



# Doble Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural e Ingeniería de Organización Industrial

Escuela Politécnica Superior. Campus Milanera (C/ Villadiego, s/n 09001 Burgos)

## DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA

La duración del Doble Grado será de 5 años y medio. El total de créditos para la obtención de ambos títulos será de 378 créditos ECTS, distribuidos de la siguiente manera:

Curso	Básicas	Obligatorias	Optativas	Trabajo Fin de Grado	Créditos GIAMR	Créditos completados de GIOI	Créditos cursados en el Doble Grado
1º	60	6			60	6	66
2º	12	60			60	12	72
3º	66	6			60	12	72
4º		42	18	12	60	12	72
5º		72			-	72	72
6º				24	-	24	24
<b>Total</b>					<b>240</b>	<b>138</b>	<b>378</b>

Al finalizar el cuarto curso el alumno obtendrá ya el Título de Graduado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural.

## SALIDAS PROFESIONALES

- Con el Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural los titulados podrán desarrollar su actividad profesional en campos como: la producción vegetal, los proyectos y la consultoría, las Industrias agrarias y alimentarias, la jardinería y el paisajismo, y la ingeniería y tecnología del medio rural.
- Con el Grado en Ingeniería de Organización Industrial los titulados serán los profesionales idóneos para las empresas del sector industrial y de servicios que requieren directivos con una amplia formación técnica. Contarán con conocimientos en economía, contabilidad, finanzas, marketing y sociología de las organizaciones; así como en diferentes tecnologías.
- Con este Doble Grado se complementarán las competencias que habilitan para el ejercicio de la profesión regulada de Ingeniero Técnico Agrícola, y reforzarán los conocimientos y capacidades de los alumnos en la ingeniería y las técnicas de gestión de instalaciones y procesos; así como en la gestión del resto de áreas funcionales de las empresas: aprovisionamientos, finanzas, marketing y recursos humanos. Esto llevará a una combinación óptima entre la formación tecnológica y la gestora dentro del ámbito del sistema agroalimentario.
- La realización de este Doble Grado abre enormemente el abanico de salidas profesionales dado que, además de obtener los conocimientos y competencias tanto de Ingeniería Agroalimentaria como de Organización Industrial, se consigue un perfil que permite abordar trabajos que requieren los conocimientos técnicos de ambas ramas.
- De cara al futuro, el sector agroalimentario tiene que afrontar una serie de retos, que pueden agruparse en cuatro grandes bloques: eficiencia, creación de valor, internacionalización y dinamización. Para ello se requerirán profesionales con conocimientos en los diferentes eslabones de la cadena agroalimentaria: producción primaria, transformación, transporte y distribución; y tanto relativos al ámbito tecnológico de los productos y de los procesos como al ámbito de la gestión

## CARACTERÍSTICAS DEL CENTRO

### Instalaciones y servicios

- Laboratorios • Talleres • Invernadero • Campos de cultivo • Convenio con el Centro de Formación Agraria de Albillos

La impartición de docencia del Doble Grado se realizará en la Escuela Politécnica Superior, Campus Milanera los cuatro primeros cursos y en el Campus Vena en el 5º curso.

### Movilidad y relaciones internacionales

Los estudiantes del Doble Grado pueden cursar parte de sus estudios en otra universidad tanto nacional como extranjera, a través de diferentes programas (SICUE, ERASMUS, etc). Todo ello gracias a los convenios de la Escuela Politécnica con una gran cantidad de universidades nacionales y extranjeras (europeas y no europeas).

### Plan de acción tutorial

A cada alumno de la Universidad le es asignado un profesor-tutor, docente del Centro, que le acompañará a lo largo de su vida académica y su desarrollo curricular.

A su vez, el alumno de 1º año de carrera que lo desee, tendrá asignado un alumno de cursos superiores (Programa Mentor) que le ayudará y orientará en las dudas o dificultades que vaya encontrando.

### Becas de la Universidad

Además de las convocadas por la Administración General del Estado y la JCYL, la Universidad convoca anualmente ayudas al estudio cuyo fin es permitir la continuación de los estudios universitarios de aquellos estudiantes con recursos económicos escasos.

### Prácticas y empleo

En las Prácticas correspondientes al Grado de Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural el alumno podrá incorporarse en empresas locales de prestigio reconocido tanto en el ámbito de la Ingeniería, como en el Agrario y en el de la Industria Agroalimentaria.

En el Trabajo Fin de Grado correspondiente al Grado en Ingeniería de Organización Industrial los alumnos podrán desarrollar el mismo dentro de una empresa.

SERVICIO DE ESTUDIANTES Y EXTENSIÓN UNIVERSITARIA - UBUESTUDIANTES

C/ Don Juan de Austria, 1 09001 Burgos Tel.: 947 25 87 42 / 25 87 00 E-mail: [ubuestudiantes@ubu.es](mailto:ubuestudiantes@ubu.es)



@ubuestudiantes [www.ubu.es](http://www.ubu.es)

# PLAN DE ESTUDIOS

## DOBLE GRADO EN INGENIERÍA AGROALIMENTARIA Y DEL MEDIO RURAL E INGENIERÍA DE ORGANIZACIÓN INDUSTRIAL

### Primer Semestre

#### 1<sup>ER</sup> CURSO

Asignatura	ECTS	Tipo
Biología Vegetal y Animal	6	Básica
Economía de la Empresa I	6	Básica
Física I	6	Básica
Matemáticas I	6	Básica
Química General	6	Básica

#### 2<sup>º</sup> CURSO

Asignatura	ECTS	Tipo
Bioquímica	6	Obligatoria
Electrotecnia	6	Obligatoria
Expresión Gráfica	6	Básica
Microbiología Agroalimentaria	6	Obligatoria
Producción Animal	6	Obligatoria

Elasticidad y Resistencia de materiales <sup>(4)</sup>	6	Obligatoria
--	---	-------------

#### 3<sup>ER</sup> CURSO

Asignatura	ECTS	Tipo
Diseño de Experimentos	3	Obligatoria
Gestión de la Calidad en las industrias Agroalimentaria	3	Obligatoria
Ingeniería de Alimentos	9	Obligatoria
Logística en la empresa Agroalimentaria	3	Obligatoria
Química Agrícola	6	Obligatoria
Tecnología de Estructuras	6	Obligatoria
Automatismos y Control Industrial <sup>(4)</sup>	6	Obligatoria

#### 4<sup>º</sup> CURSO

Asignatura	ECTS	Tipo
Ecología y Evaluación del Impacto Medioambiental	3	Obligatoria
Industrias de Procesado de Alimentos	9	Obligatoria
Maquinaria Agroalimentaria y control de procesos	6	Obligatoria
Viticultura	3	Obligatoria
Optativa	9	Optativa
Organización de la Producción	6	Obligatoria

#### 5<sup>º</sup> CURSO

Asignatura	ECTS	Tipo
Métodos Cuantitativos I	6	Obligatoria
Organización del Trabajo y Recursos Humanos <sup>(4)</sup>	6	Obligatoria
Marketing Industrial <sup>(4)</sup>	6	Obligatoria
Estrategia y Política de Empresa	6	Obligatoria
Sistemas de Producción y Fabricación Industrial	6	Obligatoria
Gestión del Mantenimiento	6	Obligatoria

#### 6<sup>º</sup> CURSO

Asignatura	ECTS	Tipo
Trabajo Fin de Grado (3)	24	Obligatoria

OPTATIVAS GRADO INGENIERIA AGROALIMENTARIA Y DEL MEDIO RURAL <sup>(1)</sup> (Elegir 18 créditos)		
Tecnología Enológica	3	Optativa
Modelos Matemáticos Aplicados a la Ingeniería Agroalimentaria	3	Optativa
Contaminación y Degradación de Suelos	3	Optativa
Infraestructuras Agrarias	3	Optativa

(1) La optatividad sólo se comenzará una vez superados al menos 120 créditos.

(2) Las Prácticas en Empresa (máximo 9 créditos) sólo se podrán iniciar una vez superados 150 créditos. Podrán realizarse en cualquier semestre.

(3) Los Trabajos Fin de Grado estarán sujetos a las restricciones de matrícula de sus Grados correspondientes.

(4) Esta asignatura se oferta en español e inglés.

### Segundo Semestre

Asignatura	ECTS	Tipo
Botánica Agrícola	3	Obligatoria
Edafología	3	Obligatoria
Física II	6	Básica
Informática	6	Básica
Matemáticas II	6	Básica
Geología y Climatología	6	Básica
Ciencia de Materiales. Estructura y Propiedades <sup>(4)</sup>	6	Obligatoria

Asignatura	ECTS	Tipo
Economía de la Empresa II	6	Obligatoria
Fitotecnica	9	Obligatoria
Hidráulica	3	Obligatoria
Métodos de Análisis Agroalimentarios	3	Obligatoria
Motores y Máquinas Agrícolas	3	Obligatoria
Topografía	6	Obligatoria
Ampliación de Cálculo y Geometría	6	Básica

Asignatura	ECTS	Tipo
Composición de Alimentos	3	Obligatoria
Construcción y Edificación Agroalimentaria	9	Obligatoria
Cultivos Herbáceos y Leñosos	6	Obligatoria
Gestión y aprovechamiento Agrícola de residuos	3	Obligatoria
Gestión y aprovechamiento de subproductos Agroalimentarios	3	Obligatoria
Tecnología de los Alimentos	6	Obligatoria
Estadística y Cálculo Numérico	6	Básica

Asignatura	ECTS	Tipo
Cultivos en Forzado	3	Obligatoria
Proyectos en Ingeniería	6	Obligatoria
Optativas	9	Optativa
Trabajo Fin de Grado <sup>(3)</sup>	12	Obligatoria

Expresión Gráfica II	6	Obligatoria
----------------------	---	-------------

Asignatura	ECTS	Tipo
Ingeniería Térmica I <sup>(4)</sup>	6	Obligatoria
Mecanismos	6	Obligatoria
Fundamentos de Electrónica	6	Obligatoria
Métodos Cuantitativos II	6	Obligatoria
Diseño, Planificación y Control de Sistemas Productivos <sup>(4)</sup>	6	Obligatoria
Logística	6	Obligatoria

Tecnología Postcosecha	3	Optativa
Diseño Asistido por Ordenador	3	Optativa
Energías Renovables	3	Optativa
Ingeniería de los Espacios Verdes	3	Optativa
Prácticas en Empresa <sup>(2)</sup>	9	Optativa

UNIVERSIDAD DE BURGOS

SERVICIO DE ESTUDIANTES Y EXTENSIÓN UNIVERSITARIA - UBUESTUDIANTES

C/ Don Juan de Austria, 1 09001 Burgos Tel.: 947 25 87 42 / 25 87 00 E-mail: ubuestudiantes@ubu.es



@ubuestudiantes [www.ubu.es](http://www.ubu.es)