



GRADO

Ingeniería Agroalimentaria (Zamora)

El sector agroalimentario desempeña un papel clave en la economía nacional. El Grado en Ingeniería Agroalimentaria te permitirá acceder al mercado laboral de la industria española de la alimentación y bebidas que se ha posicionado en el cuarto puesto de Europa y en el octavo a nivel mundial.

UN GRADO PROFESIONAL
EN UNA UNIVERSIDAD DE PRESTIGIO CON 800 AÑOS

30

plazas de nuevo ingreso

UNA ENSEÑANZA PRÁCTICA DE CALIDAD
PARA UNA PROFESIÓN DE FUTURO: INGENIERO TÉCNICO AGRÍCOLA



Prácticas en empresas del sector alimentario
Formación completa con el Máster en Ingeniería Agrónoma
para alcanzar la profesión de Ingeniero Agrónomo
Profesión regulada: Ingeniero Técnico Agrícola

SALIDAS PROFESIONALES

Diversas funciones dentro de las industrias del sector agroalimentario, funcionario de la administración pública, técnico en explotaciones agropecuarias y agrupaciones de productores. Dentro del ámbito de la Ingeniería: consultorías, seguridad y salud, medio ambiente y construcciones e instalaciones.

Escuela
POLITÉCNICA SUPERIOR,
ZAMORA

Campus Viriato
Avda. Cardenal de Cisneros 34. 49029, Zamora

(+34) 980 545 000
secretariaepsz@usal.es

POLIZ.USAL.ES

PLAN DE ESTUDIOS

Distribuido en créditos ECTS por tipo de materia

Tipo de materia	Créditos
Formación básica [B]	72
Obligatorias [O]	141
Optativas [Op]	15
Trabajo de Fin de Grado [TFG]	12
TOTAL	240

PRIMER CURSO | 60 créditos

Asignatura	Semestre	Créditos
Administración de empresas y organización industrial [B]	1-2	9
Expresión gráfica [B]	1-2	9
Física I [B]	1	6
Informática [B]	1	6
Matemáticas I [B]	1	6
Química [B]	2	6
Física II [B]	2	6
Matemáticas II [B]	2	6
Biología [B]	2	6

SEGUNDO CURSO | 60 créditos

Asignatura	Semestre	Créditos
Matemáticas III [B]	1	6
Operaciones básicas de alimentos [O]	1	6
Geología y climatología [B]	1	6
Ingeniería térmica [O]	1	6
Bases de la producción vegetal [O]	1	6
Electrotecnia [O]	2	6
Fundamentos de automática [O]	2	6
Tecnología de la producción vegetal [O]	2	6
Bases y tecnología de la producción animal [O]	2	6
Topografía [O]	2	6

TERCER CURSO | 60 créditos

Asignatura	Semestre	Créditos
Hidráulica, motores y máquinas [O]	1	6
Tecnología de alimentos [O]	1	6
Ingeniería de las obras e instalaciones [O]	1	6
Microbiología de los alimentos [O]	1	3
Construcciones y cálculo de estructuras [O]	1	6
Química y descriptiva de alimentos [O]	1	3
Análisis físico-químico, sensorial y microbiológico de alimentos [O]	2	6
Fundamentos de ecología y gestión ambiental [O]	2	6
Procesos de conservación en la industria agroalimentaria [O]	2	3
Valoración y comercialización de empresas agroalimentarias [O]	2	3
Ingeniería y tecnología de las industrias cerealistas y extractivas [O]	2	6
Optativas [Op]	2	6

CUARTO CURSO | 60 créditos

Asignatura	Semestre	Créditos
Seguridad alimentaria [O]	1	6
Gestión y aprovechamiento de residuos [O]	1	3
Trazabilidad [O]	1	3
Gestión y aprovechamiento de subproductos agroindustriales [O]	1	3
Ingeniería y tecnología enológicas y de otras industrias fermentativas [O]	1	6
Ingeniería y tecnología de las industrias lácteas y cárnicas [O]	1	6
Construcciones de las industrias agroalimentarias [O]	1	3
Gestión de calidad [O]	2	3
Oficina técnica [O]	2	6
Optativas [Op]	2	9
Trabajo de Fin de Grado [TFG]	2	12

Optativas a elegir

Asignatura	Semestre	Créditos
Viticultura (3º) [Op]	2	3
Enología (3º) [Op]	2	3
Inglés (3º) [Op]	2	3
Nutrición (3º) [Op]	2	3
Programación (3º) [Op]	2	3
Bioquímica y microbiología enológicas (4º) [Op]	2	3
Análisis y control de vinos (4º) [Op]	2	3
Biotecnología microbiana y alimentos transgénicos (4º) [Op]	2	3
Prácticas de empresa (4º) [Op]	2	6
Alimentos funcionales (4º) [Op]	2	3
Frutas y hortalizas: producción y comercialización (4º) [Op]	2	3
Alimentos ecológicos: producción y comercialización (4º) [Op]	2	3
Calidad diferenciada de los productos de origen animal (4º) [Op]	2	3