

Grado UNIVERSITARIO en el sector agroalimentario

Las salidas profesionales se centran en el desempeño de diversos puestos dentro de la industria alimentaria

El Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CyTA) es un grado universitario oficial de cuatro años (240 créditos ECTS) que se imparte en nuestro país desde el año 2009. Este grado proviene de la Licenciatura en CyTA, de segundo ciclo, que se impartía a comienzos de la década de los 90. En la actualidad, se ofertan más de 1000 plazas en un total de 20 universidades españolas, en Facultades de Veterinaria, de Farmacia, de Químicas, de Ciencias y Escuelas de Ingeniería Agronómica. Con anterioridad a su implantación se publicó el Libro Blanco del Título de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (disponible en www.aneca.es), en el que se fijaban los aspectos fundamentales del título.

El Grado en CyTA está adscrito a la rama de Ciencias (15 universidades), Ciencias de la Salud (4) e Ingeniería y Arquitectura (1) (Registro de Universidades, Centros y Títulos, RUCT, <https://www.educacion.gob.es/ruct/home>).

“Abarca el campo de los alimentos en el ámbito científico-tecnológico”

En la actualidad, el sector agroalimentario continúa siendo la primera industria de la economía española, representando más del 20% del PIB industrial. Esta importancia, junto a la relevancia de la exportación de alimentos, resaltan la necesidad de contar con profesionales especializados en el sector agroalimentario, como los graduados en CyTA.

Con el objetivo de formar en competencias en todos los ámbitos de la ciencia y tecnología de

los alimentos, el Grado en CyTA se estructura en una serie de módulos formativos: ciencias básicas, ciencias de los alimentos, tecnología alimentaria, seguridad alimentaria, gestión y calidad en la industria alimentaria (incluyendo normalización y legislación y marketing) y nutrición y salud. Además, el estudiante tiene la posibilidad de realizar prácticas en empresa, curriculares y extracurriculares (más de 1000 empresas colaboran actualmente en las distintas universidades), finalizando los estudios con un Trabajo Fin de Grado obligatorio.

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-Análisis de Alimentos, I+D+i -desarrollo de nuevos productos- y Marketing, principalmente); en laboratorios públicos y privados (análisis de alimentos); en consultorías/asesorías (colaborando con la industria alimentaria en la implantación y seguimiento de sistemas de gestión de la calidad y de la seguridad alimentaria, en temas de composición, valor nutritivo y propiedades de los alimentos, en el desarrollo de tecnologías de elaboración/conservación de alimentos, y en legislación alimentaria, etiquetado, marketing, etc.); en la Administración (análisis y control de calidad como técnicos e inspectores de calidad alimentaria y de consumo, seguridad alimentaria, normalización y legislación, etc.); y en docencia e investigación en centros públicos y privados. ■