



UNIVERSIDAD DE GRANADA

Grado en Ciencia y
Tecnología de los
Alimentos

Salidas profesionales

"Si queremos lograr algo que nunca hemos logrado, debemos estar dispuestos a aprender cosas que nunca hemos aprendido y hacer cosas que nunca hemos hecho"

Si quieras acceder al Observatorio de Empleo del Centro de Promoción de Empleo y Prácticas (CPEP) del Vicerrectorado de Estudiantes y Empleabilidad de la Universidad de Granada puedes pinchar [aquí](#).

Ciencia y Tecnología de los Alimentos es una carrera de futuro. Si eres una persona emprendedora, con iniciativas propias, siempre podrás montar tu empresa en el sector alimentario. También podrás trabajar para organismos públicos o insertarte en empresas privadas, desempeñando puestos como los que se relatan a continuación:

- Técnicos de Laboratorio de Control de Calidad
- Técnicos de Control de Calidad del Alimento
- Técnicos de Industria Alimentarias
- Técnicos de Laboratorios de Servicios
 - Ministerio de Sanidad, Agricultura, Pesca y Alimentación
 - Hacienda (Aduanas, SOIVRE)
 - Laboratorios regionales y municipales
 - Asociación de Consumidores
 - Redes Tecnológicas Integradas
 - Laboratorios de Medio Ambiente
- Investigación y Desarrollo (I+D)
- Gestión de la Empresa Alimentaria

- Reglamentación Técnicas de Alimentos
- Servicios de Promoción y Venta
 - Encuestas alimentarias
 - Difusión de nuevos productos
 - Comercialización
- Educación General de los Consumidores
- Servicios de Nutrición y Dietética
- Legislación alimentaria
 - Normalización alimentaria
 - Control de fraudes
 - Deontología
 - Desarrollo de patentes
- Docencia: Enseñanzas Medias, Universidad