



## DIÀLEGS

Grau en Ciència i Tecnologia dels Aliments

# «És un grau emergent i de futur»

Coordinació: Magda R. Brox  
Fotografies: Miguel Lorenzo

1 *Carmen Robles, orientadora del Centre Integrat Públic de Formació Professional (CIPFP) Ciutat de l'Aprenent de València*

2 *Beatriz Escriche, estudianta del Centre Integrat Públic de Formació Professional (CIPFP) Ciutat de l'Aprenent de València*

3 *Francisca Durán, estudianta del Centre Integrat Públic de Formació Professional (CIPFP) Ciutat de l'Aprenent de València*

4 *Karen Rudloff, estudianta del Centre Integrat Públic de Formació Professional (CIPFP) Ciutat de l'Aprenent de València*

5 *Reyes Barberá, coordinadora del grau en Ciència i Tecnologia dels Aliments de la Universitat de València*



**CARMEN ROBLES. Ciència i Tecnologia dels Aliments ha passat de ser una llicenciatura de segon cycle, amb una durada de dos cursos, a un grau de quatre. Que representa aquest canvi per als estudiants?**

REYES BARBERÁ. Una formació més completa i integral. A més, pel fet que ara tots els estudiants comencen des de primer hi ha més homogeneïtat en el nivell d'entrada.

**BEATRIZ ESCRICHE. Què diferencia el grau en Ciència i Tecnologia dels Aliments del cycle formatiu de grau superior en Processos i Qualitat en la Indústria Alimentària?**

REYES. Hi ha dos aspectes fonamentals que els diferencien. D'una banda, la durada: el grau té quatre cursos, més assignatures i ofereix una visió més completa de l'àmbit alimentari. De l'altra banda, les eixides professionals: en el grau n'hi ha més varietat.

**CARMEN. Quina diferència d'enfocament hi ha entre el grau en Ciència i Tecnologia dels Aliments que ofereix la Universitat de València i el de la Politècnica de València?**

REYES. L'any 1994 les dues universitats van començar a impartir la llicenciatura de manera conjunta. Va ser una experiència molt bona, tant per als estudiants, com per al professorat. Després, però, cada universitat va implantar el seu grau. A la Universitat Politècnica la carrera té una orientació més tecnològica; a la Universitat de València està més relacionada amb l'alimentació i la salut.

**FRANCISCA DURÁN. Podeu donar algunes indicacions als futurs estudiants de primer curs quant a matèries més difícils, hàbits de treball més adequats, etc.?**

REYES. No hi ha matèries difícils, però sí que hi ha molt de treball. El primer curs es compon d'assignatures bàsiques

i és fonamental la base amb què hi arriben els estudiants. La química sol resultar complicada. També les matemàtiques, la biologia i la física. Però es tracta d'anar al dia i de fer servir les tutories per rebre l'ajut del professorat.

**CARMEN. Quins recursos té la Universitat per ajudar els estudiants de primer?**

REYES. L'alumnat de primer dels centres de la Universitat tenen assignat un tutor o tutora. A més, els graus estan dissenyats de manera que hi ha un coordinador/a de curs en cadascun dels quatre anys de durada, a més d'un/a coordinador/a general.

**CARMEN. Quins canvis metodològics s'han produït amb la implantació dels graus?**

REYES. N'hi ha hagut alguns. Jo sóc una entusiasta del pla de Bolonya. Reconec que hi calen més recursos, que l'ideal seria tenir 20 alumnes per classe i que en algunes en tenim 40, i això que aquest grau té 64 places per a primer, que és un nombre reduït. Amb la metodologia de Bolonya hi ha un canvi d'actitud per part del professorat i de l'alumnat. Comporta una avaluació molt més continuada, cosa que no implica que hi haja exàmens cada setmana, sinó que hi ha diversos ítems per avaluar l'estudiantat, com ara treballs en grup, les tutories... De vegades, els universitaris es queixen de la quantitat de treballs que han de fer, però és una manera molt més racional d'ensenyar a aprendre i a consolidar el que s'ha après.

**KAREN RUDLOFF. En què consisteixen les pràctiques d'aquests estudis i on es realitzen?**

REYES. En aquesta carrera les pràctiques representen prop del 40% de la formació de la titulació. N'hi ha de dos tipus. D'una banda, les de laboratori, o experimentals, i les pràctiques a l'aula d'informàtica utilitzant programes, simuladors i bases de dades. D'altra banda hi ha les pràctiques externes obligatòries (18 crèdits), que coordina la Fundació Universitat/Empresa-ADEIT i que es fan en indústries, en centres de l'administració pública i en hospitals. Es realitzen en el quart curs.

**FRANCISCA. Aquestes pràctiques equivaldrien al treball de fi de grau?**

REYES. No. Són coses diferents, però que es poden compaginar.

**CARMEN. Per als tècnics superiors de formació professional en Processos i Qualitat en la Indústria Alimentària hi ha alguna convalidació o reconeixement de crèdits?**

REYES. Sí, se'ls poden reconèixer fins a 30 crèdits.

## «El 99% de les persones llicenciades en Ciència i Tecnologia dels Aliments que estan treballant es dediquen a l'aplicació dels diferents sistemes de gestió de la qualitat»

**CARMEN. Hi ha possibilitat de compaginar els estudis del grau en Nutrició Humana i Dietètica amb els del grau en Ciència i Tecnologia dels Aliments. En quants anys es poden obtenir els dos graus?**

REYES. Tots dos estudis són complementaris. Tenen 111 crèdits comuns, i per tant amb dos cursos més es poden tenir els dos graus.

**BEATRIZ. Es pot compaginar feina i estudis?**

REYES. La Universitat de València és una institució d'ensenyament presencial. No obstant això, els estudiants que treballen han de presentar un certificat de treball que demostre la incompatibilitat horària i el professorat adapta seminaris, tutories i pràctiques a aquest horari laboral, sempre que siga possible, és clar. Tenim en compte l'esforç de l'estudiant. Ningú no ha deixat aquesta carrera per no poder compaginar-la amb la feina.

**CARMEN. És convenient especialitzar-se i realitzar un màster en acabar el grau?**

REYES. Sí. Els màsters permeten especialitzar-se i són la via d'accés al doctorat. De fa dos anys oferim el màster en Qualitat i Seguretat Alimentària, que acaba de rebre una Menció de Qualitat.

**KAREN. Quina és la perspectiva d'inserció laboral a Espanya i als països de la Unió Europea dels titulats en Ciència i Tecnologia dels Aliments?**

REYES. Hi ha bones perspectives. Estic convençuda que és un grau emergent i de futur, perquè estudia els beneficis i els requisits que han de complir els aliments. No hi ha encara cap promoció d'egressats del grau en Ciència i Tecnologia dels Aliments. En el curs 2012-2013, és possible que n'isca algun, perquè els que provenien d'una llicenciatura i han passat al grau acaben ara. El 99% de les persones llicenciades en Ciència i Tecnologia dels Aliments que estan treballant es dediquen a l'aplicació dels diferents sistemes de gestió de la qualitat, com ara el d'Anàlisi de perills i punts de control crític, que és un sistema preventiu de control de qualitat i higiene dels aliments que és obligatori des de l'any 1995, però que no està totalment implantat en la indústria alimentària. I en uns altres que no són obligatoris, com les diferents normes de gestió i seguretat alimentària. ■



*Les participants del Diàleg durant la seua visita a un dels laboratoris que utilitzen els estudiants de Ciència i Tecnologia dels Aliments.*

## Grau en Ciència i Tecnologia dels Aliments

Aquest grau capacita en el domini dels diversos aspectes de la producció d'aliments i forma professionals amb els coneixements científics i tecnològics necessaris que els permeten estudiar la naturalesa dels aliments, les causes de la seua deterioració, els principis fonamentals del seu processament i la seua millora per al consum públic. Aquests coneixements van adreçats al disseny i a la selecció dels millors mètodes de conservació, transformació, envasament, emmagatzematge, distribució i ús, de manera que es garantisquen aliments d'alta qualitat sensorial, segurs, nutritius, saludables, adaptats als nous hàbits de consum. Per això, aquests estudis ofereixen una formació científica i tecnològica en totes les qüestions relacionades amb els aliments.

### Avaluar, controlar i gestionar els aliments

Cada vegada més la societat demana aliments que complisquen dos requisits: que tinguen qualitat, és a dir, que siguen segurs, i que tinguen un benefici directe per a la salut. I això cal avaluar-ho, controlar-ho i gestionar-ho. Aquesta és la tasca de les graduades i dels graduats en Ciència i Tecnologia dels Aliments. Perquè en un món global donar qualitat als consumidors esdevé una forma de ser més competitiu en el mercat. Aquest grau, tot i tenir diversos àmbits de treball, està orientat sobretot a la indústria alimentària. El seu objectiu és formar professionals que siguen capaços d'innovar, controlar i gestionar els processos d'elaboració i de conservació dels aliments i la seua qualitat.

**CENTRE:**  
Facultat de Farmàcia  
**CAMPUS:**  
Burjassot-Paterna  
**WEB:** [www.uv.es/farmacia](http://www.uv.es/farmacia)  
**TEL.:** 963 864 100 centraleta  
**CRÈDITS:** 240  
**CURSOS:** 4

**PLACES PER A PRIMER:** 64

**NOTA DE TALL:** 10,022

**MATÈRIES DE FORMACIÓ BÀSICA:** 60 crèdits (36 de la branca pròpia)

**MATÈRIES OBLIGATÒRIES:** 135 crèdits

**MATÈRIES OPTATIVES:** 15 crèdits

**PRÀCTIQUES EXTERNES OBLIGATÒRIES:** 18 crèdits

**TREBALL DE FI DE GRAU:** 12 crèdits

«En aquesta carrera les pràctiques representen prop del 40% de la formació de la titulació»