

4 PUNTS CLAU QUE POTENCIARAN LA TEVA CARRERA PROFESSIONAL



FORMACIÓ DIFERENCIAL I PRÀCTICA PER AL TEU CURRÍCULUM

Mètodes d'aprenentatge innovadors dins dels nostres programes docents. Estudiaràs en un entorn professional virtual que et farà adquirir les habilitats necessàries.



PROFESSORAT DE PRIMER NIVELL

Resoldràs casos pràctics del dia a dia de professionals de prestigi que operen dins d'organitzacions rellevants en l'entorn nacional i internacional.



PRÀCTIQUES PROFESSIONALS GARANTIDES

Podràs realitzar pràctiques professionals en les millors empreses. A més, L'ETSEQ està ubicada al costat d'un entorn industrial molt actiu en l'àmbit dels aliments i la innovació biotecnològica.



PROGRAMA D'INTERCANVIS

Podràs beneficiar-te dels programes d'intercanvi internacional de l'ETSEQ i donar una nova perspectiva a la teva formació: Programa Erasmus de la Unió Europea amb estades a Alemanya, Gran Bretanya, Irlanda, Itàlia, Bèlgica, Holanda, Finlàndia, França, Dinamarca, Polònia... i Programa d'Intercanvi amb la prestigiosa University of Illinois Urbana-Champaign, EUA.



L'OPINIÓ DE L'ESTUDIANT

Berta Lascuevas, Alice Dien

Vam valorar la creixent demanda de professionals del sector que hi ha a Catalunya i les diferents sortides professionals que podem escollir. Us resumim el motiu principal que ens van ajudar a decidir-nos per l'ETSEQ i la URV:

- Per l'àmplia experiència i el prestigi de l'ETSEQ, que ha format milers de professionals àmpliament qualificats.
- Per la vinculació de l'ETSEQ amb la indústria alimentària.
- Pel mètode docent, que dona resposta a les necessitats formatives dels futurs enginyers de Bioprocessos Alimentaris.
- Per la implicació del professorat i de tot el personal de l'Escola, que t'acull des del primer moment.
- Per les modernes instal·lacions en actualització constant.
- Pel campus de l'escola, el lloc on es respira l'autèntic ambient universitari!

ADMISSIONS

BUSQUEM ALUMNES AMB TALENT

Sol·licita la teva plaça i assegura el teu futur professional

REQUISITS D'ACCÉS

Alumnes provinents de batxillerat

Fase general de les PAU i, si s'escau, l'especifica amb les matèries de modalitat adscrites a la branca d'enginyeria i arquitectura.

Alumnes provinents de cicles formatius de grau superior

Si s'escau, fase específica de les PAU amb les matèries de modalitat adscrites a la branca d'enginyeria i arquitectura.

Alumnes més grans de 25 anys

Prioritàriament les persones que superin les proves d'accés per a més grans de 25 anys amb les matèries de modalitat adscrites a la branca d'enginyeria i arquitectura.



Vine a les
Jornades
de Portes
Obertes

DADES DE CONTACTE

Campus Sescelades

Av. Països Catalans, 26 · 43007 Tarragona

Oficina de Suport ETSEQ

Tel. 977 55 96 07 · info.etseq@urv.cat

Transport públic:

Des de Tarragona ciutat, bus 41 i 54
Des de Garraf, Baix i Alt penedes,
Alt i Baix Camp i Tarragones:
Bus PLANA, Bus MONBÚS
Acces A-7 / AP7 / T-11

www.etseq.urv.cat

etsEQ
ESCOLA TÈCNICA SUPERIOR
D'ENGINYERIA QUÍMICA



UNIVERSITAT
ROVIRA I VIRGILI
Fundació URV

GEBA

GRAU D'ENGINYERIA DE BIOPROCESSOS ALIMENTARIS

www.etseq.urv.cat



UNA PROFESSION AMB MOLTES OPORTUNITATS LABORALS



Work Experience
Una experiència dual

www.etseq.urv.cat

PREPARA'T PER ASSOLIR UN FUTUR PROFESSIONAL D'ÈXIT

PER QUÈ ESTUDIAR A L'ETSEQ?

Som un centre universitari de referència pels mètodes educatius innovadors orientats a fomentar el treball en equip, el lideratge i l'emprenedoria. Formem part de la iniciativa CDIO (marc educatiu innovador per a la formació de la pròxima generació d'enginyers www.cdio.org).

L'ETSEQ forma a enginyers capaços, versàtils i resolutius aptes per desenvolupar la seva tasca amb excel·lència en un entorn global. Amb el **Grau de Enginyeria de Bioprocessos Alimentaris** et convertiràs en un professional capacit per assessorar i aportar valor en l'activitat de les companyies i multinacionals. Els nostres enginyers troben feina durant el primer any després de finalitzar els estudis (Font: winddat.aqu.cat).

El Grau d'Enginyeria de Bioprocessos Alimentaris proporciona les atribucions professionals de l'Enginyer Tècnic de l'especialitat d'indústries agràries i alimentàries.



Formació,
investigació
i debat



Vocació
internacional



Vincles
amb el món
professional

EL NOSTRE PRESTIGI, UN SEGELL DE GARANTIA PER A LA TEVA INVERSIÓ



Premi VICENS VIVES
(2001, 2006 i 2015)



Premi a la Qualitat Docent
atorgat pel Consell Social
de la URV
(2001, 2006 i 2015)



Premi Enginyer Químic
Global atorgat pel Ministerio
de Educación Cultura y
Deporte (2002)



PROGRAMA

Un pla d'estudis renovat, avançat i amb visió internacional, que et convertirà en un enginyer altament qualificat i preparat per als entorns laborals actuals i de futur.

ASSIGNATURES

1r curs

- Matemàtiques I
- Computació en enginyeria de processos
- Físicoquímica
- Física
- Química I
- Química II
- Expressió gràfica
- Fonaments de bioquímica i biologia
- Fonaments d'enginyeria de processos

2n curs

- Matemàtiques II
- Economia i organització industrial
- Edafologia i climatologia
- Cinètica de bioprocessos i enginyeria de reacció
- Fonaments de la producció d'aliments
- Fonaments de microbiologia d'aliments
- Química i anàlisi dels aliments
- Enginyeria fluidomecànica
- Enginyeria tèrmica

3r curs

- Disseny de processos de separació
- Enginyeria de bioprocessos i aliments
- Laboratori integrat d'operacions unitàries
- Modelització de processos en sistemes alimentaris i biològics
- Control i instrumentació
- Tecnologia del medi ambient
- Gestió i valorització de subproductes agroindustrials
- Electrotècnia
- Resistència de materials i càlcul d'estructures
- Bases tecnològiques de la producció animal
- Sistemes de qualitat en indústries alimentàries
- Bioprocessos alimentaris i seguretat alimentària

4t curs

- Màquines i motors tèrmics
- Cartografia i topografia
- Oficina tècnica
- Comercialització i valoració a les indústries agroalimentàries
- Construccions agroalimentàries
- Enginyeria de les instal·lacions a les indústries agroalimentàries
- Fitotècnia
- Protecció de cultius
- Pràctiques externes
- Treball de fi de grau

EL TEU FUTUR PROFESSIONAL

Sortides professionals

- Enginyer de l'àrea de processament de productes d'origen biològic, especialment aliments
- Enginyer de les àrees de recerca, innovació i disseny de producte
- Enginyer del departament d'enginyeria de l'àrea de disseny de procés i equips
- Enginyer del departament de gestió mediambiental
- Enginyer de l'àrea de gestió i comercialització de productes d'origen biològic, especialment aliments
- Enginyer del departament de gestió i control de la qualitat
- Enginyer del departament desenvolupament i innovació
- Exercici lliure de la professió d'Enginyer Tècnic

TAULA GRAU d'enginyeria de bioprocessos alimentaris

	240
FORMACIÓ BÀSICA	69
OBLIGATORIS	144
OPTATIUS	6
PRÀCTIQUES EXT.	9
TREBALL FI DE GRAU	12
CAPACITACIÓ PROF.	ENGINYER/A TÈCNIC/A especialitat en indústries agràries i alimentàries
PLACES DE NOU INGRÉS	40
HORARI PRIMER CURS	MATÍ I TARDA