

# Grau Ciència i Tecnologia d'Aliments

## La Universitat de Lleida és capdavantera a l'Estat Espanyol en recerca dins de l'àrea de Tecnologia dels Aliments.

El estudis en Ciència i Tecnologia d'Aliments de la Universitat de Lleida es van iniciar en el curs acadèmic 1993/94, amb la llicenciatura en Ciència i Tecnologia dels Aliments (LCTA), juntament amb la resta d'universitats catalanes. Aquests estudis estaven estructurats com a titulació de segon cicle. En el curs

2010/11 s'inicia el Grau en Ciència i Tecnologia d'Aliments d'acord amb les directrius i recomanacions derivades de l'espai europeu d'educació superior (EEES), de manera que en l'adaptació a l'EEES (Pla Bolonya) hem pogut aprofitar l'experiència adquirida durant aquests anys.

El Grau en Ciència i Tecnologia d'Aliments ofereix als estudiants una preparació multidisciplinària en els àmbits de la ciència bàsica, ciència d'aliments, nutrició i salut, seguretat alimentària, tecnologia d'aliments i gestió de la qualitat.

La docència és impartida per especialistes de reconegut prestigi en els àmbits de la tecnologia d'aliments, l'enginyeria, les ciències i l'economia.

Els estudiants tenen l'oportunitat de contactar amb el món empresarial i de la recerca fet que els permetrà adquirir una sòlida formació teòrica i pràctica.

Amb una clara vocació pràctica, el grau està orientat a la formació de graduats amb àmplies i sòlides capacitats per desenvolupar una activitat professional en l'àmbit de les empreses alimentàries. Així, el graduat en Ciència i Tecnologia d'Aliments té coneixements i aptituds per decidir i actuar en els processos de fabricació, gestió de la producció, control de qualitat, anàlisi d'aliments i inspecció, control oficial d'aliments i indústries alimentàries, així com en la investigació i desenvolupament de nous productes.

Web de [Grau Ciència i Tecnologia d'Aliments](#).