

UNIVERSITAT AUTÒNOMA DE BARCELONA

**TRIA FUTUR
TRIA UAB**



Un Campus d'Excel·lència Internacional



Un campus internacional saludable i sostenible



Una docència de qualitat



Una universitat líder en recerca



Una universitat que fomenta la innovació i l'emprenedoria



Pràctiques externes i mobilitat internacional



Una universitat solidària, participativa i cultural

Reconeguda pels millors rànquings



12

del món

QS TOP 50
UNDER 50 RÀNQUING
2018



147

del món

RÀNQUING TIMES
HIGHER EDUCATION
2018



167

del món

RÀNQUING BEST
GLOBAL UNIVERSITIES
2018

Tria on vols anar

Un 19 % dels titulats han fet estades a l'estranger.

Programa DRAC

Programa SICUE

Erasmus +

UAB Exchange Programme

Programa Propi Califòrnia

Pràctiques externes:

Erasmus

Programa propi



Mobilitat CTA

Erasmus estudi

Actualment s'ofereixen 18 places que es distribueixen en un total de 9 convenis signats amb universitats de França, Portugal, Finlàndia, Països Baixos, Alemanya i Àustria.

Eramus pràctiques.

Aquesta modalitat permet que els estudiants no titulats puguin realitzar estades de pràctiques en empreses o institucions d'altres països europeus.

SICUE-Sèneca

Actualment s'ofereixen un total de 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

Ciència i Tecnologia dels Aliments



Perquè CTA?

A **Espanya**, la indústria d'alimentació i begudes és la **primera branca industrial**, segons l'última Enquesta Industrial d'Empreses de l'INE, a 31 de desembre de 2014, representant el 20,5% de les vendes netes de producte, el 18,3% de les persones ocupades, el 17,8% de les inversions netes en actius materials i el 15,5% del valor afegit.

Perquè CTA?

**CIFRAS DE LOS PRINCIPALES INDICADORES DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA POR CC. AA.
AÑOS 2013 y 2014**

CC. AA.	Nº PERSONAS OCUPADAS		VENTAS NETAS PRODUCTO (Millones €)		COMPRA DE MATERIAS PRIMAS (Millones €)		INVERSIONES NETAS ACTIVOS MATERIALES (Millones €)		VALOR AÑADIDO (Millones €)		GASTOS PERSONAL (Millones €)	
	2013	2014	2013	2014	2013	2014	2013	2014	2013	2014	2013	2014
Andalucía	47.118	46.465	12.468	13.124	7.834	9.037	233	433	2.250	2.441	1.212	1.267
Aragón	10.209	11.041	3.435	3.379	2.524	2.220	108	117	350	602	322	305
Principado de Asturias	7.229	6.859	1.745	1.768	1.043	1.042	35	19	364	401	224	218
Islas Baleares	3.769	3.869	553	531	348	309	11	28	75	144	107	98
Canarias	9.555	9.385	1.180	1.137	531	512	37	27	436	408	261	263
Cantabria	6.136	6.123	1.188	1.227	582	524	32	23	236	348	179	194
Castilla y León	35.476	35.529	9.049	9.370	5.266	5.420	217	293	2.174	2.217	1.089	1.105
Castilla-La Mancha	23.270	21.748	7.537	6.468	4.738	4.125	346	172	1.650	1.228	714	616
Cataluña	75.315	75.723	20.671	21.261	12.824	13.195	537	526	4.167	4.523	2.547	2.474
Comunidad Valenciana	30.814	29.792	7.899	7.994	4.697	4.845	190	269	1.782	1.796	923	907
Extremadura	9.270	9.519	1.984	2.112	1.242	1.417	146	152	388	383	213	212
Galicia	28.682	26.817	7.220	7.158	4.796	4.753	131	151	1.250	1.285	651	662
Comunidad de Madrid	17.158	20.081	3.582	4.458	1.735	1.793	37	125	909	1.157	605	653
Región de Murcia	19.278	18.394	5.018	5.732	2.835	3.543	223	175	1.040	953	527	534
Comunidad Foral de Navarra	10.853	12.245	2.759	2.685	1.613	1.412	119	98	653	654	352	367
País Vasco	13.994	12.837	3.381	3.352	2.001	2.153	70	123	804	738	474	425
La Rioja	6.955	7.280	1.752	1.609	858	783	63	68	487	431	224	201
TOTAL INDUSTRIA ALIMENTARIA	355.321	353.965	91.450	93.396	55.482	57.098	2.541	2.800	19.028	19.721	10.630	10.506
TOTAL INDUSTRIA	1.949.194	46.465	444.363	454.966	256.056	261.712	15.086	15.677	124.468	127.547	70.107	69.659

Fuente: Datos elaborados por la S G de Fomento Industrial e Innovación del MAGRAMA, a partir de los datos de la Encuesta Industrial Anual de Empresas del INE (Años 2013 y 2014).

Perquè CTA?

- Inserció laboral
 - Variació entre ocupació 2011 a 2014



Nàutica

Aviació

Farmàcia

Ciència i tecnologia dels aliments

Perquè CTA?

- Inserció laboral segons la subàrea disciplinària “ciències de la salut”



Ocupació

Contracte fix

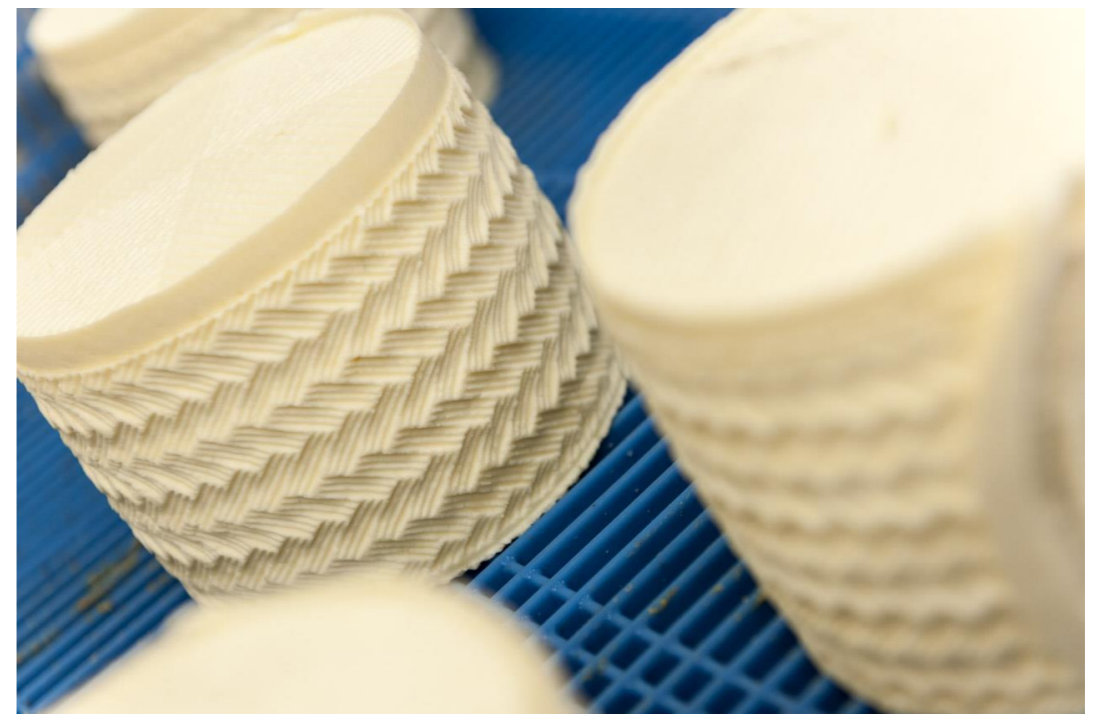
Funcions de nivell universitari

Ocupació qualificada

Perquè CTA a la UAB?



DE LA GRANJA A LA TAULA





El grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments a la UAB

- Instal·lacions úniques a la Facultat de Veterinària: **planta pilot** amb maquinària industrial, camps de conreu, granges i el Centre de recerca en Agrogenòmica.
- Aquests estudis estan dins la **Xarxa ISEKI** (European Association for Integrating Food Science and Engineering Knowledge Into the Food Chain)
- Professorat amb **alta experiència** científica e industrial contrastada.
- **Col·laboració amb empreses** de diversos sectors alimentaris.
- **Alta ocupació** entre els graduats d'aquesta titulació.



La nota que necessites

Opcions

Nota de tall

BATXILLERAT I CFGS

8,848

Proves per a més grans de 25 anys

5,000

Nota de tall juliol de 2017



Assignatures que ponderen

Opcions

BATXILLERAT I CFGS

Biologia

Ciències de la Terra i del M. Ambient

Física

Matemàtiques

Química

Ponderació

0.2

0.1

0.1

0.1

0.2

>25 ANYS

Ciències de la Salut

Objectius

- ❑ **Formació científica** adequada, 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 món agroalimentari, competents en les responsabilitats que exigeix actualment la que està considerada primera indústria transformadora mundial d'àmbit global

Què necessites per estudiar Ciència i Tecnologia dels Aliments?

- Preocupat per la salut: l'aliment com a requisit indispensable de la societat i per tant: ha d'arribar en suficient qualitat, quantitat i ha de ser segur i sa
- Bona base de ciències bàsiques i de la salut
- Amb esperit innovador, però èticament correctes





Així s'estructura el grau

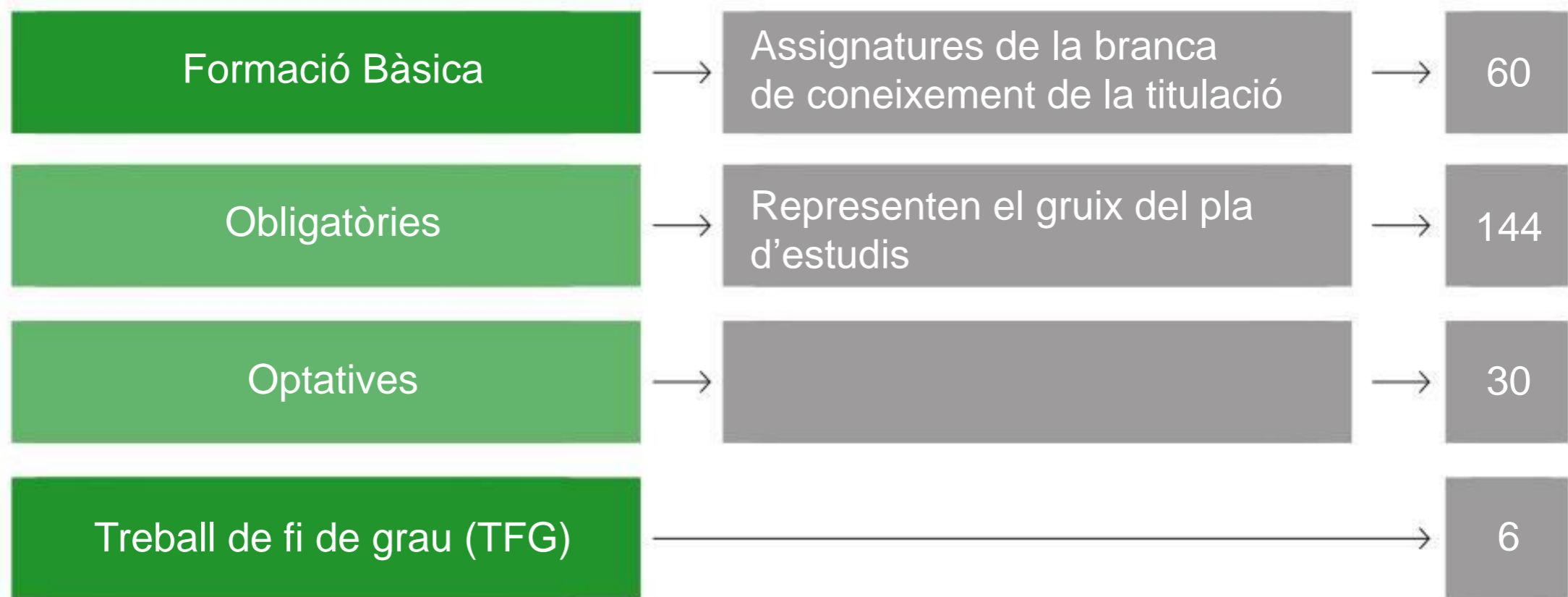
Crèdits: 240 ECTS (4 anys)

Places: 70

Horari: Un sol torn de matí i tarda



Així s'estructura el grau



Pràctiques: Pràcticum obligatori de 12 crèdits ECTS a 3er-4rt curs (Empreses nacionals i europees)

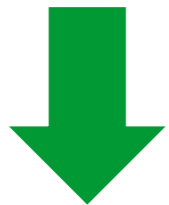
Programació docent



Producció primària



Ciències Bàsiques
Ciència dels aliments



Química aliments
Anàlisi
Seguretat
Innovació
Gestió de qualitat

Enginyeria
Tecnologia dels Aliments



Nutrició
Antropologia
Psicologia i màrqueting



Programació docent



Primer i segon curs

1r 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

2n 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

Programació docent

Tercer i quart curs

3r 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

4t curs

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



Programació docent

Quart curs – OPTATIVES-

- Llet i Productes Lactis (6 crèdits)
- Carn i Productes Carnis (6 crèdits)
- Peix i Productes de la Pesca (6 crèdits)
- Ous i Ovoproductes (3 crèdits)
- Begudes i Aliments d'Origen Vegetal (6 crèdits)
- Menjar Preparat i Restauració Col·lectiva (3 crèdits)
- Productes Derivats de la Fermentació Alcohòlica (3 crèdits)
- Producció d'Aliments Ecològics (3 crèdits)
- Micologia dels Aliments (3 crèdits)
- Disseny d'Experiments (3 crèdits)
- Biotecnologia Alimentària (3 crèdits)



Sortides professionals

- ✓ Gestió de **qualitat** i de la seguretat dels aliments (empresa i administració)
- ✓ Direcció de **producció** i transformació
- ✓ **Disseny i innovació** d'aliments
- ✓ Consultoria i **assessorament** empresarial
- ✓ **Màrqueting** i comercialització



Facultat de Veterinària

UAB Universitat Autònoma de Barcelona

FACULTAT DE VETERINÀRIA

Estudiar | Mobilitat Internacional | Investigar | Coneix la Facultat

Benvinguts a la Facultat de Veterinària

veterinària UAB

Actualitat



Ajudes a la mobilitat amb Rússia, Sud-àfrica, Índia, Indonèsia e Iran

Ajudes a la mobilitat amb Rússia, Sud-àfrica, Índia, Indonèsia i Iran. Dates límit d'aplicació: 2 febrer 2018 per PhD. Per a estades de màxim 5 mesos. Més informació en [aquest enllaç](#) [Llegir més](#)

Agenda

- Gen. 29 09:30 h
Facultat de Ciències
Jornades de Química Interactiva
- Gen. 31 09:30 h
Sala Polivalent de l'Edifici Eureka - Parc de Recerca UAB (Campus de la UAB - Bellaterra)
Presentació de la Comunitat Bioindústries per a la Bioeconomia (BBCAT)
- Gen. 31 18:30 h
Sala de la Caritat de la Biblioteca de Catalunya
Francesc Cortès presenta el llibre 'Felip Pedrell a la Biblioteca de Catalunya'

[Veure tota l'agenda](#)

Avisos de la Gestió Acadèmica



Campus Virtual



Intranet de la UAB



Suggeriments, queixes i felicitacions

Oferta d'estudis

- Graus
- Màsters oficials
- Màsters i postgraus propis
- Doctorats
- Residències Veterinàries

Estudis acreditats

AQU Agència per a la Qualitat del Sistema Universitari de Catalunya



Informació

Gestió acadèmica

Telèfon: 93 581 14 13

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

Correu-e: ga.veterinaria@uab.cat

Ciència i tecnologia dels aliments

The screenshot shows a web browser window displaying the UAB website. The address bar shows the URL: <http://www.uab.cat/web/estudiar/llicitat-de-graus/informacio-general/x-1216708251447.html?param1=126440471>. The page header includes the UAB logo, navigation links like 'Directori' and 'Cerca', and social media icons. The main content area features a navigation breadcrumb: 'Universitat Autònoma de Barcelona > Estudiar > Grau > Oferta de graus > Ciències de la Salut > Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments (Informació general)'. Below this is the title 'Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments' and a menu with options: 'Informació general', 'Accés', 'Pla d'estudis', 'Mobilitat', 'Pràctiques', 'Matrícula 1r curs', 'Automatrícula', and 'El grau en xifres'. The 'Presentació' section describes the degree's goal and the food industry's role. A green box on the right provides details for the 'Facultat de Veterinària' at the 'Campus de Bellaterra', including the code '21021', 70 places, 240 ECTS credits, a 4-year duration, and the languages 'Català i castellà, i/o anglès'. The Windows taskbar at the bottom shows the time as 19:26 on 29/01/2017.

UAB
Universitat Autònoma de Barcelona

Universitat Autònoma de Barcelona > Estudiar > Grau > Oferta de graus > Ciències de la Salut > Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments (Informació general)

Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments

Informació general Accés Pla d'estudis Mobilitat Pràctiques Matrícula 1r curs Automatrícula El grau en xifres

Presentació

El grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments té per objectiu formar professionals amb una visió global del món agroalimentari, competents en les responsabilitats que exigeix actualment la que està considerada primera indústria transformadora mundial d'àmbit global.

La indústria alimentària té un component biològic indissociable, l'objectiu del qual és la distribució d'aliments per a la població. Per això, és necessària la formació de professionals que coneguin completament totes les etapes de la cadena alimentària. Els graduats en Ciència i Tecnologia dels Aliments coneixeran les matèries primeres i les seves característiques i els sistemes de conservació i de transformació amb criteris i fonaments de productivitat, eficàcia i sostenibilitat; i també aprendran com el conjunt de totes les activitats condueix a la qualitat global i seguretat alimentàries.

Facultat de Veterinària
<http://www.uab.cat/veterinaria/>
Campus de Bellaterra

Codi de preinscripció: 21021
70 places
Nombre de crèdits: 240 ECTS
Durada: 4 anys

Idioma: Català i castellà, i/o anglès.

<http://www.uab.cat/web/estudiar/llicitat-de-graus/informacio-general/x-1216708251447.html?param1=1264404710582>

Vols venir a visitar-nos?



Dia de les famílies: dissabte 5 de maig



Rebuda de les famílies
a la facultat/escola



Servei gratuït de bus
per visitar el campus



Visita als habitatges
de la Vila Universitària

Inscripcions:

www.uab.cat/dia-families

Descarrega't les guies!



Connecta't!



**Moltes gràcies,
t'esperem a la UAB!**

