

La Ingeniería Agraria demanda una modernización de las enseñanzas que permita a los profesionales adaptarse al contexto actual de sostenibilidad de las actividades en sentido económico, social y ambiental, a la necesidad de producción de alimentos seguros y de calidad, al fomento de las actividades de I+D+i, y a las necesidades socioeconómicas asociadas al desarrollo rural.

Ante esto, la Escuela de Ingeniería Agraria de la Universidad de León propone el **GRADO EN INGENIERÍA AGROALIMENTARIA**.

Como parte del carácter profesional del mismo se ha apostado por las Prácticas Externas, que todo estudiante podrá desarrollar durante el último curso con el fin de dar un primer paso hacia la vida laboral.

unileon.es

# Grado en **INGENIERÍA AGROALIMENTARIA**

## salidas profesionales

Las salidas profesionales más relevantes serán:

- Consultoría en Ingeniería de las industrias agrarias y alimentarias. Redacción de proyectos y direcciones de obra: empresas públicas o privadas, gabinetes técnicos, o trabajo como profesional autónomo.
- Estudios y Trabajos Profesionales relacionados con las industrias agrarias y alimentarias: tecnología de los alimentos, instalaciones agrarias.
- Evaluación de impacto ambiental.
- Trabajo técnico-comercial para empresas de suministros y servicios a industrias agroalimentarias. Dirección y gerencia de toda clase de industrias agrarias y alimentarias.
- Trabajo empresarial de gestión y dirección técnica, desarrollo de producto, investigación y experimentación.
- Eficiencia energética en los procesos industriales.
- Control de calidad y optimización de procesos.
- Sistemas de seguridad y protección del medio ambiente.



universidad  
de león



*Ponemos Europa a tu alcance...*

Más información:

### UNIVERSIDAD DE LEÓN

Unidad de Información y Registro  
Rectorado, edificio El Albéitar  
Avda. de la Facultad, 25  
24071 León  
Tels.: 987 291 635 y 987 291 584  
[www.unileon.es/estudios](http://www.unileon.es/estudios)

### ESCUELA SUPERIOR Y TÉCNICA DE INGENIERÍA AGRARIA

Campus de Ponferrada  
Avda. de Astorga, s/n  
24400 Ponferrada  
Tel.: 987 291 800 - Fax: 987 291 810  
[www.estia.unileon.es](http://www.estia.unileon.es)  
[eiaadm@unileon.es](mailto:eiaadm@unileon.es)

universidad  
de león



ESCUELA SUPERIOR Y TÉCNICA  
DE INGENIERÍA AGRARIA

# competencias que se adquieren

El grado proporcionará a los estudiantes competencias para:

- Conocer y aplicar las tecnologías, maquinaria y sistemas de suministro de agua y energía a los procesos productivos agrícolas y ganaderos, sobre la base de los condicionantes económicos y ambientales y de los factores sociales y humanos.
- La elaboración y dirección de proyectos de ingeniería en el ámbito de las industrias agrarias y alimentarias, y de sus instalaciones.
- Dirección y participación en grupos de trabajo multidisciplinares, de acuerdo con la adecuada política de gestión de recursos humanos y de prevención de riesgos laborales.
- Redacción y firma de estudios relacionados con el medio ambiente agrario, las industrias agroalimentarias.
- Redacción y firma de estudios de desarrollo rural, de impacto ambiental y de gestión de residuos derivados de las actividades agroindustriales.
- Dirección y gestión de toda clase de industrias agrarias y alimentarias, con conocimiento de las nuevas tecnologías, los procesos de calidad, trazabilidad y certificación y las técnicas de marketing y comercialización de productos.

# atribuciones profesionales

El grado habilita legalmente para el ejercicio de la profesión de **Ingeniero Técnico Agrícola**, en el ámbito de las Industrias Agrarias y Alimentarias. (Orden CIN 323/2009, BOE de 19 de febrero de 2009), y para el acceso a distintos cuerpos de las administraciones públicas (Ing. Tec. Agrícola, enseñanza media y universitaria, etc.).

# materias

Típos	ECTS
Formación Básica. Rama Ingeniería y Arquitectura (45 ECTS) Rama Ciencias (15 ECTS)	60
Obligatorias	156
Optativas. Se incluyen las Prácticas Externas, pudiendo el estudiante reconocer hasta los 12 créditos de la optatividad	12
Trabajo Fin de Grado	12
<b>TOTAL</b>	<b>240</b>

# plan de estudios

## primer curso

1er. Semestre - Asignaturas	Créditos ECTS
Cálculo	6
Biología Vegetal y Animal	6
<b>2º Semestre - Asignaturas</b>	
Álgebra	6
Botánica Agrícola	6
<b>Asignaturas Anuales</b>	
Edafología y Climatología	9
Fundamentos Físicos de la Ingeniería	9
Química y Bioquímica	9
Técnicas de Representación Gráfica	9
<b>TOTAL</b>	<b>60</b>

## segundo curso

1er. Semestre - Asignaturas	Créditos ECTS
Electrotecnia y Electrificación Agraria	6
Fundamentos de Producción Vegetal	6
Hidráulica	6
Motores y Máquinas	6
Sistemas de Información Geográfica y Teledetección	6
<b>TOTAL</b>	<b>30</b>
<b>2º Semestre - Asignaturas</b>	
Ecología y Estudios Ambientales	6
Fundamentos de Producción Animal	6
Resistencia de Materiales	6
Principios de Economía y Administración de Empresas Agrarias	6
Topografía	6
<b>TOTAL</b>	<b>30</b>

## tercer curso

1er. Semestre - Asignaturas	Créditos ECTS
Biotechnología y Microbiología General	6
Cálculo de Estructuras y Construcción	6
Calor y Frío Industrial	6
Operaciones Básicas	6
Propiedades de los Alimentos	6
<b>TOTAL</b>	<b>30</b>
<b>2º Semestre - Asignaturas</b>	
Control Microbiológico e Higiénico en Industrias Agroalimentarias	6
Diseño de Industrias Agrarias y Alimentarias	6
Procesos en Industrias Alimentarias	6
Protección de Cultivos	6
Proyectos	6
<b>TOTAL</b>	<b>30</b>

## cuarto curso

1er. Semestre - Asignaturas	Créditos ECTS
Enología y Enotécnica	4,5
Gestión Ambiental y de la Calidad en Industrias Agroalimentarias	4,5
Seguridad Alimentaria	4,5
Valoración y Comercialización Agroalimentaria	4,5
<b>2º Semestre - Asignaturas</b>	
Análisis de los Alimentos	4,5
Automatización y Control de Procesos	4,5
Obras e Instalaciones Auxiliares en Industrias Agroalimentarias	4,5
Tecnología Postcosecha	4,5
<b>Asignaturas Anuales</b>	
Optatividad / Prácticas Externas	12
Trabajo Fin de Grado	12
<b>TOTAL</b>	<b>60</b>

## Oferta de asignaturas optativas:

1er. Semestre	ECTS
Seguridad y Salud en Proyectos de Ingeniería	3
Practicum de Higiene y Tecnología de los Alimentos	3
Industrias de Alimentos de Origen Animal	3
Alimentación, Nutrición y Salud	3
<b>TOTAL</b>	<b>12</b>

2º Semestre	ECTS
Viticultura y Fruticultura	3
Industrias de Alimentos de Origen	3
Marketing Agroalimentario	3
Técnicas de Análisis Sensorial de Alimentos y Bebidas	3
<b>TOTAL</b>	<b>12</b>