

# UAB, un campus ple d'experiències

**UAB** Universitat  
Autònoma  
de Barcelona



## Ciència i Tecnologia dels Aliments



# Un campus ple d'experiències

---





# 5 raons per triar la UAB

1

**UNIVERSITAT  
PÚBLICA**

**I CAPDANTERA  
EN ELS  
RÀNKINGS  
INTERNACIONALS**



2

**UNIVERSITAT  
TRANSFORMADORA**

**4.500  
INTERCANVIS  
INTERNACIONALS**

3

4

**10.500  
PRÀCTIQUES  
PROFSSIONALS**

5

**UN CAMPUS  
ÚNIC  
A CATALUNYA**





# 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

**UAB** Universitat  
Autònoma  
de Barcelona



 Veure més



# Universitat pública i capdavantera en els rànkings internacionals

---



175



78



199



1



3



SCIMAGO  
INSTITUTIONS  
RANKINGS

2



# Universitat transformadora

## Solidària



Fundació  
Autònoma  
Solidària UAB



## Saludable i sostenible

Campus Saludable  
i Sostenible

UAB Universitat Autònoma  
de Barcelona



## Diversa i igualitària

Igualtat  
i Diversitat

UAB Universitat Autònoma  
de Barcelona



## Participativa i cultural

Comunitat

UAB Universitat Autònoma  
de Barcelona

Cultura

UAB Universitat Autònoma  
de Barcelona



**UAB** Universitat  
Autònoma  
de Barcelona

**Responsabilitat  
Social Universitària**

UAB Universitat Autònoma  
de Barcelona



# 4.500 intercanvis internacionals

---

+10.500 estudiants internacionals al campus

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

# 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

**Ocupabilitat**

**UAB** Universitat Autònoma  
de Barcelona

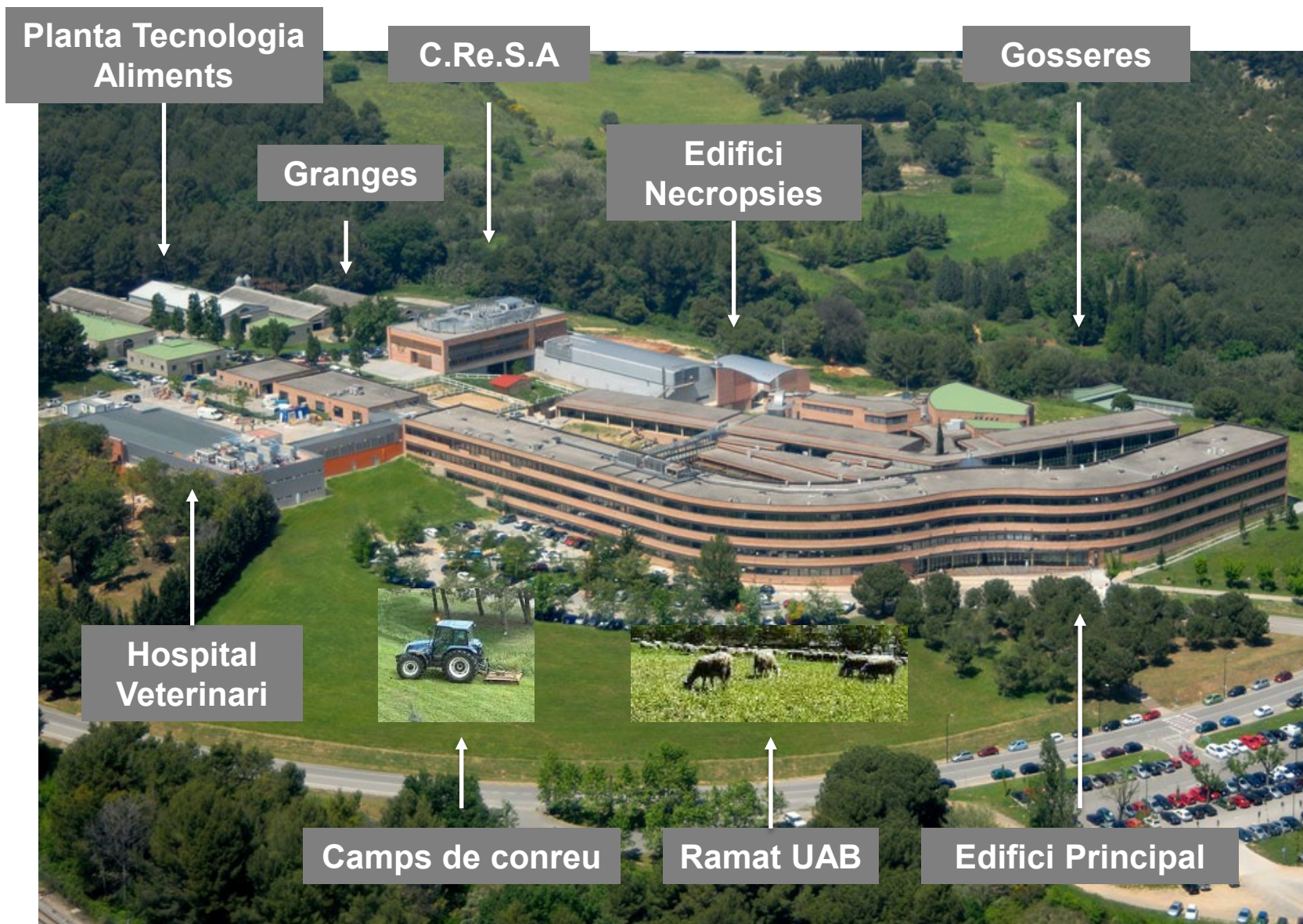
**Emprèn**

**UAB** Universitat Autònoma  
de Barcelona



Veure més







# Ciència i Tecnologia dels Aliments

---





# Objectius del grau

## CTA

Ciència i Tecnologia  
dels Aliments



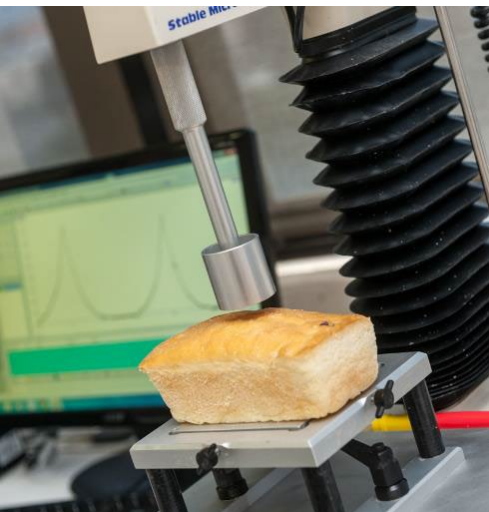
Associació Catalana de  
Ciències i Tecnologies  
dels Aliments



# 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**.

# 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 ...

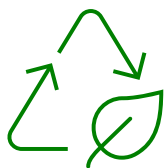


# ... a la taula



# 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 Agrogenòmica
- **Professorat amb experiència** industrial
- **Col·laboració amb empreses** de diversos sectors
- **Acreditació EQAS-Food Award** atorgada per **ISEKI** (European Association for Integrating Food Science and Engineering Knowledge Into the Food Chain)



# Notes de tall

## Batxillerat i CFGS

Nota de tall juny 2024

Ciència i Tecnologia dels Aliments

**9,194**

## Més grans de 25 anys

Ciència i Tecnologia dels Aliments

**5,000**

 **Veure més**



# 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





## ECOTROPHELIA EUROPE

WINNERS 2023



### Abnoba

GERMANY - GOLD AWARD

Abnoba is a fermented, refreshing beverage made from ground elder and nettle.



### Sweet Duo

SERBIA - SILVER AWARD

Sweet Duo is a dessert made from organic dried fruits.



### Garrobites

SPAIN - BRONZE AWARD

Garrobites is a Mug Cake mix made with carob flour, a by-product of the locust bean extraction.



# Així s'estructura el grau

**Crèdits:** 240 ECTS (4 anys)

---

**Places:** 70

---

**Horari:** un sol torn, de matí i de tarda

---

# Així s'estructura el grau

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



# 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:**

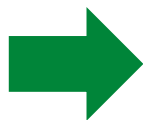
Actualment s'ofereix una plaça al Brasil i una als EEUU.

# Què aprendràs

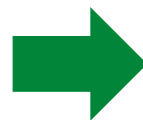
**Ciències Bàsiques**  
**Ciències dels Aliments**



**Enginyeria**  
**Tecnologia dels Aliments**



**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

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 preparem 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 crèdits

👥 **Places:** 70

📋 **Nota de tall Batxillerat / CFGS:** 9,194

€ **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 públics i privats d'anàlisi d'aliments



- 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 APPCC, IFS, BRC, *Globalgap*, etc
- Composició, valor nutritiu i propietats dels aliments
- Tecnologies d'elaboració/conservació d'aliments
- Legislació alimentaria
- Etiquetatge
- Màrqueting







# Administració

- UAB** Universitat  
Autònoma  
de Barcelona

# Sortides professionals

## Docència i Investigació

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



# Inserció laboral

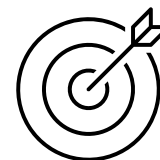


## Enquesta a persones titulades 2023

<https://estudis.aqu.cat/euc/ca/Titulacions/Enquestes>

### CTA – UAB

- **95 %** Ocupació
- **86 %** Contracte fix
- **98 %** Temps complet
- **88 %** Funcions específiques
- **81%** ha trobat 1<sup>a</sup> feina en < 3 mesos
- **8/10** Satisfacció amb la feina
- **79 %** Repetiria titulació
- **100 %** Repetiria centre







# Connecta't

- **Gestió acadèmica**

Telèfon: 93 581 14 13

[ga.veterinaria@uab.cat](mailto:ga.veterinaria@uab.cat)

- **Web:** [www.uab.cat/veterinaria](http://www.uab.cat/veterinaria)

- **Fitxa del grau:**

[\*\*Ciència i Tecnologia dels Aliments\*\*](#)



# Més informació? visita [www.uab.cat](http://www.uab.cat)





# Visita la UAB

---

**Jornades de  
Portes Obertes**

**5, 6 i 7 de febrer**

**Saló de  
l'Ensenyament**

**26 al 30 de març**

**Dia de  
les Famílies**

**10 de maig**

**Visites al centres  
de secundària**

**Gener - maig**

**Visites al campus**

**Gener - juliol... i també al Youtube de la UAB**





# Guies d'informació de la UAB



# Servei d'atenció a les NEE de la UAB

- Si vols estudiar a la UAB i tens una necessitat específica de suport educatiu (NEE), adreça't al [PIUNE](#)
- [Demana cita prèvia](#) i et podrem 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.





# La guia de l'estudiant



Descarrega't  
la guia en PDF





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](http://www.uab.cat/guies-pdf)