



## FAQS ETSEAFIV 2023

### ¿Por qué elegir la ETSEAFIV para estudiar un grado universitario?

- Es uno de los principales campus agroalimentario, forestal y veterinario de Cataluña y de España, con 300 profesores/as, 70 miembros de personal auxiliar y 1.200 alumnos/as, en el que se imparten 4 Grados, 2 Dobles Grados y 10 Másteres.
- Los estudios de la ETSEA se dirigen a alumnos/as con formación previa científico-tecnológica, a quienes les guste el estudio de las ciencias relacionadas con los recursos biológicos (plantas, animales, microorganismos, ...) y con interés en cómo aplicar tecnologías para mejorar la producción de materias primas y su transformación en alimentos y otros bienes para la sociedad.
- En la ETSEA se imparte un abanico muy completo de titulaciones para formar profesionales para trabajar en empresas y entidades relacionadas con los ámbitos sectoriales de: agricultura, veterinaria, forestal, biotecnología e industria alimentaria.
- Es el único campus de Cataluña en el que se puede cursar la carrera de INGENIERO AGRÓNOMO (Master habilitante: con atribuciones reguladas legalmente), y único campus de Cataluña en el que se pueden cursar las carreras de INGENIERO FORESTAL (Grado habilitante) e INGENIERO DE MONTES (Master habilitante).
- Es un centro referente y de prestigio en cuanto a la investigación que desarrolla su profesorado (organizado alrededor de 19 Grupos de investigación consolidados y del Centro CERCA Agrotecnio), lo que hace que la UdL ocupe lugares muy relevantes en los siguientes ránquines de investigación:
  - Shanghai Ranking (Global Ranking of Academic Subjects, 2021):
    - Food Science and Technology: entre las 51-75 mejores universidades del mundo.
    - Agricultural Sciences: entre las 101-150 mejores universidades del mundo.
    - Veterinary Sciences: entre las 151-200 mejores universidades del mundo.
  - La UdL es la primera universidad de España en liderazgo en excelencia investigadora en el área de Agricultura, según ICONO (observatorio español de la I+D+I, FECYT, 2016).
  - La UdL ocupa el 2º lugar en “Food Technology” en el ranking Thomson Reuters (2015) sobre Impacto de la producción científica.



- Campus con espacios e instalaciones completas y bien equipadas: 12,5 ha, 10 edificios, aulas para docencia, laboratorios de prácticas y de investigación, biblioteca y centro de documentación europea, aulas de informática y sala de usuarios, invernaderos, campos de prácticas, planta piloto de Tecnología de Alimentos, salas de cata de alimentos, servicios hospitalarios veterinarios docentes, unidad quirúrgica veterinaria, cafetería, copistería, etc.
- Más del 80% del profesorado es doctor/a, implicado en investigación, y en contacto muy estrecho con empresas y entidades, lo que permite aportar al alumno/a los últimos avances para abordar los retos actuales y futuros de los sectores agro-alimentarios-forestales.
- Baja ratio alumnos/profesor, que permite una docencia de calidad, tanto en teoría como sobretodo en las clases prácticas y salidas docentes.
- Estudios con un alto grado de experimentación, lo que implica que se realizan muchas prácticas en las asignaturas: en laboratorios, en aulas informáticas, visitas (a empresas, cultivos, bosques, etc.), viajes docentes final de curso, ... (apoyo de vehículos del centro a disposición de los alumnos/as y profesores/as para los viajes de carácter práctico).
- Todos los estudiantes de la ETSEA realizan Prácticas en empresa, en colaboración con diversas empresas (agrarias, alimentarias, forestales, biotecnológicas, veterinarias...), diversos centros de investigación (IRTA, Parque Científico y Agroalimentario de Lleida, Centro Tecnológico Forestal de Cataluña,...) y diferentes organismos y entidades del sector (consejerías de la Generalitat y otras administraciones, diputaciones provinciales, organizaciones empresariales, Parques Naturales, Bomberos forestales, Agrupaciones de defensa vegetal, Comunidades de regantes,...)
- Empleabilidad muy alta de los/las titulados/as (superior a otras carreras y superior a la de titulaciones similares del ámbito agro-alimentario-forestal impartidas en otras universidades).
- Mucha facilidad y apoyo para realizar estancias en otras universidades (programa Erasmus, programa SICUE, programa propio UdL).
- En la ETSEA y la UdL se puede disfrutar de una buena convivencia entre personas y participar en diversas organizaciones: consejo del estudiantado, asociaciones de alumnos, coral UdL, colla castellera UdL, colla bastonera UdL, etc y participar en diversas actividades: congresos, jornadas, conferencias, cursos, actividades deportivas, y disfrutar de las diversas fiestas en el campus (“agrònom de ferro”, agrocastañada, agrocarnaval, etc).

### **¿Qué medios de transporte existen para acceder a la ETSEAFIV?**

La ETSEA está situada muy cerca de la ciudad de Lleida, desde la que es fácil acceder al campus: a pie (20-30 min.), en bicicleta, en vehículo particular o en autobús urbano (L6). La residencia de estudiantes más cercana es la Residencia universitaria La Vila (10 min. a pie), aunque se puede encontrar alojamiento en otras residencias y pisos de estudiantes en la ciudad. El Servicio de Información y Orientación de la UdL ofrece información sobre alojamientos.



## ¿Tengo posibilidad de realizar una estancia Erasmus?

Sí, la UdL tiene firmados convenios con otras universidades que te posibilitan realizar estancias académicas acogiéndote al programa DRAC (Universidades Xarxa Vives - Cataluña País Valenciano, Islas Baleares, Cataluña Norte y Andorra), programa de movilidad Erasmus (Universidades Europeas), programas SICUE (Universidades de toda España) y programas de movilidad propios de la UdL (en cualquier Universidad del mundo que la UdL tenga convenio). También existen programas específicos como Vulcanus (Japón-ETSEAFIV). Es recomendable realizar estas estancias en los últimos cursos del grado, siempre que se cumplan los requisitos exigidos (nivel de idioma, etc.). En cada grado, los profesores coordinadores de movilidad informan y ayudan al estudiante que desea realizar una estancia de movilidad.

## ¿Se pueden realizar prácticas en empresa? ¿Dónde se pueden hacer?

En los Grados de la UdL todos los estudiantes realizan prácticas externas obligatorias, que se pueden hacer en empresas, entidades, centros de investigación o instituciones diversas. Estas estancias se consideran “prácticas curriculares” y son reconocidas con un número de créditos dentro de cada grado. Las prácticas en empresas son el primer contacto con el mundo laboral, aunque la relación que se establece entre el estudiante y la empresa es estrictamente académica y no laboral. Se recomienda hacerlas hacia el último curso, y son supervisadas por el centro; en cada grado hay un profesor coordinador de prácticas externas que orienta y ayuda a encontrar la empresa o entidad adecuada a cada estudiante. Los lugares en los que se realizan las prácticas son muy diversos según cada grado: empresas biotecnológicas, laboratorios, industrias alimentarias y otras empresas auxiliares, empresas o entidades forestales, empresas de servicios tecnológicos, organismos de la administración (consejerías, diputaciones, consejos comarcales, ayuntamientos...), entidades y asociaciones empresariales, entre muchas otras.

También se pueden hacer opcionalmente otras “prácticas no curriculares”, preferentemente durante los periodos de verano, que permiten al estudiante profundizar en su formación práctica; éstas también están supervisadas por el centro, pero no están específicamente incluidas en los planes de estudio.

## ¿Qué salidas profesionales existen?

En la ETSEA todos los grados tienen salidas profesionales con alta ocupabilidad, ya que se trata de estudios de tipo tecnológico o de ingeniería, que tienen alta demanda laboral en los sectores agrícola, alimentario, forestal, biotecnológico y veterinario, así como en todos los sectores suministradores de equipos y tecnologías de la cadena alimentaria.

### SALIDAS PROFESIONALES:

- **Grado en Ingeniería Agraria y Alimentaria:**

El título de GIAA habilita para el ejercicio de la profesión de Ingeniero/a Técnico/a Agrícola en sus diferentes especialidades: 1) Producción Agraria,



2) Hortofruticultura y Jardinería, 3) Industrias Agrarias y Alimentarias, 4) Ingeniería Rural y Ambiental.

Las principales salidas profesionales de este grado son:

- **Empresa privada:** gestión técnica de explotaciones agrícolas y ganaderas, técnico de empresas de servicios agrarios (material vegetal, abonos, productos fitosanitarios, riegos, equipos y maquinaria agrícolas, instalaciones, informática agraria, ...), industria agroalimentaria (vinos, aceites, leche, fruta...).
- **Administración Pública:** Unión europea, Estado, comunidades autónomas, ayuntamientos.
- **Ejercicio libre de la profesión:** asesoría, consultoría, valoraciones, dirección de obras, estudios de impacto ambiental, estudios de seguridad y salud laboral, proyectos agrarios.
- **Docencia e Investigación:** universidad, centros de educación secundaria, centros de investigación.

▪ **Grado en Ingeniería Forestal:**

El título de GIF habilita para el ejercicio de la profesión de Ingeniero/a Técnico/a Forestal.

Las principales salidas profesionales de este grado son:

- **Gabinetes de proyectos:** elaboración de proyectos y otros documentos técnicos sobre materias de su ámbito competencial (replantaciones forestales, obras de protección ambiental, aprovechamientos de maderas, aprovechamientos micológicos, de caza y de pesca, energías renovables relacionadas con la biomasa de origen forestal, planificación del territorio y del paisaje, educación ambiental, etc.).
- **Dirección de obra:** en la ejecución de los proyectos mencionados.
- **Técnico en empresas:** del ámbito forestal.
- **Administraciones autonómicas:** responsable técnico de la gestión de bosques y espacios naturales de especial protección (parques, etc.).
- **Ayuntamientos o diputaciones provinciales:** técnico/a especialista de gestión ambiental.
- **Docencia e Investigación:** universidad, centros de educación secundaria, centros de investigación.

▪ **Doble Grado en Ingeniería Forestal y Conservación de la Naturaleza:**

El título de GIF-CN habilita para el ejercicio de la profesión de Ingeniero/a Técnico/a Forestal, y además aporta una formación adicional que permite



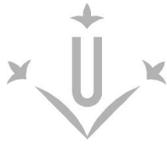
analizar y diagnosticar la situación de los recursos de las áreas naturales, para diseñar planes de actuación para gestionar estos recursos con la finalidad de conservar la naturaleza.

Las principales salidas profesionales de este grado son todas las mencionadas para la Ingeniería Forestal, pero con una mayor especialización en:

- Efecto del cambio climático global.
- Desarrollo de actividades personales relacionadas con el paisaje y el entorno natural (deportes de montaña, excursionismo, caza, pesca, ...).
- Hacer compatible el aprovechamiento racional de los bosques con su conservación.
- Gestión de conflictos medioambientales.
- Restauración de ecosistemas.
- Técnicas avanzadas de diagnóstico.
- Incendios forestales.
- **Grado en Biotecnología:**
  - Dirección y gestión técnica en bioempresas en los ámbitos de:
    - sanidad y obtención de productos de interés para la salud (medicamentos, diagnosis, vacunas, ...).
    - agroalimentación y obtención de productos a partir de recursos naturales (vegetales, animales, alimentarios, medio ambiente, subproductos...).
  - Técnico/a en I+D en empresas biotecnológicas: dedicadas a investigación, desarrollo o producción de bioproductos.
  - Técnico/a en diseñar proyectos biotecnológicos innovadores: mediante la identificación de aplicaciones, ideas de negocio, planes de trabajo y la implantación de nuevas técnicas y equipos.
  - Consultoría: asesoramiento legal, científico y técnico al sector y administraciones, patentes, valoración de los aspectos sociales y económicos de los avances biotecnológicos.
  - Docencia: en universidades, centros de secundaria y otras entidades educativas, públicas o privadas.



- **Investigación:** en centros de investigación básica y aplicada, públicos o privados.
- **Administraciones públicas:** local, comunidad autónoma, Estado, UE.
- **Grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos:**
  - **Cargos directivos y técnicos (en áreas de producción, calidad, investigación o comercial) en:**
    - industrias elaboradoras de alimentos y bebidas; vinos y cavas, maltería y cervezas, aceites y grasas, cereales y derivados, frutas y verduras, transformados vegetales, cárnicas, lácteas...
    - empresas auxiliares: laboratorios de control de alimentos, aditivos, maquinaria, envases, subproductos...
    - organismos públicos o privados relacionados con la alimentación: agencias de salud, organizaciones empresariales...
  - **Consultor en:** sistemas de calidad, seguridad e higiene, estudios de mercado, legislación alimentaria, mejora de procesos, desarrollo de nuevos productos, comercialización de productos alimentarios...
  - **Administración:** local, comunidad autónoma, Estado, UE.
  - **Docencia en:** universidades, centros de secundaria y formación profesional.
  - **Investigación en:** universidades y centros de investigación públicos o privados relacionados con la alimentación.
- **Doble Grado en Veterinaria y Ciencia y Producción Animal**
  - 1) Producción Animal**
    - 1.1 Directivos/as y Técnicos/as en empresas ganaderas.
    - 1.2 Técnicos/as en Nutrición Animal.
    - 1.3 Técnicos/as en Genética y Mejora.
    - 1.4 Organismos sectoriales.
    - 1.5 Directivos/as y Técnicos/as en empresas de reproducción y selección genética.
    - 1.6 Técnicos/as en animalarios, zoos, espacios protegidos y parques naturales.
  - 2) Medicina Veterinaria**
    - 2.1 Medicina y sanidad en clínicas y hospitales privados.
    - 2.2 Medicina y sanidad en organismos sectoriales.



- 2.3 Titulares veterinarios/as sector público.
- 2.4 Clínica privada multidisciplinaria.
- 2.5 Técnicos/as y asesores/as en etología, comportamiento y bienestar animal.

### **3) Higiene e Inspección**

- 3.1 Inspección e Higiene.
- 3.2 Técnicos/as en seguridad alimentaria.
- 3.3 Inspección e higiene de mataderos y otras instalaciones.
- 3.4 Titulares veterinarios/as.
- 3.5 Directivos/as y técnicos/as en empresas de tecnología alimentaria.

**4) Docencia:** institutos, escuelas de capacitación agro-ganadera, universidades.

## **¿Puedo elegir una especialidad dentro del grado?**

En algunos grados se puede cursar una determinada especialidad o mención:

- En el grado de Ingeniería Agraria y Alimentaria, a partir del tercer curso, se puede seguir un itinerario diferente según cuatro especialidades: 1) Producción Agraria, 2) Hortofruticultura y Jardinería, 3) Ingeniería Rural y Ambiental, 4) Industrias Agroalimentarias. Además, dentro de la especialidad de Producción Agraria, se puede conseguir una mención en: 1) Agricultura ecológica, o 2) Innovación tecnológica agraria, según el tipo y número de créditos optativos que se cursen relacionados con estos ámbitos.
- En el grado de Ingeniería forestal, según el tipo y número de créditos de asignaturas optativas que se cursen, se puede optar entre dos menciones: 1) Gestión del medio natural, 2) Medio ambiente i paisaje.

## **¿Cuáles son los principales puntos fuertes de cada grado de la ETSEAFIV?**

### **Grado en Ingeniería Agraria y Alimentaria (duración: 4 cursos)**

- Titulación regulada y, por lo tanto, que habilita legalmente para el ejercicio de la profesión de Ingeniero/a Técnico/a Agrícola.
- Acreditación favorable por la Agència de Qualitat Universitària (AQU).
- Se puede elegir entre cuatro especialidades: 1) Producción agraria, 2) Hortofruticultura y Jardinería, 3) Ingeniería Rural y Ambiental, 4) Industrias Agroalimentarias.
- También se puede elegir entre dos Menciones: 1) agricultura ecológica, 2) innovación tecnológica.
- Se cursan unas asignaturas de “prácticas integradas”, en que se aprende con el estudio de casos.
- Grupos reducidos, tutorías personalizadas.



- Profesorado de alto prestigio en investigación y conocedor de los problemas actuales y retos futuros del sector agroalimentario.
- Prácticas en empresa: 150 horas. Todos/as los/las alumnos/as las realizan.
- Empleabilidad alta: muchos/as alumnos/as empiezan a trabajar ya el último año de carrera.

#### **Grado en Ingeniería Forestal (duración: 4 cursos)**

- Titulación regulada y, por tanto, habilita legalmente para el ejercicio de la profesión de Ingeniero/a Técnico/a Forestal.
- Acreditación favorable por la Agència de Qualitat Universitària (AQU).
- Posibilidad de elegir entre dos Menciones: 1) Gestión del medio natural, 2) Medio ambiente y paisaje.
- Prácticas en empresa: 150 horas. Todos los/las alumnos/as las realizan.

#### **Doble Grado en Ingeniería Forestal y Conservación de la Naturaleza (duración: 5 cursos)**

- Titulación regulada y, por lo tanto, habilita para el ejercicio de la profesión de Ingeniero/a Técnico/a Forestal.
- Acreditación favorable por la Agència de Qualitat Universitària (AQU).
- Dos Menciones: 1) Gestión del medio natural, 2) Medio ambiente y paisaje.
- Asignaturas prácticas integradas, en las que se aprende con el estudio de casos.
- Grupos reducidos, tutorías personalizadas.
- Profesorado de alto prestigio en investigación y conocedor de los problemas actuales y retos futuros del sector forestal.
- Prácticas en empresa: 300 horas. Todos/as los/las alumnos/as las realizan.

#### **Grado en Biotecnología (duración: 4 cursos)**

- Acreditación favorable por la Agència de Qualitat Universitària (AQU).
- En la UdL, a diferencia de otras universidades, este grado tiene una doble orientación profesional: a) dirigida al ámbito sanitario y 2) dirigida a los ámbitos agroalimentario, industrial y medio ambiente.
- Se imparte por profesorado de dos centros: ETSEA y Facultad de Medicina.
- Profesorado de alto prestigio en investigación biomédica (centro IRB Lleida) y agroalimentaria (centro Agrotecnio).
- Grupos reducidos, tutorías personalizadas.
- Prácticas en empresa: 300 horas. Todos/as los/las alumnos/as las realizan.
- Empleabilidad alta (en centros de investigación y empresas biotecnológicas).



### **Grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos (duración: 4 cursos)**

- Acreditación favorable por la Agència de Qualitat Universitària (AQU).
- En la UdL, a diferencia de otras universidades, este grado tiene una orientación más reforzada hacia las tecnologías y procesos en la industria alimentaria (de vinos, aceites, zumos, cereales, derivados cárnicos, derivados lácteos, etc).
- Profesorado de alto prestigio en investigación en Tecnología de Alimentos.
- Grupos reducidos, tutorías personalizadas.
- Prácticas en empresa: 300 horas. Todos/as los/las alumnos/as las realizan.
- Empleabilidad alta (en empresas alimentarias y auxiliares).

### **Doble Grado en Veterinaria y Ciencia y Producción Animal (duración: 6 años)**

- Este doble grado impartido en la UdL es único en Cataluña y en España.
- Reúne en un único itinerario estudios que habilitan legalmente para ejercer la profesión de Veterinaria y estudios que permiten formar titulados/as expertos/as en gestión y manejo de animales de granja.
- Actividades prácticas en grupos reducidos y un contacto cercano con el sector.
- Instalaciones nuevas y modernas (servicios hospitalarios, unidad quirúrgica, aulas, ...).
- Rotatorios (en clínicas, hospitales veterinarios y mataderos) y prácticas externas en empresa: 900 horas.

**¿Cuáles fueron las notes de corte del curso pasado y qué assignatures ponderan 0,2 en la selectividad?**

	<b>Asignaturas de fase específica que ponderan 0,2:</b>	<b>Nota de corte (curso 21/22)</b>
<b>Grado en Ingeniería Agraria y Alimentaria</b>	Biología Ciencias de la Tierra y Medio Ambiente / Geología Física Matemáticas Química	5
<b>Grado en Ingeniería Forestal</b>	Biología Ciencias de la Tierra y del Medio Ambiente / Geología Física Matemáticas Química	5



<b>Doble Grado en Ingeniería Forestal y Conservación de la Naturaleza</b>	Biología Ciencias de la Tierra y del Medio Ambiente / Geología Física Matemáticas Química	5
<b>Grado en Biotecnología</b>	Biología Física Matemáticas Química	11,08
<b>Grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos</b>	Biología Física Matemáticas Química	5
<b>Doble Grado en Veterinaria y Ciencia y Producción Animal</b>	Biología Física Matemáticas Química	11,63

### **¿Qué diferencia hay entre un grado de Ingeniería Forestal y un grado de Ciencias Ambientales?**

En el Grado en Ingeniería Forestal el estudiante recibe una formación de ingeniería (con conocimientos profundos sobre el medio natural, pero también sobre las herramientas aplicadas que se precisan para la gestión y el diseño de proyectos en el ámbito forestal: obras, repoblaciones, tratamientos silvícolas, impactos ambientales, etc.). Se trata de una profesión regulada, con unas competencias y atribuciones legales determinadas. Por otra parte, en las titulaciones de Ciencias Ambientales se imparte una formación más dirigida a abordar el estudio de los retos medioambientales de la sociedad actual y la gestión del medio natural y urbano, pero no tanto en implementar proyectos técnicos de actuaciones en el medio forestal, y no tiene unas atribuciones profesionales reguladas a nivel legal.

### **¿Qué diferencia hay entre un grado de Ciencia y Tecnología de Alimentos y la mención de Industrias Agrarias y Alimentarias dentro del grado de Ingeniería Agraria y Alimentaria?**

En ambos grados se estudian los alimentos y su conservación y elaboración. Pero los estudios de la mención en Industrias agrarias y alimentarias forman parte de un grado en ingeniería, y por tanto se estudian materias ingenieriles como la ingeniería de procesos y el diseño de plantas e instalaciones industriales, que tienen un contenido importante de cálculo, y que capacitan profesionalmente para dirigir proyectos de construcción o de modificación y mejora de industrias alimentarias (de aceites, de vinos, de cereales, etc.) Además, el/la graduado/a de este grado y mención, aunque se haya especializado en la mención de industrias



alimentarias, tiene formación adicional sobre las bases y las tecnologías de la producción vegetal y animal, aspectos que se estudian en los dos primeros cursos del grado de ingeniería agraria y alimentaria. Como principal salida profesional, se trata de ingenieros/as dedicados/as tanto al diseño y proyecto de industrias agroalimentarias como a responsables de producción en estas industrias.

Por otro lado, el grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos está orientado a una mayor profundización en la ciencia de los alimentos en la que se basa la fabricación de éstos (tales como la física y química de alimentos, microbiología de alimentos, análisis de alimentos, etc.) así como en las técnicas y tratamientos que se pueden aplicar para la conservación de los alimentos preservando sus atributos de calidad y beneficios para la salud (tecnologías de procesos, nutrición, control de calidad, etc.). Sin embargo, no se estudian materias orientadas al diseño y construcción de industrias y de sus instalaciones. Como salida profesional principalmente se trata de científicos/as y tecnólogos/as dedicados/as a responsabilidades de producción, calidad y I+D en empresas alimentarias.

### **¿Qué diferencias hay entre los grados de Biotecnología y de Biomedicina?**

El/la graduado/a en Biotecnología es un/a profesional con una formación básica y práctica que está muy orientada para trabajar en empresas biotecnológicas y centros de investigación dedicados a obtener nuevos conocimientos sobre los procesos biológicos de los seres vivos de los que obtener productos y materias de interés esencialmente en “salud y sanidad humana”. Un/a biotecnólogo/a debe ir más allá de una vocación por el trabajo en laboratorio desarrollando conocimientos; además debe ser capaz de diseñar y desarrollar estos productos y saber cómo gestionar este conocimiento para su aplicación en sanidad humana (tal como el desarrollo de una prueba de diagnóstico de una enfermedad, el desarrollo de un fármaco, etc.) Su formación tiene, por tanto, un gran componente práctico y aplicado. Además, en el caso del grado en Biotecnología que se cursa en la UdL, se estudian también las aplicaciones en otros ámbitos diferentes de la sanidad humana, tales como aplicaciones en la agricultura, la alimentación, el medio ambiente, entre otros, desarrollando productos útiles como una nueva planta resistente a una determinada plaga, una raza animal con mejores características ganaderas, un alimento enriquecido en nutrientes, etc. Todo esto le da al/a la graduado/a en Biotecnología de la UdL un abanico mayor de capacitación y empleabilidad respecto a lo que se estudia en este Grado impartido en otras universidades.

En el caso del/de la graduado/a en Biomedicina, la formación está exclusivamente orientada al ámbito de la “salud humana”, y tiene como finalidad preparar y formar profesionales que desarrollaran su actividad en la investigación biomédica, como investigador/a en estudios básicos o clínicos. Es un grado adecuado para quien le atrae la investigación sobre los mecanismos celulares y las bases moleculares que son causa de enfermedades humanas. Los/las graduados/as desarrollarán principalmente su actividad en la investigación biomédica, el diagnóstico biológico de las enfermedades y su prevención.



## ¿En qué horarios se imparten las clases de primer curso?

Según de que grado se trate, las clases en la ETSEA se imparten agrupadas por la mañana o la tarde, aunque en alguna asignatura se pueden programar algunas prácticas fuera de las franjas de clases de teoría.

### CLASES POR LA MAÑANA:

- Grado en Ingeniería Agraria y Alimentaria, Grado en Biotecnología y Doble Grado en Veterinaria y Producción Animal.

### CLASES POR LA TARDE:

- Grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Grado en Ingeniería Forestal y Doble Grado en Ingeniería Forestal y Conservación de la Naturaleza.

## ¿Es muy difícil seguir y aprobar el primer curso de los Grados en Ingeniería Agraria o forestal?

En el grado de Ingeniería Agraria y Alimentaria y en el grado de Ingeniería Forestal se deben cursar en primer curso diversas materias de Física, Matemáticas, Química y Biología que exigen un esfuerzo de estudio continuado e intenso. Por tanto, es bueno haber estudiado materias científico-tecnológicas en el bachillerato. De todas maneras, sin haberlas estudiado o procediendo de ciclos formativos se puede superar el primer curso, aunque sea necesario más dedicación y esfuerzo. Para dar una buena base a los nuevos alumnos, la ETSEA imparte durante una semana antes de comenzar el curso, diversas clases de preparación y repaso de estas materias.

## ¿En qué idiomas se imparten las clases?

En los grados de la ETSEA solo hay un grupo por curso y las clases de cada asignatura se imparten en catalán o castellano, según preferencia del profesor, excepto en algunas asignaturas que se imparten en inglés. Las intervenciones en clases y la realización de los trabajos y exámenes se pueden hacer en catalán o castellano, según prefiera cada estudiante. La experiencia demuestra que los estudiantes de fuera de Cataluña entienden el catalán fácilmente en pocas semanas y nunca ha existido ningún problema causado por el idioma. Si se desea, también se puede asistir a cursos de catalán en la UdL, pero no es imprescindible.

## ¿Se reconocen créditos cursados en ciclos formativos?

Se reconocen como materias cursadas los créditos de determinados ciclos formativos de grado superior en relación a diversas asignaturas de determinados estudios de grado (Grado en Ingeniería Agraria y Alimentaria y Grado en Ingeniería Forestal). Se puede consultar información sobre reconocimiento de créditos de ciclos formativos para cada grado universitario en la web: [universitats.gencat.cat](http://universitats.gencat.cat)



## ¿Cuál es el ordenador más adecuado y recomendable para seguir los estudios en la ETSEAFIV?

Si estás valorando la compra de un ordenador para el próximo curso académico, deberías saber que el sistema operativo más frecuente es Windows y que en relación a los programas que utilizarás en la Escuela la mayoría solo están disponibles para esa plataforma. En el caso que prefieras otros sistemas operativos será necesario el uso de un buen emulador.

## ¿Para estudiar en la ETSEAFIV, es necesario el nivel B1 de inglés?

No es necesario acreditar nivel de idiomas al iniciar tus estudios, sino al finalizarlos. Por tanto, si no dispones de una tercera lengua acreditada, puedes hacerlo mientras estudias el grado. Será necesario acreditar el conocimiento de una tercera lengua (alemán, inglés, francés o italiano) con un certificado del nivel B1 o un nivel superior del Marco Europeo Común de Referencia, elaborado por el Consejo de Europa. Además, la UdL pone a tu disposición cursos y ayudas para conseguirlo, gestionados por el Instituto de Lenguas de la UdL.

## ¿Tengo alguna reducción/bonificación/beca sobre el precio de los estudios?

Sí, hay situaciones personales que implican [reducciones y bonificaciones en el precio de la matrícula](#) y que debes acreditar debidamente de acuerdo con la normativa aplicable.

Además, la UdL ofrece también una serie de becas y ayudas propias como: becas salario, becas para situaciones socio-económicas graves, ayudas para la vivienda y el desplazamiento, ayudas para la formación y acreditación de una tercera lengua, ayudas para estudiantes con necesidades especiales, ...

## ¿Tendré un apoyo durante mis estudios en la ETSEAFIV?

Sí. Existe el programa **Acompaña - Programa Néstor** que pretende acompañar y orientar a los estudiantes a lo largo de su estancia en la Universidad de Lleida, guiarles para que su paso por la universidad sea lo más provechoso y agradable posible. Este acompañamiento se inicia el primer día de curso del grado y finaliza al acabar el grado.

## ¿Puedo seguir los estudios si estoy trabajando?

Sí. Para facilitar al estudiante poder compaginar el estudio con el desarrollo de actividades laborales, el/la estudiante que trabaja se puede acoger a la modalidad de tiempo parcial.



## ¿Encontraré trabajo al acabar los estudios?

Los estudios de la ETSEAFIV consiguen un porcentaje global de empleabilidad muy elevado, tanto para trabajar en empresas y entidades del sector público como en el privado. Además, la formación de Grado te permite, si lo deseas, continuar estudiando un máster en el mismo campus y, si te interesa formarte como investigador/a, puedes cursar estudios de doctorado y realizar la tesis doctoral.