

## El Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos?

El **Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CTA)** es una titulación de cuatro años (240 créditos ECTS) que se imparte en nuestro país desde al año 2009. Este grado proviene de la Licenciatura de segundo ciclo que se empezó a impartir a comienzos de la década de los 90. En la actualidad se ofertan más de 1.000 plazas en un total de 20 universidades españolas, en Facultades de Veterinaria, Farmacia, Químicas y Escuelas de Ingeniería Agraria. Por la formación y competencias adquiridas, este es, sin duda, el **título más completo, en el panorama actual de la Universidad española, en el campo de los alimentos en el aspecto científico-tecnológico.**

Es un grado atractivo y útil a la sociedad. En la actualidad el sector agroalimentario y la industria de alimentación y bebidas son uno de los primeros sectores industriales de la economía española. A nivel internacional, la alimentación y la gastronomía española son también un referente, estando a la cabeza de la innovación en el sector.

## Una titulación con mucho futuro



@CTAuclm  
@CTAuclm\_ALU  
@FCTQ\_uclm



Universidad de  
Castilla-La Mancha

# Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas  
Edificio Marie Curie, Calle Camilo José Cela, s/n  
Campus Universitario de Ciudad Real  
13071- CIUDAD REAL .Tel. 926 29 53 00  
[cta.quimicas.cr@uclm.es](mailto:cta.quimicas.cr@uclm.es) | [www.uclm.es/ciudad-real/quimicas](http://www.uclm.es/ciudad-real/quimicas)



Área de  
Ciencias 

V E N

 UCLM

## Plan de estudios

---

Se ha planificado en siete módulos, cuyas materias abarcan las competencias generales y específicas del título. La formación tiene un **componente práctico y aplicado muy elevado**:

- **Formación básica** (63 créditos): materias multidisciplinares que sirven de base a los conocimientos posteriores.
- **Ciencia de los Alimentos** (63 créditos): incluye materias relacionadas con la microbiología y biotecnología de los alimentos, composición química y análisis de alimentos y sus características organolépticas.
- **Tecnología de Alimentos** (60 créditos, 42 obligatorios y 18 optativos): elaboración, conservación y envasado de los alimentos y sectores industriales específicos (enológico, lácteo, cárnico, aceites, ...).
- **Seguridad Alimentaria** (18 cr.): aspectos relacionados con los microorganismos y parásitos tanto alterantes como patógenos que pueden afectar a los alimentos, y con la contaminación abiótica.
- **Gestión de Calidad** (12 cr. obligatorios y 6 optativos): gestión y control de la calidad en la Industria de Alimentos, incluyendo la legislación en vigor y el control y tratamiento de residuos.
- **Nutrición y Salud** (12 cr. obligatorios y 6 optativos): contenidos relacionados con la nutrición humana y la dietética y aspectos sobre la alimentación comunitaria y su relación con la salud.
- **Prácticas Externas** (6 cr.) y **Trabajo Fin de Grado** (12 cr.): especialmente vinculado a la actividad profesional que los alumnos pueden llegar a realizar una vez terminado el Grado.

## ¿Qué es la Ciencia de los Alimentos?

---

Estudia la naturaleza de los alimentos, las causas de su deterioro o alteración, los principios necesarios para el procesado de los alimentos y la mejora de sus características adaptadas a las exigencias de los consumidores.

La **Tecnología de los Alimentos** es la aplicación de la Ciencia de los Alimentos a la selección, conservación, procesado, envasado, distribución de alimentos seguros, nutritivos y de calidad.

## Salidas profesionales

---

Los egresados en CTA poseen una formación muy especializada en el campo de la industria alimentaria y de la alimentación. Aunque en el momento actual no existe una regulación profesional, el análisis de la inserción laboral revela que en el mercado laboral se encuentran los siguientes perfiles profesionales reconocidos por la Conferencia nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos:

- Gestión y control de calidad de procesos y productos
- Producción de alimentos
- Desarrollo e innovación de procesos y productos
- Seguridad alimentaria
- Restauración colectiva
- Nutrición comunitaria y Salud pública
- Comercialización, Comunicación y Marketing
- Asesoría legal, científica y técnica