

# Grau en Enginyeria de Bioprocessos Alimentaris

**Durada:** 4 anys

**Crèdits ECTS:** 240

**Places:** 40

**Horari 1r curs:** matí i pràctiques alguna tarda

**Llengües:** català i castellà

**Nota de tall:** 6,268

**T'agradaria dissenyar nous aliments industrials innovadors, saludables i sostenibles? Amb aquest grau, únic a tot l'estat, t'especialitzaràs en el processament d'aliments i productes biotecnològics.**

**Un cop titulat, seràs capaç de dissenyar i aplicar mètodes eficaços i respectuosos amb el medi ambient per produir i processar productes de base biològica de diferent naturalesa, des de productes destinats a l'alimentació fins a altres sorgits de la recerca i el desenvolupament biotecnològic. Alhora, t'habilitaràs en l'exercici de la professió regulada d'enginyer o enginyera agrícola.**

## **Per què estudiar Enginyeria de Bioprocessos Alimentaris a la URV?**

Et graduaràs en una titulació única en tot l'Estat amb què aprendràs a aplicar els avenços en biotecnologia i alimentació a escala industrial.

Podràs completar la teva formació amb pràctiques, que tenen entre 225 i 300 hores, en les indústries del sector, tant a Catalunya com a l'estranger.

Aprendràs amb mètodes innovadors amb què desenvoluparàs en tots els cursos les competències imprescindibles per accedir al món laboral actual: treball en equip, lideratge, comunicació, aprenentatge actiu i innovació.

L'ARWU (Academic Ranking of World Universities) ens situa entre les 100 millors universitats del món en l'àrea de Food Science and Technology. L'empresa DOW ens considera com una de les seves 8 universitats estratègiques d'Europa.

## **Sortides professionals**

El grau té un elevat percentatge d'ocupabilitat.

Podràs fer la teva carrera professional en sectors industrials basats en els bioprocessos i,

en especial, en el sector alimentari. Podràs treballar tant en empreses privades o en l'Administració pública i també podràs exercir de forma lliure la professió.

Amb aquest grau accediràs a la professió regulada d'enginyer tècnic agrícola o enginyera tècnica agrícola i tindràs les atribucions de:

- Redacció de projectes
- Direcció d'obra
- Direcció d'empreses
- Gestió i assessorament,
- Seguretat alimentària i control de qualitat
- Ordenació del territori
- Paisatgisme i medi ambient
- Peritatge agrari
- Arbitratge i mediació

Podràs exercir la teva carrera professional en els àmbits laborals següents:

- Enginyer o enginyera responsable de l'àrea de processament de productes d'origen biològic, especialment aliments.
- Enginyer o enginyera de les àrees de recerca, innovació i disseny de producte.
- Enginyer o enginyera de l'àrea de gestió mediambiental.
- Enginyer o enginyera de l'àrea de control i automatització de processos.
- Enginyer o enginyera de l'àrea de gestió, logística i comercialització de productes d'origen biològic, especialment aliments.
- Enginyer o enginyera del departament de gestió i control de la qualitat de productes i processos.

## **Perfil recomanat**

És recomanable que tinguis habilitat per a les ciències (matemàtiques, física, química i biologia) i la tecnologia bàsica, pròpies d'un batxillerat tecnològic o científic.

## Assignatures

Formació bàsica: 69 ECTS

Formació obligatòria: 144 ECTS

Assignatures optatives: 6 ECTS

Pràctiques externes obligatòries: 9 ECTS

Treball de fi de grau: 12 ECTS

### 1r curs

ASSIGNATURA	ECTS
Fonaments d'Enginyeria de Processos	9
Matemàtiques I	9
Física I	6
Expressió Gràfica	6
Química I	6
Computació en Enginyeria de Processos	6
Física II	6
Fonaments de Bioquímica i Biologia	6
Química II	6

### 2n curs

ASSIGNATURA	ECTS
Fonaments de la Producció d'Aliments	9
Química i Anàlisi dels Aliments	9
Matemàtiques II	6
Edafologia i Climatologia	6
Enginyeria Tèrmica	6
Cinètica de Bioprocessos i Enginyeria de Reacció	6
Economia i Organització Industrial	6
Enginyeria Fluïdomecànica	6
Fonaments de Microbiologia d'Aliments	6

### 3r curs

ASSIGNATURA	ECTS
Laboratori Integrat d'Operacions Unitàries	6
Sistemes de Qualitat en Indústries Alimentàries	9
Tecnologia del Medi Ambient	6
Bioprocessos Alimentaris i Seguretat Alimentària	3
Control i Instrumentació	6
Disseny de Processos de Separació	6
Gestió i Valorització de Subproductes Agroindustrials	3
Bases Tecnològiques de la Producció Animal	3
Electrotècnia	6
Enginyeria de Bioprocessos i Aliments	3

Modelització de Processos en Sistemes Alimentaris i Biològics	3
Resistència de Materials i Càlculs d'Estructures	6

#### 4t curs

<b>ASSIGNATURA</b>	<b>ECTS</b>
Cartografia i Topografia	6
Comercialització i Valoració a les Indústries Agroalimentàries	3
Construccions Agroalimentàries	3
Enginyeria de les Instal·lacions a les Indústries Agroalimentàries	3
Fitotècnia	6
Màquines i Motors Tèrmics	3
Oficina Tècnica	6
<hr/>	
Protecció de Cultius	3
Pràctiques Externes	9
Treball de Fi de Grau	12