



Universitat de Lleida
Escola Tècnica Superior d'Enginyeria Agrària

Curso

18/19

**GUÍA ACADÉMICA Y
DE ORIENTACIÓN PARA LA
MATRÍCULA**

**GRADO EN CIENCIA Y
TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS**

Contenido

1	PRESENTACIÓN	3
1.1	Estudios de Grado	3
1.2	Estudios de Postgrado	3
2	ACCESO A LOS ESTUDIOS	3
3	ESTRUCTURA GENERAL DE LOS ESTUDIOS	3
4	EL PLAN DE ESTUDIOS	4
4.1	Primer curso (asignaturas obligatorias)	4
4.2	Segundo curso (asignaturas obligatorias)	4
4.3	Cuarto curso (asignaturas obligatorias/optativas)	5
5	MATRICULACIÓN Y OTRAS CUESTIONES	5
6	ORGANIZACIÓN DOCENTE	6
6.1	<i>Calendario académico 2018-19</i>	6
6.2	Horarios: clases teóricas y clases prácticas	6
6.3	Evaluación de los conocimientos	6

1 PRESENTACIÓN

La *Escola Tècnica Superior d'Ingenieria Agrària* (ETSEA) de la *Universitat de Lleida* imparte estudios conducentes a la obtención de titulaciones de grado y de postgrado.

1.1 Estudios de Grado

En la ETSEA se imparten cuatro estudios conducentes al título de graduado y un doble grado. Los grados se componen de cuatro cursos, aunque se diferencian en su estructura interna y, evidentemente, en su contenido formativo. El doble grado se desarrolla en seis cursos.

- Biotecnología (GBIOTEC)
- **Ciencia y Tecnología de Alimentos (GCTA)**
- Ingeniería Agraria y Alimentaria (GEAA)
- Ingeniería Forestal (GEF)
- Doble grado en Veterinaria más Ciencia y Producción Animal
- Doble grado en Ingeniería Forestal y Conservación de la Naturaleza

1.2 Estudios de Postgrado

Una vez se ha conseguido un título de grado, el estudiante puede decidir completar su formación realizando algunos de los estudios llamados “de postgrado”. Entre ellos, la *Escola* ofrece once másteres con diferentes perfiles y duraciones, agrupados en dos áreas.

Postgrado en Ciencia y Tecnología Agraria y Alimentaria

- Máster universitario en Gestión de Suelos y Aguas (Interuniversitario, desactivado este curso)
- Máster universitario en Gestión e Innovación en la Industria Alimentaria
- Máster universitario en Mejora Genética Vegetal
- Máster universitario en Protección Integrada de Cultivos (Interuniversitario)
- Máster universitario en Sanidad y Producción Porcina (Interuniversitario)
- Máster universitario en Ingeniería Agronómica

Postgrado en Gestión Multifuncional de Superficies Forestales

- Máster universitario Erasmus Mundus European Forestry
- Máster universitario en Planificación Integrada para el Desarrollo Rural y la Gestión Ambiental
- Máster universitario en Ingeniería de Montes
- Máster universitario Erasmus Mundus en Gestión Forestal y de Recursos Naturales en el Mediterráneo
- Máster universitario en Incendios Forestales: Ciencia y Gestión Integral (Interuniversitario)

También se puede escoger cualquier otro ofrecido por la Universidad. Podéis encontrar información más concreta sobre estos estudios en la dirección [estudios oficiales de postgrado](#).

2 ACCESO A LOS ESTUDIOS

El acceso al grado en Ingeniería Forestal viene regulado por la normativa general para la preinscripción universitaria. Si necesita información sobre este tema, tiene a su disposición las direcciones [preinscripción01](#) o [preinscripción02](#).

3 ESTRUCTURA GENERAL DE LOS ESTUDIOS

La unidad utilizada para cuantificar la carga de trabajo que suponen los estudios es el “crédito”, definido en todo el ámbito europeo dentro del **Sistema Europeo de Transferencia de Créditos** también conocido como **sistema de créditos ECTS**¹. Un crédito equivale, en nuestra *Escola*, a 25 horas de trabajo del estudiante, 10 de las cuales son presenciales (es decir, son actividades del estudiantado con el profesorado) y el resto, 15 horas, son de trabajo autónomo.

¹ Del inglés *European Credit Transfer (and Accumulation) System*.

El grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos se obtiene después de haber superado 240 créditos, que se consiguen cursando asignaturas semestrales. La carga de créditos por año es, generalmente, de 60.

Los créditos son de dos tipos diferentes:

- **Obligatorios:** se tienen que superar obligatoriamente para obtener el título.
- **Optativos:** se pueden escoger de una lista que se establece en la titulación.

De los 240 créditos que configuran la titulación, 198 son obligatorios, 18 corresponden a materias optativas, 6 a la materia transversal, 6 a prácticas externas en empresa y 12 al Trabajo Final de Grado (estas dos últimas asignaturas son, también, obligatorias).

La asignatura de Prácticas Externas está sujeta a una normativa específica que regula sus características. **Es muy importante que el o la estudiante se entere perfectamente de cual es esta normativa, antes de cursar la asignatura** (la podéis encontrar en [Prácticas Externas](#)).

Lo mismo sucede con el [Trabajo Final de Grado](#).

4 EL PLAN DE ESTUDIOS

El plan de estudios de GCTA se estructura en nueve módulos:

- Módulo 1: Ciencias básicas (54 créditos)
- Módulo 2: Ciencia de los alimentos (24 créditos)
- Módulo 3: Nutrición y Salud (12 créditos)
- Módulo 4: Tecnología de alimentos (60 créditos)
- Módulo 5: Seguridad alimentaria (18 créditos)
- Módulo 6: Gestión de calidad en la industria alimentaria (24 créditos)
- Módulo 7: Optativas i materia transversal (30 créditos)
- Módulo 8: Prácticas externas (12 créditos)
- Módulo 9: Trabajo Final de Grado (6 créditos)

4.1 Primer curso (asignaturas obligatorias)

Primer Semestre			Segundo Semestre		
Código	Créditos	Asignatura	Código	Créditos	Asignatura
102210	6	<i>Biologia i Genètica</i>	102212	6	<i>Bioestadística</i>
102211	6	<i>Fisiologia</i>	102213	6	<i>Introducció al sector alimentari</i>
102512	6	<i>Física I</i>	102214	6	<i>Microbiologia</i>
102513	6	<i>Matemàtiques I</i>	102216	6	<i>Termodinàmica i Cinètica química</i>
102514	6	<i>Química general</i>	102519	6	<i>Química orgànica i Bioquímica</i>

4.2 Segundo curso (asignaturas obligatorias)

Primer Semestre			Segundo Semestre		
Código	Créditos	Asignatura	Código	Créditos	Asignatura
102220	6	<i>Física i Química d'aliments I</i>	102224	6	<i>Física i Química d'aliments II</i>
102221	6	<i>Matèries primeres d'origen animal</i>	102225	6	<i>Higiene d'aliments</i>
102222	6	<i>Matèries primeres d'origen vegetal</i>	102226	6	<i>Nutrició</i>
102223	6	<i>Microbiologia i Parasitologia d'aliments</i>	102227	6	<i>Pràctiques de Microbiologia, Parasitologia i Higiene</i>
102580	6	<i>Anàlisi d'aliments</i>	102230	6	<i>Ampliació d'anàlisi d'aliments</i>

Tercer curso (asignaturas obligatorias/optativas)

Primer Semestre			Segundo Semestre		
Código	Créditos	Asignatura	Código	Créditos	Asignatura
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 Cuarto curso (asignaturas obligatorias/optativas)

Durante el cuarto curso, se tienen que cursar cuatro asignaturas obligatorias, las **Prácticas Externas**, el **Trabajo Final de Grado**, así como también 18 créditos de asignaturas optativas más 6 de la materia transversal.

Primer Semestre			Segundo Semestre		
Código	Créditos	Asignatura	Código	Créditos	Asignatura
102240	6	Gestió de la producció	102592	6	Gestió de la qualitat i seguiment alimentària
102522	6	Economia de l'empresa	102241	6	Comercialització
	18	Optatives			
102242	12	Pràctiques Externes (sin adscripción a semestre)			
102243	6	Treball Final de Grau (sin adscripción a semestre)			

Se ofertan las siguientes asignaturas optativas, todas ellas de 6 créditos.

Asignaturas optativas (hasta completar 30 créditos, entre 3º y 4º)					
Primer Semestre			Segon Semestre		
Código	Créditos	Asignatura	Código	Créditos	Asignatura
102251	6	Biotecnologia agroalimentària	102250	6	Additius i aliments funcionals
102252	6	Mètodes avançats d'anàlisis d'aliments ⁽¹⁾	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 ⁽²⁾			
102258	6	Indústries hortofructícoles			

(1) La asignatura 102252 *Mètodes avançats d'anàlisis d'aliments* tiene un límite de 12 plazas

(2) La asignatura 102257 (*Fermentacions agroalimentàries*) tiene un límite de 25 plazas

La asignatura “*Matèria transversal*” puede cursarse, sustituyendo a una asignatura optativa, realizando las actividades que se encuentran en la oferta de materias transversales de la UdL, hasta conseguir seis créditos (podéis consultar la lista de actividades que se pueden realizar en el curso 2017-18 en la web de la *Universitat de Lleida*).

5 MATRICULACIÓN Y OTRAS CUESTIONES

Es de aplicación la “*Normativa Acadèmica dels Estudis Universitaris Oficials de Grau, Curs 2018/19*”. La encontraréis en [Normativa académica](#).

Al estudiante de nuevo ingreso se le asigna una dirección de correo electrónico cuando se matricula por primera vez en la *Universitat de Lleida*. Esta dirección de correo electrónico es la que se utilizará

para las comunicaciones entre los profesores y los órganos de la ETSEA y el estudiante. **Es muy importante que el estudiante revise periódicamente este correo electrónico.**

El estudiante tendrá acceso a la plataforma SAKAI del Campus Virtual de la *Universitat de Lleida* de las asignaturas de las que esté matriculado.

6 ORGANIZACIÓN DOCENTE

6.1 Calendario académico 2018-19

- Programa de acogida (primer curso): 12 de setiembre de 2018
- Inicio de curso de primer curso: 13 de setiembre de 2018
- Inicio de curso (resto de cursos): 12 de setiembre de 2018
- Final primer semestre: 1 de febrero de 2019
- Inicio Segundo semestre: 4 de febrero de 2019
- Final Segundo semestre: 28 de junio de 2019
- Períodos no lectivos:
 - Días sueltos: 7 de diciembre de 2019
 - Fiestas de Navidad: 22 de diciembre de 2018 a 6 de enero de 2019
 - Semana Santa: 15 a 22 de abril de 2019
 - Verano: 1 de agosto a 31 de agosto de 2019
- Días festivos:
 - Diada Nacional de Catalunya: 11 de setiembre de 2018
 - San Miquel: 28 de setiembre de 2018
 - Fiesta institucional de la UdL: 29 de setiembre de 2018
 - Fiesta Nacional de España: 12 de octubre de 2018
 - Todos los Santos: 1 de noviembre de 2018
 - Día de la Constitución: 6 de diciembre de 2018
 - La Inmaculada Concepción: 8 de diciembre de 2018
 - Fiesta Mayor de la UdL²: 25 de abril de 2019
 - Fiesta del Trabajo: 1 de mayo de 2019
 - Fiesta de la ETSEA³: 9 de mayo de 2019
 - Fiesta Mayor de Lleida: 11 de mayo de 2019
 - San Juan: 24 de junio de 2019

6.2 Horarios: clases teóricas y clases prácticas

Los horarios de las sesiones teóricas se pueden consultar en la página web de la escuela ([Horarios](#)). Las clases prácticas pueden estar incluidas o no en el horario, según el tipo de asignatura. Para la mejor organización de las prácticas (número de subgrupos, disponibilidad de laboratorios, salidas al campo, etc.), es potestad del profesor establecer el momento de su realización.

6.3 Evaluación de los conocimientos

Los conocimientos adquiridos en las asignaturas y trabajos prácticos se evaluarán a criterio del profesor responsable. El procedimiento, en cualquier caso, se ajustará a la normativa sobre exámenes de la UdL. Podéis consultar esta normativa en [Normativa de evaluación](#).

Para los estudiantes que se matriculan por primera vez al curso 2018-19, serán de aplicación las "Normas de Permanencia de la Universidad de Lleida, Estudios de Grado y Master", aprobada por el Consejo de Gobierno en la sesión del día 12 de diciembre de 2016. El enlace es [Normativa de permanència](#).

² En estos días habrá clase de 8 a 11 horas.