

Grado en Ingeniería Agroalimentaria por la Universidad de Salamanca

Coexistencia de dos planes de estudio

A partir de 2026-27 conviven dos planes diferentes en el Grado en Ingeniería Agroalimentaria:

El Plan 2017, que comenzó a implantarse en 2017-18. En el mismo solo se pueden matricular aquellos estudiantes que ya empezaron sus estudios en este Grado en años académicos anteriores a 2026-27. Ha renovado su acreditación en 2023.

El Plan 2026, comienza a impartirse en 2026-27. En el mismo se pueden matricular aquellos estudiantes que inicien sus estudios en este Grado en el año académico 2026-2027 o posteriores. La implantación completa de este nuevo plan de estudios será progresiva, curso por año académico (en 2026-27 se implanta primero, en 2027-28 se implanta segundo y así sucesivamente) y, de igual manera, dejarán de impartirse progresivamente los cursos del plan 2017. 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 2026)

Grado en Ingeniería Agroalimentaria (Plan 2017)

Grado en Ingeniería Agroalimentaria. Plan de Estudios 2026

Tabla 1. Distribución del plan de estudios por tipo de materia y nº de ECTS.

Tipo de Materia	ECTS
Formación Básica (FB)	60
Obligatorias (OB)	147
Optativas (OP)	15
Prácticas externas (obligatorias) (PE)	0
Trabajo Fin de Grado (TFG)	12
TOTAL	240

Nota 1: Título adscrito al campo de estudio "Ciencias agrarias y tecnología de los alimentos".

Nota 2: Este Grado habilita para ejercer la profesión regulada de Ingeniero Técnico Agrícola.

Tabla 2, Distribución de las asignaturas del Grado en Ingeniería Agroalimentaria (Plan 2026) por curso, semestre, tipo de materia, y nº de ECTS.

Curso	Semestre					
	Semestre 1			Semestre 2		
Curso 1	ASIGNATURAS	Tipo	ECTS	ASIGNATURAS	Tipo	ECTS
	Matemáticas I	FB	6	Matemáticas II	FB	6
	Física I	FB	6	Física II	FB	6
	Informática	FB	6	Química	FB	6
	Administración de Empresas y Organización Industrial	FB	6	Bases y tecnología de la producción animal	OB	6
	Expresión Gráfica	FB	6	Biología	FB	6
	Total		30	Total		30
Curso 2	Semestre 3			Semestre 4		
	ASIGNATURAS	Tipo	ECTS	ASIGNATURAS	Tipo	ECTS
	Estadística y control de calidad	FB	6	Electrotecnia	OB	6
	Geología y climatología	FB	6	Fundamentos de automática	OB	6
	Operaciones básicas de alimentos	OB	6	Tecnología de la producción vegetal	OB	6
	Ingeniería Térmica	OB	6	Química y análisis de los alimentos	OB	6
	Bases de la producción vegetal	OB	6	Topografía	OB	6
Total		30	Total		30	
Curso 3	Semestre 5			Semestre 6		
	ASIGNATURAS	Tipo	ECTS	ASIGNATURAS	Tipo	ECTS
	Hidráulica, máquinas y motores	OB	6	Procesos de conservación en la industria agroalimentaria	OB	3
	Construcciones y cálculo de estructuras	OB	6	Ingeniería y tecnología de las industrias cerealistas y extractivas	OB	6
	Tecnología de alimentos	OB	6	Análisis sensorial de alimentos	OB	3
	Ingeniería de las obras e instalaciones	OB	6	Fundamentos de ecología y gestión ambiental	OB	6
	Microbiología de los alimentos	OB	6	Valorización y comercialización de empresas agroalimentarias	OB	3
			Optativas por 9 ECTS (Ver tabla 3)	OP	9	
Total		30	Total		30	
Curso 4	Semestre 7			Semestre 8		
	ASIGNATURAS	Tipo	ECTS	ASIGNATURAS	Tipo	ECTS
	Construcciones de las industrias agroalimentarias	OB	6	Gestión de la calidad	OB	3
	Seguridad alimentaria y sistemas de autocontrol	OB	9	Oficina técnica	OB	6
	Ingeniería y tecnología enológicas y de otras industrias fermentativas	OB	6	Gestión y aprovechamiento de subproductos agroindustriales	OB	3
	Gestión y aprovechamiento de residuos	OB	3	Optativas por 6 ECTS (Ver tabla 3)	OP	6
	Ingeniería y tecnología de las industrias lácteas y cárnicas	OB	6	Trabajo Fin de Grado	TFG	12
Total		30	Total		30	

Tabla 3. Optativas ofertadas por semestre y nº de ECTS

3º curso: Semestre 6		4º curso: Semestre 8	
ASIGNATURAS	ECTS	ASIGNATURAS	ECTS
Viticultura	3	Análisis y control de vinos	3
Enología	3	Bioquímica y microbiología enológicas	3
Nutrición	3	Alimentos funcionales	3
Inglés	3	Frutas y hortalizas: producción y comercialización	3
Programación	3	Jardinería y paisajismo	3
Alimentos ecológicos: producción y comercialización	3	Prácticas en empresa	6
Calidad diferenciada en productos de origen animal	3		
CAD 2D			

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 y Alimentos Transgénicos		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"