencia a:

HORAS DE TRABAJO PERSONAL



¿Dónde encuentro la información de cada asignatura?

Guías Docentes

- **Detallan el desarrollo de las asignaturas**

Es recomendable consultarlas en la web de la Facultad:

http://www.uam.es/ss/Satellite/Ciencias/es/1234888218730/contenidoFinal/Estudios_de_Grado.htm

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, Web personales)

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**

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

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.

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 2019**

Asignaturas del 2º semestre: hasta el **13 de marzo de 2020**

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

¿Qué pasa si tengo un desacuerdo con un profesor?

✓ **Diálogo estudiante-profesor**

- ✓ Pidiendo ayuda al **delegado** 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 Tutelar

- **Asesoramiento al estudiante:** decisiones académicas, orientación profesional, etc.
- **Formas de asesoramiento:**
 - Sesiones informativas
 - Tutorías:
 - Cada estudiante tiene asignado un tutor
 - Es **muy aconsejable** acudir a las reuniones que convoque
 - Solo podréis saber quien es vuestro tutor a través de SIGMA

Mantenerse informado

La Facultad

Estudios

Investigación

Información al Estudiante

Nuevos Estudiantes

Departamentos

Inicio | Información al Estudiante

Boletín Informativo del Estudiante

Avisos

Ofertas de becas y contratos

Completa tu formación

Conferencias



Puedes seguir las últimas novedades de la Facultad en las siguientes redes sociales:

[Facebook](#)

[Twitter](#)

Novedades

Comienzo de las clases: 11 de septiembre de 2017

- Becas de Colaboración

Inscripción para los actos de graduación>

Último día para rellenar el formulario: 20 de septiembre de 2017.

Agenda

Septiembre 2017						
<						>
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	



<http://www.uam.es/Ciencias/BIE/1446744491898.htm?language=es&nodepath=Bolet%C3%ADn%20Informativo%20del%20Estudiante&pid=1234888214163>

Mantenerse informado

¿A quién preguntar tus dudas?

- **PREGUNTAS FRECUENTES: Web Ciencias**
- **Tutor (PAT)**
- **Delegado del Decano para tu titulación**
- **Para temas administrativos: Área de Gestión de Estudiantes (Secretaría) (Edificio de Ciencias)**

Mantenerse informado

- **Correo electrónico institucional:**

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:

Acreditación universitaria

Préstamo bibliotecario <http://biblioteca.uam.es/ciencias/>

Importante asistir a la charla informativa (ver horario)

Utilización y reserva de instalaciones deportivas

Servicio de Idiomas

TELLMEMORE®

Red inalámbrica



Servicio de Educación Física y Deportes

Sección Becas y Ayudas al Estudio

Oficina de Orientación y Atención al estudiante

Oficina de
Orientación
y Atención
al Estudiante



Servicios universitarios

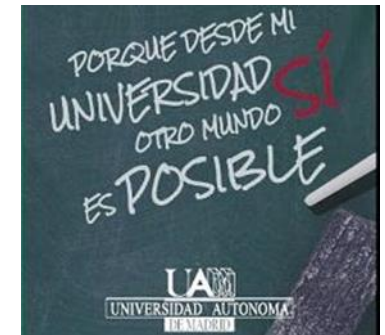
Centro de Psicología Aplicada

<http://www.uam.es/centros/psicologia/paginas/cpa/paginas/>



Apoyo y Recursos Atención a la Diversidad

https://www.uam.es/ss/Satellite/es/1242652010877/SubhomeOficina/Area_de_Atencion_a_la_Discapacidad.htm



Servicios universitarios

- Taquillas



- Reprografía



- Aulas de Informática y salas de trabajo



Acreditación de Inglés

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

Representación estudiantil



Consejo de Estudiantes de Centro
(sede en el edificio de Biología)

Representantes de Estudiantes



Consejo de gobierno/Claustro

Representantes de Estudiantes



Junta de Facultad

Consejos de Departamento

Delegados de curso



Comisiones de titulación

Delegados de grupo



Grupos de clase

Asociaciones de Estudiantes



Acto de Acogida a los nuevos estudiantes de la UAM: **jueves 12 de septiembre de 2019**

de 12:00 a 17:00 horas, en la Plaza Mayor de Campus

- Feria de información al estudiante
- Participación de Asociaciones
- Carpa central
- Diferentes actividades lúdicas



El Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos





Inicio: Curso 1996-97

Licenciatura de 2º Ciclo Ciencia y Tecnología de los Alimentos



Extinción: Curso 2012-13

Curso 2010-11 al 2017-18

Grado en Ciencias de la Alimentación

240 créditos ECTS



Curso 2018-19

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

1000 plazas en 20
universidades españolas

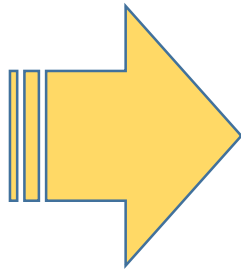
Facultades

- Veterinaria
- Farmacia
- Ciencias
- Químicas
- Escuelas de Ingeniería Agraria

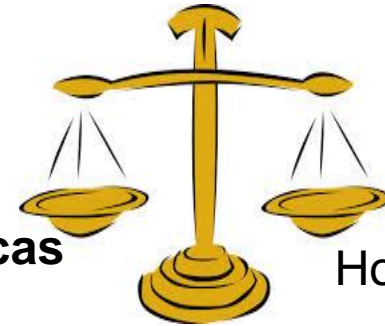
¿Por qué estudiar Ciencia y Tecnología de los Alimentos?



- ✓ Si quieres saber qué composición tienen los alimentos, a qué se debe el color de las frutas y su sabor, ...
- ✓ Qué pasa con esos compuestos al cocinarlos...
- ✓ Por qué un alimento cocinado es más rico que el crudo...
- ✓ Qué microorganismos se encuentran y crecen en ellos, aquéllos que hacen que podamos disfrutar de un sabroso yogur, un rico queso o un apetecible chorizo, pero también aquéllos que nos pueden provocar enfermedades...
- ✓ Si quieres saber cómo se elaboran estos alimentos, cómo es posible que una lata de sardinas pueda durar varios años... unas lonchas de jamón serrano envasadas a vacío duren varias semanas...
- ✓ Si quieres aprender a analizar los alimentos y comprobar su calidad...
- ✓ Si quieres aplicar todos esos conocimientos y competencias y ser profesional en industria alimentaria, laboratorios de análisis, consultorías/asesorías, docencia, investigación,....



carácter experimental



Horas prácticas

Horas teóricas

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



Competencias del Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

- Gestión y Control de Calidad de Procesos y Productos
- Desarrollo e Innovación de Procesos y Productos
- Seguridad Alimentaria
- Procesado de Alimentos
- Restauración Colectiva
- Nutrición Comunitaria y Salud Pública
- Comercialización, Comunicación y Marketing
- Asesoría Legal, Científica y Técnica
- Docencia e Investigación

Video del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Conferencia de Decanos de CyTA

Grado en *Ciencia y Tecnología de los Alimentos*



Salidas profesionales

Industria Alimentaria



Laboratorios de Análisis de Alimentos





Salidas profesionales

Asesorías/ Consultorías privadas

- 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

Administración

Puestos de la 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, ...)





Salidas profesionales

Docencia e Investigación

- ❑ Universidad
- ❑ Centros Públicos (CIAL-UAM-CSIC; CSIC-IATA)
- ❑ Comunidades Autónomas (IMDEA, IRTA, IVIA, ITACYL...)
- ❑ Centros privados (AINIA, CNTA)
- ❑ Empresas (Investigación más o menos aplicada)



Grado en *Ciencia y Tecnología de los Alimentos*



Objetivos generales

- Conocimientos en materias básicas (Biología, Física, Química, Matemáticas,...)
- Naturaleza de los alimentos, causas de su **deterioro**, principios fundamentales de su **procesado** y **mejora de los mismos para el consumo**
- **Diseño y selección de los mejores métodos de conservación, transformación, envasado, distribución y uso**
- 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**, respetando el **medio ambiente**

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

Módulos

Básicas

Ciencias
Alimentos

Tecnología
de
alimentos

Seguridad
Alimentaria

Gestión y
Calidad

Nutrición y
Salud

TFG y PE

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

PLANES DE ESTUDIOS

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
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	Biotechnología 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			



Prácticas en empresa o prácticas externas

Industrias Alimentarias

Laboratorios

Centros de Investigación

Prácticas en el extranjero

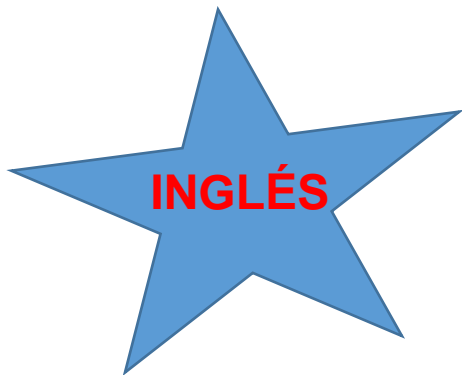
ERASMUSINTERN.ORG: portal para búsqueda de prácticas en el extranjero dentro del programa Erasmus + y que depende de la International Erasmus Student Network (esn.org).

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

Movilidad



Solicitud: 2º y 3º
Curso





Gracias por vuestra atención
¡Bienvenidos a la UAM!



Gracias por
vuestra atención
¿Alguna pregunta?