

Ingeniería Técnica Agrícola

Especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias

Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria

Campus de la ETSEA
Av. Alcalde Rovira Roure, 191
25198 Lleida
Tel. 973 702 500
Fax 973 238 264
de@ugc-etsea.udl.es
www.etsea.udl.cat

ESTRUCTURA	Primer ciclo
DURACIÓN	3 años
CRÉDITOS	Troncales y obligatorios: 180 Optativos: 22,5 Libre elección: 22,5 Créditos totales: 225
ACCESO	Opción PAU LOGSE: Científico-técnica, Ciencias de la Salud Opción COU: A Científico-tecnológica, B Biosanitaria CFGS y FP-2: Sólo los que tengan acceso Prueba de acceso para mayores de 25 años
DESCRIPCIÓN DE LOS ESTUDIOS	El ingeniero técnico especialista en Industrias Agrarias y Alimentarias gestiona la producción en líneas y plantas de proceso de alimentos, con la finalidad de obtener productos alimentarios de calidad y económicamente rentables de una forma respetuosa con el medio ambiente.
CONOCIMIENTOS PREVIOS FAVORABLES	Matemáticas, física, química, biología, dibujo e informática. Pruebas de auto evaluación del nivel de las asignaturas del primer curso.
CARACTERÍSTICAS PERSONALES FAVORABLES	Vocación por la actividad industrial y la transformación de alimentos. Preocupación por la seguridad alimentaria y medio ambiental. Capacidad analítica y práctica. Capacidad de trabajo.
REQUISITOS DE PERMANENCIA	Durante el primer año académico el estudiante debe superar un mínimo de 12 créditos entre las materias troncales y obligatorias. Se puede pasar a segundo curso aprobando como mínimo 7 de las 11 asignaturas de primero.
SALIDAS PROFESIONALES	Técnico de administraciones públicas agrarias: Unión Europea, Estado, comunidades autónomas, ayuntamientos Ingeniero de proyectos de instalaciones y de industrias agroalimentarias Ejercicio libre de la profesión: proyectos, asesoría, consultoría, peritaciones, dirección de obras, estudios de impacto medioambiental, estudios de seguridad y salud laboral, etc. Técnico de control de calidad en industrias alimentarias Técnico de producción en industrias alimentarias Técnico de empresas auxiliares: equipos, aditivos, embalajes, comercialización, etc.
CORRESPONDENCIA CON OTRAS TITULACIONES DE LA UDL	Ingeniería Agronómica Ingeniería de Montes Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos Licenciatura en Comunicación Audiovisual

1º CURSO	Asignaturas	Créditos	Tipo	Duración
	Biología	4,5	T	C
	Botánica Agrícola y Fisiología Vegetal	7,5	T	C
	Cálculo	6	T	C
	Ecología Agraria	4,5	T	C
	Edafología y Climatología	6	T	C
	Electromagnetismo y Termodinámica	6	T	C
	Estadística y Álgebra	6	T	C
	Mecánica	6	T	C
	Química General	6	T	C
	Química Orgánica y Bioquímica	6	T	C
	Topografía y Cartografía	4,5	T	C

2º CURSO	Asignaturas	Créditos	Tipo	Duración
	Análisis Químico	6	T	C
	Construcción y Electrotecnia	7,5	T	C
	Control de Calidad de los Alimentos	4,5	T	C
	Expresión Gráfica	4,5	T	C
	Fitotecnia	4,5	T	C
	Fundamentos de Ingeniería Alimentaria	6	T	C
	Microbiología Alimentaria	7,5	T	C
	Microbiología General	6	T	C
	Química y Física de Alimentos	6	T	C
	Sistemas de Producción Animal	6	T	C
	Sistemas de Producción y Protección Vegetal	6	T	C
	Termotecnia y Fluidomecánica	9	T	C

3º CURSO	Asignaturas	Créditos	Tipo	Duración
	Evaluación del Impacto Ambiental	4,5	T	C
	Economía Agraria	9	T	C
	Procesos e Instalaciones	12	T	A
	Proyectos	6	T	C
	Trabajo Práctico Tutelado	12	O	C

Créditos totales de asignaturas optativas	22,5	OP	C
Créditos totales de libre elección	22,5	LE	C

Leyenda: T = troncal O = obligatoria OP = optativa LE = libre elección A = anual C = cuatrimestral

OPTATIVAS

Bioquímica (complemento de formación para el acceso a la licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, CFLCTA)
 Fabricación de Piensos y Alimentación Animal Física y Química (CFLCTA)
 Fisiología de la Alimentación (CFLCTA)
 Química Inorgánica (CFLCTA)
 Química Orgánica (CFLCTA)
 Frigoconservación de Frutas y Hortalizas
 Gestión y Tratamiento de Residuos
 Industrias Queseras
 Industrias de Leche y Derivados
 Industrias de Conservas y Congelados Vegetales
 Industrias de Aceites y Grasas
 Industrias de Zumos de Frutas y Derivados
 Organización Industrial
 Seguridad y Salud Laboral
 Métodos Estadísticos de Experimentación Agraria
 Valoración Industrial

LIBRE ELECCIÓN

Los créditos de libre elección posibilitan una configuración flexible del currículum del estudiante. En este apartado se incluyen las actividades docentes no reguladas organizadas por diferentes unidades de la UdL (departamentos, servicios, Universidad de Verano...) o instituciones ajenas, las prácticas realizadas en el marco de un convenio de cooperación educativa universidad-empresa o la participación en programas de movilidad. En cada curso académico, la UdL recoge en un catálogo oficial las actividades con derecho a la obtención de créditos de libre elección.