

# Ciència i Tecnologia d'Aliments a la UdL: Professionals de futur

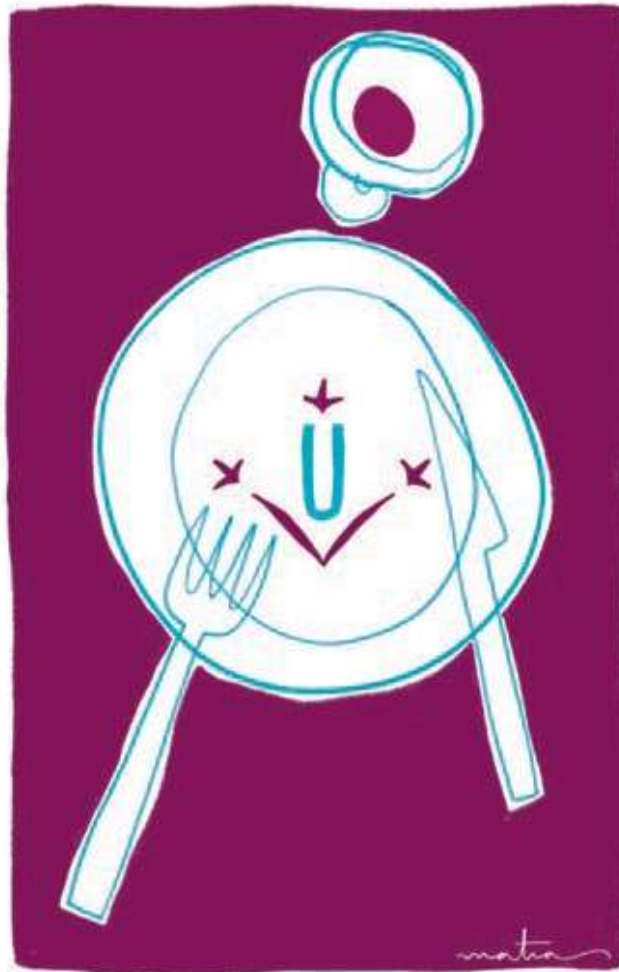
El sector agroalimentari és el principal motor econòmic de la indústria catalana, amb una facturació de més de 48.000 milions d'euros, i una ocupació de prop de 175.600 treballadors. Les comarques de Lleida són un protagonista destacat, amb un ecosistema empresarial divers i innovador, que comprèn des de petits productors fins a grans corporacions alimentàries.

La societat actual exigeix aliments de qualitat, segurs i saludables, amb un interès creixent pels productes de proximitat i elaborats de forma socialment i mediambientalment responsable. En aquest context, la formació de professionals qualificats és essencial.

El grau en Ciència i Tecnologia d'Aliments, una de les titulacions insígnia de l'Escola Tècnica Superior d'Enginyeria Agroalimentària i Forestal i de Veterinària (ETSEAFIV) de la Universitat de Lleida (UdL), contribueix a capacitar aquests professionals. Creat fa més de tres dècades, el grau ha evolucionat per adaptar-se a les necessitats de la indústria i la societat actual. La formació que s'ofereix compta amb una base multidisciplinària, proporcionant als/les estudiants una comprensió integral del cicle de vida dels aliments. L'enfocament del grau és molt aplicat, incloent la realització d'un alt nombre d'hores de pràctiques de laboratori i visites a empreses. A més, tot l'alumnat realitza pràctiques en empreses, la

qual cosa permet adquirir experiència en les tasques que desenvoluparan com a futurs professionals.

El grau compta amb professorat que combina una sòlida experiència acadèmica i professional i que participa en projectes de recerca, que han situat la UdL entre les millors universitats del món en l'àmbit de ciència i tecnologia dels aliments, ocupant un lloc destacat entre les posicions 151-200 del



alitzat amb les tendències i avenços tecnològics més rellevants.

L'estreta vinculació del grau amb el sector i la ubicació estratègica de la UdL facilita la inserció laboral dels titulats. Entre l'àmplia varietat de sortides professionals trobem càrrecs tècnics en empreses alimentàries en les àrees de producció, qualitat, desenvolupament de productes o màrqueting; assessors o consultors en àmbits com la gestió de la qualitat i seguretat alimentària, la composició i valor nutricional dels aliments, o les tecnologies d'elaboració i conservació d'aliments; tècnics de les administracions públiques; o investigadors en centres de recerca públics o privats. A més, el grau dona accés a estudis de segon cicle (màster en Gestió i Innovació en la Indústria Alimentària), que permeten continuar ampliant la formació dels futurs professionals.

Els/les graduats/des en Ciència i Tecnologia d'Aliments de la UdL contribueixen amb la seva tasca professional a encarar els reptes emergents de la indústria alimentària, esdevenint actors clau en la garantia d'una alimentació de qualitat.

Aquesta formació contribueix a consolidar Lleida com un referent en innovació alimentària i assegura la disponibilitat de perfils professionals que, amb el seu coneixement i experiència, ajudin a construir un sistema alimentari segur, sostenible i competitiu.



ISABEL  
ALEGRE  
VILAS

Professora del Departament de Tecnologia, Enginyeria i Ciència d'Aliments i coordinadora del Grau en Ciència i Tecnologia d'Aliments de la Universitat de Lleida

món segons el rànquing ARWU-Shanghai. Aquesta activitat de recerca també es tradueix en col·laboracions amb empreses a través de projectes d'innovació i transferència tecnològica, contribuint al desenvolupament de nous productes, la millora dels processos productius i la garantia de la seguretat i qualitat alimentària. Això permet que el coneixement transmès als estudiants estigui sempre actu-