

**GRADO EN INGENIERÍA ALIMENTARIA
POR LA UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE MADRID**

Plan de estudios de 2017
Código de matrícula 20IA

Código RUCT	2503450
Nivel Académico	RD 822/2021
Nivel MECES	2
Rama	Ingeniería y Arquitectura
Habilita para profesión regulada	Sí
Profesión regulada	Ingeniero Técnico Agrícola
Norma	ORDEN CIN/323/2009, de 9 de febrero (BOE de 19 febrero)
Verificación	4 de octubre de 2016
Autorizado por Comunidad de Madrid	Orden 3691/2017, de 9 de octubre (BOCM de 24 de octubre)
Acuerdo del Consejo de Ministros	19 de enero de 2018
Publicación BOE	5 de febrero de 2018
Publicación Plan de Estudios en BOE	24 de noviembre de 2022
TITULACIÓN RENOVADA	
Resolución de 18 de enero de 2023, del Consejo de Universidades, en relación con la renovación de la acreditación del título oficial de Graduado o Graduada en Ingeniería Alimentaria por la Universidad Politécnica de Madrid.	

PRIMER CURSO (2017/2018)

CÓDIGO	ASIGNATURA	MAT	TIP	CAR	ECTS	SEM
205000145	Biología Aplicada a la Ingeniería Alimentaria	BO	Bás	OB	6	1
205000146	Expresión Gráfica	B	Bás	OB	6	1
205000141	Física General	B	Bás	OB	6	1
205000136	Matemáticas I	B	Bás	OB	6	1
205000143	Química General	B	Bás	OB	6	1
205000142	Física Aplicada a la Ingeniería Alimentaria	B	Bás	OB	6	2
205000147	Geología, Edafología y Climatología	BO	Bás	OB	6	2
205000137	Matemáticas II	B	Bás	OB	6	2
205000171	Nutrición Humana	E	Obl	OB	3	2
205000144	Química Aplicada a la Ingeniería Alimentaria	B	Bás	OB	6	2
205000163	Taller de Procesado de Alimentos	UPM	Obl	OB	3	2

SEGUNDO CURSO (2018/2019)

CÓDIGO	ASIGNATURA	MAT	TIP	CAR	ECTS	SEM
205000151	Bioquímica	C	Obl	OB	6	3
205000139	Cálculo Numérico y Programación	B	Bás	OB	4	3
205000138	Ecuaciones Diferenciales y Modelización	B	Bás	OB	4	3
205000155	Electrotecnia y Electrónica	C	Obl	OB	6	3
205000148	Introducción a la Administración de Empresas	B	Bás	OB	6	3
205000159	Procesos y Gestión de Subproductos en la Industria Agroalimentaria	C	Obl	OB	4	3
205000140	Estadística	BO	Bás	OB	4	4
205000156	Geomática	C	Obl	OB	5	4
205000153	Mecánica de Materiales y Análisis Estructural	C	Obl	OB	5	4
205000152	Microbiología Alimentaria	C	Obl	OB	6	4
205000160	Principios de Economía	C	Obl	OB	4	4
205000149	Producción de Materias Primas de Origen Vegetal	C	Obl	OB	6	4

TERCER CURSO (2019/2020)

CÓDIGO	ASIGNATURA	MAT	TIP	CAR	ECTS	SEM
205000164	Elementos de Edificación y Geotecnia	E	Obl	OB	6	5
205000150	Producción de Materias Primas de Origen Animal	C	Obl	OB	6	5
205000169	Operaciones Unitarias I	E	Obl	OB	6	5
205000170	Operaciones Unitarias II	E	Obl	OB	4	5
205000168	Instalaciones Eléctricas y Automatización	E	Obl	OB	4	5
205000161	Valoración de Empresas Agroalimentarias	C	Obl	OB	4	5
205000172	Análisis de Alimentos	E	Obl	OB	6	6
205000165	Ingeniería del Calor	E	Obl	OB	6	6
205000154	Estructuras de Hormigón y de Acero	C	Obl	OB	6	6
205000174	Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria	E	Obl	OB	4	6
205000166	Ingeniería del Frío	E	Obl	OB	4	6
205000173	Técnicas Emergentes de Conservación y Envasado	E	Obl	OB	4	6

CUARTO CURSO (2020/2021)

CÓDIGO	ASIGNATURA	MAT	TIP	CAR	ECTS	SEM
205000158	Bases de Ecología. Evaluación y Corrección de Impacto Ambiental	C	Obl	OB	4	7
205000162	Inglés para la Comunicación Académica y Profesional	UPM	Obl	OB	6	7
205000175	Procesos y Tecnología en la Industria Cárnica	E	Obl	OB	4	7
205000176	Procesos y Tecnología en la Industria de Cereales	E	Obl	OB	4	7
205000177	Procesos y Tecnología en la Industria Enológica	E	Obl	OB	4	7
205000178	Procesos y Tecnología en la Industria Láctea	E	Obl	OB	4	7
205000157	Proyectos	C	Obl	OB	4	7
205000167	Gestión y Aprovechamiento de Residuos	E	Obl	OB	4	8
	Optativas (*)	O	Opt	OP	≤14	8
	Prácticas Externas (*)				≤6	
205000180	TRABAJO FIN DE GRADO	TFG	Obl	OB	12	I

ASIGNATURAS OPTATIVAS

(2020/2021)

El estudiante debe cursar 14 ECTS en el 8º semestre

205000182	Análisis del Ciclo de Vida (*)	E	Opt	OP	4	8
205000181	Diseño de nuevos Alimentos	E	Opt	OP	6	8
205000189	Robótica Agroindustrial	E	Opt	OP	4	8
205000186	Logística y Gestión de Stock	E	Opt	OP	6	8
205000187	Marketing y Gestión de Ventas	E	Opt	OP	4	8
205000188	Materiales en la Industria Alimentaria (*)	E	Opt	OP	4	8
205000183	Tecnología de Aceites y Grasas	E	Opt	OP	4	8
205000184	Tecnología de Bebidas Espirituosas (*)	E	Opt	OP	4	8
205000185	Tecnología de Zumos y Vegetales	E	Opt	OP	4	8
PRÁCTICAS EXTERNAS						
205000245	Prácticas Externas	E	Opt	OP	≤6	8

(*) NO SE OFERTA EN 2024/25

(*) OPTATIVIDAD:

En el módulo de optatividad, los alumnos deberán cursar y superar 14 ECTS que pueden completar de diferentes formas:

- a) Asignaturas del bloque de optatividad.
- b) Asignaturas + prácticas externas. El reconocimiento de créditos optativos por la realización de prácticas externas curriculares no podrá exceder el límite máximo de 6 ECTS.
- c) Asignaturas + otras actividades de carácter formativo (de representación estudiantil, culturales, deportivas, solidarias, de cooperación). El reconocimiento de créditos optativos por la realización de este tipo de actividades formativas no podrá exceder el límite máximo de 6 ECTS.
- d) Asignaturas + prácticas externas + otras actividades de carácter formativo. El reconocimiento de créditos optativos por la realización de prácticas externas junto con el correspondiente a otras actividades de carácter formativo no podrá exceder el límite máximo de 12 ECTS.
- e) Mediante la superación de materias/asignaturas o el reconocimiento de actividades realizadas en el marco de programas de intercambio, siempre que dichas materias y actividades estén previamente reflejadas y aceptadas en el correspondiente acuerdo específico.

DESCRIPCIÓN DE MATERIA, CARÁCTER Y TIPOLOGÍA DE LAS ASIGNATURAS

Materia:

B: de Formación Básica de la rama

BO: de Formación Básica de otra rama

C: Común a la rama agrícola

E: de tecnología específica

UPM: propias de la Universidad Politécnica de Madrid

Carácter:

OB: Obligatoria

OP: Optativa

Tipo:

Bás: Básica

Obl: Obligatoria

Opt: Optativa