



## Llicenciatura de Ciència i Tecnologia dels Aliments (2n Cicle)

### Centre responsable

Escola Tècnica Superior d'Enginyeria Agrària

### Descripció

Els llicenciats en Ciència i Tecnologia dels Aliments treballen en el camp de la salut pública aplicada a les indústries alimentàries i en l'elaboració i manipulació d'aliments. El seu principal camp de treball seran els laboratoris de control d'indústries del sector alimentari i l'Administració Pública (controls sanitaris), i també podrà treballar com a tècnic o científic d'Indústries Agroalimentàries.

### Pla d'estudis

#### Publicació del pla d'estudis

BOE núm. 245 del 13/10/94.

Reforma del pla d'estudis BOE núm. 11 del 13/1/97.

#### Fitxa tècnica

Titulació: Llicenciat en Ciència i Tecnologia dels Aliments.

Durada: 2 anys, dividits en 4 quadrimestres.

Aquesta titulació té un total de 150 crèdits, dels quals 94,5 són troncal i obligatoris, 40,5 són optatius i 15 de lliure elecció.

Aquesta titulació s'imparteix conjuntament amb la Universitat de Barcelona i la Universitat Autònoma de Barcelona.

### Matèries troncal

#### Assignatures troncal:

Són aquelles assignatures que s'estableixen en el RD de directrius pròpies d'aquesta titulació. S'han de cursar les assignatures següents:

Assignatures	Crèdits
Anàlisi i Control de la Qualitat dels Aliments	7,5
Economia i Gestió de l'Empresa Alimentària	5
Fonaments de Nutrició	6
Fonaments de Projectes	3
Higiene dels Aliments	5
Història i Antropologia de l'Alimentació	2
Indústries Alimentàries	5,5
Microbiologia dels Aliments	4,5
Normalització i Legislació Alimentària	4
Nutrició Aplicada	6

Assignatures	Crèdits
Operacions Bàsiques	6
Parasitologia dels Aliments	3
Processos en la Indústria Alimentària	5,5
Producció de Matèries Primeres d'Origen Animal	2,5
Producció de Matèries Primeres d'Origen Vegetal	2,5
Productes Alimentaris	7,5
Psicologia i Comunicació	2
Química i Bioquímica dels Aliments	7
Salut Pública	3
Toxicologia dels Aliments	4



## Matèries obligatòries

### Assignatures obligatòries:

Són assignatures que estableix la UdL i que són de compliment obligat per part de l'estudiant.

Assignatures	Crèdits
Indústria Alimentària i Medi Ambient	3

## Matèries optatives

### Assignatures optatives:

Són assignatures que estableix la UdL. D'aquestes s'han de cursar les necessàries per obtenir els crèdits marcats en la fitxa tècnica de la titulació.

Assignatures	Crèdits
Anàlisi Psicosocial	6
Biofísica i Bioquímica Aplicades	18
Biologia i Patologies Humanes	6
Biotecnologia Alimentària	18
Desenvolupament i Investigació de Productes	18
Estades a les Indústries	30
Informació, Documentació i Comunicació en Ciències de la Salut	6
Mètodes Estadístics i Càlcul Numèric	6
Metodologia Analítica en Ciències de la Salut	18
Microbiologia Sanitària	12
Parasitologia Sanitària	6

Assignatures	Crèdits
Productes Naturals	18
Psicologia de la Comunicació	12
Psicologia Econòmica i del Treball	12
Psicosociologia del Factor Humà a les Organitzacions	6
Salut i Condicions i Estils de Vida	12
Salut Pública i Sanitat Ambiental	12
Salut, Persona i Edat	9
Serveis de Salut i Àmbits d'Intervenció	6
Sociologia de l'Alimentació	6
Tecnologia dels Aliments Aplicada	42
Treball Pràctic	18

## Matèries de lliure elecció

### Assignatures de lliure elecció:

La UdL estableix cada any la relació d'assignatures de lliure elecció que s'ofereix a l'estudiant.

També es podran cursar com a assignatures de lliure elecció matèries d'altres universitats, sempre que prèviament s'hagi signat el conveni amb la universitat que correspongui.

Únicament és necessari cursar el nombre de crèdits establert en la titulació.

## Informació general

Pl. Víctor Siurana, 1  
25003 Lleida  
Tel. 973 70 20 00  
Fax 973 70 20 99  
World-Wide Web: <http://www.udl.es/>  
e.mail: [estudiantat@estudiantat.udl.es](mailto:estudiantat@estudiantat.udl.es)