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 cursos académicos

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 2024-2025
7,232

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 2024-2025

7,232. 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

Entre estudios de la UPC

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

Asignaturas	créditos ECTS	Tipo
SEXTO CUATRIMESTRE		
Construcciones y Cálculo de Estructuras	6	Obligatoria
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
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