

GRADO EN INGENIERÍA AGROALIMENTARIA Y DE SISTEMAS BIOLÓGICOS

El grado en Ingeniería Alimentaria y de Sistemas Biológicos fusiona los estudios de Hortofruticultura y Jardinería con los de Industrias Agroalimentarias y te prepara para diseñar y ejecutar proyectos de industrias alimentarias.

El ingeniero agrícola realiza proyectos de ingeniería para promover el desarrollo de los sectores agrícola, ganadero, pesquero, agroindustrial y energético. El ingeniero agroalimentario es el responsable de gestionar la producción en líneas y plantas de procesamiento de alimentos.

En este grado, que cuenta con el sello internacional de excelencia en Ingeniería EUR-ACE, aprenderás todos los procesos y tecnologías que permiten la conversión de materias primas en alimentos, siempre con la máxima seguridad alimentaria y respeto al medio ambiente.

Salidas profesionales

Como graduado en Ingeniería Alimentaria y de Sistemas Biológicos podrás trabajar, tanto en el ámbito público como en el privado en:

- Explotaciones agrarias para su planificación y ordenación, tratamientos fitosanitarios, producción y mejora de semillas, floricultura y plantas ornamentales e invernaderos.
- La industria alimentaria, elaborando aceites y grasas, frutas y hortalizas, panadería y bollería, productos lácteos, cárnicos, vinos y derivados, especias, bebidas estimulantes, aliteria y cervecera, edulcorantes, nuevos alimentos, o alimentos especiales.
- Consultoría, desarrollando proyectos y consultas sobre industrias alimentarias o elaborando el diseño, construcción y montaje de maquinaria, instalaciones y control de procesos.
- Empresas de suministros de materias primas, maquinaria e instalaciones o material de envasado.
- Empresas de construcción de instalaciones rurales, depuradoras o desalinizadoras.
- Empresas de instalación de sistemas de regadío.
- Empresas de acreditación y certificación.
- Entidades de aplicación y seguimiento de programas de calidad y gestión medioambiental.
- Centros de investigación, desarrollo e innovación.
- Universidades y centros educativos como docente.
- Administración Pública.

GRADO EN

INGENIERÍA AGROALIMENTARIA Y DE SISTEMAS BIOLÓGICOS

PLAN DE ESTUDIOS

Primer curso

Matemáticas e Informática; Química; Expresión Gráfica; Biología; Geología, edafología y climatología o Geology soil science and climatology; Ampliación de Matemáticas, Fisiología Vegetal o Plant physiology; Geomática en agronomía; Física I y II.

Segundo curso

Hidrolicia; Estadística Aplicada; Cálculo de estructuras y construcción; Economía de la empresa agroalimentaria; Física Ambiental o Environmental Physics; Bases de la Producción Vegetal; Motores y máquina agrícolas; Electrotecnia Agroalimentaria; Botánica Agrícola; Bases Tecnológicas de la Producción Animal o Animal Production y Ciencia y Tecnología del Medio Ambiente.

MENCIÓN EN HORTOFRUTICULTURA

Y JARDINERÍA

Instalaciones en Hortofruticultura y Jardinería; Maquinaria en Hortofruticultura y Jardinería; Jardinería y paisajismo ; Áreas Verdes y Paisajismo; Fitotecnia; Diagnóstico y Química Agrícola; Riegos y Drenajes; Genética; Protección de Cultivos; Tecnología de la Producción Hortofrutícola; Mejora Vegetal; Gestión y política mediambiental; Gestión comercial de la empresa agraria e Infraestructuras verdes.

MENCIÓN EN INDUSTRIAS

AGROALIMENTARIAS

Calidad, seguridad y trazabilidad de alimentos; Ingeniería de instalaciones agroalimentarias; Tecnología del frío y de los procesos alimentarios; Tecnología del vino y otros productos fermentados; Construcciones Agroindustriales; Operaciones de la ingeniería de los alimentos; Microbiología Alimentaria; Bioquímica Agroalimentaria; Equipamiento del procesado y envasado de alimentos; Tecnologías de las industrias extractivas y Gestión comercial de la empresa agroalimentaria.

Tercer curso

Degradación de ecosistemas y técnicas de restauración; Horticultura; Fruticultura; Floricultura; Proyectos en hortofruticultura y jardinería; Valoración Agraria; asignaturas optativas y Trabajo de Fin de Grado.

Tecnología de las conservas vegetales, congelados y zumos; Fitopatología y entomología agrícola; Tecnología de la postrecolección; Proyectos Agroindustriales; Diseño de industrias agroalimentarias; Valoración Agroalimentaria; asignaturas optativas y Trabajo Fin de Grado.

Cuarto curso

Créditos ECTS: 240

(Formación Básica: 60, Obligatorios: 72, Optativos: 96, TFG: 12)

Movilidad exterior



Erasmus+

Prácticas en empresa



Asignaturas en inglés



Escuela Técnica
Superior de
Ingeniería Agronómica

Paseo Alfonso XIII, 48
968 32 54 19
direccion@etsia.upct.es

Secretaría de Gestión Académica
968 32 54 27 / 9
secretaria.agronomosynaval@upct.es