



Universitat de Lleida
Escola Tècnica Superior d'Enginyeria Agrària

Curs

20/21

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

Contingut

1	PRESENTACIÓ	3
1.1	Estudis de Grau	3
1.2	Estudis de Postgrau	3
2	ACCÉS ALS ESTUDIS	3
3	ESTRUCTURA GENERAL DELS ESTUDIS	3
4	EL PLA D'ESTUDIS	4
4.1	Primer curs (assignatures obligatòries)	4
4.2	Segon curs (assignatures obligatòries)	4
4.3	Tercer curs (assignatures obligatòries/optatives)	5
4.4	Quart curs (assignatures obligatòries/optatives).....	5
5	MATRICULACIÓ I ALTRES QÜESTIONS	5
6	ORGANITZACIÓ DOCENT	6
6.1	Calendari acadèmic 2020/21	6
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 quatre estudis conduents al títol de graduat i dos de 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)
- 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 (Interuniversitari)
- Màster universitari en Fructicultura

Postgrau en Gestió Multifuncional de Superfícies Forestals

- Màster universitari en Spatial and Ecological Modelling in European Forestry Erasmus mundus
- 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)

2 ACCÉS ALS ESTUDIS

L'accés al grau en Enginyeria Agrària i Alimentària ve regulat per la normativa general per a la preinscripció universitària. Si necessiteu informació sobre aquest tema, teniu a la vostra disposició la web de la Generalitat.

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**¹. 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.

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:

¹ De l'anglès *European Credit Transfer (and Accumulation) System*.

- **Obligatori:** s'han de superar obligatòriament per a obtenir el títol.
- **Optatiu:** 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 la web de la titulació).

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 (60 crèdits)
- Mòdul 2: Ciència dels aliments (24 crèdits)
- Mòdul 3: Nutrició i Salut (12 crèdits) (6 d'ells inclosos en la formació bàsica)
- 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

4.3 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

4.4 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 ⁽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) 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

Així mateix, l'assignatura "Matèria transversal" pot cursar-se, substituint per una assignatura optativa, o 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 2020/201 a la web de la Universitat de Lleida):

https://www.udl.cat/ca/serveis/upd/Oferta_transversal/

5 MATRICULACIÓ I ALTRES QÜESTIONS

És d'aplicació la "Normativa Acadèmica dels Estudis Universitaris Oficials de Grau, Curs 2020/21". La trobareu a la web de la UdL

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 2020/21

- Programa d'acollida (primer curs): 24 i 25 de setembre de 2020
- Inici de curs de primer curs: 30 de setembre de 2020
- Inici de curs (resta de cursos): 21 de setembre de 2020
- Final primer semestre: 12 de febrer de 2021
- Inici segon semestre: 15 de febrer de 2021
- Final segon semestre: 2 de juliol de 2021
- Períodes no lectius:
 - Alguns dies: 7 de desembre de 2020
 - Festes de Nadal: 23 de desembre de 2020 a 6 de gener de 2021
 - Setmana Santa: 29 de març al 5 d'abril de 2021
 - Estiu: 1 d'agost a 31 d'agost de 2021
- Dies festius:
 - Festa institucional de la UdL: 28 de setembre de 2020
 - Sant Miquel: 29 de setembre de 2020
 - Festa Nacional d'Espanya: 12 d'octubre de 2020
 - La Immaculada Concepció: 8 de desembre de 2020
 - Festa Major de la UdL²: 6 de maig de 2020
 - Festa de l'ETSEA³: 6 de maig de 2020
 - Festa Major de Lleida: 11 de maig de 2020
 - Sant Joan: 24 de juny de 2020
 -

6.2 Horaris: classes teòriques i classes pràctiques

Els horaris de les sessions teòriques es poden consultar a la pàgina web de l'escola. 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. **Aquest curs excepcionalment, moltes de les classes es faran en format de videoconferència, y figuren als horaris amb el distintiu NP o np i en lletres de color vermell.**

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 la web de la UdL

Per als estudiants que es matriculen per primer cop al curs 2020/21, seran d'aplicació les "Normes de Permanència de la Universitat de Lleida, Estudis de Grau i Màster. Aquesta Normativa es pot consultar també a la web de la UdL

² Aquests dies hi ha classe de 8 a 11 hores.