



 Modalidad **Semipresencial**

 Duración **4 cursos**

 Créditos **240 ECTS**

 Facultad **Farmacia y Nutrición**

 Campus **Torrejón de Ardoz, Madrid**

 Idioma **Español**

**"Mejora la seguridad, calidad y sistemas de producción de alimentos** a través de la innovación tecnológica y la investigación."

#### **¿TE APASIONA LA CIENCIA QUE HAY DETRÁS DE LO QUE COMES?**

Innova en la industria alimentaria. Hazla más sostenible y eficiente. Estudiando Ciencia y Tecnología de los Alimentos te convertirás en experto en **identificar riesgos alimentarios y en garantizar la calidad** y trazabilidad de los productos, protegiendo la salud pública. Este grado es tu primer paso hacia una carrera dedicada a mejorar la forma en que el mundo produce y consume alimentos.

#### **¿ESTUDIAR CYTA ES PARA TI?**

Si tu pasión radica en la ciencia y la tecnología y tienes curiosidad por cómo se pueden aplicar para mejorar la forma en que elaboramos y conservamos los alimentos, entonces este es tu grado. Este campo demanda una **mente organizada y planificadora**, capaz de mantener el **control de todos los procesos y enfrentar desafíos con soluciones innovadoras**.

## Prácticas en empresas

En la UCAM apostamos por la **inserción laboral**. Te ayudamos a encontrar el **convenio de prácticas** que mejor se adapte a tu ubicación y tus necesidades específicas.



Centro Tecnológico  
Nacional de la Conserva  
y Alimentación

## Salidas profesionales

- Industria Alimentaria
- Gestión de la Producción
- Control y Seguridad Alimentaria
- Inspección de salud pública
- Investigación y Desarrollo
- Emprendimiento "Foodtech"



Graduados en **Ciencia y Tecnología de Alimentos** por la UCAM:  
descubre lo que han conseguido.

## Plan de estudios

### 1º Curso

Asignatura	ECTS	Tipo	Semestre
Microbiología Alimentaria	6	BA	1º
Biología Celular	6	BA	1º
Estadística	6	BA	1º
Química General	6	BA	1º
Teología I	3	OB	1º
Ética Fundamental	3	OB	1º
Fundamentos de Matemática Aplicada	6	BA	2º
Bioquímica	6	BA	2º
Fisiología Humana	6	BA	2º
Química y Bioquímica de Alimentos	6	OB	2º
Bromatología	6	OB	2º

### 2º Curso

Asignatura	ECTS	Tipo	Semestre
Ánálisis Químico	6	BA	1º
Fundamentos de Física Aplicada	6	BA	1º
Teología II	3	OB	2º
Producción de Materias Primas	4,5	OB	1º
Nutrición Humana	6	OB	1º
Higiene de Alimentos	4,5	OB	1º
Ingeniería Química	6	BA	2º
Ética Aplicada y Bioética	3	OB	2º
Operaciones Básicas de la Industria Alimentaria	6	OB	2º
Dietética	6	OB	1º
Alimentación y Cultura	4,5	OB	2º
Toxicología Alimentaria	4,5	OB	2º

### 3º Curso

Asignatura	ECTS	Tipo	Semestre
Ánálisis de Alimentos	6	OB	1º
Biología Celular	6	OB	1º
Microbiología Industrial	6	OB	1º
Salud Pública	4,5	OB	1º
Restauración Colectiva	6	OB	1º
Gestión de Calidad y Medio Ambiente	6	OB	1º
Tecnología Alimentaria I	6	OB	2º
Análisis y Aprovechamiento de Subproductos	4,5	OB	2º
Nutrición Comunitaria	4,5	OB	2º
Humanidades	3	OB	2º
Economía y Gestión Alimentaria	4,5	OB	2º
Regulación Nutricional y Alimentaria en la Unión Europea	4,5	OB	1º
Optativa 1	4,5	OP	2º

### 4º Curso

Asignatura	ECTS	Tipo	Semestre
Ánálisis Sensorial de Alimentos	6	OB	1º
Doctrina Social de la Iglesia	3	OB	1º
Tecnología Alimentaria II	6	OB	1º
Desarrollo de Nuevos Alimentos	4,5	OB	1º
Gestión de la Seguridad Alimentaria	6	OB	1º
Optativa 2	4,5	OP	1º
Practicum	15	PE	2º
Trabajo Fin de Grado	15	TFG	2º

## UCAM-COE MADRID



COMITÉ  
OLÍMPICO  
ESPAÑOL

Aprovecha la oportunidad única para formarte en una universidad que combina excelencia académica con el apasionante mundo del deporte olímpico.

Nuestra alianza con el Comité Olímpico Español te abre las puertas a una formación en CyTA con una perspectiva única.

Instalaciones de primer nivel, prácticas y programas especializados en deporte y salud que convergen en una oferta formativa de alto nivel en el corazón de España.