

Procederán la expedición de órdenes de pago a justificar, además, cuando por razones de oportunidad y otras, debidamente fundadas, se considere necesario para agilizar la gestión de los créditos.

Con cargo a los libramientos efectuados a justificar, únicamente podrán satisfacerse obligaciones del ejercicio corriente.

2. Pueden solicitar mandamientos de pago a justificar quienes sean titulares, a título personal o en función de su cargo, de presupuestos aprobados o créditos concedidos con destino específico.

3. La autorización para la expedición de los mandamientos de pago a justificar corresponde al Rector.

4. Los mandamientos de pago a justificar se autorizarán para la atención de gastos menores y de pronto pago y, en general, para aquellos que no sea posible justificar con anterioridad al pago.

5. Los perceptores de estas órdenes de pago deberán justificar la aplicación de las cantidades recibidas, antes del 31 de diciembre, y siempre dentro del mes siguiente a la inversión de las mismas, quedando obligados al estricto cumplimiento de todas y cada una de las normas que rigen la realización de gastos y pagos, quedando sujetos al régimen de responsabilidades previsto en la Ley General Presupuestaria 11/1977 y Real Decreto 1.091/1988 de su texto refundido.

6. No se expedirán nuevos mandamientos de pago a justificar a un responsable de unidad de gasto, en tanto no hayan sido justificados los anteriores, con las excepciones que se establezcan.

7. El importe de la órdenes de pago que se expidan se abonará por transferencia a las cuentas corrientes que las respectivas unidades de gasto tengan autorizadas. Los intereses que, en su caso, produzcan los referidos fondos se ingresarán en la Tesorería de la Universidad de Cádiz, con aplicación a los conceptos correspondientes de su presupuesto de ingresos.

8. Cuando al 31 de diciembre la justificación arroje un saldo a favor de la Universidad, éste deberá ingresarse en la cuenta corriente que determine la Gerencia, presentándose el resguardo del ingreso como parte de la justificación, o incluyéndose como parte del importe de un nuevo mandamiento de pago a justificar que se solicite.

Cajas habilitadas

Artículo 15.

A fin de agilizar el proceso de pago, evitando rigideces de procedimientos, funcionarán en el presente ejercicio las siguientes Cajas Habilitadas:

Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales.
 Facultad de Derecho.
 Facultad de Filosofía y Letras.
 Facultad de Medicina.
 Facultad de Ciencias.
 Complejo de Ciencias del Mar.
 Escuela Universitaria de Estudios Empresariales.
 Escuela Universitaria de Formación Profesorado E.G.B.
 Escuela Universitaria Politécnica de Algeciras.
 Escuela Universitaria de Politécnica de Cádiz.
 Escuela Universitaria de Ciencias de la Salud.
 Escuela Universitaria de Graduados Sociales.
 Colegio Mayor Universitario «Beato Diego José de Cádiz».
 Servicio de publicaciones.
 Instituto Andaluz Interuniversitario de Criminología. Sección Cádiz.
 Rectorado.

Artículo 16.

La finalidad de las Cajas Habilitadas es recibir los fondos que la Universidad de Cádiz le transfiera por el sistema de caja-fija, mediante anticipos para atender las necesidades de los centros mencionados.

Artículo 17.

El ejecutor de los pagos será el Administrador del centro o, en su ausencia, el Jefe de Administración de las unidades mencionadas y el ilustrísimo señor Decano de la Facultad/Director de la Escuela Universitaria/Director del Servicio o Instituto, extraordinariamente y en su ausencia.

Artículo 18.

La situación de los fondos de los anticipos de la caja-fija se hará en la entidad financiera que la Gerencia determine.

La disposición de fondos será bajo firma mancomunada de, al menos, dos de las personas autorizadas mediante órdenes de transferencias y cheques, siguiendo las normas establecidas en el Manual de Gestión del Gasto sobre Control de Cuentas Corrientes.

Deberán de figurar como firmas autorizadas el Administrador del centro, el Jefe de administración, el Decano/Director y quienes éste designe como persona autorizada.

La denominación de la cuenta será: Universidad de Cádiz, Caja Habilitada de... (Empresariales, Derecho, Filosofía, Medicina). El domicilio será el del centro correspondiente.

La procedencia única de los fondos será la Universidad de Cádiz y los intereses que la cuenta produzca se ingresarán periódicamente en la cuenta de la Universidad que la Gerencia determine.

Artículo 19.

En el funcionamiento de las Cajas Habilitadas se observará lo dispuesto en las Normas de Contabilidad, en su apartado 2.3.

Artículo 20.

A través de las Cajas Habilitadas se podrá hacer frente al pago de gastos menores, gastos domiciliados y otros previamente autorizados por la Gerente.

Se considerarán pagos menores aquellos de menor cuantía incluidos en los tipos de pago que se mencionan en las referidas Normas de Contabilidad. Para el año 1994 el límite máximo de los pagos menores se fija en 100.000 pesetas.

Artículo 21.

Se autoriza a la Gerencia de la Universidad a establecer las normas contables y administrativas necesarias para el funcionamiento de las Cajas Habilitadas creadas por estas normas.

Disposición final primera.

Se autoriza al Rector para que, a propuesta de la Gerencia, dicte cuantas resoluciones sean necesarias para el desarrollo y cumplimiento de las presentes normas.

Disposición final segunda.

Las presentes normas entrarán en vigor al día siguiente de la publicación del presupuesto en el «Boletín Oficial de la Junta de Andalucía», sin perjuicio de su aplicación, con efectos a 1 de enero de 1994.

12217 RESOLUCION de 20 de abril de 1994, de la Universidad Politécnica de Cataluña, por la que se ordena la publicación del plan de estudios de Ingeniero técnico en Industrias Agrarias y Alimentarias, de la Escuela Universitaria Politécnica de Osona, adscrita a esta Universidad.

Aprobado el plan de estudios de Ingeniero técnico en Industrias Agrarias y Alimentarias, de la Escuela Superior de Agricultura de Barcelona, en la sesión de Junta de Gobierno de fecha 20 de abril de 1993 y homologado por acuerdo de la Comisión Académica del Consejo de Universidades de fecha 28 de septiembre de 1993,

Este Rectorado ha resuelto ordenar la publicación de dicho plan de estudios conforme a lo establecido en el artículo 10.2 del Real Decreto 1497/1987, de 27 de noviembre («Boletín Oficial del Estado» de 14 de diciembre).

El plan de estudios al que se refiere la presente Resolución quedará estructurado conforme a lo que figura en los anexos de la misma.

Barcelona, 20 de abril de 1994.—El Rector, Gabriel Ferraté Pascual.

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		Ciencia y Tecnología del Medio Ambiente	Gestión de Residuos	6 T	4,5	1,5	Ecología. Estudio del impacto ambiental: Evaluación y corrección.	Biología Vegetal. Ecología. Edafología y Química Agrícola. Ingeniería Agroforestal. Producción Vegetal. Tecnologías del Medio Ambiente.
1		Ciencias del Medio Natural	Biología	6 T	3	3	Biología vegetal y animal. Edafología y Climatología.	Biología Animal. Biología Vegetal. Edafología y Química Agrícola. Producción Animal. Producción Vegetal. Microbiología. Tecnología de Alimentos.
			Microbiología I	6 T	3	3	Microbiología. Técnicas microbiológicas.	Biología Animal. Biología Vegetal. Edafología y Química Agrícola. Producción Animal. Producción Vegetal. Microbiología. Tecnología de Alimentos.
1		Economía	Economía I	6 T	3	3	Principios de economía general y aplicada al sector. Economía y organización empresarial.	Comercialización e Investigación de Mercados. Economía Aplicada. Economía Financiera y Contabilidad. Economía, Sociología y Política Agraria. Organización de Empresas.
			Economía II	3 T + 3 A	1,5 + 1,5	1,5 + 1,5	Valoración. Organización, control y mejora de la producción. Matemática Financiera. Análisis de balances	Comercialización e Investigación de Mercados. Economía Aplicada. Economía Financiera y Contabilidad. Economía, Sociología y Política Agraria. Organización de Empresas.

Ciclo	Curso (1)	Denominación (2)	Asignatura/s en las que la Universidad en su caso, organiza/ diversifica la materia troncal (3)
1		Expresión Gráfica y Cartografía	Dibujo Técnico
1		Fundamentos Físicos de la Ingeniería	Física Termodinámica
1		Fundamentos Matemáticos de la Ingeniería	Álgebra Cálculo Estadística
1		Fundamentos Químicos de la Ingeniería	Química Química Analítica

MATERIAS TRONCALES

Créditos anuales (4)			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (5)
Totales	Teóricos	Prácticos/ clínicos		
6 T	3	3	Técnicas de representación. Fotogrametría y cartografía. Topografía.	Expresión Gráfica de la Ingeniería. Ingeniería Agroforestal. Ingeniería Cartográfica. Geodésica y Fotogrametría.
3 T + 3 A	1,5 + 1,5	1,5+ 1,5	Mecánica. Electricidad. Elasticidad. Resistencia de materiales.	Electromagnetismo. Física Aplicada. Física de la Materia Condensada. Física Teórica.
3 T +	1,5	1,5	Termodinámica y mecánica de fluidos.	Electromagnetismo. Física Aplicada. Física de la Materia Condensada. Física Teórica.
3 A	3		Ampliación de Termodinámica y mecánica de fluidos.	Electromagnetismo. Física Aplicada. Física de la Materia Condensada. Física Teórica.
3 T +	1,5 +	1,5+	Álgebra lineal. Métodos numéricos.	Estadística e Investigación Operativa. Matemática Aplicada.
3 A	1,5	1,5	Aplicaciones a la Ingeniería.	
6 T	4,5	1,5	Cálculo infinitesimal. Integración. Ecuaciones diferenciales	Estadística e Investigación Operativa. Matemática Aplicada.
3 T + 3 A	1,5+ 1,5	1,5 + 1,5	Estadística. Inferencia estadística.	Estadística e Investigación Operativa. Matemática Aplicada.
6 T	3	3	Química general y orgánica.	Bioquímica y Biología Molecular. Edafología y Química Agrícola. Ingeniería Química. Química Analítica. Química Física. Química Inorgánica. Química Orgánica.
3 T + 3 A	1,5 + 1,5	1,5 + 1,5	Análisis instrumental. Fundamentos teóricos del análisis químico.	Bioquímica y Biología Molecular. Edafología y Química Agrícola. Ingeniería Química. Química Analítica. Química Física. Química Inorgánica. Química Orgánica.

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		Ingeniería del medio rural	Bioquímica	3 T+ 3 A	1,5 + 1,5	1,5 + 1,5	Bioquímica. Bioquímica Industrial.	Bioquímica y Biología Molecular. Edafología y Química Agrícola. Ingeniería Química. Química Analítica. Química Física. Química Inorgánica. Química Orgánica.
			Electrotecnia	3 T+ 3 A	1,5 + 1,5	1,5 + 1,5	Electrotecnia. Motores y máquinas. Cálculo de redes de BT.	Ingeniería Agroforestal. Ingeniería de la Construcción. Ingeniería Eléctrica. Ingeniería Mecánica. Máquinas y Motores Térmicos. Mecánica de Medios Continuos y Teoría de Estructuras.
			Construcción	3 T + 3 A	1,5 + 1,5	1,5 + 1,5	Cálculo de estructuras y construcción. Evaluación de cargas.	Ingeniería Agroforestal. Ingeniería de la Construcción. Ingeniería Eléctrica. Ingeniería Mecánica. Máquinas y Motores Térmicos. Mecánica de Medios Continuos y Teoría de Estructuras.
			Termotecnia	3 T + 5 A	1,5 + 3	1,5	Termotecnia. Ahorro energético	Ingeniería Agroforestal. Ingeniería de la Construcción. Ingeniería Eléctrica. Ingeniería Mecánica. Máquinas y Motores Térmicos. Mecánica de Medios Continuos y Teoría de Estructuras.
1		Operaciones Básicas y Tecnología de Alimentos	Operaciones Básicas I	6 T	4,5	1,5	Instrumentación y control de procesos en las industrias agrarias y alimentarias.	Ingeniería Química. Nutrición y Bromatología. Química Analítica. Tecnología de Alimentos.
			Tecnología de Alimentos	6 T	3	3	Tecnología de los procesos de preparación, transformación, conservación, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos.	Ingeniería Química. Nutrición y Bromatología. Química Analítica. Tecnología de Alimentos.

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		Proyectos	TFC- 1	6 T	4,5	1,5	Metodología, organización y gestión de proyectos	Economía, Sociología y Política Agraria. Ingeniería Agroforestal. Ingeniería de la Construcción. Proyectos de la Ingeniería.
1		Tecnologías de la Producción Vegetal	Producción Vegetal	9 T	4,5	4,5	Bases de la producción vegetal. Sistemas de producción. Protección de cultivos.	Biología Vegetal. Edafología y Química Agrícola. Genética. Producción Vegetal

ANEXO 2-B. Contenido del plan de estudios.

UNIVERSIDAD

POLITÉCNICA DE CATALUNYA. (E.U.P.Osona)

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE

INGENIERO TÉCNICO EN INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS

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		
1		Programación	4,5	3	1,5	Diseño y análisis de algoritmos. Lenguaje de programación.	Ciencias de la Computación e Inteligencia Artificial. Lenguajes y Sistemas Informáticos.
1		Producción Animal	4,5	3	1,5	Bases de la producción animal. Sistemas de producción animal.	Biología Animal. Producción Animal.
1		Operaciones Básicas II	6	4,5	1,5	Operaciones unitarias en procesos de la industria agroalimentaria. Equipos Industriales.	Ingeniería Química. Nutrición y Bromatología. Química Analítica. Tecnología de Alimentos.

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		
1		Microbiología II	6	3	3	Sistemática bacteriana. Ingeniería Genética.	Biología Animal. Biología Vegetal. Edafología y Química Agrícola. Producción Animal. Producción Vegetal. Microbiología. Tecnología de Alimentos.
1		Microbiología Industrial	6	3	3	Ecología microbiana. Procesos microbiológicos industriales.	Biología Animal. Biología Vegetal. Edafología y Química Agrícola. Producción Animal. Producción Vegetal. Microbiología. Tecnología de Alimentos.
1		Instalaciones	6	4,5	1,5	Proyecto de Instalaciones. Normas técnicas	Economía, Sociología y Política Agraria. Ingeniería Agroforestal. Ingeniería de la Construcción. Proyectos de la Ingeniería.
1		TFC-2	15	0	15	Elaboración de un proyecto técnico o trabajo de experimentación	Biología Vegetal. Ecología. Edafología y Química Agrícola. Ingeniería Agroforestal. Producción Vegetal. Tecnologías del Medio Ambiente. Biología Animal. Producción Animal. Microbiología. Tecnología de Alimentos. Comercialización e Investigación de Mercados. Economía Aplicada. Economía Financiera y Contabilidad. Economía, Sociología y Política Agraria. Organización de Empresas. Expresión Gráfica de la Ingeniería. Ingeniería Agroforestal. Ingeniería Cartográfica. Geodésica y Fotogrametría. Electromagnetismo. Física Aplicada. Física de la Materia Condensada. Física Teórica. Estadística e Investigación Operativa. Matemática Aplicada. Bioquímica y Biología Molecular. Ingeniería Química. Química Analítica. Química Física. Química Orgánica. Química Inorgánica. Ingeniería Eléctrica. Ingeniería de la Construcción. Ingeniería Mecánica. Máquinas y Motores Térmicos. Mecánica de Medios Continuos y Teoría de Estructuras. Nutrición y Bromatología. Genética. Proyectos de la Ingeniería.

(1) Libremente incluidas por la Universidad en el plan de estudios como obligatorias para el alumno.

(2) La especificación por cursos es opcional para la Universidad.

(3) Libremente decidida por la Universidad.

3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)				Créditos totales para optativas (1) <input type="checkbox"/>	
DENOMINACION (2)	CRÉDITOS			BREVE DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO	VINCULACION A ÁREAS DE CONOCIMIENTO (3)
	Totales	Teóricos	Prácticos /clínicos		
Micología	24	12	12	Morfología, organización y fisiología del cuerpo fúngico. Ciclos biológicos. Sistemática. Micología aplicada.	Biología Vegetal, Biología Animal, Microbiología, Tecnología de Alimentos, Nutrición y Bromatología.
Análisis Físico-químico de Alimentos	24	12	12	Parámetros analíticos de interés. Valores normales y/o permitidos en la composición. Métodos de análisis. Aditivos. Contaminación. Análisis del producto al laboratorio. Tratamiento e interpretación de datos.	Bioquímica y Biología Molecular, Química Analítica, Química Inorgánica, Química Orgánica, Nutrición y Bromatología, Tecnología de Alimentos.
Técnicas analíticas instrumentales	24	12	12	Espectroscopia de absorción: infrarrojo, ultravioleta-visible, absorción atómica. Espectroscopia de emisión de flama. Espectroscopia de resonancia magnética nuclear. Espectrometría de masas. Espectroscopia por electrón. Técnicas cromatográficas: gas-líquido, líquido-líquido, cromatografía iónica. Electroforesis capilar. Métodos térmicos. Marcaje y recuento radioactivos. Difracción de rayos X. Sedimentación.	Bioquímica y Biología Molecular, Edafología y Química Agrícola, Ingeniería Química.
Industrias de derivados vegetales	24	12	12	Industrias fermentativas. Industria de los cereales. Industrias de conservas vegetales. Industrias y tecnología de aceites y grasas. Otras industrias conserveras y extractivas.	Tecnología de Alimentos, Nutrición y Bromatología.
Industrias de derivados animales	24	12	12	Industrias cárnicas. Subproductos de la industria cárnica. Industrias lácticas. Otras industrias de derivados animales.	Tecnología de Alimentos, Nutrición y Bromatología
Tratamientos y gestión del agua	24	12	12	Caracterización de aguas residuales. Operaciones físicas unitarias. Procesos químicos unitarios. Procesos biológicos unitarios. Reutilización de aguas residuales. Potabilización de aguas. Legislación vigente.	Ecología, Edafología y Química Agrícola, Ingeniería Agróforestal, Tecnologías del Medio Ambiente, Proyectos de la Ingeniería.

Créditos totales para optativas (1)

- por ciclo

- curso

3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)				Créditos totales para optativas (1) <input type="text"/>	
				- por ciclo <input type="text" value="24"/>	- curso <input type="text"/>
DENOMINACION (2)	CREDITOS			BREVE DESCRIPCION DEL CONTENIDO	VINCULACION A AREAS DE CONOCIMIENTO (3)
	Totales	Teóricos	Prácticos /clínicos		
Tecnología y gestión de la energía	24	12	12	Diagramas de flujo en los procesos industriales. Evaluación de necesidades energéticas de un proceso. Fuentes y coste de la energía. Medidas de ahorro energético.	Tecnología de Alimentos. Ingeniería Agroforestal. Máquinas y Motores Térmicos. Ingeniería Eléctrica. Ingeniería Mecánica. Proyectos en la Ingeniería.
Economía y Organización	24	13,5	10,5	Legislación mercantil y laboral. Organización de servicios de comunicaciones. Gestión y dirección de empresas. Informática de gestión.	Organización de Empresas. Comercialización e Investigación de Mercados. Economía Aplicada. Economía Financiera y Contabilidad. Economía, Sociología y Política Agraria.
Automatismos y Sistemas de Control	24	12	12	Principales tipos de sensores. Procesamiento de la información. Tipos de actuadores. Sistemas de control en procesos industriales. Simulación.	Ingeniería Química. Ingeniería Agroforestal. Tecnología de Alimentos. Ingeniería Eléctrica. Electrónica. Tecnología Electrónica. Teoría de la Señal y Comunicaciones.
Diseño Gráfico por Computador	6	3	3	Modelado geométrico. Diseño de Curvas y Superficies. Geometría 3D: transformaciones geométricas. Proceso de visualización. Eliminación partes escondidas. Modelos de iluminación, color, realismo, texturas.	Lenguajes y Sistemas Informáticos
Modelos Deterministas de la Investigación Operativa	6	3	3	Modelos lineales. Introducción a los problemas de flujos en redes. Programación entera. Introducción a la programación dinámica discreta. Introducción a la programación no lineal.	Matemática Aplicada. Estadística y Investigación Operativa
Cálculo numérico	6	3	3	Presentación en coma flotante. Errores de redondeo y de truncamiento. Cálculo aproximado de ceros de funciones no lineales. Cálculo matricial. Cálculo de valores y vectores propios. Resolución de sistemas lineales. Interpolación. Integración numérica. Métodos numéricos para la resolución de ecuaciones diferenciales.	Matemática Aplicada

(1) Se expresará el total de créditos asignados para optativas y, en su caso, el total de los mismos por ciclo o curso.

(2) Se mencionará entre paréntesis, tras la denominación de la optativa, el curso o ciclo que corresponda si el plan de estudios configura la materia como optativa de curso o ciclo.

(3) Libremente decidida por la Universidad.

Estructura general del plan de estudios

Plan de estudios conducente a la obtención del título oficial de Ingeniero técnico en Industrias Agrarias y Alimentarias.

Enseñanzas de primer ciclo.

Centro universitario responsable de la organización del plan de estudios: Escuela Universitaria Politécnica de Osona.

Carga lectiva global: 225 créditos.

Distribución de los créditos

	Troncales (sin PFC)	Obligat. (sin PFC)	PFC	Materias optativas	Créditos de libre config.	Total
I ciclo.	123	33	21 (*)	24	24	225

(*) De estos créditos seis son de materias troncales y quince de materias obligatorias.

Se exige trabajo o proyecto fin de carrera, o examen o prueba general necesaria para obtener el título: Sí

Sí se otorgan, por equivalencia, créditos a:

Sí prácticas en empresas, instituciones públicas o privadas, etcétera.

Sí trabajos académicamente dirigidos e integrados en el plan de estudios.

Sí estudios realizados en el marco de Convenios internacionales suscritos por la Universidad.

Expresión, en su caso, de los créditos otorgados: Máximo 36 créditos.

Expresión del referente de la equivalencia: 18 de optativos; 18 de libre elección.

Años académicos en que se estructura el plan, por ciclos: Primer ciclo: Tres años.

Organización del plan de estudios

El plan de estudios está organizado en asignaturas cuatrimestrales. El centro hará públicas las recomendaciones para la matrícula de cada asignatura para orientar al estudiante a planificar el cuatrimestre.

El conjunto de asignaturas: Física, Cálculo, Química, Biología, Dibujo Técnico, Programación, Termodinámica, Álgebra, Estadística, Producción

Animal, Producción Vegetal y Economía I se establecen como prerrequisito para todas las demás.

El valor en horas de los créditos otorgados por equivalencia se determinarán en cada caso según la normativa vigente en la Universidad Politécnica de Cataluña (UPC), a la que está adscrita la Escuela Politécnica de Osona.

Requerimiento y reconocimiento de créditos de idiomas: Para la obtención del título de Ingeniero técnico en Industrias Agrarias y Alimentarias se requerirán además de los 225 créditos establecidos, el conocimiento de la lengua inglesa a nivel equivalente al «Preliminary English Test» de la Universidad de Cambridge.

Asimismo se podrán convalidar hasta 24 créditos de libre elección mediante el conocimiento de las lenguas francesa, alemana, rusa o inglesa (ésta a nivel superior a la anteriormente exigida) acreditado por el título o títulos correspondientes. La dirección académica, asesorada por el departamento de idiomas de la escuela, determinará los créditos asignados al título presentado por el estudiante.

Para los estudiantes que estén cursando el antiguo plan de estudios y deseen incorporarse al nuevo, la Universidad determinará el conjunto de asignaturas y sus créditos, que les serán adaptados.

12218 RESOLUCION de 20 de abril de 1994, de la Universidad Politécnica de Cataluña, por la que se ordena la publicación del plan de estudios de Ingeniero técnico en Informática de Gestión, de la Escuela Universitaria Politécnica de Osona, adscrita a esta Universidad.

Aprobado el plan de estudios de Ingeniero técnico en Informática de Gestión, de la Escuela Universitaria Politécnica de Osona, en la sesión de Junta de Gobierno de fecha 20 de abril de 1993 y homologado por acuerdo de la Comisión Académica del Consejo de Universidades de fecha 28 de septiembre de 1993,

Este Rectorado ha resuelto ordenar la publicación de dicho plan de estudios conforme a lo establecido en el artículo 10.2 del Real Decreto 1497/1987, de 27 de noviembre («Boletín Oficial del Estado» de 14 de diciembre).

El plan de estudios al que se refiere la presente Resolución quedará estructurado conforme a lo que figura en los anexos de la misma.

Barcelona, 20 de abril de 1994.—El Rector, Gabriel Ferraté Pascual.