



# Grau en Enginyeria de Bioprocessos Alimentaris

## GEBBA

**Jornades Portes Obertes 2026**  
24 Abril 2026

## 14 de Maig de 2026, 17h00

Xerrada online amb informació general i Orientació Universitària

- **Les PAU**
- **Preinscripció**
- **Matrícula**
- **Beques, etc.**

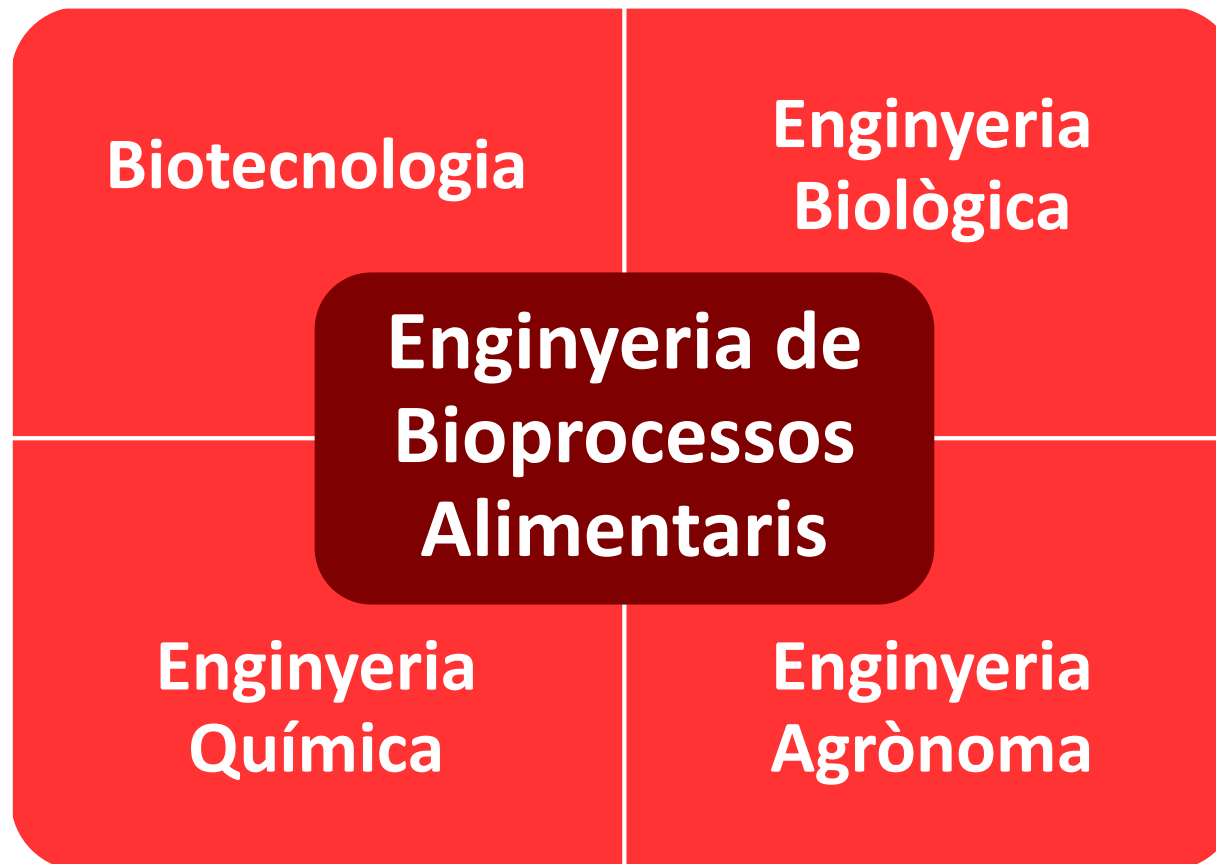
Els inscrits rebran una invitació per una xerrada en línia

<https://www.urv.cat/ca/estudis/graus/admissio/orientacio/portes-obertes/>

## Programa Grau en Enginyeria de Bioprocessos Alimentaris

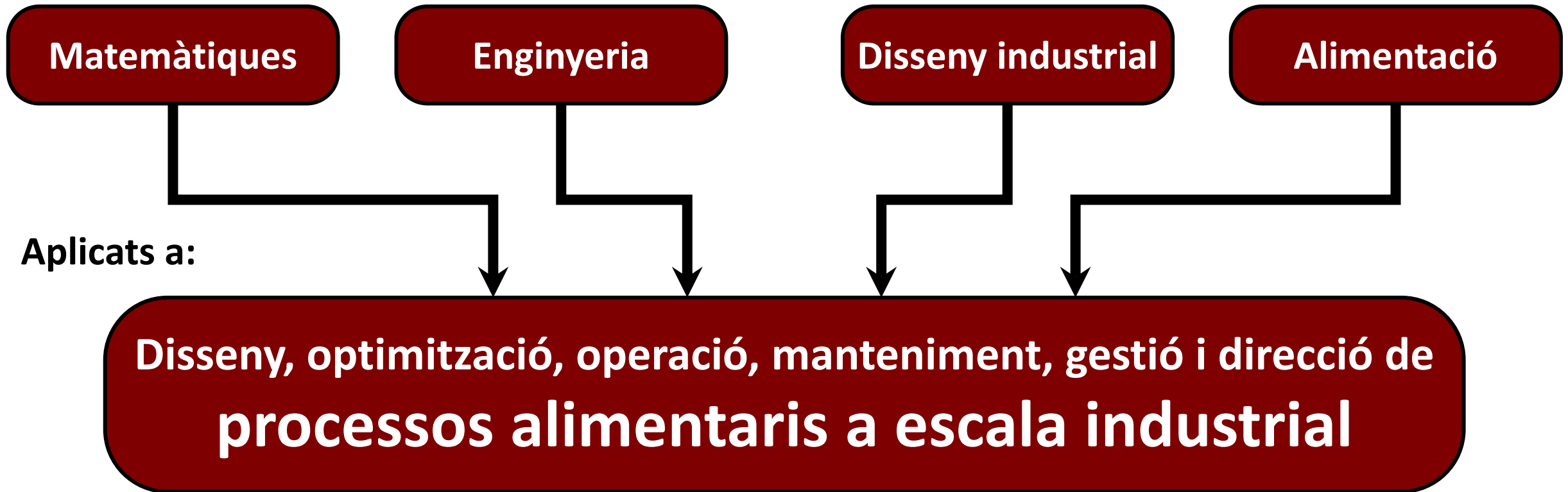
- Per què aquest grau ?
- Perquè a l'ETSEQ ?
- Com està organitzat ?
- Com és la docència ?
- Sortides professionals

## Què és l'Enginyeria de Bioprocessos Alimentaris ?



# Què és l'Enginyeria de Bioprocessos Alimentaris ?

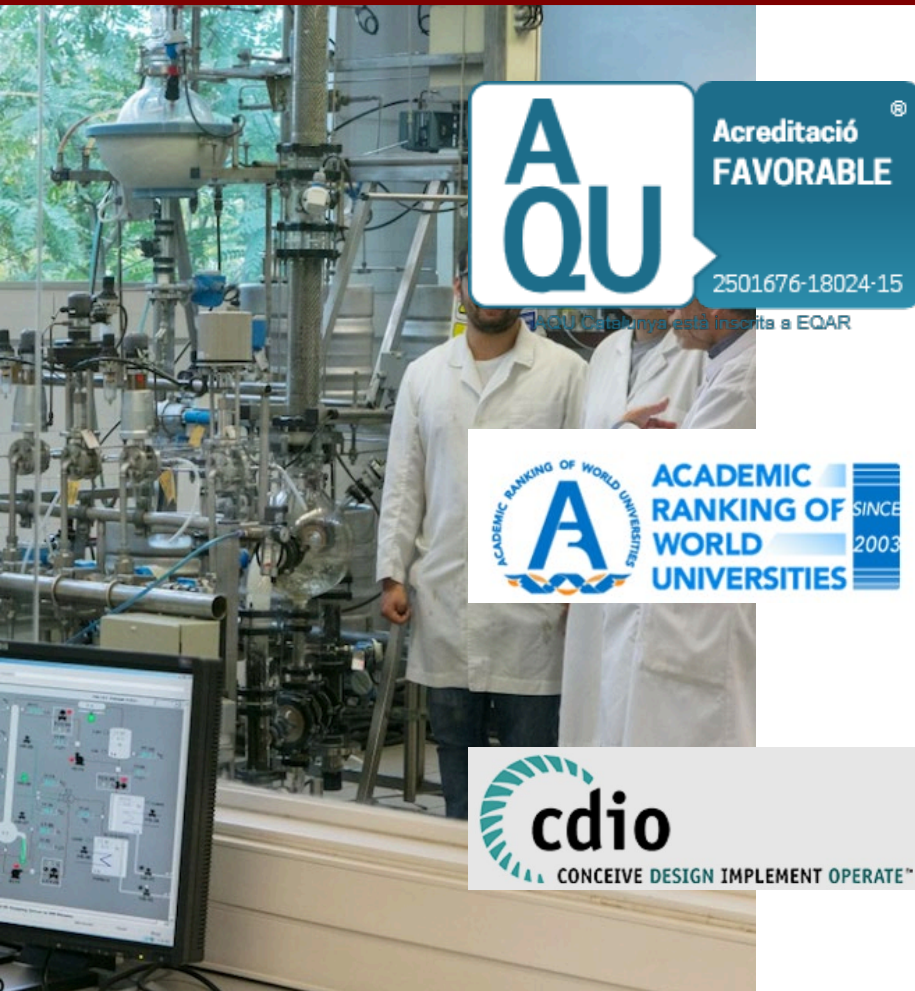
Aprentatge de conceptes de:



# Per què el grau en Enginyeria de Bioprocessos Alimentaris ?

Permetrà ampliar el teu horitzó amb una formació que  
dona resposta a les necessitats dels sectors de:  
**processos alimentaris a escala industrial**

## Per què a l'ETSEQ ?



- Escola capdavantera amb un model educatiu orientat a l'aprenentatge actiu
- Acreditació favorable AQU
- Situada entre les 76-100 millors del món en l'àrea de Ciència i Tecnologia dels Aliments (ARWU2021)
- Formem part de la iniciativa **CDIO**  
**Concebre, Dissenyar, Implementar i Operar** processos alimentaris

## Per què a l'ETSEQ ?



Estudiants de GEBA (ETSEQ) reben el premi MESSER pel seu disseny de plantes de fertilitzants i de producció de formatges



## Com està organitzat el GEBA?

**Grau en  
Enginyeria de  
Bioprocessos  
Alimentaris  
(240 ECTS)**

**Primer Curs: 60 ECTS**

**Segon Curs: 60 ECTS**

**Tercer Curs: 60 ECTS**

**Quart Curs: 60 ECTS**

**Atribucions professionals  
d'Enginyer/a Tècnic Agrícola**

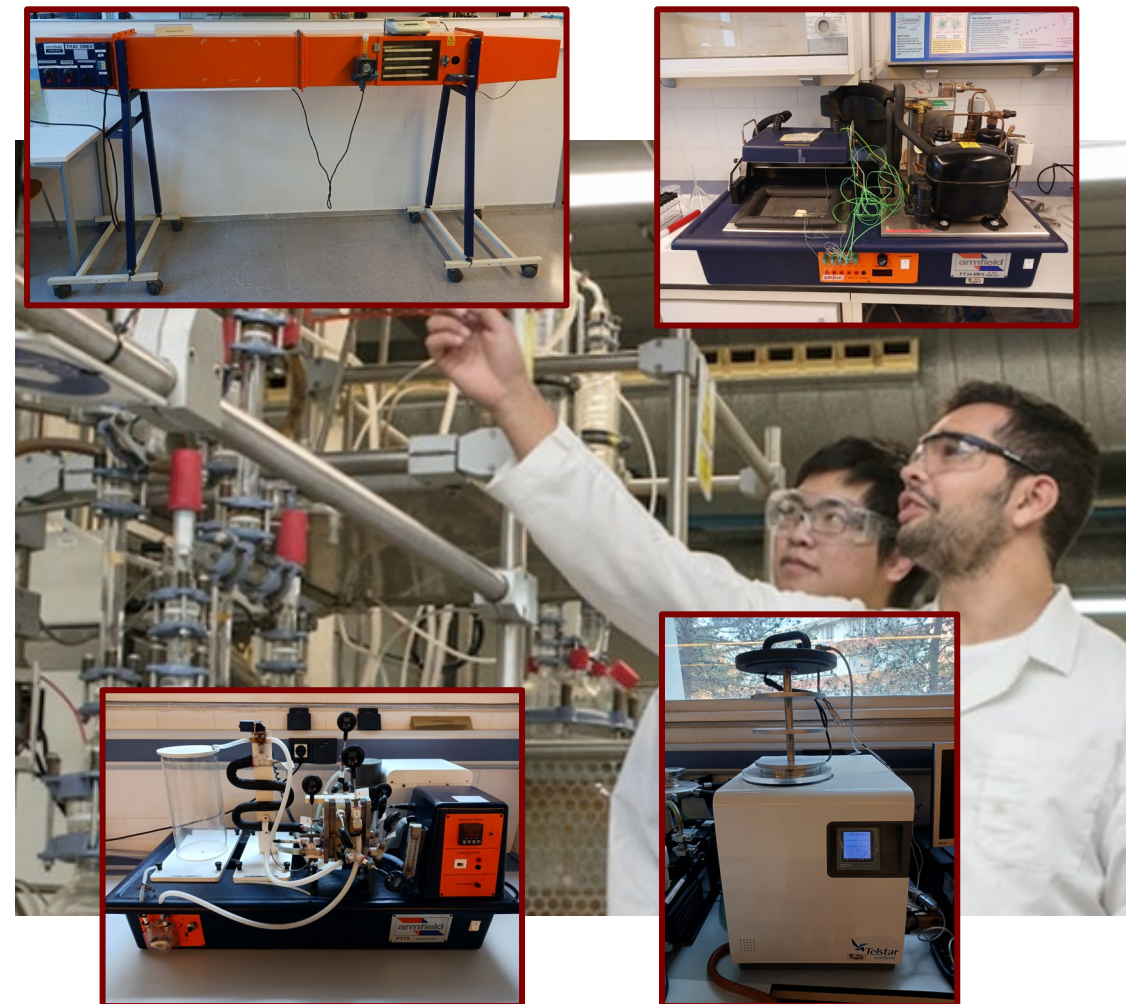
## Com és la docència ?



### Assignatures convencionals

- Sessions de teoria
- Seminaris de problemes
- Exàmens
- Pràctiques TIC o de laboratori

## Com és la docència ?



- ### Assignatures de laboratori
- Treball en grup al laboratori
  - Presentació d'informes escrits
  - Presentació oral i discussió dels resultats obtinguts

## Com és la docència ?

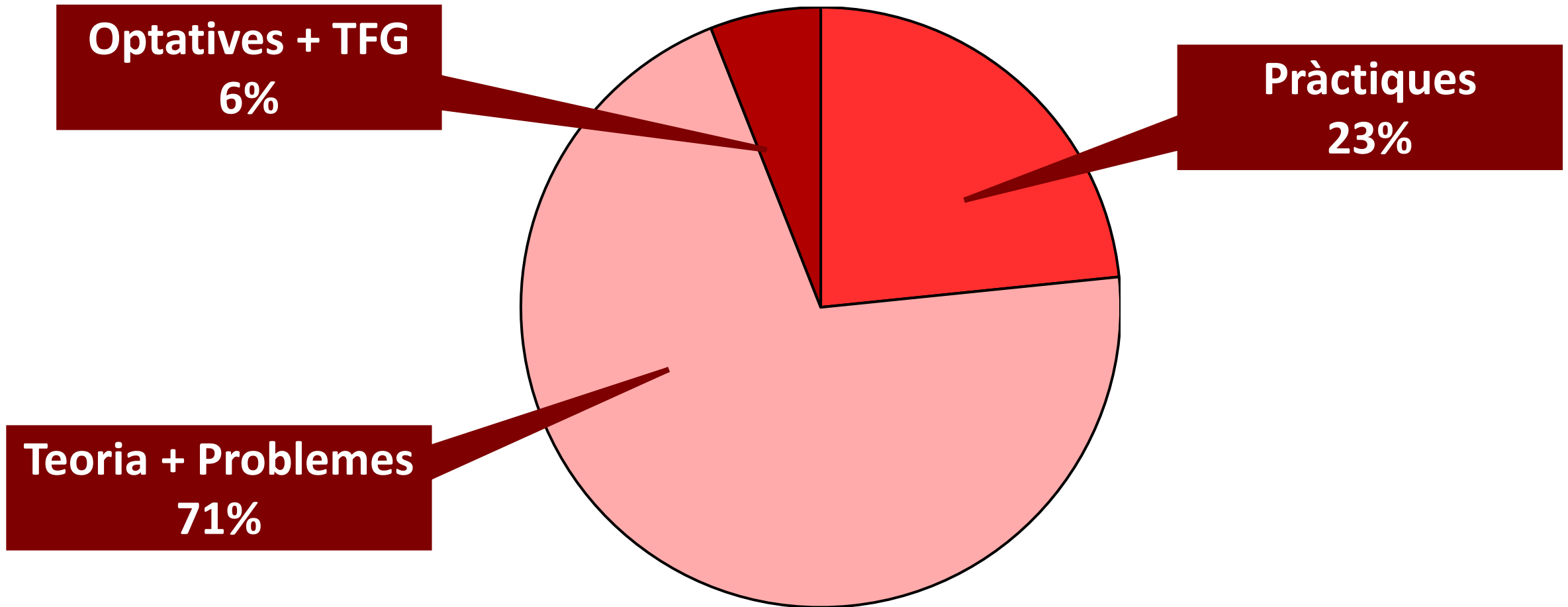
### Avantprojectes integrats

- A través d'una assignatura conductora anual
- Basats en processos industrials
- Treball en equips estructurats
- Soft skills (habilitats toves)

pensament crític, resolució de problemes, parla en públic, escriptura professional, treball en equip, alfabetització digital, lideratge, actitud professional, ètica laboral, gestió de la carrera professional, fluïdesa intercultural



## Com es distribueixen els ECTS ?



## Com són les pràctiques externes i el treball final de grau ?

### Pràctiques externes (PE)

- Pràctiques curriculars
- Es realitzen en empresa (preferiblement del sector alimentari)
- 9 ECTS (225 hores totals)
- Típicament, entre tercer i quart curs
- Conveni estudiant-empresa
- Informe de pràctiques
- Possibilitat d'ampliació amb pràctiques extra curriculars

### Treball Final de Grau (TFG)

- Projectes individuals basats en instal·lacions reals
- Indústria alimentària
- 12 ECTS (300 hores totals)
- Poden ser un projecte impulsat per una empresa del sector
- Poden incloure estades en pràctiques extra-curriculars (fins a 550 hores)
- Memòria TFG
- Defensa oral del treball amb tribunal

## Atribucions professionals del GEBA

Orden CIN/323/2009, de 9 de febrero, por la que se establecen los requisitos para la verificación de los títulos universitarios oficiales que habiliten para el ejercicio de la profesión de Ingeniero Técnico Agrícola

### Atribucions:

- Planificació i ordenació d'exploracions
- Direcció d'empreses agràries
- Gestió de cooperatives
- Projectes d'exploracions
- Planificació i gestió d'exploracions ramaderes
- Realització d'assaigs
- Assessorament i gestió de subvencions
- I moltes més ...

## Quines sortides professionals ?



Gestió Ambiental



Comercialització de productes



Innovació i Desenvolupament



Control i Automatització



Gestió i Control de Qualitat



Processament de productes alimentaris

## Quines empreses col·laboren ?



## Premi Europastry als millors estudiants egressats

- Premi instaurat pel curs 2025/26
- Presentació oficial del premi realitzada el 19 Febrer 2026 a l'ETSEQ
- El Premi Europastry reconeix els estudiants del Grau en Enginyeria de Bioprocessos Alimentaris per la seva destacada capacitat, excel·lència acadèmica i la realització d'un bon treball de fi de grau
- Aquest guardó ofereix, l'oportunitat d'iniciar-ne una trajectòria professional sòlida i duradora a Europastry, tant a nivell nacional com internacional
- **Incorporació de dos estudiants egressats al #BeBaker Program de l'àrea industrial amb contracte de treball**



**Moltes gràcies per la vostra atenció**

**Preguntes ?**

Christophe Bengoa  
coordinador GEBA  
[christophe.bengoa@urv.cat](mailto:christophe.bengoa@urv.cat)