

# Grado en Ingeniería de Bioprocesos Alimentarios

**Duración:** 4 años

**Créditos ECTS:** 240

**Plazas:** 40

**Horario 1.er curso:** mañana y prácticas alguna tarde

**Lenguas:** catalán y castellano

**Nota de corte:** 6,268

¿Te gustaría diseñar nuevos alimentos industriales innovadores, saludables y sostenibles? Con este grado, único en todo el estado, te especializarás en el procesamiento de alimentos y productos biotecnológicos. Una vez titulado, serás capaz de diseñar y aplicar métodos eficaces y respetuosos con el medio ambiente para producir y procesar productos de base biológica de distinta naturaleza, desde productos destinados a la alimentación hasta otros surgidos de la investigación y desarrollo biotecnológico. Además, te habilitarás para el ejercicio de la profesión regulada de ingeniero o ingeniera agrícola.

## ¿Por qué estudiar Ingeniería de Bioprocesos Alimentarios en la URV?

Te graduarás en una titulación única en todo el Estado español con la que aprenderás a aplicar los adelantos en biotecnología y alimentación a escala industrial.

Podrás completar tu formación con prácticas, existen entre 225 y 300 horas, en las industrias del sector, tanto en Cataluña como el extranjero.

Aprenderás con métodos innovadores con los que desarrollarás en todos los cursos las competencias imprescindibles para acceder en el mundo laboral actual: trabajo en equipo, liderazgo, comunicación, aprendizaje activo e innovación.

El ARWU (Academic Ranking of World Universities) nos sitúa entre las 100 mejores del mundo en el área de Food Science and Technology. La empresa DOW nos considera como una de sus 8 universidades estratégicas de Europa.

## Salidas profesionales

El grado tiene un elevado porcentaje de empleabilidad.

Podrás hacer tu carrera profesional en sectores industriales basados en los bioprocesos y, en especial, en el sector alimentario. Además, podrás trabajar tanto en empresas privadas

o en la Administración pública y, en el caso del grado de Ingeniería de Bioprocesos Alimentarios, también podrás ejercer de forma libre la profesión.

Con este grado accederás a la profesión regulada de ingeniero técnico agrícola o ingeniera técnica agrícola y tendrás las atribuciones de:

- Redacción de proyectos
- Dirección de obras
- Dirección de empresas
- Gestión y asesoramiento
- Seguridad alimentaria y control de calidad
- Ordenación del territorio
- Paisajismo y medio ambiente
- Peritaje agrario
- Arbitraje y mediación

Así pues, podrás ejercer tu carrera profesional en los ámbitos laborales siguientes:

- Ingeniero o ingeniera responsable del área de procesamiento de productos de origen biológico, especialmente alimentos.
- Ingeniero o ingeniera en las áreas de investigación, innovación y diseño del producto.
- Ingeniero o ingeniera en el área de gestión medioambiental.
- Ingeniero o ingeniera en el área de control y automatización de procesos.
- Ingeniero o ingeniera en el área de gestión, logística y comercialización de productos de origen biológico, especialmente alimentos.
- Ingeniero o ingeniera del departamento de gestión y control de la calidad de productos y procesos.

## Perfil recomendado

Se recomienda que tengas habilidad para las ciencias (matemáticas, física, química y biología) y la tecnología básica, propias de un bachillerato tecnológico o científico.

## Asignaturas

Formación básica: 69 ECTS

Formación obligatoria: 144 ECTS

Asignaturas optativas: 6 ECTS

Prácticas externas obligatorias: 9 ECTS

Trabajo de fin de grado: 12 ECTS

### 1r curs

ASIGNATURA	ECTS
Fundamentos de Ingeniería de Procesos	9
Matemáticas I	9
Física	6
Expresión Gráfica	6
Química I	6
Computación en Ingeniería de Procesos	6
Fisicoquímica	6
Fundamentos de Bioquímica y Biología	6
Química II	6

### 2o curso

ASIGNATURA	ECTS
Fundamentos de la Producción de Alimentos	9
Química y Análisis de los Alimentos	9
Matemáticas II	6
Edafología y Climatología	6
Ingeniería Térmica	6
Cinética de Bioprocesos e Ingeniería de Reacción	6
Economía y Organización Industrial	6
Ingeniería Fluidomecánica	6
Fundamentos de Microbiología de Alimentos	6

### 3r curso

ASIGNATURA	ECTS
Laboratorio Integrado de Operaciones Unitarias	6
Sistemas de Calidad en Industrias Alimentarias	9
Tecnología del Medioambiente	6
Bioprocesos Alimentarios y Seguridad Alimentaria	3
Control e Instrumentación	6
Diseño de Procesos de Separación	6
Gestión y Valorización de Subproductos Agroindustriales	3
Bases Tecnológicas de la Producción Animal	3
Electrotecnia	6
Ingeniería de Bioprocesos y Alimentos	3

Modelización de Procesos en Sistemas Alimentarios y Biológicos	3
Resistencia de Materiales y Cálculos de Estructuras	6

#### 4o curso

ASIGNATURA	ECTS
Cartografía y Topografía	6
Comercialización y Valoración en las Industrias Agroalimentarias	3
Construcciones Agroalimentarias	3
Ingeniería de las Instalaciones en las Industrias Agroalimentarias	3
Fitotecnia	6
Máquinas y Motores Térmicos	3
Oficina Técnica	6
Protección de Cultivos	3
Prácticas Externas	9
Trabajo de Fin de Grado	12