Seguridad, sostenibilidad y calidad, clave en el crecimiento - Mediterráneo - 27/06/2015

Oferta educativa 2015/2016 DE LA UNIVERSITAT JAUME I

GRADOS EN INGENIERÍA AGROALIMENTARIA Y MEDIO RURAL Y QUÍMICA

ESTUDIOS: Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural. Grado en Química

CRÉDITOS: 240 EN CADA GRADO

PLAZAS: 60 para I. Agroalimentaria y del Medio Rural. 70 para Química

SALIDAS PROFESIONALES: I. AGROALIMENTARIA: Producción vegetal y animal, Jardinería, Biotecnología y mejora genética, Gestión de recursos naturales, Tecnología ambiental, Gestión de empresas agrarias, Ingeniería rural. QUÍMICA: Aplicaciones industriales, fabricación de materias y productos químicos y energéticos, enseñanza e investigación.

Seguridad, sostenibilidad y calidad, clave en el crecimiento

El crecimiento sostenible convierte a estos estudios en una gran opción para la salida laboral

R. D.
especiales@epmediterraneo.com
CASTELLÓN

El crecimiento sostenible es el gran reto de la industria agroalimentaria y la industria química, dos de los sectores más importantes no solo en el tejido industrial y económico de la provincia de Castellón sino a nivel internacional. La UJ I ofrece, desde hace más de 10 años, estudios específicos aplicados a estos sectores: el grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural, y el Grado en Química.

INGENIERÍA // La nueva situación socioeconómica del sector agroalimentario está manifestando claramente el impacto del cambio climático, como ejemplo más palpable se encuentra el incremento de la población mundial y el descenso de la producción de alimentos desde el año 2010. Para alcanzar un futuro sostenible es necesario formar profesionales que sepan cómo generarlo y cómo gestionarlo. El grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural pretende formar ingenieros que sean capaces de intervenir y gestionar los procesos implicados en la producción y la biotecnología vegetal.

El principal hito que se plantea estos estudios es dar soporte al sector empresarial en la búsqueda de la solución a los distintos problemas que plantea una de las producciones agrarias más tecnificadas del mundo, sin perder de vista la competitividad. Los estudios abordan temas como el alcance medioambiental de la transgénesis, el manejo de los escasos recursos hídricos, el incremento de la producción de alimentos de modo sostenible y se proporcionará al alumnado de las herramientas necesarias que les permitan enfrentarse a la dinámica de los cambios ambientales que estamos sufriendo.

MEDITERRÁNEO

▸▸ Una alumna realiza prácticas de laboratorio en la Jaume I.

GRADO EN QUÍMICA // El Grado en Química de la UJI está orientado a una formación básica científica, de calidad, que equilibra perfectamente la parte teórica y práctica para que los graduados puedan enfrentar su trabajo profesional con garantías de éxito. El profesorado está formado por más de 40 profesores doctores, con una amplia experiencia y que mantienen líneas de investigación vivas de reconocido prestigio internacional.

La orientación del título propone dos itinerarios en las optativas de cuarto curso: Química Aplicada, para alumnos que quieren trabajar inmediatamente cuando acaben sus estudios, en industrias del ámbito químico, y Química Fundamental, para aquellos alumnos que quieren profundizar y dedicarse después a la investigación. Combina dos formatos de docencia: por una parte las clases magistrales y por otra metodología más innovadora como pueden ser las clases de problemas, seminarios o tutorías con grupos reducidos, evaluando continuamente conocimiento y competencias necesarias que debe adquirir el alumnado.

DEL AULA A LA EMPRESA

Convenios y proyectos en el ámbito nacional

El profesorado e investigadores que imparten docencia en Ingeniería Agroalimentaria llevan a cabo un gran número de convenios y proyectos firmados con empresas de producción agraria, del sector agroquímico y cooperativas, y también en convenios de investigación con otros centros.

CONDICIONES

Más de 400 horas de prácticas en los laboratorios

El plan de estudios del Grado en Química cuenta con más de 400 horas en prácticas en las diferentes asignaturas, en los doce laboratorios perfectamente equipados de primer nivel que en estos momentos dispone la Escuela Superior de Tecnología y Ciencias Experimentales.

sabías que...

FUTURO

Permiten una gran diversidad laboral

→La Ingeniería Agroalimentaria es un grado cuyas competencias profesionales están reguladas por BOE y garantizadas por un colegio profesional específico. Los graduados en Ingeniería Agroalimentaria cuentan con uno de los perfiles laborales más amplios que va desde los relacionados con la seguridad alimentaria hasta todos aquellos vinculados con la gestión de la información, el medio ambiente y la organización territorial.

FOSIOLOGÍA VEGETAL

Aurelio Gómez forma parte del profesorado

→El presidente de la Sociedad Española de Fisiología Vegetal, Aurelio Gómez Cadenas, así como destacados miembros de la International Organization for Biological Control, parte del profesorado.

MÚLTIPLES SALIDAS

Versatilidad de los estudios en Química

→El Grado en Química de la UJI prepara durante 4 años al estudiantado para que al finalizar sus estudios sea capaz, como profesional, de enfrentarse con cualquier problema relacionado con la química y de resolverlo haciendo uso no solo de sus conocimientos, sino también de sus capacidades de liderazgo y trabajo en equipo. Las múltiples aplicaciones de la química posibilitan al estudiantado trabajar en campos muy diversos.

EL ITC Y EL IUPA

Dos institutos en el ámbito de la Química

→La UJI cuenta con dos institutos universitarios relacionados con el ámbito de la química que potencian la proyección social. El Instituto de Tecnología Cerámica (ITC) y el de Plaguicidas y Aguas (IUPA).

EQUIPAMIENTO

Cuenta con unas grandes instalaciones

→Además, la UJI cuenta con 10 laboratorios docentes, una zona de invernaderos con modernos sistemas automatizados por control remoto para simular las condiciones experimentales de cultivo de seadas en cualquier época del año y una parcela experimental de prácticas de campo en la que los estudiantes adquieren experiencia directa con las principales especies vegetales que luego se encontrarán en explotaciones agrarias reales.