

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

9595 *Resolución de 16 de mayo de 2011, de la Universidad de Salamanca, por la que se publica el plan de estudios de Graduado en Ingeniería Agroalimentaria.*

Obtenida la verificación del plan de estudios por el Consejo de Universidades, previo informe positivo de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación, y acordado el carácter oficial del título mediante Acuerdo del Consejo de Ministros de 28 de enero de 2011, publicado en el «BOE» de 24 de febrero de 2011, por Resolución de la Secretaría General de Universidades de 7 de febrero de 2011,

Este Rectorado ha resuelto publicar el plan de estudios conducente a la obtención del título de Graduado o Graduada en Ingeniería Agroalimentaria, en la rama de conocimiento de Ingeniería y Arquitectura.

Salamanca, 16 de mayo de 2011.–El Rector, Daniel Hernández Ruipérez.

Plan de Estudios de Graduado/a en Ingeniería Agroalimentaria

Rama de Conocimiento: Ingeniería y Arquitectura

Código Titulación: 2502058

Tipo de materia	Créditos
Formación básica (B)	69
Obligatorias (O)	141
Optativas (Op)	18
Trabajo Fin de Grado	12
Créditos totales	240

Módulo	Asignatura	Tipo	Créditos ECTS	Curso	Semestre
Formación Básica.	Matemática I.	B	6	1.º	1.º
	Matemática II.	B	6	1.º	2.º
	Geología y Climatología.	B	9	1.º	1.º
	Informática.	B	6	1.º	1.º
	Química.	B	9	1.º	1.º
	Física.	B	9	1.º	2.º
	Geometría descriptiva.	B	6	1.º	2.º
	Biología Vegetal y Animal.	B	6	1.º	2.º
	Dibujo Técnico.	B	6	2.º	1.º
	Empresa.	B	6	2.º	1.º

Módulo	Asignatura	Tipo	Créditos ECTS	Curso	Semestre
Común a la Rama Agrícola.	Bases de la producción vegetal.	O	6	2.º	2.º
	Tecnología de la producción vegetal.	O	6	2.º	1.º
	Bases y tecnología de la producción animal.	O	6	2.º	2.º
	Fundamentos de ecología y gestión ambiental.	O	6	3.º	2.º
	Gestión y aprovechamiento de subproductos.	O	3	3.º	1.º
	Topografía.	O	6	2.º	2.º
	Hidráulica, máquinas y motores.	O	6	3.º	1.º
	Construcciones y cálculo de estructuras.	O	6	2.º	2.º
	Electrotecnia.	O	6	2.º	1.º
	Oficina técnica.	O	6	4.º	2.º
	Economía agraria.	O	3	3.º	1.º
Tecnología Específica: Industrias Agrarias y Alimentarias.	Operaciones básicas de alimentos.	O	6	2.º	1.º
	Procesos de la Industria agroalimentaria.	O	3	3.º	1.º
	Gestión y aprovechamiento de residuos.	O	6	4.º	1.º
	Tecnología de alimentos.	O	6	3.º	1.º
	Microbiología de la Industrias alimentarias.	O	3	3.º	1.º
	Gestión de la calidad.	O	3	4.º	2.º
	Seguridad alimentaria.	O	6	4.º	1.º
	Trazabilidad.	O	6	4.º	1.º
	Bromatología.	O	3	1.º	2.º
	Análisis físico-químico, sensorial y microbiológico.	O	9	3.º	2.º
	Ingeniería de las industrias agroalimentarias I.	O	6	3.º	2.º
	Ingeniería de las industrias agroalimentarias II.	O	6	4.º	1.º
	Ingeniería de las industrias agroalimentarias III.	O	6	4.º	1.º
	Automatización y control de procesos.	O	6	2.º	2.º
Ingeniería de las Obras e Instalaciones.	O	6	3.º	1.º	
Construcciones Agroindustriales.	O	6	4.º	1.º	

Módulo	Asignatura	Tipo	Créditos ECTS	Curso	Semestre
Optativas: Cursar 9 ECTS en 3.º y 9 en 4.º	Viticultura.	Op	3	3.º	2.º
	Enología.	Op	3	3.º	2.º
	Etnología animal.	Op	3	3.º	2.º
	Inglés.	Op	3	3.º	2.º
	Termotecnia: aplicaciones agroindustriales.	Op	3	3.º	2.º
	Cultivos industriales y energéticos.	Op	3	3.º	2.º
	Nutrición.	Op	3	3.º	2.º
	Robótica.	Op	3	3.º	2.º
	Programación.	Op	3	3.º	2.º
	Bioquímica y microbiología enológicas.	Op	3	4.º	2.º
	Energías alternativas.	Op	3	4.º	2.º
	Análisis y control de vinos.	Op	3	4.º	2.º
	Prácticas en empresas.	Op	3	4.º	2.º
	Invernaderos y cultivos hortofrutícolas.	Op	3	4.º	2.º
	Biotecnología microbiana.	Op	3	4.º	2.º
Química enológica.	Op	3	4.º	2.º	
Agricultura y producción ecológica.	Op	3	4.º	2.º	
Trabajo Fin de Grado.	Trabajo Fin de Grado.	TFG	12	4.º	2.º