

Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria
Campus de la ETSEA
Av. Alcalde Rovira Roure, 191
25198 Lleida
Tel. 973 702 500
Fax 973 238 264
de@ugc-etsea.udl.es
www.etsea.udl.cat

ESTRUCTURA	Segundo ciclo
DURACIÓN	2 años
CRÉDITOS	Troncales y obligatorios: 94,5-105 (según la titulación de procedencia) Optativos: 30-40,5 (según la titulación de procedencia) Libre elección: 15 Créditos totales: 150
ACCESO	Se tiene que haber superado el primer ciclo de las licenciaturas en Veterinaria, Farmacia, Biología, Química o Medicina; o de Ingeniería Agronómica, Ingeniería de Montes o Ingeniería Química, o haber superado los estudios de I.T.A. en Industrias Agrarias y Alimentarias, I.T.A. en Hortofruticultura y Jardinería, I.T.A. en Explotaciones Agropecuarias, I.T.F. en Industrias Forestales o I.T. en Química Industrial. De acuerdo con la O.M. de 17/12/99 (B.O.E. 24/12/99), también tienen acceso los estudiantes que posean el título de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética, así como los diplomados en Ciencias del Mar. También se puede acceder con el primer ciclo de Biotecnología.
DESCRIPCIÓN DE LOS ESTUDIOS	El licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos desarrolla su trabajo en el ámbito de las empresas alimentarias, principalmente en los procesos de fabricación, la gestión de la producción, el control de calidad, el análisis de alimentos y la inspección y control oficial de alimentos e industrias alimentarias, así como en la investigación y desarrollo de nuevos productos.
CONOCIMIENTOS PREVIOS FAVORABLES	Como el acceso puede hacerse desde diferentes titulaciones de primer ciclo, son posibles diferentes formaciones previas. Cuando se accede, o durante el primer cuatrimestre, es necesario haber superado los siguientes complementos de formación: Análisis Químico (6 créditos), Bioquímica (6 créditos), Físicoquímica (6 créditos), Fisiología (4 créditos), Ingeniería Química (6 créditos), Microbiología (6 créditos), Química Inorgánica (4 créditos), Química Orgánica (6 créditos) y Matemáticas (6 créditos). En la práctica, algunos complementos se dan por superados dependiendo de la entrada específica de cada estudiante.
REQUISITOS DE PERMANENCIA	Durante el primer año académico, el alumno debe superar un mínimo de 9 créditos, que no pueden ser de libre elección.
SALIDAS PROFESIONALES	Análisis y control de calidad de los alimentos Dietética y nutrición humana Gestión económica y de mercados Legislación, documentación y normalización alimentaria Materias primas, ingredientes y aditivos alimentarios Operaciones de post-procesado y sistemas de procesado en la industria Seguridad e higiene alimentaria Técnico en empresas e industrias agroalimentarias o en organismos públicos relacionados con la alimentación en diferentes aspectos
CORRESPONDENCIA CON OTRAS TITULACIONES DE LA UDL	Existe la posibilidad para los mejores estudiantes de poder acceder a programas de doble titulación con universidades extranjeras.

Con carácter orientativo se presenta una secuencia de asignaturas para aquellos estudiantes que tengan que cursar toda la troncalidad y obligatoriedad señalada, es decir, para aquellos que no hayan podido sustituir ninguno de los créditos troncales u obligatorios a los que hace referencia el apartado siguiente y que se detallan en la correspondiente tabla de sustituciones.

1º CURSO	Asignaturas	Créditos	Tipo	Duración
	Alimentación y Cultura	4,5	T	C
	Economía de la Empresa	6	T	C
	Higiene de los Alimentos	6	T	C
	Microbiología y Parasitología de Alimentos	4,5	T	C
	Normalización y Legislación Alimentaria	4,5	T	C
	Nutrición	7,5	T	C
	Operaciones Básicas	7,5	T	C
	Prácticas de Microbiología e Higiene	4,5	T	C
	Procesado de Alimentos	4,5	T	C
	Producción de Materias Primas	6	T	C
	Química y Bioquímica de Alimentos	7,5	T	C

2º CURSO	Asignaturas	Créditos	Tipo	Duración
	Análisis Instrumental de Alimentos	7,5	T	C
	Gestión de Calidad en la Industria	7,5	T	C
	Industrias Alimentarias	6	T	C
	Nutrición Aplicada	4,5	T	C
	Prácticas de Procesado de Alimentos	6	T	C
	Productos Alimentarios	7,5	T	C
	Salud Pública	4,5	T	C

Créditos totales de asignaturas optativas	30-40,5	OP	C
Créditos totales de libre elección	15	LE	C

Leyenda: T = troncal OP = optativa LE = libre elección C = cuatrimestral

Los estudiantes que accedan a esta titulación no tienen que cursar aquellas materias troncales u obligatorias cuyos contenidos ya han sido cursados de manera idéntica o muy similar en sus estudios previos. El centro responsable de impartir la titulación determinará, a la vista del plan de estudios correspondiente, la relación de materias o asignaturas que respondan a estas características. Los créditos correspondientes a estas materias se tienen que sustituir por créditos optativos. Mediante este mecanismo se asegura el cumplimiento de la troncalidad marcada por las directrices generales propias de la titulación de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y se profundiza en los mecanismos de ciclicidad en la dirección propuesta por la Declaración de Bolonia. Esta sustitución de materias no comporta variación en el número de créditos totales a cursar. Los estudiantes procedentes de Ingeniería Técnica Agrícola o Forestal del plan 2001 de la Universidad de Lleida han de sustituir los créditos señalados en la tabla de sustituciones siguiente:

	Procesado de Alimentos	Producción de Materias Primas	Total de créditos a sustituir
Créditos de los estudios de procedencia	4,5	6	
ETA-IAA	x	x	10,5
Resto de ETA		x	6

OPTATIVAS

Las materias optativas de interés transversal son:

Aditivos y Alimentos Funcionales
 Biotecnología Agroalimentaria
 Envasado de Alimentos
 Fermentaciones Agroalimentarias
 Introducción a la Ingeniería Ambiental
 Métodos Estadísticos de Experimentación Agraria
 Micología Alimentaria
 Prácticas Externas
 Reactores y Enzimología Industrial
 Técnicas de Evaluación Sensorial
 Tecnología de Postcosecha de Productos Vegetales
 Tecnología del Procesado de Alimentos (18 créditos, en común con un B.O.D.E. de Ingeniería Agronómica)

LIBRE ELECCIÓN

Los créditos de libre elección posibilitan una configuración flexible del currículum del estudiante. En este apartado se incluyen las actividades docentes no regladas organizadas por diferentes unidades de la UdL (departamentos, servicios, Universidad de Verano...) o instituciones ajenas, las prácticas realizadas en el marco de un convenio de cooperación educativa universidad-empresa o la participación en programas de movilidad. En cada curso académico, la UdL recoge en un catálogo oficial las actividades con derecho a la obtención de créditos de libre elección.