

Las **salidas profesionales** de este título se centran principalmente en el desempeño de diversos puestos en la **industria alimentaria** (Departamentos de Producción, Gestión/Control de Calidad, I+D+i - desarrollo e innovación de nuevos productos - y Marketing); en **laboratorios** públicos y privados (análisis de alimentos); en **consultorías/asesorías** (sistemas de gestión de la calidad y de la seguridad alimentaria; composición, valor nutritivo y propiedades de los alimentos; legislación alimentaria, etiquetado, marketing, etc.); en la **Administración** (análisis y control de calidad como técnicos e inspectores de calidad alimentaria, seguridad alimentaria, normalización y legislación, etc.) y en **docencia e investigación** en centros públicos y privados.



- >> [Saber más sobre perfiles y salidas profesionales...](#)
- >> [Saber más sobre la planificación de la titulación...](#)
- >> [Descubrir las actividades de I+D+i del área de CTA...](#)

## :: Ciencia y Tecnología de Alimentos – UCLM (CTAuclm) ::

Áreas de 'Nutrición y Bromatología' y 'Tecnología de Alimentos'

**Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas**

[www.uclm.es/area/cta](http://www.uclm.es/area/cta) - [www.uclm.es/cr/fquimicas](http://www.uclm.es/cr/fquimicas)

[@CTAuclm](#) - [@CTAuclm ALU](#) - [@FCTQ\\_uclm](#)

[nutricion.quimicas.cr@uclm.es](mailto:nutricion.quimicas.cr@uclm.es)

**Universidad de Castilla La – Mancha**

Edificio Marie Curie, Calle Camilo José Cela s/n,  
13071 Ciudad Real (España)

QR Grado CTA



QR CTAuclm



v16j



# 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.**

:: [www.uclm.es/area/CTA/grado](http://www.uclm.es/area/CTA/grado) ::



Video Grado CTA  
[www.uclm.es/area/CTA/video](http://www.uclm.es/area/CTA/video)

Accede al folleto online  
e interactúa con él:  
[www.uclm.es/area/CTA/folleto](http://www.uclm.es/area/CTA/folleto)

Información para pre-universitarios: [www.uclm.es/area/CTA/pre-uni](http://www.uclm.es/area/CTA/pre-uni)

**¿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.

El **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.



**Lab Químico y Micro**



**Aula Informática**



**Laboratorio Sensorial**



**Planta piloto**



**Bodega experimental**



**Almazara experimental**

- **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.

**¡Una titulación con mucho futuro!** El Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos es un grado atractivo y útil a la sociedad. En la actualidad la industria de alimentación y bebidas es el primer sector industrial de la economía española. A nivel internacional, la alimentación española es también un referente, estando a la cabeza de la innovación en el sector.

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**