



**Universitat de Lleida**  
Escola Tècnica Superior d'Enginyeria Agrària

**Curs**

**18/19**

**GUIA ACADÈMICA I  
D'ORIENTACIÓ PER A LA  
MATRÍCULA  
GRAU EN CIÈNCIA I  
TECNOLOGIA D'ALIMENTS**

# Contingut

---

<b>1</b>	<b>PRESENTACIÓ</b> .....	<b>3</b>
1.1	Estudis de Grau .....	3
1.2	Estudis de Postgrau .....	3
<b>2</b>	<b>ACCÉS ALS ESTUDIS</b> .....	<b>3</b>
<b>3</b>	<b>ESTRUCTURA GENERAL DELS ESTUDIS</b> .....	<b>3</b>
<b>4</b>	<b>EL PLA D'ESTUDIS</b> .....	<b>4</b>
4.1	Primer curs (assignatures obligatòries) .....	4
4.2	Segon curs (assignatures obligatòries) .....	4
4.3	Quart curs (assignatures obligatòries/optatives).....	5
<b>5</b>	<b>MATRICULACIÓ I ALTRES QÜESTIONS</b> .....	<b>5</b>
<b>6</b>	<b>ORGANITZACIÓ DOCENT</b> .....	<b>6</b>
<b>6.1</b>	<b><i>Calendari acadèmic 2018-19</i></b> .....	<b>6</b>
6.2	Horaris: classes teòriques i classes pràctiques .....	6
6.3	Avaluació dels coneixements .....	6

## 1 PRESENTACIÓ

L'Escola Tècnica Superior d'Enginyeria Agrària (ETSEA) de la Universitat de Lleida imparteix estudis que condueixen a l'obtenció de titulacions de grau i postgrau.

### 1.1 Estudis de Grau

En l'ETSEA s'imparteixen cinc estudis conduents al títol de graduat i un doble grau. Els graus es componen de quatre cursos, encara que es diferencien en la seva estructura interna i, evidentment, en el seu contingut formatiu. El doble grau es desenvolupa en sis cursos.

- Biotecnologia (GBIOTEC)
- **Ciència i Tecnologia d'Aliments (GCTA)**
- Enginyeria Agrària i Alimentària (GEAA)
- Enginyeria Forestal (GEF)
- Doble grau en Veterinària més Ciència i Producció Animal
- Doble grau en Enginyeria Forestal i Conservació de la Natura

### 1.2 Estudis de Postgrau

Una vegada aconseguit un títol de grau, l'estudiant pot decidir completar la seva formació realitzant alguns dels estudis anomenats "de postgrau". Entre ells, l'Escola ofereix onze màsters amb diferents perfils i durades, agrupats en dues àrees.

Postgrau en Ciència i Tecnologia Agrària i Alimentària

- Màster universitari en Gestió de Sòls i Aigües (Interuniversitari, desactivat en aquest curs)
- Màster universitari en Gestió i Innovació en la Indústria Alimentària
- Màster universitari en Millora Genètica Vegetal
- Màster universitari en Protecció Integrada de Cultius (Interuniversitari)
- Màster universitari en Sanitat i Producció Porcina (Interuniversitari)
- Màster universitari en Enginyeria Agronòmica

Postgrau en Gestió Multifuncional de Superfícies Forestals

- Màster universitari Erasmus Mundus European Forestry
- Màster universitari en Planificació Integrada per al Desenvolupament Rural i la Gestió Ambiental
- Màster universitari en Enginyeria de Forest
- Màster universitari Erasmus Mundus en Gestió Forestal i de Recursos Naturals al Mediterrani
- Màster universitari en Incendis Forestals. Ciència i Gestió Integral (Interuniversitari)

Tanmateix, en podreu escollir qualsevol altre ofert per la Universitat. Podeu trobar informació més concreta sobre aquests estudis a l'adreça [estudis oficials de postgrau](#).

## 2 ACCÉS ALS ESTUDIS

L'accés al grau en Ciència i Tecnologia d'Aliments ve regulat per la normativa general per a la preinscripció universitària. Si necessiteu informació sobre aquest tema, teniu a la vostra disposició les adreces [preinscripció01](#) o [preinscripció02](#).

## 3 ESTRUCTURA GENERAL DELS ESTUDIS

La unitat utilitzada per quantificar la càrrega de feina que tenen els estudis és el "crèdit", definit per tot l'àmbit europeu dins del **Sistema Europeu de Transferència de Crèdits** també conegut com a **sistema de crèdits ECTS**<sup>1</sup>. Un crèdit equival, en la nostra Escola, a 25 hores de treball de l'estudiant, 10 de les quals són presencials (és a dir, són activitats de l'estudiantat amb el professorat) i la resta, 15 hores, són de treball autònom.

---

<sup>1</sup> De l'anglès *European Credit Transfer (and Accumulation) System*.

El grau en Ciència i Tecnologia d'Aliments s'obté després d'haver superat 240 crèdits, que s'aconsegueixen cursant assignatures semestrals o anuals. La càrrega per any és, generalment, de 60 crèdits.

Els crèdits són de dos tipus diferents:

- **Obligatoris:** s'han de superar obligatòriament per a obtenir el títol.
- **Optatius:** es poden escollir dins d'una llista que s'estableix a la titulació.

Dels 240 crèdits que configuren la titulació 210 són obligatoris i inclouen els 12 crèdits de Pràctiques en Empresa i els 6 crèdits de Treball Final de Grau. La resta de crèdits, en total 30, s'han de cobrir amb assignatures optatives i/o matèria transversal (màxim 6 crèdits).

**L'assignatura de Pràctiques Externes** està subjecta a una normativa específica que regula les seves característiques. És molt important que l'estudiant o estudianta s'assabenti de quina és aquesta normativa abans de cursar-la (la podeu trobar a [Pràctiques Externes](#)).

El mateix succeeix amb el [Treball Final de Grau](#).

## 4 EL PLA D'ESTUDIS

El pla d'estudis de GCTA s'estructura en nou mòduls:

- Mòdul 1: Ciències bàsiques (54 crèdits)
- Mòdul 2: Ciència dels aliments (24 crèdits)
- Mòdul 3: Nutrició i Salut (12 crèdits)
- Mòdul 4: Tecnologia d'aliments (60 crèdits)
- Mòdul 5: Seguretat alimentària (18 crèdits)
- Mòdul 6: Gestió de qualitat en la indústria alimentària (24 crèdits)
- Mòdul 7: Optatives i matèria transversal (30 crèdits)
- Mòdul 8: Pràctiques externes (12 crèdits)
- Mòdul 9: Treball Final de Grau (6 crèdits)

### 4.1 Primer curs (assignatures obligatòries)

Primer Semestre			Segon Semestre		
Codi	Crèdits	Assignatura	Codi	Crèdits	Assignatura
102210	6	Biologia i Genètica	102212	6	Bioestadística
102211	6	Fisiologia	102213	6	Introducció al sector alimentari
102512	6	Física I	102214	6	Microbiologia
102513	6	Matemàtiques I	102216	6	Termodinàmica i Cinètica química
102514	6	Química general	102519	6	Química orgànica i Bioquímica

### 4.2 Segon curs (assignatures obligatòries)

Primer Semestre			Segon Semestre		
Codi	Crèdits	Assignatura	Codi	Crèdits	Assignatura
102220	6	Física i Química d'aliments I	102224	6	Física i Química d'aliments II
102221	6	Matèries primeres d'origen animal	102225	6	Higiene d'aliments
102222	6	Matèries primeres d'origen vegetal	102226	6	Nutrició
102223	6	Microbiologia i Parasitologia d'aliments	102227	6	Pràctiques de Microbiologia, Parasitologia i Higiene
102580	6	Anàlisi d'aliments	102230	6	Ampliació d'anàlisi d'aliments

Tercer curs (assignatures obligatòries/optatives)

Primer Semestre			Segon Semestre		
Codi	Crèdits	Assignatura	Codi	Crèdits	Assignatura
102581	6	Fonaments d'enginyeria d'aliments	102232	6	Ampliació de tecnologies del processat d'aliments d'origen animal
102231	6	Processos en la indústria alimentària	102233	6	Nutrició aplicada (en anglès)
102584	6	Tecnologia del processat d'aliments d'origen vegetal I	102234	6	Pràctiques de processat d'aliments
102588	6	Tecnologia del processat d'aliments d'origen animal	102589	6	Tecnologia del processat d'aliments d'origen vegetal II
	6	Optativa		6	Optativa

### 4.3 Quart curs (assignatures obligatòries/optatives)

Durant quart curs, s'han de cursar quatre assignatures obligatòries, les Pràctiques en empresa, el Treball Final de Grau, així com també 18 crèdits de assignatures optatives i 6 de la matèria transversal.

Primer Semestre			Segon Semestre		
Codi	Crèdits	Assignatura	Codi	Crèdits	Assignatura
102240	6	Gestió de la producció	102592	6	Gestió de la qualitat i seguretat alimentària
102522	6	Economia de l'empresa	102241	6	Comercialització
	18	Optatives			
102242	12	Pràctiques Externes (sense adscripció a semestre)			
102243	6	Treball Final de Grau (sense adscripció a semestre)			

S'ofereixen les següents assignatures optatives, totes de 6 crèdits.

Assignatures optatives (fins a completar 30 crèdits, entre 3r i 4t)					
Primer Semestre			Segon Semestre		
Codi	Crèdits	Assignatura	Codi	Crèdits	Assignatura
102251	6	Biotecnologia agroalimentària	102250	6	Additius i aliments funcionals
102252	6	Mètodes avançats d'anàlisis d'aliments <sup>(1)</sup>	102253	6	Tècniques de l'avaluació sensorial
102254	6	Enginyeria ambiental i gestió de residus			
102255	6	Enologia			
102256	6	Envasat d'aliments			
102257	6	Fermentacions agroalimentàries <sup>(2)</sup>			
102258	6	Indústries hortofructícoles			

(1) L'assignatura 102252 (Mètodes avançats d'anàlisis d'aliments) té un límit de 12 places

(2) L'assignatura 102257 (Fermentacions agroalimentàries) té un límit de 25 places

L'assignatura "Matèria transversal" pot cursar-se, substituint a una assignatura optativa, realitzant les activitats que es troben a l'oferta de matèries transversals de la UdL, fins aconseguir sis crèdits (consulteu la llista d'activitats per al curs 2018-19 a la web de la Universitat de Lleida).

## 5 MATRICULACIÓ I ALTRES QÜESTIONS

És d'aplicació la "Normativa Acadèmica dels Estudis Universitaris Oficials de Grau, Curs 2018/19". La trobareu a [Normativa acadèmica](#).

A l'estudiantat de nou ingrés se li assigna una adreça de correu electrònic quan es matricula per primera vegada a la Universitat de Lleida. Aquesta adreça de correu electrònic és la que s'utilitzarà per les

comunicacions entre els professors i els òrgans de l'ETSEA i l'estudiantat. **És molt important que l'estudiant revisi periòdicament aquest correu electrònic.**

L'estudiantat tindrà accés a la plataforma SAKAI del Campus Virtual de la Universitat de Lleida de les assignatures de les quals estigui matriculat.

## 6 ORGANITZACIÓ DOCENT

### 6.1 Calendari acadèmic 2018-19

- Programa d'acollida (primer curs): 12 de setembre de 2018
- Inici de curs de primer curs: 13 de setembre de 2018
- Inici de curs (resta de cursos): 12 de setembre de 2018
- Final primer semestre: 1 de febrer de 2019
- Inici segon semestre: 4 de febrer de 2019
- Final segon semestre: 28 de juny de 2019
- Períodes no lectius:
  - Alguns dies: 7 de desembre de 2018
  - Festes de Nadal: 22 de desembre de 2018 a 6 de gener de 2019
  - Setmana Santa: 15 al 22 d'abril de 2018
  - Estiu: 1 d'agost a 31 d'agost de 2018
- Dies festius:
  - Diada Nacional de Catalunya: 11 de setembre de 2018
  - Festa institucional de la UdL: 28 de setembre de 2018
  - Sant Miquel: 29 de setembre de 2018
  - Festa Nacional d'Espanya: 12 d'octubre de 2018
  - Tots Sants: 1 de novembre de 2018
  - Dia de la Constitució: 6 de desembre de 2018
  - La Immaculada Concepció: 8 de desembre de 2018
  - Festa Major de la UdL<sup>2</sup>: 25 d'abril de 2019
  - Festa del Treball: 1 de maig de 2019
  - Festa de l'ETSEA<sup>3</sup>: 9 de maig de 2019
  - Festa Major de Lleida: 11 de maig de 2019
  - Sant Joan: 24 de juny de 2019

### 6.2 Horaris: classes teòriques i classes pràctiques

Els horaris de les sessions teòriques es poden consultar a la pàgina web de l'escola ([Horaris](#)). Les classes pràctiques poden estar incloses o no a l'horari, segons el tipus d'assignatura. Per a la millor organització de les pràctiques (nombre de subgrups, disponibilitat de laboratoris, sortides al camp, etc.), és potestat del professor establir el moment de la seva realització.

### 6.3 Avaluació dels coneixements

Els coneixements adquirits a les assignatures i treballs pràctics s'avaluaran a criteri del professor responsable. El procediment, en tot cas, s'ajustarà a la normativa sobre exàmens de la UdL. Podeu consultar aquesta normativa a [Normativa d'avaluació](#).

Per als estudiants que es matriculen per primer cop al curs 2018/19, seran d'aplicació les "Normes de Permanència de la Universitat de Lleida, Estudis de Grau i Màster", aprovada pel Consell de Govern en la sessió del dia 12 de desembre de 2016. L'enllaç és [Normativa de permanència](#)

---

<sup>2</sup> Aquests dies hi ha classe de 8 a 11 hores.