



UNIVERSIDAD DE CORDOBA



El futuro de la alimentación está en tus manos

CaraPública.es



Más información en www.uco.es/veterinaria

Teléfono de información
957 218 661

Échale un vistazo al PLAN DE ESTUDIOS en:
www.uco.es/veterinaria/gtecnologia-alimentos

Tu futuro a un sólo clic



GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS



Yo elijo CYTA porque...

Producir alimentos sanos y seguros es nuestra razón de ser

El objetivo general del **Título de Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos** es el de formar a profesionales con los conocimientos necesarios en materias que les permitan estudiar la naturaleza de los alimentos, las causas de su deterioro, los principios fundamentales de su procesado y la mejora de los mismos para el consumo público.

Todo ello encaminado al diseño y selección de los mejores métodos de conservación, transformación, envasado, distribución y uso de manera que se garanticen alimentos de alta calidad sensorial, seguros, nutritivos, saludables, adaptados a los nuevos hábitos de consumo y acordes con la legislación vigente.



Capacidades que adquirirá el estudiante

La variedad de asignaturas optativas y la adquisición de conocimientos multi-disciplinares te permitirán dominar una gran cantidad de ámbitos:

- Gestión y control de calidad de procesos y productos.
- Desarrollo e innovación de procesos y productos.
- Seguridad alimentaria.
- Procesado de alimentos.
- Restauración colectiva.
- Nutrición comunitaria y salud pública.
- Comercialización, comunicación y marketing.
- Asesoría legal, científica y técnica.
- Docencia e investigación.
- Dirección estratégica de la industria alimentaria.



Es una profesión con futuro

La industria alimentaria, como **sector clave en el desarrollo económico de la Comunidad Autónoma de Andalucía**, constituye la primera industria regional.

El número de empresas alimentarias aporta una contribución en torno al 15 % del valor añadido bruto al conjunto del estado, siendo **una de las regiones españolas con mayor especialización** en este ámbito.

Salidas profesionales

Estudiar sin tener suficientes salidas no tiene sentido. Por eso, sean cual sean tus aspiraciones con este Grado tienes un **amplio abanico de posibilidades**; desde la dirección de laboratorios alimentarios hasta la asesoría culinaria, pasando por la investigación, la industria farmacológica y como no, la docencia.

Te detallamos algunas de las salidas profesionales que podrás ejercer:

- Director técnico de laboratorio de análisis de alimentos.
- Técnico superior de control de calidad de alimentos.
- Técnico de marketing en industrias alimentarias.
- Investigador en laboratorios de alimentos.
- Asesor culinario, nutricional y dietista.
- Técnico de información al consumidor.
- Control de alimentos y gestión en Seguridad Alimentaria.
- Técnico de control de peligros en la industria alimentaria.
- Técnico bromatológico.
- Laboratorios de análisis.
- Industria Farmacológica.
- Industrias cárnicas, lecheras, pesqueras y de conservación.
- Docente.



10 razones para estudiar CYTA

1.- Formación integral.

Cubriendo la producción, conservación y procesado de alimentos, el desarrollo e innovación de procesos y productos, la gestión y el control de calidad, la seguridad alimentaria, la nutrición y la salud pública, la restauración colectiva, la comercialización, comunicación y marketing, la asesoría legal, científica y técnica y la docencia e investigación.

2.- Atención personalizada.

Una baja ratio profesor/alumno nos permiten una atención personalizada durante la duración de los estudios mediante asesorías académicas.

3.- Instalaciones propias.

Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos en el Campus de Rabanales.

4.- Itinerario profesional a tu gusto.

La variedad de asignaturas optativas y la adquisición de conocimientos multidisciplinares así te lo permiten.

5.- Prácticas en empresas.

Mediante convenios con empresas de los diversos sectores productivos y organismos públicos.

6.- Investigación e innovación.

Los estudios se ofertan en el marco del Campus de Excelencia Internacional Agroalimentario (ceiA3).

7.- Reconocimiento y transferencia.

Mediante convenios (Programa Sicue) con otras universidades españolas, podré realizar estancias académicas, con reconocimiento y transferencia de créditos/asignaturas.

8.- Internacionalización.

A través de convenios LLP/Erasmus podré conocer otros países y culturas mientras estudio.

9.- Capacitación para el futuro.

Con las prácticas externas y el Trabajo Fin de Grado adquiriré las habilidades y destrezas para ejercer la profesión desde el primer día.

10.- Acceso a Másteres y Doctorado.

Si quieres especializarte aún más al finalizar el Grado tendrás la posibilidad de acceder al Máster Interuniversitario en Agroalimentación.



*He elegido futuro;
Elegí Ciencia y Tecnología
de los Alimentos*

