

GRADO EN INGENIERÍA DE LAS INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS

PLAN DE ESTUDIOS

ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS

Temporalidad		Asignatura	Carácter	ECTS
CURSO 1	Semestre 1º	Dibujo y Sistemas de Representación	Formación básica	6
		Fundamentos de Biología	Formación básica	6
		Informática	Formación básica	6
		Matemáticas I	Formación básica	6
		Química	Formación básica	6
	Semestre 2º	Análisis y Química Agrícola	Formación básica	6
		Física	Formación básica	6
		Economía y Gestión de Empresas	Formación básica	6
		Geomorfología y Climatología	Formación básica	6
		Matemáticas II	Formación básica	6
CURSO 2	Semestre 1º	Fitotecnia General	Obligatorio	6
		Edafología	Obligatorio	6
		Fundamentos de Ingeniería Rural I	Obligatorio	6
		Topografía y Geodesia	Obligatorio	6
		Valoración y Comercialización Agrarias	Obligatorio	6
	Semestre 2º	Bases de la Producción Animal	Obligatorio	6
		Ecología e Impacto Ambiental	Obligatorio	6
		Botánica Agrícola	Obligatorio	6
		Fundamentos de Ingeniería Rural II	Obligatorio	6
		Genética y Mejora	Obligatorio	6
CURSO 3	Semestre 1º	Bioquímica	Obligatorio	6
		Microbiología	Obligatorio	6
		Operaciones Básicas en la Industria Agroalimentaria	Obligatorio	6
		Producción de Materias Primas	Obligatorio	6
		Gestión de la Calidad, Seguridad y Trazabilidad Alimentaria	Obligatorio	6
	Semestre 2º	Composición y Análisis de Alimentos	Obligatorio	6
		Tecnología de Alimentos	Obligatorio	6
		Industrias de Procesos de Materias Primas Vegetales	Obligatorio	6
		Ingeniería de las Obras y Construcciones Agroindustriales	Obligatorio	6
		Industrias de Fermentación y Conservación de Vegetales	Obligatorio	6
CURSO 4	Semestre 1º	Industrias de Materias Primas Animales	Obligatorio	6
		Proyectos de Ingeniería Agroindustrial	Obligatorio	6
		Ingeniería de la Modelización y Optimización en la Industria Agroalimentaria	Obligatorio	6
		Ingeniería de las Instalaciones, Equipos y Maquinaria Auxiliar de la Industria Agroalimentaria	Obligatorio	6
	Semestre 2º	Optativa	Optativo	6
		Optativa	Optativo	6
		Optativa	Optativo	6
		Prácticas Externas	Prácticas Externas	6
	Trabajo Fin de Grado	Trabajo Fin de Grado	12	

Optativas	Asignatura	Carácter	ECTS
ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS	Alimentos Funcionales y Modificados Genéticamente	Optativo	6
	Análisis Sensorial de Alimentos	Optativo	6
	Elaiotecnia	Optativo	6
	Horticultura Industrial en Extremadura	Optativo	6
	Ingeniería de la Depuración y Energías Alternativas	Optativo	6
	Sanidad Vegetal y Residuos de Productos Fitosanitarios	Optativo	6
	Bromatología Descriptiva I	Optativo	6
	Bromatología Descriptiva II	Optativo	6
	Química y Bioquímica de los Alimentos	Optativo	6
	Optatividad	Asignatura	Carácter
CENTRO UNIVERSITARIO "SANTA ANA"	Alimentos Funcionales y Salud	Optativo	6
	Ampliación de Viticultura y Enología	Optativo	6
	Enología	Optativo	6
	Habilidades Sociales y de Comunicación	Optativo	6
	Inglés Básico	Optativo	6
	Viticultura	Optativo	6

SALIDAS PROFESIONALES

Este título habilita para el ejercicio de una profesión regulada, de acuerdo con lo establecido en la Orden CIN 323/2009, de 9 de febrero.

Los principales ámbitos de salidas profesionales de la titulación son:

- Redacción y firma de proyectos relacionados con las industrias agroalimentarias.
- Aplicar las tecnologías de la ingeniería a los procesos de los productos agroalimentarios, instalaciones y equipos de las industrias agroalimentarias.
- Dirección de las obras relativas a los proyectos de industrias agroalimentarias y sus edificaciones, infraestructuras e instalaciones.
- Redacción y firma de estudios de desarrollo rural, de impacto ambiental y de gestión de residuos de las industrias agroalimentarias.
- Dirección y gestión de toda clase de industrias agroalimentarias.

GRADO EN INGENIERÍA DE LAS INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS

CENTRO UNIVERSITARIO "SANTA ANA"

PLAN DE ESTUDIOS

Temporalidad		Asignatura	Carácter	ECTS
CURSO 1	Semestre 1º	Dibujo y sistemas de representación	Formación básica	6
		Fundamentos de Biología	Formación básica	6
		Informática	Formación básica	6
		Matemáticas I	Formación básica	6
		Química General	Formación básica	6
	Semestre 2º	Análisis y Química Agrícola	Formación básica	6
		Física	Formación básica	6
		Economía y Gestión de Empresas	Formación básica	6
		Geomorfología y Climatología	Formación básica	6
		Matemáticas II	Formación básica	6
CURSO 2	Semestre 1º	Fitotecnia General	Obligatorio	6
		Edafología	Obligatorio	6
		Fundamentos de Ingeniería Rural I	Obligatorio	6
		Topografía y Geodesia	Obligatorio	6
		Valoración y Comercialización Agrarias	Obligatorio	6
	Semestre 2º	Bases de la Producción Animal	Obligatorio	6
		Ecología e Impacto Ambiental	Obligatorio	6
		Botánica Agrícola	Obligatorio	6
		Fundamentos de Ingeniería Rural II	Obligatorio	6
		Genética y Mejora	Obligatorio	6
CURSO 3	Semestre 1º	Bioquímica	Obligatorio	6
		Microbiología	Obligatorio	6
		Operaciones Básicas en la Industria Agroalimentaria	Obligatorio	6
		Producción de Materias Primas	Obligatorio	6
		Gestión de la Calidad, Seguridad y Trazabilidad Alimentaria	Obligatorio	6
	Semestre 2º	Composición y Análisis de Alimentos	Obligatorio	6
		Tecnología de Alimentos	Obligatorio	6
		Industrias de Procesos de Materias Primas Vegetales	Obligatorio	6
		Ingeniería de las Obras y Construcciones Agroindustriales	Obligatorio	6
		Optativa	Optativo	6
CURSO 4	Semestre 1º	Industrias de Fermentación y Conservación de Vegetales		
		Industrias de Materias Primas Animales	Obligatorio	6
		Proyectos de Ingeniería Agroindustrial	Obligatorio	6
		Ingeniería de la Modelización y Optimización en la Industria Agroalimentaria	Obligatorio	6
	Semestre 2º	Ingeniería de las Instalaciones, Equipos y Maquinaria Auxiliar de la Industria Agroalimentaria	Obligatorio	6
		Optativa	Optativo	6
		Optativa	Optativo	6
		Prácticas Externas	Prácticas Externas	6
	Trabajo Fin de Grado	Trabajo Fin de Grado	12	

Optativas	Asignatura	Carácter	ECTS
CENTRO UNIVERSITARIO "SANTA ANA"	Alimentos Funcionales y Salud	Optativo	6
	Ampliación de Viticultura y Enología	Optativo	6
	Enología	Optativo	6
	Habilidades Sociales y de Comunicación	Optativo	6
	Inglés Básico	Optativo	6
	Viticultura	Optativo	6

SALIDAS PROFESIONALES

Este título habilita para el ejercicio de una profesión regulada, de acuerdo con lo establecido en la Orden CIN 323/2009, de 9 de febrero.
Los principales ámbitos de salidas profesionales de la titulación son:

- Redacción y firma de proyectos relacionados con las industrias agroalimentarias.
- Aplicar las tecnologías de la ingeniería a los procesos de los productos agroalimentarios, instalaciones y equipos de las industrias agroalimentarias.
- Dirección de las obras relativas a los proyectos de industrias agroalimentarias y sus edificaciones, infraestructuras e instalaciones.
- Redacción y firma de estudios de desarrollo rural, de impacto ambiental y de gestión de residuos de las industrias agroalimentarias.
- Dirección y gestión de toda clase de industrias agroalimentarias.