

13279 RESOLUCIÓN de 28 de mayo de 1996, de la Universidad de Extremadura, por la que se publica el plan de estudios para la obtención del título de Ingeniero Técnico en Industrias Agrarias y Alimentarias, en la Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola, «Centro Cultural Santa Ana» de Almendralejo (Badajoz).

Una vez homologado por el Consejo de Universidades el plan de estudios para la obtención del título oficial de Ingeniero Técnico en Industrias Agrarias y Alimentarias, mediante acuerdo de su Comisión Académica de 25 de septiembre de 1995, y de conformidad con lo dispuesto en el

apartado 2, artículo 10, del Real Decreto 1497/1987, de 27 de noviembre («Boletín Oficial del Estado» de 14 de diciembre), por el que se establecen directrices generales comunes de planes de estudios de los títulos universitarios de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional,

Este Rectorado ha resuelto lo siguiente:

Publicar el plan de estudios de las enseñanzas conducentes a la obtención del título de Ingeniero Técnico en Industrias Agrarias y Alimentarias, en la Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola, «Centro Cultural Santa Ana» de Almendralejo (Badajoz), que queda estructurado como figura en el anexo a la presente Resolución.

Badajoz, 28 de mayo de 1996.—El Rector, César Chaparro Gómez.

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		
1º	3º	Ciencia y Tecnología del Medio Ambiente.	Ecología y Medio Ambiente.	6T	3	3	Ecología. Estudio del impacto ambiental: evaluación y corrección.	Biología Vegetal. Ecología. Edafología y Química Agrícola. Ingeniería Agroforestal. Producción Vegetal. Tecnologías del Medio Ambiente.
1º	1º	Ciencias del Medio Natural.	Biología.	5T+1A	4	2	Biología vegetal y animal. Fisiología vegetal.	Biología Animal. Biología Vegetal. Edafología y Química Agrícola. Producción Animal. Producción Vegetal. Microbiología. Tecnología de Alimentos.
1º	1º	Ciencias del Medio Natural.	Edafología y Climatología.	2T+1A	1	2	Edafología y Climatología. Principios Básicos.	Biología Animal. Biología Vegetal. Edafología y Química Agrícola. Producción Animal. Producción Vegetal. Microbiología. Tecnología de Alimentos.
1º	2º	Ciencias del Medio Natural.	Microbiología.	5T+1A	4	2	Microbiología. Técnicas microbiológicas. Microorganismos de interés en la industria agroalimentaria.	Biología Animal. Biología Vegetal. Edafología y Química Agrícola. Producción Animal. Producción Vegetal. Microbiología. Tecnología de Alimentos.
1º	3º	Economía.	Economía.	9T	6	3	Principios de economía general y aplicada al sector. Economía y organización empresarial. Valoración. Organización, control y mejora de la producción.	Comercialización e Investigación de Mercados. Economía Aplicada. Economía Financiera y Contabilidad. Economía, Sociología y Política Agraria. Organización de Empresas.

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		
1º	1º	Expresión Gráfica y Cartografía.	Expresión Gráfica.	3T	1	2	Técnicas de representación Sistemas de representación	Expresión Gráfica de la Ingeniería. Ingeniería Agroforestal. Ingeniería Cartográfica, Geodésica y Fotogrametría.
1º	1º	Expresión Gráfica y Cartografía.	Topografía.	3T	1	2	Fotogrametría y cartografía. Topografía.	Expresión Gráfica de la Ingeniería. Ingeniería Agroforestal. Ingeniería Cartográfica, Geodésica y Fotogrametría.
1º	1º	Fundamentos Físicos de la Ingeniería.	Física.	6T	4	2	Mecánica. Electricidad. Termodinámica y mecánica de fluidos.	Electromagnetismo. Física Aplicada. Física de la Materia Condensada. Física Teórica.
1º	1º	Fundamentos Matemáticos de la Ingeniería.	Matemáticas.	10T+2A	8	4	Algebra lineal. Cálculo Infinitesimal. Integración Ecuaciones diferenciales. Métodos numéricos.	Matemática Aplicada. Estadística e Investigación Operativa.
1º	1º	Fundamentos Matemáticos de la Ingeniería.	Estadística.	2T+1A	1	2	Estadística. Estadística descriptiva e inferencial	Estadística e Investigación Operativa. Matemática Aplicada.
1º	1º	Fundamentos Químicos de la Ingeniería.	Química.	5T+1A	4	2	Química general y orgánica	Bioquímica y Biología Molecular. Edafología y Química Agrícola. Ingeniería Química. Química Analítica. Química Física. Química Inorgánica. Química Orgánica.
1º	1º	Fundamentos Químicos de la Ingeniería.	Bioquímica.	5T+1A	4	2	Bioquímica. Componentes bioquímicos de los productos agrícolas.	Bioquímica y Biología Molecular. Edafología y Química Agrícola. Ingeniería Química. Química Analítica. Química Física. Química Inorgánica. Química Orgánica.
1º	1º	Fundamentos Químicos de la Ingeniería.	Laboratorio Integrado de Química.	2T+1A		3	Laboratorio de Química General y Orgánica. Análisis Instrumental.	Bioquímica y Biología Molecular. Edafología y Química Agrícola. Ingeniería Química. Química Analítica. Química Física. Química Inorgánica. Química

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 e áreas de conocimiento (5)
				Totales	Teóricos	Prácticos/ clínicos		
1º	2º	Ingeniería del Medio Rural.	Ingeniería del Medio Rural.	9T	5	4	Electrotecnia. Motores y máquinas. Cálculo de estructuras y construcción. Termotecnia. Acondicionamiento de aire y frío industrial.	Orgánica. Ingeniería Agroforestal. Ingeniería de la Construcción. Ingeniería Eléctrica. Ingeniería Mecánica. Máquinas y Motores Térmicos. Mecánica de Medios Continuos y Teoría de Estructuras.
1º	2º	Operaciones Básicas y Tecnología de Alimentos.	Operaciones Básicas.	5T+1A	3	3	Instrumentación y control de procesos en las industrias agrarias y alimentarias. Operaciones básicas de dichos procesos.	Ingeniería Química. Nutrición y Bromatología. Química Analítica. Tecnología de Alimentos.
1º	2º	Operaciones Básicas y Tecnología de Alimentos.	Tecnología de Alimentos.	7T+2A	5	4	Tecnología de los procesos de preparación, transformación, conservación, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos.	Ingeniería Química. Nutrición y Bromatología. Química Analítica. Tecnología de Alimentos.
1º	3º	Proyectos.	Proyectos.	6T	3	3	Metodología, organización y gestión de proyectos.	Economía, Sociología y Política Agraria. Ingeniería Agroforestal. Ingeniería de la Construcción. Proyectos de la Ingeniería.
1º	1º	Tecnología de la Producción Vegetal.	Producción Vegetal.	6T	4	2	Bases de la producción vegetal. Sistemas de producción.	Biología Vegetal. Edafología y Química Agrícola. Genética. Producción Vegetal.
1º	1º	Tecnología de la Producción Vegetal.	Protección de Cultivos.	3T	2	1	Protección de cultivos. Introducción a la Entomología Agrícola, Patología Vegetal y Malherbología.	Biología Vegetal. Edafología y Química Agrícola. Genética. Producción Vegetal.

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	1º	Elementos de Informática.	6	2	4	Informática general. Aplicaciones. Algorítmica y programación. Bases de datos. Principales programas y su aplicación a la industria agroalimentaria.	Lenguajes y Sistemas Informáticos. Ciencias de la Computación e Inteligencia artificial.
1º	2º	Análisis químico agroalimentario.	6	2	4	Ampliación de Análisis químico. Análisis de sustancias de interés agroalimentario.	Química Analítica. Edafología y Química Agrícola.
1º	2º	Inglés I	6	3	3	Pronunciación básica. Signos fonéticos, ortografía y gramática fundamental: artículo, verbos, preposiciones, etc.	Filología Inglesa.
1º	2º	Técnicas de Investigación Científica.	3	2	1	El estudio, pilar del investigador. La investigación. Tipología de los trabajos científicos. Las bibliotecas.	Biblioteconomía y Documentación.
1º	3º	Inglés II	6	3	3	Profundización del Inglés I. Teoría y práctica del Inglés de uso específico en el mundo técnico.	Filología Inglesa.
1º	3º	Prácticas en empresas.	6		6	Trabajo práctico relacionado con la Ingeniería Técnica en Industrias Agrarias y Alimentarias.	Cualquiera entre las que tengan asignada docencia en esta titulación.
1º	3º	Trabajo Fin de Carrera.	3	3		Trabajo práctico sobre materias propias del Título.	Todas las áreas que figuran en el Título.

(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)

108

- por ciclo 33

- curso 0+15+18

DENOMINACION (2)	CREDITOS			BREVE DESCRIPCION DEL CONTENIDO	VINCULACION A AREAS DE CONOCIMIENTO (3)
	Totales	Teóricos	Prácticos /clínicos		
Aprovechamiento de Residuos Industriales. (2)	6	4	2	Aprovechamiento de los residuos de las industrias agrarias y alimentarias. Aplicaciones.	Tecnología de Alimentos. Edafología y Química Agrícola. Producción Animal. Producción Vegetal. Ingeniería Agroforestal.
Bioquímica de los Alimentos. (2)	3	2	1	Componentes y valor nutritivo de los alimentos. Modificaciones químicas de los alimentos durante el tratamiento y el almacenamiento.	Bioquímica y Biología Molecular. Nutrición y Bromatología. Tecnología de los Alimentos.
Control de calidad en la Alimentación. (2)	6	3	3	Condiciones de calidad. Denominaciones de origen. Análisis de la calidad de los alimentos.	Nutrición y Bromatología. Tecnología de los Alimentos.
Cooperativas. (2)	3	2	1	Fundamentos cooperativos. Regulación legal de empresas cooperativas y problemas de gestión. Cooperativas agropecuarias.	Organización de Empresas. Economía. Sociología y Política Agraria. Comercialización e Investigación de Mercados.
Enología I (2)	6	4	2	Bioquímica y microbiología enológica. Química enológica. Tecnología enológica. Vinos de mesa, finos, generosos, espumosos y gasificados. Análisis químico y microbiológico.	Tecnología de los Alimentos. Nutrición y Bromatología. Ingeniería Química. Edafología y Química Agrícola.
Legislación Agroalimentaria. (2)	3	2	1	Elementos de legislación agraria y alimentaria. Directivas comunitarias.	Derecho Civil. Derecho Administrativo. Economía, Sociología y Política Agraria. Nutrición y Bromatología. Tecnología de los Alimentos.
Marketing Agroalimentario. (2)	3	2	1	El sistema agroalimentario. Conceptualización y fundamentos del Marketing agroalimentario. Estrategia de Marketing en las empresas agroalimentarias. Información e investigación comercial. Aplicaciones a los diferentes subsectores agrarios y alimentarios. Introducción al Marketing Internacional de productos agroalimentarios.	Economía, Sociología y Política Agraria. Comercialización e Investigación de Mercados. Economía Aplicada.
Viticultura I (2)	6	4	2	Viticultura. Ampelografía. Los suelos de las viñas. Técnicas vitícolas. Comarcas vitícolas extremeñas.	Producción Vegetal. Biología Vegetal. Edafología y Química Agrícola.
Enología II (3)	6	4	2	Ingeniería enológica. Productos y subproductos de la uva y el vino. Uva y vino en el entorno humano. Análisis sensorial.	Tecnología de los Alimentos. Nutrición y Bromatología. Ingeniería Química. Edafología y Química Agrícola.
Fabricación de Piensos y Alimentación Animal. (3)	6	4	2	Alimentos para el ganado. Procesos de fabricación de piensos compuestos. Legislación. Alimentación Animal.	Producción animal. Nutrición y Bromatología. Ingeniería Química.

3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)

Créditos totales para optativas (1) 108
 - por ciclo 33
 - curso 0+15+18

DENOMINACION (2)	CREDITOS			BREVE DESCRIPCION DEL CONTENIDO	VINCULACION A AREAS DE CONOCIMIENTO (3)
	Totales	Teóricos	Prácticos /clínicos		
Industrias de Aceites y Grasas. (3)	6	4	2	Composición de aceites y grasas alimentarias. Tecnología de aceite de oliva. Tecnología del aceite de semillas oleaginosas. Tecnología de grasas animales.	Tecnología de alimentos. Nutrición y Bromatología. Ingeniería Química.
Industrias de la Carne. (3)	6	4	2	Estructura y composición de la carne. Tecnología de productos curados. Tecnología de productos cocidos. Tecnología de productos frescos.	Tecnología de alimentos. Nutrición y Bromatología. Ingeniería Química.
Industrias de los Cereales y derivados. (3)	6	4	2	Estructura y composición de los cereales. Tecnología de fabricación de harinas y pastas. Tecnología de la panificación y productos horneados. Derivados del maíz. Tecnología del arroz. Otros derivados de cereales.	Tecnología de alimentos. Nutrición y Bromatología. Ingeniería Química.
Industrias de Conservación (3)	9	5	4	Principios de la conservación de alimentos. Fundamentos de la esterilización térmica. Tecnología de conservas. Tecnología de la congelación de alimentos. Deshidratación de alimentos. Otros procesos de conservación: radiaciones, aditivos.	Tecnología de alimentos. Nutrición y Bromatología. Ingeniería Química.
Industrias de la Fermentación. (3)	9	5	4	Fundamentos microbiológicos de los procesos fermentativos industriales. Industrias alimentarias basadas en el empleo de microorganismos.	Tecnología de alimentos. Nutrición y Bromatología. Ingeniería Química.
Industrias Hortofrutícolas (3)	9	5	4	Estructura y composición de frutos y hortalizas. Tecnología de la manipulación y conservación frigorífica de productos hortofrutícolas. Conservación con atmósfera controladas y modificadas. Transporte y distribución.	Tecnología de alimentos. Nutrición y Bromatología. Ingeniería Química.
Industrias de la Leche y derivados. (3)	6	4	2	Composición y propiedades físicas de la leche. Tecnología de la leche pasteurizada, esterilizada, concentrada, evaporada y polvo. Tecnología de leches fermentadas. Natas y mantequillas. Fabricación de helados.	Tecnología de alimentos. Nutrición y Bromatología. Ingeniería Química.
Industria Quesera. (3)	3	2	1	Variedades de queso. Preparación de las leches de quesería. Operaciones generales en quesería. Elaboraciones de queso. Mecanización de la fabricación de quesos. Aprovechamiento y utilización de lactosueros.	Tecnología de alimentos. Nutrición y Bromatología. Ingeniería Química.
Viticultura II (3)	6	4	2	Mecanización y viticultura. Fitopatología vitícola y tratamiento fitosanitario.	Producción Vegetal. Biología Vegetal. Edafología y Química Agrícola.

(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.

UNIVERSIDAD:

EXTREMADURA

I. ESTRUCTURA GENERAL DEL PLAN DE ESTUDIOS

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

(1) INGENIERO TÉCNICO EN INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS

2. ENSEÑANZAS DE

PRIMER

CICLO (2)

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

(3) CULTURAL "SANTA ANA" R.D. 945/1980 DE 14 DE MARZO (B.O.E. DE 19 DE MAYO)

4. CARGA LECTIVA GLOBAL

204

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	1º	52t+8A	6	0	0		66
	2º	26T+4A	15	15	12		72
	3º	21T	12	18	12	3	66
II CICLO							

(1) Se indicará lo que corresponda.

(2) Se indicará lo que corresponda según el art. 4º del R.D. 1497/87 (de 1º ciclo; de 1º y 2º ciclo; de sólo 2º ciclo) y las previsiones del R.D. de directrices generales propias del título de que se trate.

(3) Se indicará el Centro Universitario, con expresión de la norma de creación del mismo ó de la decisión de la Administración correspondiente por la que se autoriza la impartición de las enseñanzas por dicho Centro.

(4) Dentro de los límites establecidos por el R.D. de directrices generales propias de los planes de estudios del título de que se trate.

(5) Al menos el 10% de la carga lectiva "global".

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: Hasta 12 CREDITOS.
 - EXPRESION DEL REFERENTE DE LA EQUIVALENCIA (8) Materias optativas y de libre configuración, moduladas adecuadamente.

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

- 1.º CICLO AÑOS

- 2.º CICLO AÑOS

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

AÑO ACADEMICO	TOTAL	TEORICOS	PRACTICOS/ CLINICOS
1º	66	39	27
2º	72	42	30
3º	66	36	30

(6) Sí o No. Es decisión potestativa de la Universidad. En caso afirmativo, se consignarán los créditos en el precedente cuadro de distribución de los créditos de la carga lectiva global.

(7) Sí o No. Es decisión potestativa de la Universidad. En el primer caso se especificará la actividad a la que se otorgan créditos por equivalencia.

(8) En su caso, se consignará "materias troncales", "obligatorias", "optativas", "trabajo fin de carrera, etc., así como la expresión del número de horas atribuido, por equivalencia, a cada crédito, y el carácter teórico o práctico de éste.

(9) Se expresará lo que corresponda según lo establecido en la directriz general segunda del R.D. de directrices generales propias del título de que se trate.

1. La Universidad deberá referirse necesariamente a los siguientes extremos:

- a) Régimen de acceso al 2.º ciclo. Aplicable sólo al caso de enseñanzas de 2.º ciclo o al 2.º ciclo de enseñanzas de 1.º y 2.º ciclo, teniendo en cuenta lo dispuesto en los artículos 5.º y 8.º 2 del R.D. 1497/87.
- b) Determinación, en su caso, de la ordenación temporal en el aprendizaje, fijando secuencias entre materias o asignaturas o entre conjuntos de ellas (artículo 9.º, 1. R.D. 1497/87).
- c) Período de escolaridad mínimo, en su caso (artículo 9.º, 2, 4.º R.D. 1497/87).
- d) En su caso, mecanismos de convalidación y/o adaptación al nuevo plan de estudios para los alumnos que vinieran cursando el plan antiguo (artículo 11 R.D. 1497/87).

2. Cuadro de asignación de la docencia de las materias troncales a áreas de conocimiento. Se cumplimentará en el supuesto a) de la Nota (5) del Anexo 2-A.

3. La Universidad podrá añadir las aclaraciones que estime oportunas para acreditar el ajuste del plan de estudios a las previsiones del R.D de directrices generales propias del título de que se trate (en especial, en lo que se refiere a la incorporación al mismo de las materias y contenidos troncales y de los créditos y áreas de conocimiento correspondientes según lo dispuesto en dicho R.D.), así como especificar cualquier decisión o criterio sobre la organización de su plan de estudios que estime relevante. En todo caso, estas especificaciones no constituyen objeto de homologación por el Consejo de Universidades.

Plan de Estudios conducente a la obtención del título universitario oficial de Ingeniero Técnico en Industrias Agrarias y Alimentarias.

Se articula como enseñanza del primer ciclo con una duración de tres años salvo convalidaciones; con una carga lectiva global de 204 créditos de los cuales el 72,06% de la carga lectiva global corresponden a créditos obligatorios (111 Troncales + 36 Obligatorios). Los créditos optativos que el alumno debe cursar obligatoriamente son 16,18% de la carga lectiva global, es decir 33 créditos. Y los créditos de libre configuración del curriculum constituyen el 11,76% de la carga lectiva global (24 créditos).

Los créditos obligatorios incluyen 3 créditos asignados a un trabajo fin de carrera (T.F.C.) y 6 créditos asignados a prácticas en empresas, estos últimos créditos a razón de 30 horas = 1 crédito.

La oferta efectiva de las optativas que aparecen relacionadas en el anexo 2-C la realizará cada año el Centro al comienzo del correspondiente curso académico.

Los alumnos podrán consumir los créditos de libre elección, a través de las optativas no elegidas que se ofrecen para la especialidad o cursando asignaturas de otros planes de estudios que se ofrezcan en el propio Centro.

Especialización

Se propone dentro de la titulación de Ingeniero Técnico en Industrias Agrarias y Alimentarias, la especialidad de Viticultura y Enología. Quedaría así configurada una Ingeniería Técnica en Industrias Agrarias y Alimentarias, especialidad Viticultura y Enología.

Para la especialidad de Viticultura y Enología deberán cursarse:

- 1. Viticultura I y II.
- 2. Enología I y II.

De los créditos de libre elección deberán cursar un mínimo de 6 créditos, que se computaran con la participación activa en actividades relacionadas con el mundo científico-técnico de la Viticultura y Enología.

Debe además realizarse el T.F.C. sobre una temática relacionada con la Viticultura y Enología así como el período de prácticas en una empresa del sector.

Cuadro de adaptación y/o convalidación al nuevo Plan de Estudios para los alumnos que vinieran cursando el Plan antiguo.

PLAN ANTIGUO	PLAN NUEVO
Biología	Biología
Bioquímica	Bioquímica
Dibujo y Sistemas de Representación	Expresión Gráfica
Economía Agraria	Economía
Física	Física
Fitotecnia General+Cultivos Herbáceos	Producción Vegetal-Protección de Cultivos
Industrias Extractivas y Conservas	Industrias de Aceites y Grasas+ Industrias de la Conservación+ Industrias de los Cereales y derivados
Industrias de la Fermentación	Industrias de la Fermentación
Industrias Lácteas	Industrias de Leche y sus derivados+Industrias Queseras
Ingeniería Rural+Termotecnia+ Motores y máquinas agrícolas	Ingeniería del Medio Rural
Inglés I	Inglés I
Inglés II	Inglés II
Matemáticas	Matemáticas+Estadística
Microbiología	Microbiología
Prácticas y Proyectos I+ Prácticas y Proyectos II	Proyectos
Química+Análisis Agrícola	Química+Laboratorio Integrado de Química+Análisis químico agroalimentario
Técnicas de Investigación Científica	Técnicas de Investigación Científica