

Grado en Ingeniería Agroalimentaria por la Universidad de Salamanca

Coexistencia de dos planes de estudio

A partir del año académico 2017-2018 conviven dos planes de estudio diferentes en el Grado en Ingeniería Agroalimentaria:

- El Plan 2010 que comenzó a implantarse en 2010-2011. En el mismo sólo se pueden matricular aquellos estudiantes que ya iniciaron sus estudios en este grado en años académicos anteriores al 2017-2018.
- El Plan 2017 comienza a implantarse en 2017-2018. En el mismo se pueden matricular aquellos estudiantes que inicien sus estudios en este Grado en el año académico 2017-2018 o posteriores. La implantación completa de este nuevo plan de estudios será progresiva, curso por año académico (en 2017-18 se implanta primero, en 2018-19 se implanta segundo y así sucesivamente) y, de igual manera, dejarán de impartirse progresivamente los cursos del plan 2010. Para más información, ver el cronograma de implantación y tablas de equivalencia en el apartado "Adaptación de enseñanzas anteriores" de esta web.

La estructura y la distribución temporal de las asignaturas de ambos planes figuran en las siguientes páginas por este orden:

Grado en Ingeniería Agroalimentaria. Plan de estudios 2017.

Grado en Ingeniería Agroalimentaria. Plan de estudios 2010.

Grado en Ingeniería Agroalimentaria. Plan de Estudios 2017

La agrupación de las enseñanzas en módulos ha sido adaptada de la Orden CIN/323/2009 de 9 de febrero por la que se establecen los requisitos necesarios para la verificación de los títulos universitarios oficiales que habiliten para el ejercicio de la profesión de Ingeniero Técnico Agrícola. Únicamente el Módulo Optativas no aparece recogido en dicha Orden (BOE 19/2/2009).

Tabla 1. Distribución del plan de estudios por tipo de materia.

Tipo de Materia	Nº créditos ECTS
Formación Básica (FB)	72
Materias Obligatorias (OB)	141
Materias Optativas (OP)	15
Prácticas externas (obligatorias)	0
Trabajo Fin de Grado (TFG)	12
TOTAL	240

Nota: las Prácticas en Empresa se incluyen como una asignatura optativa.

Tabla 2. Distribución del plan de estudios por tipo de módulo.

Tipo de Módulo	Nº créditos ECTS
Formación Básica	72
Común a la Rama Agrícola	60
Tecnología específica: Industrias Agrarias y Alimentarias	81
Optativas	15
Trabajo Fin de Grado	12
TOTAL	240

Tabla 3. Distribución de las asignaturas del plan de estudios por curso, tipo de materia, semestre, y nº de ECTS

CURSO 1º

Asignaturas	Tipo Materia	Semestre	ECTS
Física I	F. Básica	S1	6
Informática	F. Básica		6
Matemática I	F. Básica		6
Administración de Empresas y Organización Industrial	F. Básica		6
Expresión Gráfica	F. Básica		6
Matemática II	F. Básica	S2	6
Física II	F. Básica		6
Química	F. Básica		6
Biología	F. Básica		6
Administración de Empresas y Organización Industrial	F. Básica		3
Expresión Gráfica	F. Básica		3
TOTAL: 30 + 30			60

CURSO 2º

Asignaturas	Tipo Materia	Semestre	ECTS
Matemática III	F. Básica	S3	6
Geología y Climatología	F. Básica		6
Operaciones Básicas de Alimentos	Obligatoria		6
Ingeniería Térmica	Obligatoria		6
Bases de la producción vegetal	Obligatoria		6
Electrotecnia	Obligatoria	S4	6
Fundamentos de Automática	Obligatoria		6
Tecnología de la Producción Vegetal	Obligatoria		6
Bases y Tecnología de la Producción Animal	Obligatoria		6
Topografía	Obligatoria		6
TOTAL: 30 + 30			60

CURSO 3º

Asignaturas	Tipo Materia	Semestre	ECTS
Hidráulica, Máquinas y Motores	Obligatoria	S5	6
Construcciones y Cálculo de Estructuras	Obligatoria		6
Química y Descriptiva de Alimentos	Obligatoria		3
Tecnología de Alimentos	Obligatoria		6
Ingeniería de las Obras e Instalaciones	Obligatoria		6
Microbiología de las industrias alimentarias	Obligatoria		3
Valorización y Comercialización de Empresas Agroalimentarias	Obligatoria	S6	3
Procesos de Conservación en la Industria Agroalimentaria	Obligatoria		3
Ingeniería y Tecnología de las Industrias Cerealistas y Extractivas	Obligatoria		6
Análisis Físico-Químico, Sensorial y Microbiológico de Alimentos	Obligatoria		6
Fundamentos de Ecología y Gestión Ambiental	Obligatoria		6
3 Optativas (Ver listado en tabla 4)	Optativa		6
TOTAL: 30 + 30			60

CURSO 4º

Asignaturas	Tipo Materia	Semestre	ECTS
Construcciones de las Industrias Agroalimentarias	Obligatoria	S7	3
Seguridad Alimentaria	Obligatoria		6
Ingeniería y Tecnología Enológicas y de Otras Industrias Fermentativas	Obligatoria		6
Gestión y Aprovechamiento de Residuos	Obligatoria		3
Trazabilidad	Obligatoria		3
Gestión y Aprovechamiento de Subproductos Agroindustriales	Obligatoria		3
Ingeniería y Tecnología de las Industrias Lácteas y Cármicas	Obligatoria		6
Gestión de Calidad	Obligatoria	S8	3
Oficina Técnica	Obligatoria		6
Optativas (Ver listado en tabla 4)	Optativa		9
Trabajo Fin de Grado	TFG		12
TOTAL: 30 + 30			60

Tabla 4. Relación de asignaturas optativas del Grado en Ingeniería Agroalimentaria por curso y ECTS

Asignaturas optativas	Curso	ECTS
Viticultura	3º	3
Enología		3
Nutrición		3
Inglés		3
Programación		3
Análisis y Control de Vinos	4º	3
Bioquímica y Microbiología Enológicas		3
Alimentos Funcionales		3
Frutas y Hortalizas: Producción y Comercialización		3
Alimentos Ecológicos: Producción y Comercialización		3
Biotecnología Microbiana de Alimentos		3
Calidad Diferenciada en Productos de Origen Animal		3
Prácticas en empresa	6	

Nota: El alumno debe cursar 15 créditos ECTS en asignaturas optativas: 6 en tercer curso y otros 9 en cuarto.

Nota: la modificación de 2021, a implantar a partir de 2021-22, consiste en el cambio de denominación de la optativa "Biotecnología Microbiana y Alimentos Transgénicos" que pasa a denominarse "Biotecnología Microbiana de Alimentos"

Grado en Ingeniería Agroalimentaria. Universidad de Salamanca. Plan de Estudios 2010

La agrupación de las enseñanzas en módulos ha sido adaptada de la Orden CIN/323/2009 de 9 de febrero por la que se establecen los requisitos necesarios para la verificación de los títulos universitarios oficiales que habiliten para el ejercicio de la profesión de Ingeniero Técnico Agrícola. Únicamente el Módulo Optativas no aparece recogido en dicha Orden (BOE 19/2/2009).

Tabla 1. Distribución del plan de estudios por tipo de materia.

Tipo de Materia	Nº créditos ECTS
Formación Básica	69
Materias Obligatorias	141
Materias Optativas	18
Prácticas externas (obligatorias)	0
Trabajo Fin de Grado	12
TOTAL	240

Nota: las Prácticas en Empresa se incluyen como una asignatura optativa de 6 ECTS en 4º curso

Tabla 2. Distribución del plan de estudios por tipo de módulo.

Tipo de Módulo	Nº créditos ECTS
Formación Básica	69
Común a la Rama Agrícola	60
Tecnología específica: Industrias Agrarias y Alimentarias	81
Optativas	18
Trabajo Fin de Grado	12
TOTAL	240

Tabla 3. Distribución de las asignaturas del plan de estudios por curso, tipo de materia, semestre, y nº de ECTS

CURSO 1º

Asignaturas	Tipo Materia	Semestre	ECTS
Física	F. Básica	1	9
Informática	F. Básica		6
Matemática I	F. Básica		6
Química	F. Básica		9
Matemática II	F. Básica	2	6
Geología y climatología	F. Básica		9
Geometría descriptiva	F. Básica		6
Bromatología	Obligatoria		3
Biología vegetal y animal	F. Básica		6
TOTAL			60

CURSO 2º

Asignaturas	Tipo Materia	Semestre	ECTS
Organización y gestión de empresas	F. Básica	1	6
Dibujo Técnico	F. Básica		6
Operaciones básicas de alimentos	Obligatoria		6
Electrotecnia	Obligatoria		6
Bases de la producción vegetal	Obligatoria		6
Automatización y control de procesos	Obligatoria	2	6
Construcciones y cálculo de estructuras	Obligatoria		6
Tecnología de la producción vegetal	Obligatoria		6
Bases y tecnología de la producción animal	Obligatoria		6
Topografía	Obligatoria		6
TOTAL			60

CURSO 3º

Asignaturas	Tipo Materia	Semestre	ECTS
Hidráulica, máquinas y motores	Obligatoria	1	6
Economía agraria	Obligatoria		3
Tecnología de alimentos	Obligatoria		6
Ingeniería de las obras e instalaciones	Obligatoria		6
Procesos de la industria agroalimentaria	Obligatoria		3
Microbiología de las industrias alimentarias	Obligatoria		3
Gestión y aprovechamiento de subproductos	Obligatoria		3
Ingeniería de las industrias agroalimentarias I	Obligatoria	2	6
Análisis físico químico, sensorial y Microbiológico	Obligatoria		9
Fundamentos de ecología y gestión ambiental	Obligatoria		6
Optativas I	Optativa		9
TOTAL			60

CURSO 4º

Asignaturas	Tipo Materia	Semestre	ECTS
Construcciones Agroindustriales	Obligatoria	1	6
Seguridad alimentaria	Obligatoria		6
Ingeniería de las Industrias agroalimentarias II	Obligatoria		6
Gestión y aprovechamiento de residuos	Obligatoria		6
Trazabilidad	Obligatoria		6
Ingeniería de las industrias agroalimentarias III	Obligatoria		6
Gestión de calidad	Obligatoria	2	3
Oficina técnica	Obligatoria		6
Trabajo Fin de Grado	TFG		12
Optativas II	Optativa		9
TOTAL			60

Tabla 4. Relación de asignaturas optativas del Grado en Ingeniería Agroalimentaria por curso y ECTS

Asignaturas optativas	Curso	ECTS
Viticultura	3	3
Enología		3
Etnología animal		3
Inglés		3
Termotecnia: Aplicaciones agroindustriales		3
Cultivos industriales y energéticos		3
Nutrición		3
Robótica		3
Programación		3
Bioquímica y microbiología enológicas	4	3
Energías Alternativas		3
Análisis y Control de vinos		3
Prácticas en empresa		3
Invernaderos y cultivos hortofrutícolas		3
Biotecnología microbiana		3
Química enológica		3
Agricultura y producción ecológica		3
Prácticas en empresas		3

Nota: El alumno debe cursar 18 créditos en asignaturas optativas: 9 en tercer curso y otros 9 en cuarto.