



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 Agronómica
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

@EPSZ_USAL
POLITECNICAZAMORA.USAL.ES

PLAN DE ESTUDIOS

Distribuido en créditos ECTS por tipo de materia

Tipo de materia	Créditos
Formación básica [B]	66
Obligatorias [O]	147
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	6
Expresión gráfica [B]	1	6
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
Bases y tecnología de la producción animal [O]	2	6

SEGUNDO CURSO | 60 créditos

Asignatura	Semestre	Créditos
Estadística y control de calidad [B]	1	6
Geología y climatología [B]	1	6
Operaciones básicas de alimentos [O]	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
Química y análisis de los alimentos [O]	2	6
Topografía [O]	2	6

TERCER CURSO | 60 créditos

Asignatura	Semestre	Créditos
Hidráulica, motores y máquinas [O]	1	6
Construcciones y cálculo de estructuras [O]	1	6
Tecnología de los alimentos [O]	1	6
Ingeniería de las obras e instalaciones [O]	1	6
Microbiología de los alimentos [O]	1	6
Procesos de conservación en la industria agroalimentaria [O]	2	3
Ingeniería y tecnología de las industrias cerealistas y extractivas [O]	2	6
Análisis sensorial de los alimentos [O]	2	3
Fundamentos de ecología y gestión ambiental [O]	2	6
Valoración y comercialización de empresas agroalimentarias [O]	2	3
Optativas [Op]	2	9

CUARTO CURSO | 60 créditos

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

Optativas a elegir en 3º

Asignatura	Créditos
Viticultura [Op]	3
Enología [Op]	3
Inglés [Op]	3
Nutrición [Op]	3
Programación [Op]	3
Alimentos ecológicos: producción y comercialización [Op]	3
Calidad diferenciada de los productos de origen animal [Op]	3
CAD 2D [Op]	3

Optativas a elegir en 4º

Asignatura	Créditos
Análisis y control de los vinos [Op]	3
Bioquímica y microbiología enológicas [Op]	3
Alimentos funcionales [Op]	3
Frutas y hortalizas: producción y comercialización [Op]	3
Jardinería y paisajismo [Op]	3
Prácticas de empresa [Op]	6