

Grado en Ingeniería Alimentaria

El **grado en Ingeniería Alimentaria** combina la formación en tecnología e ingeniería con la ciencia de los alimentos, con el objetivo de formar profesionales con capacidad técnica y de innovación para el sector alimentario. Adquirirás los conocimientos necesarios para proyectar, planificar y gestionar procesos de transformación y tratamiento de alimentos, de control de calidad y de seguridad alimentaria. Recibirás una formación multidisciplinar en ámbitos como la microbiología, la bioquímica, el análisis de los alimentos, las operaciones de procesamiento de alimentos, las técnicas de conservación, el análisis sensorial o el diseño de nuevos productos alimenticios. También aprenderás los fundamentos tecnológicos de la ingeniería aplicados al diseño y el uso de instalaciones y equipos de la industria alimentaria.

El programa formativo incluye prácticas de laboratorio, de planta piloto y de informática, con el fin de dar una formación de calidad en tecnología y en ciencia de los alimentos, así como en viabilidad económica de las empresas alimentarias.

DATOS GENERALES

Duración

4 años

Carga lectiva

240 créditos ECTS (incluido el trabajo de fin de grado). Un crédito equivale a 25-30 horas de trabajo.

Tipos de docencia

Presencial

Nota de corte del curso 2023-2024

6,538

Horarios/turnos

El primer año de los grados hay grupos de mañana o tarde. En el resto de cuatrimestres el horario es mayoritariamente de mañana.

Idiomas

Consulta el idioma de impartición de cada asignatura en la guía docente dentro del plan de estudios y a los horarios de los grupos.

Información sobre el [uso de lenguas en el aula y los derechos lingüísticos de los estudiantes](#).

Precios y becas

Precio aproximado por curso, 1.107 € (2.553 € para no residentes en la UE). [Consulta el porcentaje de minoración en función de la renta \(becas y modalidades de pago\)](#).

Lugar de impartición

[Escuela de Ingeniería Agroalimentaria y de Biosistemas de Barcelona \(EEABB\)](#)

Título oficial

[Inscrito en el registro del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte](#)

ACCESO

Plazas nuevo ingreso

55

Plazas cambio de estudios

10

Plazas retitulación

10

Código de preinscripción

31004

Nota de corte del curso 2023-2024

6,538. [Notas de corte](#)

Ponderaciones PAU

[Tabla de ponderaciones de las materias para la fase específica](#)

Cómo acceder

[Todas las vías de acceso, preinscripción y matrícula.](#)

Convalidaciones de créditos de CFGS

[Consulta el buscador de estudios universitarios del Canal Universidades de la Generalitat de Catalunya](#)

Legalización de documentos

Los documentos expedidos por estados no miembros de la Unión Europea ni firmantes del Acuerdo sobre el espacio económico europeo tienen que estar [legalizados por vía diplomática o con correspondiente apostilla](#).

ACUERDOS DE DOBLE TITULACIÓN

Itinerarios entre estudios en un mismo centro

Tienes la posibilidad de complementar un grado con un itinerario específico que permite obtener una doble titulación dentro del mismo centro, cursando un determinado número de créditos más correspondientes al plan de estudios de una de las otras titulaciones que se imparten en el centro. La doble titulación implica, de hecho, superar un año de estudios adicional. Para acceder se debe haber cursado ya un mínimo de créditos de uno de los grados. La oferta de plazas es limitada.

- Grado en Ingeniería Alimentaria + grado en Ingeniería de Sistemas Biológicos

SALIDAS PROFESIONALES

Profesión regulada

Ingeniero/a técnico/a agrícola, especialidad en industrias agrarias y alimentarias.

Salidas profesionales

- Dirección técnica de empresas e industrias del sector alimentario.
- Técnico/a de comercialización y marketing en industrias del sector alimentario.
- Gestión y control de procesos de producción de alimentos en industrias lácteas, cárnicas, conserveras, extractivas, pesqueras, etc.
- Investigación, diseño y desarrollo tecnológico de nuevos productos alimenticios.
- Ejercicio libre de la profesión: proyectos, consultoría, asesoría, peritaciones, dirección de obras, estudios ambientales, etc.

ORGANIZACIÓN ACADÉMICA: NORMATIVAS, CALENDARIOS

Organización del estudio

El grado tiene una carga lectiva de 240 ECTS. Los dos primeros años (120 ECTS) se imparten las materias básicas comunes a los grados que ofrece la ESAB . Los dos años siguientes se cursan las materias obligatorias y optativas de cada título y se realiza el trabajo de fin de grado. Entre los créditos optativos se incluye una estancia de prácticas en una empresa o de movilidad.

Calendario académico

[Calendario académico de los estudios universitarios de la UPC](#)

Normativas académicas

[Normativa académica de los estudios de grado de la UPC](#)

Acreditación y reconocimiento de idiomas

Los estudiantes de grado deben acreditar la competencia en una tercera lengua para obtener el título de grado.
[Certifica tu nivel de idiomas.](#)

Escuela de Ingeniería Agroalimentaria y de Biosistemas de Barcelona (EEABB)

PLAN DE ESTUDIOS

| Asignaturas | créditos ECTS | Tipo |
|--|----------------------|-------------|
| PRIMER CUATRIMESTRE | | |
| Biología General | 6 | Obligatoria |
| Dibujo en la Ingeniería | 6 | Obligatoria |
| Física I | 6 | Obligatoria |
| Matemáticas I | 6 | Obligatoria |
| Química I | 6 | Obligatoria |
| SEGUNDO CUATRIMESTRE | | |
| Biología Vegetal | 6 | Obligatoria |
| Ciencias de la Tierra | 6 | Obligatoria |
| Física II | 6 | Obligatoria |
| Matemáticas II | 6 | Obligatoria |
| Química II | 6 | Obligatoria |
| TERCER CUATRIMESTRE | | |
| Economía y Gestión de Empresas | 6 | Obligatoria |
| Estadística | 6 | Obligatoria |
| Geomática | 6 | Obligatoria |
| Hidráulica | 6 | Obligatoria |
| Sistemas y Componentes Energéticos | 6 | Obligatoria |
| CUARTO CUATRIMESTRE | | |
| Análisis de Alimentos | 6 | Obligatoria |
| Análisis de Mercados y Valoración Agraria | 6 | Obligatoria |
| Fundamentos de Bioquímica y Microbiología de los Alimentos | 6 | Obligatoria |
| Producción Animal | 6 | Obligatoria |
| Producción Vegetal | 6 | Obligatoria |
| QUINTO CUATRIMESTRE | | |
| Industrias Extractivas y Fermentativas | 6 | Obligatoria |
| Microbiología de los Alimentos | 6 | Obligatoria |
| Operaciones Básicas en la Industria Alimentaria | 6 | Obligatoria |
| Química y Bioquímica de los Alimentos | 6 | Obligatoria |
| Tecnología de la Conservación de Alimentos | 6 | Obligatoria |
| SEXTO CUATRIMESTRE | | |
| Construcciones y Cálculo de Estructuras | 6 | Obligatoria |

| Asignaturas | créditos ECTS | Tipo |
|---|----------------------|-------------|
| Diseño de Industrias Alimentarias | 6 | Obligatoria |
| Gestión Ambiental en la Industria Alimentaria | 6 | Obligatoria |
| Industrias Cárnicas y Lácteas | 6 | Obligatoria |
| Operaciones de Procesado de Alimentos | 6 | Obligatoria |
| SÉPTIMO CUATRIMESTRE | | |
| Análisis del Ciclo de Vida de Productos y Procesos | 6 | Optativa |
| Análisis Sensorial | 6 | Optativa |
| Botánica Económica | 6 | Optativa |
| Emprendimiento Agroalimentario | 6 | Optativa |
| Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria | 6 | Obligatoria |
| Industrias de Otros Alimentos y Bebidas | 6 | Optativa |
| Prácticas Externas | 12 | Optativa |
| Proyectos Experimentales en Ingeniería de Biosistemas y Agroalimentaria | 6 | Optativa |
| Vitivinicultura | 6 | Optativa |
| OCTAVO CUATRIMESTRE | | |
| Diseño y Formulación de Nuevos Productos | 6 | Optativa |
| Estadística Avanzada | 6 | Optativa |
| Estudio de Casos en la Industria Alimentaria | 6 | Optativa |
| Taller de Ingeniería | 6 | Obligatoria |
| Trabajo de Fin de Grado | 18 | Proyecto |