

Kawepura.
Kawetanya.
Ultra Poly.
Zaricco.

Especie: Sandía

Dulce Maravilla.

Especie: Soja

Fadir.
Panter.
Nadir.
Turchina.

Especie: Sorgo

Cetrero.
Granador.
PR 8680.
Tey 45.

Especie: Tomate

América 5.
Caracas.
Floradel.
Floramande.
Florida MH 1.
H 30.
Heinz 2274.
Heinz 3241.
Heinz 530.
Nápoli.
Platense.

Especie: Trébol blanco

Wilkla.

Especie: Trébol subterráneo

Orellana.
Víctor.

Especie: Trébol violeta

Changins.
Granta.
Quin.
Red Head.

Especie: Trigo blando

Bolero.
Brillante.
Cascón.
Centurión.
Cocagne.
Costal.
Declic.
Emilio Morandi.
Gaucho.
Ramfis.

Especie: Trigo duro

Alaga.
Pingüino.

Especie: Triticale

Aseret.
Cirro.
Sultán.

BANCO DE ESPAÑA

10499 RESOLUCION de 6 de mayo de 1994, del Banco de España, por la que se hacen públicos los cambios que este Banco de España aplicará a las operaciones que realice por propia cuenta durante los días del 9 al 15 de mayo de 1994, salvo aviso en contrario.

	Comprador Pesetas	Vendedor Pesetas
<i>Billetes correspondientes a las divisas objeto de cotización por el Banco de España.</i>		
1 dólar USA:		
Billete grande (1)	133,96	138,98
Billete pequeño (2)	132,62	138,98
1 marco alemán	80,24	83,25
1 franco francés	23,41	24,29
1 libra esterlina	200,41	207,93
100 liras italianas	8,36	8,67
100 francos belgas y luxemburgueses	389,79	404,41
1 florín holandés	71,47	74,15
1 corona danesa	20,51	21,28
1 libra irlandesa	194,87	202,18
100 escudos portugueses	77,92	80,84
100 dracmas griegas	54,50	56,54
1 dólar canadiense	96,97	100,61
1 franco suizo	94,29	97,83
100 yenes japoneses	130,12	135,00
1 corona sueca	17,37	18,02
1 corona noruega	18,50	19,19
1 marco finlandés	24,73	25,66
1 chelín austriaco	11,41	11,84
<i>Otros billetes:</i>		
1 dirham	11,52	11,97
1 nuevo peso mejicano (3)	39,54	41,08

(1) Esta cotización es aplicable a los billetes de 10, 20, 50 y 100 dólares USA.

(2) Aplicable a los billetes de 1, 2 y 5 dólares USA.

(3) Un nuevo peso mejicano equivale a 1.000 pesos mejicanos.

Madrid, 6 de mayo de 1994.—El Director general, Luis María Linde de Castro.

UNIVERSIDADES

10500 RESOLUCION de 20 de abril de 1994, de la Universidad de Valladolid, por la que se establece el Plan de Estudios de Ingeniero Técnico en Industrias Agrarias y Alimentarias de la Escuela Universitaria Politécnica Agraria de Palencia.

Homologado por el Consejo de Universidades, por acuerdo de su Comisión Académica de fecha 12 de abril de 1994, el Plan de Estudios de Ingeniero Técnico en Industrias Agrarias y Alimentarias de la Escuela Universitaria Politécnica Agraria de Palencia, queda configurado conforme figura en el anexo de esta Resolución.

Valladolid, 20 de abril de 1994.—El Rector, Fernando Tejerina García.

1. MATERIAS TRONCALES

Ciclo	Curso (1)	Denominación (2)	Asignatura/s en las que la Universidad en su caso, organiza/ diversifica la materia troncal (3)	Créditos anuales (4)			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (5)
				Totales	Teóricos	Prácticos clínicos		
1°	3°	Ciencia y Tecnología del Medio Ambiente	Ecología	3T	1,5	1,5	Ecología. Estudio del Impacto Ambiental: Evaluación y corrección.	Ecología, Biología Vegetal, Edafología y Química Agrícola, Ingeniería Agroforestal, Producción Vegetal y Tecnologías del Medio Ambiente.
	3°	Ciencia y Tecnología del Medio Ambiente	Impacto Ambiental	3T	1,5	1,5	Ecología. Estudio del impacto ambiental: evaluación y corrección	Ingeniería Agroforestal, Biología Vegetal, Ecología, Edafología y Química Agrícola, Producción Vegetal y Tecnologías del Medio Ambiente.
	1°	Ciencias del Medio Natural	Biología	9T	4,5	4,5	Biología vegetal y animal. Microbiología. Técnicas microbiológicas. Edafología y Climatología	Biología Animal, Biología Vegetal, Edafología y Química Agrícola, Producción Animal, Producción Vegetal, Microbiología y Tecnología de Alimentos.
1°	1°	Ciencias del Medio Natural	Edafología y Climatología	3T	1,5	1,5	Biología vegetal y animal. Microbiología. Técnicas microbiológicas. Edafología y Climatología.	Edafología y Química Agrícola, Biología Animal, Biología Vegetal, Producción Animal, Producción Vegetal, Microbiología y Tecnología de Alimentos.
	2°	Economía	Economía Agraria	9T	4,5	4,5	Principios de economía general y aplicada al sector. Economía y organización empresarial. Valoración. Organización, control y mejora de la producción.	Economía, Sociología y Política Agraria, Comercialización e Investigación de Mercados, Economía Aplicada, Economía Financiera y Contabilidad y Organización de Empresas.
1°	1°	Expresión Gráfica y Cartografía	Expresión Gráfica y Cartografía	6T	3	3	Técnicas de representación. Fotogrametría y cartografía. Topografía.	Ingeniería Cartográfica, Geodésica y Fotogrametría, Expresión Gráfica de la Ingeniería e Ingeniería Agroforestal.
	1°	Fundamentos Físicos de la Ingeniería	Fundamentos Físicos de la Ingeniería	6T	3	3	Mecánica. Electricidad. Termodinámica y mecánica de fluidos.	Física Aplicada, Electromagnetismo, Física de la Materia Condensada y Física Teórica.
	1°	Fundamentos Matemáticos de la Ingeniería	Fundamentos Matemáticos de la Ingeniería	12T	6	6	Álgebra lineal. Cálculo infinitesimal. Integración. Ecuaciones diferenciales. Estadística. Métodos numéricos.	Estadística e Investigación Operativa y Matemática Aplicada.

Ciclo	Curso (1)	Denominación (2)	Asignatura/s en las que la Universidad en su caso, organiza/ diversifica la materia troncal (3)	Créditos anuales (4)			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (5)
				Totales	Teóricos	Prácticos/ clínicos		
1º	1º	Fundamentos Químicos de la Ingeniería	Fundamentos Químicos de la Ingeniería	12T	6	6	Química general y orgánica. Análisis instrumental. Bioquímica.	Edafología y Química Agrícola, Bioquímica y Biología Molecular, Ingeniería Química, Química Analítica, Química Física, Química Inorgánica y Química Orgánica.
	2º	Ingeniería del Medio Rural	Ingeniería del Medio Rural	9T	4,5	4,5	Electrotecnia. Motores y máquinas. Cálculo de estructuras y construcción. Termotecnia.	Ingeniería Agroforestal, Ingeniería de la Construcción, Ingeniería Eléctrica, Ingeniería Mecánica, Máquinas y Motores Térmicos y Mecánica de Medios Continuos y Teoría de Estructuras.
	2º	Operaciones Básicas y Tecnología de Alimentos	Operaciones Básicas	6T+6A	6	6	Instrumentación y control de procesos en las industrias agrarias y alimentarias. Tecnología de los procesos de preparación, transformación, conservación, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. Operaciones básicas en industrias agrarias y alimentarias.	Tecnología de Alimentos, Ingeniería Química, Nutrición y Bromatología y Química Analítica.
	3º	Operaciones Básicas y Tecnología de Alimentos	Tecnología de Alimentos	6T+6A	6	6	Instrumentación y control de procesos en las industrias agrarias y alimentarias. Tecnología de los procesos de preparación, transformación, conservación, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos.	Tecnología de alimentos, Ingeniería Química, Nutrición y Bromatología y Química Analítica.
	3º	Proyectos	Proyectos	6T	3	3	Metodología, organización y gestión de proyectos.	Ingeniería Agroforestal, Economía, Sociología y Política Agraria, Ingeniería de la Construcción y Proyectos de la Ingeniería.
	2º	Tecnologías de la Producción Vegetal	Tecnologías de la Producción Vegetal	9T	4,5	4,5	Bases de la Producción vegetal. Sistemas de producción. Protección de cultivos.	Producción Vegetal, Biología Vegetal, Edafología y Química Agrícola y Genética.

2. MATERIAS OBLIGATORIAS DE UNIVERSIDAD (en su caso) (1)

Ciclo	Curso (2)	Denominación	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (3)
			Totales	Teóricos	Prácticos/ clínicos		
1º	2º	Microbiología Agroalimentaria	9	4,5	4,5	Microbiología y técnicas microbiológicas aplicadas en la industrialización de los productos agroalimentarios.	Tecnología de Alimentos, Biología Vegetal, Biología Animal, Microbiología
	3º	Gestión de Empresas Agrarias	3	1,5	1,5	Gestión, organización y mejora de la producción de las empresas agrarias.	Economía, Sociología y Política Agraria.
	1º	Física Aplicada a las Industrias Agroalimentarias	6	3	3	Aplicaciones de la Mecánica, Electricidad, Termodinámica y Mecánica de Fluidos a las Industrias Agroalimentarias.	Física Aplicada.
	1º	Cartografía Aplicada	3	1,5	1,5	Aplicaciones de la expresión gráfica a la Cartografía.	Ingeniería Cartográfica, Geodésica y Fotogrametría.
	1º	Estadística Descriptiva	6	3	3	Estadística Descriptiva. Variables aleatorias y modelos de probabilidad. Teoría de muestreo. Inferencia estadística. Métodos estadísticos: regresión, análisis de varianza y análisis de datos.	Estadística e Investigación Operativa.
	2º	Análisis de Alimentos	6	3	3	Análisis de productos alimenticios.	Edafología y Química Agrícola.
	1º	Bioquímica Agroalimentaria	9	4,5	4,5	Bioquímica de los productos y procesos agroalimentarios.	Edafología y Química Agrícola.
	2º	Motores y Máquinas Industriales	9	4,5	4,5	Motores y máquinas de las industrias agroalimentarias. Aplicaciones industriales.	Ingeniería Agroforestal.
	3º	Electrificación	9	4,5	4,5	Electrificación de las industrias agroalimentarias.	Ingeniería Agroforestal.
	3º	Aplicaciones de la Termotecnia	9	4,5	4,5	Aplicaciones del calor y del frío en la industria agroalimentaria.	Ingeniería Agroforestal.
1º	2º	Tecnología de la Producción Animal	6	3	3	Bases de la producción animal, sistemas de producción y explotación.	Producción Animal.
	3º	Trabajo o Proyecto Fin de Carrera	3	0	3	Realización y presentación de un Trabajo o Proyecto Fin de Carrera,	Todas las áreas vinculadas al Plan de Estudios.

3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)				Créditos totales para optativas (1) <input type="checkbox"/>	
DENOMINACION (2)	CREDITOS			BREVE DESCRIPCION DEL CONTENIDO	VINCULACION A AREAS DE CONOCIMIENTO (3)
	Totales	Teóricos	Prácticos /clínicos		
De Primer Curso					
Inglés Técnico I (1º)	6	3	3	Introducción a las funciones y conceptos fundamentales de la literatura científica de industrias agrarias y alimentarias.	Filología Inglesa
Diseño Gráfico Industrial (1º)	6	3	3	Diseño Gráfico asistido por ordenador de maquinaria e instalaciones agroindustriales.	Ingeniería Cartográfica, Geodésica y Fotogrametría
De Segundo Curso					
Inglés Técnico II (2º)	6	3	3	Estudio de las funciones y conceptos fundamentales de la literatura científica de industrias agrarias y alimentarias. Nivel medio y avanzado.	Filología Inglesa
Topografía Aplicada (2º)	3	1,5	1,5	Métodos, instrumentos, control y ejecución de obra.	Ingeniería Cartográfica, Geodésica y Fotogrametría
Gestión de Emisiones a la Atmósfera (2º)	3	1,5	1,5	Descripción de contaminantes. Medida de las emisiones. Métodos de depuración y control.	Física Aplicada
Tecnología y Control de la Contaminación (2º)	3	1,5	1,5	Residuos líquidos y sólidos de la industria agroalimentaria. Procesos físicos, químicos y biológicos de depuración. Análisis de efluentes. Reutilización y aprovechamiento de residuos.	Edafología y Química Agrícola
Viticultura (2º)	4,5	2,5	2	Biología y Fisiología de la vid. Sistemas de producción, protección y explotación vitícola.	Producción Vegetal
Legislación y Política Agroalimentaria (2º)	3	1,5	1,5	Legislación y política agroalimentaria española y de la C.E.E.	Economía, Sociología y Política Agraria
De Tercer Curso					
Industrias Cárnicas y Chacinería (3º)	3	1,5	1,5	Procesado y elaboración de la carne y sus derivados.	Tecnología de Alimentos
Industrias Conserveras (3º)	6	3	3	Procesos de manipulación y conservación de alimentos. Envasado.	Tecnología de Alimentos
Industrias Lácteas (3º)	6	3	3	Procesos industriales de conservación y elaboración de la leche y derivados lácteos. Mantequería, quesería y subproductos.	Tecnología de Alimentos

- por ciclo

- curso

DENOMINACION (2)	CREDITOS			BREVE DESCRIPCION DEL CONTENIDO	VINCULACION A AREAS DE CONOCIMIENTO (3)
	Totales	Teóricos	Prácticos /clínicos		
Industrias Frigoríficas (3º)	3	1,5	1,5	Procesos de frigoconservación y congelación de alimentos.	Tecnología de Alimentos, Ingeniería Agroforestal
Enología (3º)	4,5	2,5	2	Tecnología enológica. Sistemas de vinificación. Elaboración y conservación del vino.	Tecnología de Alimentos
Análisis Sensorial (3º)	3	1,5	1,5	Utilización de los sentidos en el análisis de alimentos. Mecanismo y técnicas de la degustación. Detección de alteraciones.	Tecnología de Alimentos
Tecnología de la Industria Azucarera (3º)	3	1,5	1,5	Tecnología industrial de la fabricación del azúcar.	Tecnología de Alimentos, Ingeniería Química
Industrialización de Cereales (3º)	3	1,5	1,5	Procesado y elaboración de productos derivados de los cereales.	Tecnología de Alimentos
Panificación y Pastelería Industrial (3º)	3	1,5	1,5	Elaboración industrial de pan, pastelería y postres.	Tecnología de Alimentos
Comercialización Agraria y Técnicas de Mercado (3º)	3	1,5	1,5	Comercialización de los productos agrarios y alimentarios. Fundamentos y estrategias de marketing en empresas agroalimentarias.	Economía, Sociología y Política Agraria.
Cultivos Industriales y Energéticos (3º)	3	1,5	1,5	Tecnología de la producción de especies sometidas a procesos industriales. Cultivos no alimentarios.	Producción Vegetal
Determinación de Parámetros de Calidad (3º)	3	1,5	1,5	Análisis de parámetros fisicoquímicos de la industria agraria y alimentaria.	Edafología y Química Agrícola
Mejora de calidad y productividad (3ª)	3	1,5	1,5	Control estadístico de procesos (SPC): aplicación de los modelos ARIMA. Control automático de procesos (APC): aplicación de los modelos ARMAX. Métodos de Taguchi. Experimentación EVOC y superficies de respuesta.	Estadística e Investigación Operativa.

I. ESTRUCTURA GENERAL DEL PLAN DE ESTUDIOS

1. PLAN DE ESTUDIOS CONDUCTENTE A LA OBTENCION DEL TITULO OFICIAL DE

(1) INGENIERO TECNICO EN INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS

2. ENSEÑANZAS DE PRIMER CICLO (2)

3. CENTRO UNIVERSITARIO RESPONSABLE DE LA ORGANIZACION DEL PLAN DE ESTUDIOS

(3) ESCUELA UNIVERSITARIA POLITECNICA AGRARIA

4. CARGA LECTIVA GLOBAL 240 CREDITOS (4)

Distribución de los créditos

CICLO	CURSO	MATERIAS TRONCALES	MATERIAS OBLIGATORIAS	MATERIAS OPTATIVAS	CREDITOS LIBRE CONFIGURACION (5)	TRABAJO FIN DE CARRERA	TOTALES
I CICLO	1ª	48	24	6	—		78
	2ª	30	39	6	6		81
	3ª	33	12	15	18	3	81
II CICLO							

5. SE EXIGE TRABAJO O PROYECTO FIN DE CARRERA, O EXAMEN O PRUEBA GENERAL NECESARIA PARA OBTENER EL TITULO (6).

6. SE OTORGAN, POR EQUIVALENCIA, CREDITOS A:

- (7) PRACTICAS EN EMPRESAS, INSTITUCIONES PUBLICAS O PRIVADAS, ETC.
 TRABAJOS ACADEMICAMENTE DIRIGIDOS E INTEGRADOS EN EL PLAN DE ESTUDIOS
 ESTUDIOS REALIZADOS EN EL MARCO DE CONVENIOS INTERNACIONALES SUSCRITOS POR LA UNIVERSIDAD
 OTRAS ACTIVIDADES

— EXPRESION, EN SU CASO, DE LOS CREDITOS OTORGADOS: VEINTE CREDITOS.
 — EXPRESION DEL REFERENTE DE LA EQUIVALENCIA (8) OPTATIVOS Y LIBRE CONFIGURACION

7. AÑOS ACADEMICOS EN QUE SE ESTRUCTURA EL PLAN, POR CICLOS: (9)

— 1.º CICLO 3 AÑOS

— 2.º CICLO AÑOS

8. DISTRIBUCION DE LA CARGA LECTIVA GLOBAL POR AÑO ACADEMICO.

AÑO ACADEMICO	TOTAL	TEORICOS	PRACTICOS/ CLINICOS
1ª	78	39	39
2ª	81	41	40
3ª	81	40	41

1. a) El Plan de Estudios para la obtención del título de Ingeniero Técnico en Industrias Agrarias y Alimentarias, se articula como enseñanzas de Primer Ciclo con un duración de tres años.

b) No se establecen prelación entre materias o secuencia temporal alguna - en el aprendizaje entre asignaturas, de tal forma que, cualquier alumno podrá examinarse y ser calificado de asignaturas del curso siguiente, aun que no tenga aprobadas las del curso anterior.

c) El período de escolaridad mínimo se establece en tres años de duración.

d) Para los alumnos que vinieran cursando el Plan Antiguo (artículo 11, - R.D. 1497/87), se establece el mecanismo de adaptación al nuevo Plan de Estudios que sigue:

MECANISMO DE ADAPTACION AL NUEVO PLAN DE ESTUDIOS DE LOS ALUMNOS QUE ACTUALMENTE CURSAN INGENIERIA TECNICA AGRICOLA EN LA ESPECIALIDAD DE INDUSTRIAS AGRARIAS.

PLAN ANTIGUO

PLAN NUEVO

Biología

Biología (troncal 9 c.)
Créditos de libre configuración (6 c.)

Matemáticas

Fundamentos Matemáticos de la Ingen. (trunc.12c.)
Estadística Descriptiva (Obligatoria 6 c.)

Física

Fundamentos Físicos de la Ingeniería (troncal 6 c.)
Física Aplicada a las Industrias Agroalimentarias (obligatoria 6 c.)
Gestión de Emisiones a la Atmósfera (opt. 3 c.)

Química

Fundamentos Químicos de la Ingeniería (troncal 12 c.)
Edafología y Climatología (troncal 3 c.)

Dibujo

Expresión Gráfica y Cartografía (troncal 6 c.)
Cartografía Aplicada (obligatoria 3 c.)
Créditos de libre configuración (6 c.)

- e) Los Departamentos, con asignación de docencia, determinarán los créditos que otorgan por equivalencia a prácticas en empresas, instituciones públicas o privadas, trabajos académicamente dirigidos, estudios u otras actividades. En ningún caso se podrán otorgar más de veinte créditos optativos o/y de libre configuración por los citados conceptos.