

Grado en Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias

Universidad de Valladolid

www5.uva.es/etsiiaa



Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias Palencia



Estudiar Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias en Palencia

Experiencia y prestigio. En el curso 1992 - 93 se inició la titulación de Ingeniería Técnica Agrícola especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias, que aprovechó la proximidad de entidades de investigación centradas en el ámbito alimentario: Instituto Tecnológico Agrario y Alimentario, Centro Tecnológico de los Cereales y estaciones de experimentación de la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León, para establecer sinergias que profundizan en las tareas de docencia e investigación.

Algunos puntos fuertes. La Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias tiene suscritos actualmente convenios internacionales con 41 centros universitarios en 67 áreas diferentes, ubicados en 16 países europeos. Además mantenemos acuerdos en Colombia, Argentina, Guatemala, Brasil y Estados Unidos (Oregón). **Todos nuestros alumnos pueden complementar sus estudios académicos en el extranjero.**

Nuestros estudiantes han completado su formación haciendo **prácticas obligatorias** en más de **400 empresas e instituciones del sector** repartidas en todo el territorio nacional y en el extranjero.

Y después...

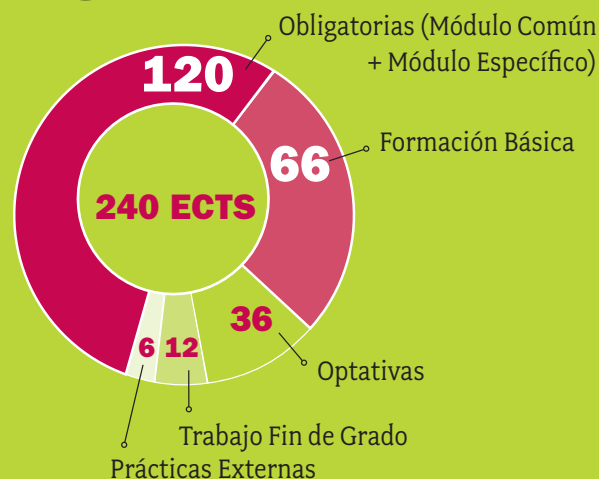
Trabajar. El graduado en Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias es responsable de diseñar, proyectar y calcular las instalaciones y los procesos de producción propios de la industria agroalimentaria, supervisar su puesta en marcha y posterior funcionamiento y desarrollar una gestión económica adecuada de la empresa. Durante su carrera profesional intervendrá activamente en las decisiones estratégicas relacionadas con la aplicación de nuevos sistemas de procesado, el desarrollo de nuevos productos y la producción de alimentos seguros, de alta calidad sensorial y nutricional.

El sector agroalimentario es prioritario **en Castilla y León** con más de **3.700 empresas** que suponen **25% de empleo** industrial en la región.

Estudiar. Puedes continuar tu formación con nosotros:
> **Máster Universitario en Ingeniería Agronómica**
> **Máster en Calidad, Desarrollo e Innovación de Alimentos**
> **Máster en Tecnologías Avanzadas para el Desarrollo Agroforestal**

O en alguna de las **universidades extranjeras** con las que mantenemos convenios.

Asignaturas



Módulo Básico (66 créditos)

- Matemáticas y computación
- Estadística
- Física
- Química
- Edafología y climatología
- Biología
- Expresión gráfica
- Gestión de empresas

Módulo Común (66 créditos)

- Tecnología de la producción vegetal
- Tecnología de la producción animal
- Bioquímica alimentaria
- Microbiología alimentaria
- Biotecnología alimentaria
- Ciencia y tecnología del medio ambiente
- Topografía y cartografía
- Resistencia de materiales y cálculo de estructuras
- Electrotecnia, electrificación y máquinas eléctricas
- Proyectos
- Valoración y comercialización de la empresa agroalimentaria

Módulo Específico (54 créditos)

- Tecnología de los alimentos
- Procesos de las industrias agrarias y alimentarias
- Calidad de las industrias agrarias y alimentarias
- Construcciones agroindustriales
- Equipos y maquinaria de las industrias agrarias y alimentarias
- Instalaciones de las industrias agrarias y alimentarias
- Operaciones básicas

Módulo de Aplicación (18 créditos)

- Prácticas en empresa
- Trabajo fin de grado

Módulo Optativo (75 créditos, a cursar 36)

- Práctica integrada
- Inglés técnico en las industrias agrarias y alimentarias
- Diseño asistido por ordenador
- Ahorro y eficiencia energética
- Fundamentos de las industrias lácteas
- Tecnología de las industrias lácteas
- Industrias cárnicas
- Industrias de transformación de frutas y hortalizas I y II
- Industrias azucareras
- Enología
- Industrias de bebidas no vínicas
- Fundamentos de la industrialización de cereales
- Industrialización de cereales
- Análisis sensorial
- Panificación y pastelería industrial
- Fundamentos de automatización de procesos
- Control de procesos en industrias agrarias y alimentarias
- Industrias frigoríficas. Cálculo e instalaciones
- Análisis químico de alimentos
- Propiedades físicas de los alimentos
- Nuevos sistemas de gestión de calidad
- Aditivos alimentarios y funcionalidad tecnológica
- Bases nutricionales del desarrollo de nuevos alimentos