



# Grado en Ingeniería Agraria

Escuela Superior y Técnica de Ingeniería Agraria



## Si te interesa aprender a

- Realizar proyectos y dirigir obras de edificios e instalaciones agrarias.
- Trabajar en industrias agroalimentarias, en explotaciones agropecuarias, en mecanización y construcciones rurales u hortofruticultura y jardinería.
- Desarrollar y controlar cultivos (aplicación de fitosanitarios, labores de cultivo, etc.).
- Desarrollar y controlar explotaciones ganaderas (dimensionamiento, manejo, instalaciones, etc.).
- Trabajar en laboratorios de referencia en instalaciones agroindustriales, ganaderas, de riego, de transporte y almacenamiento, etc.

## Universidad de León

Unidad de Acceso

Edificio EGA, Campus de Vegazana s/n 24071 León

Tel.: 987 291 400

Fax.: 987 291 616

[www.unileon.es/estudiantes](http://www.unileon.es/estudiantes)

[acceso@unileon.es](mailto:acceso@unileon.es)

## Escuela Superior y Técnica de Ingeniería Agraria

Av. Portugal, 41 • 24071 León

Tel.: 987 291 801 / 987 291 802

[www.estia.unileon.es](http://www.estia.unileon.es)

[eiaadm@unileon.es](mailto:eiaadm@unileon.es)

Facebook: @estia.unileon



universidad  
de león

[unileon.es](http://unileon.es)

Síguenos en:



# Pensando EN TU FUTURO



universidad  
de león

Ven a estudiar Ingeniería Agraria  
a la Universidad de León





# PLAN DE ESTUDIOS

**Formamos profesionales** capacitados para aplicar la Ingeniería a las actividades agroindustriales, ganaderas, agrícolas y agroambientales, con equipos de profesores de gran prestigio y formación práctica y mediante el uso de instalaciones y laboratorios de alta calidad.

## Qué te ofrecemos

- Acceso a la profesión de Ingeniero Técnico Agrícola.
- Equipos de profesores de gran prestigio.
- Finca de 16 hectáreas para la realización de prácticas.
- Laboratorios modernos y bien equipados para la docencia de las distintas disciplinas.
- Gran número de convenios para prácticas en empresas.
- Programas de movilidad nacional e internacional (Alemania, Argentina, Australia, Brasil, Bulgaria, Canadá, Chile, China, Colombia, Estados Unidos, Francia, Grecia, Hungría, Italia, Japón, Lituania, México, Perú, Polonia, Portugal, República Checa, Rumanía, Rusia, Taiwán, Turquía y Vietnam).

**Este título habilita para el ejercicio de la profesión regulada de Ingeniero Técnico Agrícola (Orden CIN/323/2009).**

**Elección entre tres itinerarios o especialidades:**  
Ingeniería Agroalimentaria, Ingeniería Rural o Ingeniería Agroambiental.

## Salidas profesionales

**Acceso a la profesión de Ingeniero Técnico Agrícola (con competencias profesionales propias de la titulación)** • Acceso al cuerpo de Ingenieros Técnicos Agrícolas de las administraciones públicas (Oposiciones del Estado, Comunidades Autónomas, etc) • **Consultoría de ingeniería agraria, redacción de proyectos y direcciones de obra** : empresas públicas o privadas, gabinetes técnicos, o trabajo como profesional autónomo • Dirección y asistencia técnica en explotaciones agrarias, explotaciones ganaderas, industrias agroalimentarias, regadíos, etc • **Estudios y trabajos profesionales relacionados con el medio rural**: ordenación del territorio, topografía y cartografía, valoraciones y peritaciones. **Evaluación de impacto ambiental** • Trabajo técnico-comercial para empresas de suministros para agricultura y la empresa agroalimentaria • **Dirección y gerencia de explotaciones o agrupaciones de productores** • Trabajo empresarial de gestión y dirección técnica, desarrollo de producto, investigación y experimentación • **Control de calidad y de procesos. Sistemas de seguridad y protección del medio ambiente.**

Este folleto tiene carácter informativo y puede sufrir pequeñas modificaciones

### PRIMER CURSO

Anuales	ECTS
Edafología y Climatología	9
Fundamentos Físicos de la Ingeniería	9
Química	9
Técnicas de Representación Gráfica	9
Primer semestre	ECTS
Biología Vegetal y Animal	6
Cálculo	6
Segundo semestre	ECTS
Álgebra	6
Botánica Agrícola	6
<b>Créditos Primer Curso</b>	<b>60</b>

### TERCER CURSO (los alumnos eligen una de las tres menciones)

MENCIÓN INGENIERÍA RURAL		MENCIÓN INGENIERÍA AGROAMBIENTAL		MENCIÓN INGENIERÍA AGROALIMENTARIA	
Primer semestre	ECTS	Primer semestre	ECTS	Primer semestre	ECTS
Diseño y Cálculo de Estructuras	6	Diseño de Espacios Verdes y Deportivos	6	Biocología y Microbiología General	6
Genética y Mejora Vegetal	6	Genética y Mejora Vegetal	6	Diseño y Cálculo de Estructuras	6
Geotecnia y Cimientos	6	Hidrología de Superficie y Erosión	6	Calor y Frío Industrial	6
Nutrición, Cría y Mejora Animal	6	Protección de Cultivos	6	Operaciones Básicas	6
Protección de Cultivos	6	Tecnología de la Producción Protegida	6	Propiedades de los Alimentos	6
Segundo semestre	ECTS	Segundo semestre	ECTS	Segundo semestre	ECTS
Arboricultura Frutal	6	Cultivos Frutícolas	6	Control Microbiológico e Higiénico en Industrias Agroalimentarias	6
Cultivos Herbáceos	6	Construcciones	6	Control Fitosanitario Postrecolección	6
Infraestructuras y Vías Rurales	6	Economía Ambiental	6	Diseño de Industrias Agrarias y Alimentarias	6
Mecanización Agrícola	6	Planificación y Ordenación del Territorio	6	Procesos en Industrias Alimentarias	6
Proyectos	6	Proyectos	6	Proyectos	6
<b>Créditos Tercer Curso</b>	<b>60</b>	<b>Créditos Tercer Curso</b>	<b>60</b>	<b>Créditos Tercer Curso</b>	<b>60</b>

### CUARTO CURSO

MENCIÓN INGENIERÍA RURAL		MENCIÓN INGENIERÍA AGROAMBIENTAL		MENCIÓN INGENIERÍA AGROALIMENTARIA	
Primer semestre	ECTS	Primer semestre	ECTS	Primer semestre	ECTS
Construcciones Rurales	4.5	Control de Calidad y Comercialización	4.5	Enología y Enotecnia	4.5
Complementos de Trabajo Fin de Grado I	3	Evaluación de Impacto Ambiental	4.5	Gestión Ambiental y de la Calidad en Industrias Agroalimentarias	4.5
Instalaciones Agroganaderas	4.5	Obras e Infraestructuras de Espacios Verdes	4.5	Seguridad Alimentaria	4.5
Tecnología del Riego	4.5	Restauración Ambiental y del Paisaje	4.5	Valoración y Comercialización Agroalimentaria	4.5
Valoración Agraria	4.5	Segundo semestre	ECTS	Segundo semestre	ECTS
<b>Complementos de Trabajo Fin de Grado II</b>	<b>3</b>	Cultivos Ornamentales	4.5	Automatización y Control de Procesos	4.5
Cultivos Protegidos	4.5	Energías Renovables	4.5	Obras e Instalaciones Auxiliares en Industrias Agroalimentarias	4.5
Jardinería, Paisajismo y Espacios Deportivos	4.5	Mecanización en Hortofruticultura y Espacios Verdes	4.5	Tecnología Postcosecha	4.5
Malherbología, Plagas y Enfermedades Vegetales	4.5	Tecnología del Riego en Hortofruticultura y Jardinería	4.5	Análisis de los Alimentos	4.5
Instalaciones Eléctricas Agrarias	4.5				

### Optativas

PRIMER SEMESTRE
• Gestión Ambiental de la Empresa Agraria -----> 3
• Micología Agrícola -----> 3
• Prácticas Externas I -----> 3
SEGUNDO SEMESTRE
• Análisis Agrícola -----> 3
• Prácticas Externas II -----> 3
• Viticultura -----> 3

<b>Créditos Cuarto Curso</b>	<b>60</b>
<b>Trabajo Fin de Grado -----&gt; 12</b>	

### Optativas

PRIMER SEMESTRE
• Gestión de Residuos Agroindustriales -----> 3
• Prácticas Externas I -----> 3
• Prácticas Externas II -----> 3
• Recuperación de Suelos Contaminados -----> 3
• Tecnologías Genéticas Avanzadas en Agronomía -----> 3
SEGUNDO SEMESTRE
• Bioclimatología y Vegetación -----> 3
• Meteorología Aplicada y Contaminación Atmosférica ----> 3
• Pascicultura -----> 3
• Prácticas Externas III -----> 3
• Prácticas Externas IV -----> 3

<b>Créditos Cuarto Curso</b>	<b>60</b>
<b>Trabajo Fin de Grado -----&gt; 12</b>	

### SEGUNDO CURSO

Primer semestre	ECTS
Electrotecnia y Electrificación Agraria	6
Fundamentos de Producción Animal	6
Fundamentos de Producción Vegetal	6
Motores y Máquinas	6
Sistemas de Información Geográfica y Teledetección	6
Segundo semestre	ECTS
Ecología y Estudios Ambientales	6
Hidráulica y Riesgos	6
Principios de Economía y Administración e la Empresa Agraria	6
Resistencia de Materiales	6
Topografía	6
<b>Créditos Segundo Curso</b>	<b>60</b>

### Optativas

PRIMER SEMESTRE
• Alimentación, Nutrición y Salud -----> 3
• Industrias de Alimentos de Origen Animal -----> 3
• Prácticas Externas I -----> 3
• Prácticas Externas II -----> 3
• Practicum de Higiene y Tecnología de los Alimentos -----> 3
SEGUNDO SEMESTRE
• Fruticultura -----> 3
• Industrias de Alimentos de Origen Vegetal ----> 3
• Prácticas Externas III -----> 3
• Prácticas Externas IV -----> 3
• Técnicas de Análisis Sensorial de Alimentos y Bebidas ----> 3

<b>Créditos Cuarto Curso</b>	<b>60</b>
<b>Trabajo Fin de Grado -----&gt; 12</b>	

En la optatividad se incluyen las Prácticas Externas, pudiendo el estudiante reconocer hasta los 12 créditos de la optatividad.