

Doble grado en INGENIERÍA AGROALIMENTARIA Y AGROAMBIENTAL Y CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

 CAMPUS DE ORIHUELA



UNIVERSITAS
Miguel Hernández



@UniversidadMH
youtube.umh.es

ELCHE // ALTEA // SANT JOAN D'ALACANT // ORIHUELA

Puedes acceder:

- Superando las Pruebas de Acceso a la Universidad.
- Estando en posesión del Título de Ciclo Formativo de Grado Superior o Equivalentes.

Te prepara para trabajar en:

El Grado en Ingeniería Agroalimentaria y Agroambiental es una profesión regulada (Orden CIN/323/2009 por la que se establecen los requisitos para la verificación de los títulos universitarios oficiales que habiliten para el ejercicio de la profesión de Ingeniero Técnico Agrícola) y se encuentra acreditado por la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación (ANECA). Dicho título te prepara para trabajar con atribuciones profesionales en:

- Diseño, planificación y control de explotaciones hortofrutícolas y ganaderas.
 - Ingeniería de proyectos: redes de riego, construcciones rurales, electrificación rural, industria alimentaria, invernaderos, etc.
 - Paisajismo, proyectos de restauración ambiental y jardinería.
 - Biotecnología y biodiversidad agrícola.
 - Diseño, fabricación e instalación de maquinaria agrícola y ganadera.
 - Diseño y manejo de agrosistemas sostenibles: agricultura ecológica, biodinámica, etc.
 - Industrialización y comercialización de productos agrarios y alimentarios.
 - Análisis, fertilización y conservación de suelos.
 - Estudios de impacto ambiental.
 - Patología vegetal: control de plagas y enfermedades en las plantas.
 - Energías alternativas y agroenergética.
 - Conservación de alimentos.
 - Dirección de empresas agropecuarias y medioambientales.
 - Gestión de residuos y estudios medioambientales.
 - Certificación de calidad y medioambiental de la producción agropecuaria y de la industria agroalimentaria.
 - Diseño y gestión de viveros agrícolas.
 - Estudios hidrológicos y de calidad del agua.
 - Diseño y gestión de explotaciones acuícolas.
 - Administración Pública, docencia e investigación.
- El grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos es una profesión no regulada. Los graduados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos tienen opción a trabajar en numerosos puestos de trabajo dentro del sector agroalimentario tales como:
- Control de la calidad y seguridad de los alimentos
 - Producción de alimentos (fabricación, conservación y distribución)
 - Investigación, desarrollo e innovación en alimentos
 - Docencia y formación en el sector alimentario
 - Gestión de subproductos de la industria alimentaria
 - Gestión comercial en empresas alimentarias
 - Asesoría legal, científica y técnica en el sector alimentario
 - Auditorías de calidad
 - Análisis físico-químico y sensorial de alimentos
 - Restauración colectiva
 - Nutrición y dietética
 - Biotecnología alimentaria
 - Formulación y desarrollo de nuevos productos alimentarios.
 - Dirección y Organización de empresas alimentarias
 - Programas de educación alimentaria y de promoción de la salud.

Plan de estudios:

Créditos ETCS: 370,5

Básicas: 72

Obligatorias: 274,5 Trabajo de Fin de Grado: 24

Asignaturas del Plan de Estudios

PRIMER CURSO

Química I, Informática, Biología, Física I, Matemáticas, Ecología e Impacto Ambiental, Química II, Bioquímica, Física II, Estadística, Geología, Edafología y Climatología, Expresión Gráfica en la Ingeniería.

SEGUNDO CURSO

Cálculo de Estructuras y Construcción, Fitotecnia, Topografía, Motores y Maquinaria, Zootecnia, Fundamentos de Procesos, Bioquímica de Alimentos, Empresa, Gestión, Valoración y Política Agroambiental, Electrotecnia y Electrificación, Botánica, Fisiología Vegetal, Hidráulica, Protección de Cultivos.

TERCER CURSO

Infraestructuras y Construcciones Hortofrutícolas, Genética y Mejora Vegetal, Riegos y Drenajes, Fruticultura, Horticultura, Jardinería, Cultivos Ornamentales e Ingeniería de Áreas Verdes, Microbiología de los Alimentos, Proyectos, Paisajismo y Proyectos de Ordenación del Territorio y Gestión Sostenible, Proyectos y Planes de Ordenación del Territorio y Gestión Sostenible, Toxicología Alimentaria, Nutrición Humana, Fisiología Humana, Normalización y Legislación Alimentaria, Tecnología de Carnes y Pescados.

CUARTO CURSO

Valor Nutricional Alimentos, Propiedades Físico-Químicas de Alimentos, Operaciones Básicas, Trazabilidad y Control de Puntos Críticos en Alimentos, Enología y Bebidas Alcohólicas, Construcciones Agroindustriales, Ingeniería de las Instalaciones en la Industria Agroalimentaria, Alimentación y Cultura, Conservación de Alimentos, Análisis Sensorial, Higiene en el Procesado de Alimentos, Tecnología de Frutas y Hortalizas, Aditivos y Envases, Ingeniería del Frío y Control de Procesos.

QUINTO CURSO

Dietética, Gestión de la Calidad y Medio Ambiente, Alimentos Funcionales, Análisis Químico de Alimentos, Marketing Alimentario, Economía y Política Alimentaria, Biotecnología Alimentaria, Desarrollo e Innovación de Alimentos, Conservas Vegetales y Zumos, Tecnología Cereales, Aceites y Grasas, Tecnología Lácteos y Ovoproduitos, Trabajo fin de Grado. Ingeniería Agroalimentaria y Agroambiental, Trabajo fin de Grado. Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Doble grado en
**INGENIERÍA AGROALIMENTARIA
Y AGROAMBIENTAL Y CIENCIA Y
TECNOLOGÍA DE LOS
ALIMENTOS**

CAMPUS DE ORIHUELA

ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR DE ORIHUELA

Rama de Conocimiento: Ingeniería química, ingeniería de los materiales e
ingeniería del medio natural. Ciencias agrarias y tecnología de los alimentos.

www.umh.es



UNIVERSITAS
Miguel Hernández