



Màsters

El departament coordina i imparteix la majoria de la càrrega docent del **Màster en Gestió i Innovació a la Indústria Alimentària (GIIA)** [<http://www.masteralimentaria.udl.cat/ca/index.html>]. Aquest màster, amb un nombre màxim de places de nova entrada de 20 alumnes, forma titulats superiors preparats per afrontar-se als durs requeriments de formació i treball a la indústria agroalimentària, professionals que hauran de ser competents com a gestors de la qualitat i el bon funcionament de la indústria, a la vegada que preparats per saber dinamitzar la part més innovadora de l'empresa en un entorn fortament competitiu.

El Pla d'Estudis contempla un únic itinerari d'orientació eminentment professionalitzador, estructurat en 5 mòduls obligatoris, complementat amb la realització d'un Treball Final de Màster (mòdul 6). L'estructura del Màster és la següent:

Codi	Assignatura	Crèdits ECTS
Mòdul 1. Qualitat i seguretat alimentària		
13115	Gestió de la Qualitat i Innovació http://guiadocent.udl.cat/pdf/13115	4
13101	Gestió de Laboratoris http://guiadocent.udl.cat/pdf/13101	2
13102	Seguretat Alimentària http://guiadocent.udl.cat/pdf/13102	4
Mòdul 2. Gestió empresa i estratègies de màrqueting		
13116	Organització i Innovació Empresarial http://guiadocent.udl.cat/pdf/13116	2,5
13104	Màrqueting i Relacions Internacionals http://guiadocent.udl.cat/pdf/13104	2,5
Mòdul 3. Postcollita i industrialització de fruites i hortalisses		
13117	Avenços en Postcollita de Fruites i Hortalisses http://guiadocent.udl.cat/pdf/13117	6
13118	Avenços en Sucs de Fruites i Hortalisses http://guiadocent.udl.cat/pdf/13118	2
13107	Aliments de Quarta Gamma http://guiadocent.udl.cat/pdf/13107	2
Mòdul 4. Tecnologia d'olis vegetals		
13119	Innovació en Oli d'Oliva i Olives de Taula http://guiadocent.udl.cat/pdf/13119	3
13120	Oli de Llavors: noves fórmules i processos http://guiadocent.udl.cat/pdf/13120	2
Mòdul 5. Tecnologia d'elaboració de productes carnis		
13121	Avenços en Productes Carnis Curats http://guiadocent.udl.cat/pdf/13121	2,5
13122	Avenços en Productes Carnis Cuits http://guiadocent.udl.cat/pdf/13122	2,5
13112	Tecnologia d'Elaboració de Plats Precuinats http://guiadocent.udl.cat/pdf/13112	2,5



13113	Llescat i Envasat http://guiadocent.udl.cat/pdf/13113	2,5
Mòdul 6. Treball Final de Màster		
13114	Treball Final de Màster http://guiadocent.udl.cat/pdf/13114	20

Per altra banda, el Màster GIJA participa en el [programa de simultaneïtat](http://www.masteralimentaria.udl.cat/ca/futurs-estudiants/Doble.html) [<http://www.masteralimentaria.udl.cat/ca/futurs-estudiants/Doble.html>], una proposta de l'ETSEA dissenyada per fer compatibles els estudis i l'adquisició de competències de dos màsters.

A la pràctica, es tracta d'un itinerari formatiu que consisteix en cursar simultàniament les matèries del Màster GIJA i les matèries del [Màster en Enginyeria Agrònoma](http://www.masteragro.udl.cat/ca/index.html) [<http://www.masteragro.udl.cat/ca/index.html>] seguint un itinerari preestablert. L'estudiant que decideix seguir aquest itinerari pot aconseguir les competències i els títols de tots dos màsters amb un important estalvi de temps i diners. Per això, moltes de les assignatures del Màster GIJA estan igualment ofertes al Màster d'Enginyeria Agrònoma.

A més, el DTECAL participa en la docència d'altres màsters de la UdL, impartint les següents assignatures:

- Màster en Enginyeria Industrial [<http://www.masterindustrial.udl.cat/ca>]
[Operacions Bàsiques de processos químics \(14353\)](http://guiadocent.udl.cat/pdf/14353) [<http://guiadocent.udl.cat/pdf/14353>]
- Màster en Enginyeria de Forests [<http://www.mastermontes.udl.cat/ca/index.html>]
[Indústries de productes forestals no fustaners \(103024\)](http://guiadocent.udl.cat/pdf/103024) [<http://guiadocent.udl.cat/pdf/103024>]