



objetivos

Formar profesionales con una visión multidisciplinar y global capaces de gestionar la producción en líneas y plantas de procesamiento de alimentos y bebidas con la finalidad de obtener sus productos con seguridad, calidad, rentabilidad y sostenibilidad.

Aportar una completa formación sobre los aspectos científicos, técnicos, sociales, económicos y jurídicos necesarios para lograr los objetivos planteados y fomentar una actitud abierta y autodidacta respecto a los retos agroalimentarios que plantea la sociedad del siglo XXI.

Desarrollar y aplicar la ciencia y la tecnología en la producción agrícola y ganadera, la organización y gestión de empresas agrarias, la planificación y desarrollo rural, la implantación de infraestructuras agrarias, etc. mediante procesos económicamente viables y respetuosos con el medio ambiente.

Inculcar a los futuros ingenieros agroalimentarios un interés constante por la calidad, la investigación, la innovación agroalimentaria y la protección del medio ambiente.

plan de estudios

1º curso

asignaturas	créditos ECTS	
Matemáticas	6	primer cuatrimestre
Química	6	
Expresión gráfica	6	
Biología	6	
Tecnologías de la información y la comunicación	6	
Física	6	segundo cuatrimestre
Fitotecnia y producción vegetal	6	
Inglés técnico I	6	
Geología, edafología y climatología	6	
Técnicas de comunicación eficaz	6	

2º curso

asignaturas	créditos ECTS	
Estadística	6	primer cuatrimestre
Bioquímica	6	
Topografía y SIG	6	
Fundamentos de industrias agroalimentarias	6	
Inglés técnico II	6	
Economía de la empresa	6	segundo cuatrimestre
Legislación ambiental y agroalimentaria	6	
Caracterización de materias primas vegetales y animales	6	
Biotecnología	6	
Ecología y evaluación de impacto ambiental	6	

3º curso

asignaturas	créditos ECTS	
Gestión de residuos y aprovechamiento de subproductos	6	primer cuatrimestre
Tecnología de alimentos	6	
Sistemas de producción animal	6	
Zootecnia	6	
Microbiología y análisis de alimentos	6	
Construcciones agroindustriales	6	segundo cuatrimestre
Electrotecnia y electrificación rural	6	
Calidad y seguridad agroalimentaria	6	
Hidráulica y tecnología de riego	6	
Optativa* I	6	
Tecnología de la producción animal Mejora y protección de cultivos		

(*) El alumno elige una asignatura de las propuestas

4º curso

asignaturas	créditos ECTS	
Ingeniería y operaciones básicas de alimentos	6	primer cuatrimestre
Metodología, organización y gestión de proyectos	6	
Trabajo Fin de Grado	6	
Prácticas en empresa I	6	
Optativa* II	6	
Equipos y maquinaria agroindustrial Fisiología animal		
Procesos en las industrias agroalimentarias	6	segundo cuatrimestre
Trabajo Fin de Grado	6	
Valoración de empresas y comercialización	6	
Optativa* III	6	
Prácticas en empresa II Automatización y control de procesos agroindustriales		
Optativa* IV	6	
Fisiología vegetal Motores y máquinas		

(*) El alumno elige una asignatura de las propuestas

dobles grados

este grado permite
dobles GRADOS
CBVDO
qople

Los graduados en Ingeniería Agroalimentaria por la UEMC pueden obtener una polivalencia y expectativa profesional excepcional completando su carrera con un segundo Grado Oficial en sólo 2 años:



elegir en el momento oportuno

Para cursar un Doble Grado el estudiante elige primero el Grado que más le interese. Y una vez que lo concluye, el estudiante elige si desea continuar con un segundo Grado, que puede cursar en sólo 2 años.



Acceso

Prueba de Acceso a la Universidad (Selectividad), Ciclos Formativos de Grado Superior, Formación Profesional.

salidas profesionales

Elaborar y dirigir proyectos agroindustriales y ambientales, estudios de impacto ambiental, jardinería y paisajismo, planificación y desarrollo rural, gestión de residuos, implantación de infraestructuras agropecuarias, obras hidráulicas, motores y máquinas, electrotecnia...

Dirigir y gestionar industrias agroalimentarias, explotaciones agrícolas y ganaderas, espacios verdes, áreas deportivas, etc.

Proyectar y gestionar líneas y plantas de procesado de productos alimentarios y bebidas. Modelizar y optimizar procesos, gestionar la calidad y la seguridad alimentaria, analizar alimentos y dominar la trazabilidad alimentaria.

Investigar e innovar en productos agroalimentarios y aprovechamiento de subproductos agroindustriales.

Redactar y firmar mediciones, segregaciones, parcelaciones, valoraciones y tasaciones dentro del medio rural, la técnica propia de la industria agroalimentaria y los espacios relacionados con la jardinería y el paisajismo.

Aplicar principios de biotecnología en la ingeniería agrícola y ganadera.

Hacer levantamientos y replanteos topográficos. Cartografía, Fotogrametría, sistemas de información geográfica y teledetección en agronomía.



Grados UEMC

Escuela Politécnica Superior

Grado en Ingeniería de la Edificación
Grado en Ingeniería Informática
Grado en Ingeniería Agroalimentaria
Grado en Ciencias Ambientales

Facultad de Ciencias de la Salud

Grado en Ciencias de la Actividad Física y del Deporte

Facultad de Ciencias Jurídicas y Económicas

Grado en Administración y Dirección de Empresas
Grado en Turismo

Facultad de Ciencias Humanas y de la Información

Grado en Periodismo
Grado en Comunicación Audiovisual
Grado en Publicidad y Relaciones Públicas

Dobles Grados

- + Grado en Ingeniería Agroalimentaria
Grado en Ciencias Ambientales
- + Grado en Administración y Dirección de Empresas
Grado en Turismo
- + Grado en Administración y Dirección de Empresas
Grado en Publicidad y Relaciones Públicas
- + Grado en Publicidad y Relaciones Públicas
Grado en Turismo
- + Grado en Publicidad y Relaciones Públicas
Grado en Periodismo
- + Grado en Publicidad y Relaciones Públicas
Grado en Comunicación Audiovisual
- + Grado en Comunicación Audiovisual
Grado en Periodismo



la universidad en persona

Más información en:

Tel. 983 00 1000 - info@uemc.es - www.uemc.es
Calle Padre Julio Chevalier, 2. 47012 Valladolid

