

GRADO EN INGENIERÍA AGROALIMENTARIA (Plan 2017) (287)

Carga lectiva 240 créditos ECTS: (72 Básicos – 141 Obligatorios - 15 Optativos – 12 Trabajo Fin de Grado)

código	asignatura	ects	semestre
1º CURSO			
108700	MATEMÁTICAS I (básica)	6	primero
108701	FÍSICA I (básica)	6	primero
108702	INFORMÁTICA (básica)	6	primero
108703	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS Y ORGANIZACIÓN INDUSTRIAL (básica)	9	anual
108704	EXPRESIÓN GRÁFICA (básica)	9	anual
108705	MATEMÁTICAS II (básica)	6	segundo
108706	FÍSICA II (básica)	6	segundo
108707	QUÍMICA (básica)	6	segundo
108708	BIOLOGÍA (básica)	6	segundo
2º CURSO			
108709	MATEMÁTICAS III (básica)	6	primero
108710	GEOLOGÍA Y CLIMATOLOGÍA (básica)	6	primero
108711	OPERACIONES BÁSICAS DE ALIMENTOS (obligatoria)	6	primero
108712	INGENIERÍA TÉRMICA (obligatoria)	6	primero
108713	BASES DE LA PRODUCCIÓN VEGETAL (obligatoria)	6	primero
108714	ELECTROTECNIA (obligatoria)	6	segundo
108715	FUNDAMENTOS DE AUTOMÁTICA (obligatoria)	6	segundo
108716	TECNOLOGÍA DE LA PRODUCCIÓN VEGETAL (obligatoria)	6	segundo
108717	BASES Y TECNOLOGÍA DE LA PRODUCCIÓN ANIMAL (obligatoria)	6	segundo
108718	TOPOGRAFÍA (obligatoria)	6	segundo
3º CURSO			
108719	HIDRÁULICA, MÁQUINAS Y MOTORES (obligatoria)	6	primero
108720	CONSTRUCCIONES Y CÁLCULO DE ESTRUCTURAS (obligatoria)	6	primero
108721	QUÍMICA Y DESCRIPTIVA DE ALIMENTOS (obligatoria)	3	primero
108722	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS (obligatoria)	6	primero
108723	INGENIERÍA DE LAS OBRAS E INSTALACIONES (obligatoria)	6	primero
108724	MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (obligatoria)	3	primero
108725	VALORIZACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE EMPRESAS AGROALIMENTARIAS (obligatoria)	3	segundo
108726	PROCESOS DE CONSERVACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (obligatoria)	3	segundo
108727	INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA DE LAS INDUSTRIAS CEREALISTAS Y EXTRACTIVAS (obligatoria)	6	segundo
108728	ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO, SENSORIAL Y MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS (obligatoria)	6	segundo
108729	FUNDAMENTOS DE ECOLOGÍA Y GESTIÓN AMBIENTAL (obligatoria)	6	segundo
108730	VITICULTURA (optativa)	3	segundo
108731	ENOLOGÍA (optativa)	3	segundo
108732	NUTRICIÓN (optativa)	3	segundo
108733	INGLÉS (optativa)	3	segundo
108734	PROGRAMACIÓN (optativa)	3	segundo
4º CURSO			
108735	CONSTRUCCIONES DE LAS INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS (obligatoria)	3	primero
108736	SEGURIDAD ALIMENTARIA (obligatoria)	6	primero
108737	INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA ENOLÓGICAS Y DE OTRAS INDUSTRIAS FERMENTATIVAS (obligatoria)	6	primero
108738	TRAZABILIDAD (obligatoria)	3	primero
108739	GESTIÓN Y APROVECHAMIENTO DE SUBPRODUCTOS AGROINDUSTRIALES (obligatoria)	3	primero
108740	GESTIÓN Y APROVECHAMIENTO DE RESIDUOS (obligatoria)	3	primero
108741	INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA DE LAS INDUSTRIAS LÁCTEAS Y CÁRNICAS (obligatoria)	6	primero
108742	GESTIÓN DE CALIDAD (obligatoria)	3	segundo
108743	OFICINA TÉCNICA (obligatoria)	6	segundo
108744	ANÁLISIS Y CONTROL DE VINOS (optativa)	3	segundo
108745	BIOQUÍMICA Y MICROBIOLOGÍA ENOLÓGICAS (optativa)	3	segundo
108746	ALIMENTOS FUNCIONALES (optativa)	3	segundo
108747	FRUTAS Y HORTALIZAS: PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN (optativa)	3	segundo
108748	ALIMENTOS ECOLÓGICOS: PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN (optativa)	3	segundo
108749	BIOTECNOLOGÍA MICROBIANA DE ALIMENTOS (optativa)	3	segundo
108750	CALIDAD DIFERENCIADA DE LOS PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL (optativa)	3	segundo
108751	PRÁCTICAS EN EMPRESA (optativa)	6	segundo
108752	TRABAJO FIN DE GRADO (TFG)	12	segundo

Asignaturas optativas: El alumno deberá cursar 6 ECTS en 3º y 9 créditos en 4º curso, a elegir entre las asignaturas ofertadas.