

Grado en Innovación de Procesos y Productos Alimentarios

IPPA

¿Por qué estudiar este grado en la UPNA?

Internacionalización

La Escuela Técnica de Ingenieros Agrónomos te permite internacionalizar tu formación, de varias maneras:

- **La movilidad internacional** te permite estudiar un semestre internacional, gracias a convenios con más de 30 universidades en Europa, América, Asia y África.
- Puedes estudiar **asignaturas en inglés**.

Innovación docente y compromiso social

Estudiar este grado en la UPNA permite adquirir **competencias y habilidades altamente demandadas** en el mercado laboral, como la comunicación oral o el trabajo en equipo.

Podrás trabajar con **metodologías docentes activas**, como el aprendizaje basado en proyectos.

La Escuela Técnica de Ingenieros Agrónomos destaca por su **compromiso social**, e integra en su formación programas de formación solidaria, aprendizaje-servicio y cooperación al desarrollo.

Grupo de emprendimiento

El grupo de emprendimiento está formado por estudiantes interesados en desarrollar competencias como creatividad, innovación y emprendimiento.

Plan tutor / mentor

Puedes contar con un profesor-tutor o un estudiante-mentor de apoyo, durante todos tus estudios.

Prácticas en empresa

Por su estrecha relación con el sector agroalimentario, la Escuela Técnica de Ingenieros Agrónomos ofrece prácticas en más de 35 empresas e instituciones nacionales e internacionales.

Te interesa si:

- Quieres descubrir las posibilidades de la **innovación alimentaria** para el desarrollo de alimentos saludables, apetecibles, de "conveniencia" y ligados a sistemas de producción, elaboración y comercialización sostenibles.
- Quieres participar en el reto del desarrollo de **nuevos productos** garantizando **calidad, seguridad y respeto al medio ambiente**.
- Te gustaría encontrar **soluciones para la crisis alimentaria mundial** desarrollando nuevos alimentos y sistemas de conservación apropiados y eficaces.
- Te quieres capacitar para el manejo de **herramientas y nuevas tecnologías** aplicadas a innovación, gestión de proyectos y comercialización de alimentos.

Te capacita para:

- **Desarrollar productos y procesos alimentarios a través de la innovación**, generando nuevos conceptos, estudiando su viabilidad, industrialización y lanzamiento al mercado.
- Trabajar en la **planificación y gestión de proyectos** de desarrollo e innovación alimentaria en equipos multidisciplinares y en un entorno cambiante.
- Aplicar conocimientos científicos, técnicos, de gestión y marketing para **resolver problemas, tomar decisiones y crear valor** en el ámbito alimentario.
- **Transferir** a la industria alimentaria y de restauración los avances obtenidos **en centros de investigación**.
- Ejercer **tareas de innovación o de asesoría científica y técnica** en departamentos de I+D+i, de gestión y control de calidad y de seguridad alimentaria.





Oinarrizko irakasgaietarako euskarazko taldeak daude



Los sistemas alimentarios del futuro deben ser más inteligentes y eficientes. (FAO)

Empleabilidad

El sector agroalimentario es la primera industria de la economía nacional, y supone más del 22,3% del Valor Añadido Bruto y el 21% del empleo del total de las manufactureras.

Cuando te gradúes, puedes:

- Trabajar como técnico y especialista en innovación de procesos y productos para las industrias agroalimentarias y centros tecnológicos.
- Cursar un Master de especialización en industria agroalimentaria.

Asignaturas Cuatro cursos y 240 créditos ECTS

1	S1	Matemáticas *	Informática **	Química *	Empresa **	Biología
	S2	Estadística **	Física	Química de alimentos *	Emprendimiento e Innovación empresarial	Microbiología de alimentos
2	S3	Bromatología	Procesos térmicos de conservación de alimentos	Principios y cálculo operaciones industrias	Propiedades físicas de alimentos	Bioquímica
	S4	Nutrición y salud	Procesos no térmicos de conservación de alimentos	Ingeniería de alimentos	Análisis de alimentos	Comercialización para la innovación
3	S5	Bases normativas y documentales	Envasado de alimentos	Cultura alimentaria	Innovación en procesos alimentarios	Innovación en productos alimentarios
	S6	Gestión de la calidad en el sector primario	Evaluación sensorial	Diseño y desarrollo de alimentos I	Diseño y desarrollo de alimentos II	Gestión de la innovación en la empresa
4	S7	Gestión de calidad, inocuidad y proyectos	Herramientas control calidad y seguridad alimentaria	Optatividad		
	S8	Optatividad	Prácticas en empresa		Trabajo Fin de Grado	

Grupos en: * Inglés
** Inglés y euskera

60 ECTS Formación Básica
90 ECTS Formación Específica
42 ECTS Formación en Innovación

36 ECTS Optatividad
12 ECTS Trabajo Fin de Grado



Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos
Nekazaritza Ingeniarien
Goi Mailako Eskola Teknikoa

+ info:
etsia@unavarra.es
www.unavarra.es/ets-agronomos

upna
Universidad Pública de Navarra
Nafarroako Unibertsitate Publikoa

Gradua Elikagai Prozesu eta Produktuen Berrikuntzan

Zergatik ikasi gradu hau NUPen?

Nazioartekotza

Nekazaritza Ingeniarien Eskola Teknikoak aukera ematen dizu zure prestakuntza nazioartekotzeko:

- Nazioarteko mugikortasunerako programen bidez, beste herrialde bateko unibertsitatean ikasi ahalko duzu seihileko batez, Europako, Amerikako, Asiako eta Afrikako 30 unibertsitate baino gehiagorekin sinatutako hitzarmenei esker.
- Ingelesez ikasi ahalko duzu.

Irakaskuntza berritzailea eta konpromiso soziala

Gradu hau NUPen eginez gero, lan-munduak maiz eskatzen dituen gaitasunak eta trebetasunak lortuko dituzu, besteak beste, ahoz komunikatzeko eta taldean lan egiteko gaitasunak.

Irakaskuntza-metodologia aktiboak landuko dituzu, esate baterako, proiektuetan oinarritutako ikasketa.

Nekazaritza Ingeniarien Goi Mailako Eskola Teknikoa bere konpromiso sozialagatik nabarmentzen da, eta heziketa solidarioko, 'zerbitzu eginez ikasi' motako eta garapenerako lankidetzako programak barne hartzen ditu prestakuntzan.

Ekintzailtza-taldea

Sormena, berrikuntza, ekintzailtza eta antzeko gaitasunak eskuratzeko interesa duten ikasleek osatzen dute ekintzailtza-taldea.

Tutoretza Plana eta Mentoretza Plana

Laguntzeko irakasle-tutore bat edo ikasle-mentore bat izan dezakezu ikasketak egin bitartean.

Enpresetako praktikak

Nekazaritzako elikagaien sektorearekin harreman estua duenez, Nekazaritza Ingeniarien Goi Mailako Eskola Teknikoak Espainiako eta nazioarteko 35 enpresa eta erakundetan baino gehiagotan eskaintzen dizkizu praktikak.

Interesatzen zaizu, baldin eta:

- Elikagaien berrikuntza-aukerak ezagutu nahi badituzu, elikagai osasungarriak, gustagarriak, "komenigarriak" eta ekoizpen-, elaborazio- eta merkaturatze-sistema iraunkorrekin egindakoak produzitzeko.
- Produktu berriak garatzeko erronkan parte hartu nahi baduzu, haien kalitatea, segurtasuna eta ingurumenarekiko errespetua bermatuz.
- Munduko elikagai-krisirako irtenbideak bilatu nahi badituzu, elikagai berriak sortuz eta kontserbazio-sistema egokiak eta eraginkorrak erabiliz.
- Berrikuntzari, proiektu-kudeaketari eta elikagai-merkaturatzeari aplikatutako tresna eta teknologia berriak erabiltzen ikasi nahi baduzu.

Gaitasunak emango dizkizu:

- Berrikuntzaren bidez elikagai-produktuak eta -prozesuak gara ditzazun, kontzeptu berriak sortuz eta haien bideragarritasuna, industrializatzea eta merkaturatzea aztertuz.
- Diziplina anitzeko taldeetan eta ingurune aldakor batean elikagaien produktuak eta prozesuak garatzeko eta berritzeko proiektuak planifikatuz eta kudeatuz lan egin dezazun.
- Ezagutza zientifikoak, teknikoak, kudeaketakoak eta marketinekoak erabil ditzazun, arazoak konpontzeko, erabakiak hartzeko eta elikagai-arloan balioa sortzeko.
- Ikerketa-zentroetan lortutako aurrerapenak elikagaien industriara eta sukaldaritzara transferi ditzazun.
- I+G+b-ko, kalitatea kudeatzeko eta kontrolatzeko eta elikagaien segurtasuna ziurtatzeko sailetan berrikuntza-lanak egin ditzazun edo aholkularitza zientifikoa eta teknikoa eman dezazun.





Oinarrizko ikasgaietarako euskarazko eta ingelerazko taldeak daude



Etorkizunean, elikagai-sistemek adimentsuagoak eta eraginkorragoak izan beharko dute. (FAO)

Enplegarritasuna

Espainiako ekonomiako lehen industria da nekazaritzako elikagaien sektorea, eta Espainiako balio erantsi gordinaren % 22,3 baino gehiago eta manufaktura-industriaren enpleguaren % 21 hartzen du.

Graduatzen zarenean, aukera izango duzu:

- Prozesuen eta produktuen berrikuntzako teknikari eta espezialista gisa lan egiteko, nekazaritzako elikagaien industrietan eta zentro teknologikoetan.
- Nekazaritzako elikagaien industriari buruzko espezializazioko Master bat egitea.

Irakasgaiak, lau ikasmaila eta 240 ECTS kreditu

1	S1	Matematika *	Informatika **	Kimika *	Enpresa **	Biologia
	S2	Estatistika **	Fisika	Elikagaien kimika *	Ekintzailtza eta berrikuntza elikagaien enpresetan	Elikagaien Mikrobiologia
2	S3	Bromatologia	Elikagaiak kontserbatzeko prozesu termikoak	Industrietako printzipioak eta eragiketa-kalkulua	Elikagaien propietate fisikoak	Biokimika
	S4	Nutrizioa eta osasuna	Elikagaiak kontserbatzeko prozesu ez-termikoak	Elikagaien ingeniari-tza	Elikagaien analisia	Elikagaien berrikuntzarako merkaturatzea
3	S5	Oinarrizko arauak eta legedia	Elikagaien ontziratzea	Elikadura kultura	Berrikuntza elikagaien prozesuetan	Berrikuntza elikagaien produktuetan
	S6	Kalitatearen kudeaketa lehen sektorean	Zentzumeneren bidezko ebaluazioa	Elikagaien diseinua eta garapena I	Elikagaien diseinua eta garapena II	Berrikuntzaren kudeaketa enpresan
4	S7	Kalitatearen kudeaketa, kaltegabatasuna eta proiektuak	Kalitatea kontrolatzeko tresnak eta elikatze segurtasuna	Aukerakoak		
	S8	Aukerakoak	Praktikak enpresetan		Gradu Amaierako Lana	

Taldeak: * Ingeleseztan
** Ingeleseztan eta euskaraz

60 ECTS Oinarrizko prestakuntza
90 ECTS Prestakuntza berariazkoa
42 ECTS Prestakuntza berrikuntzan

36 ECTS Aukerakoak
12 ECTS Gradu Amaierako Lana



Nekazaritza Ingeniarren Goi Mailako Eskola Teknikoa
Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos

+ info:
etsia@unavarra.es
www.unavarra.es/ets-agronomos

upna
Universidad Pública de Navarra
Nafarroako Unibertsitate Publikoa