

Explicación del ingreso	Subconcepto	Concepto	Artículo y capítulo
223. Transportes.		10.000	
224. Primas de seguros.		15.000	
226. Gastos diversos.		275.000	
227. Trabajos realizados por otras empresas.		671.000	2.621.000
23. Indemnizaciones por razón del servicio.			
230. Dietas.		38.500	
231. Locomoción.		32.100	
233. Asistencias.		37.842	108.442
Total capítulo 2			3.222.996
3. Gastos financieros			
31. De préstamos del interior.			
310. Intereses.		2.500	2.500
34. Otros intereses y gastos financieros.			
342. Recargos de apremio.		173.840	173.840
Total capítulo 3			176.340
4. Transferencias corrientes			
44. A empresas públicas y otros entes públicos.			
440. Sub. a empresas públicas y otros entes públicos.		31.279	31.279
45. A Comunidades Autónomas.			
450. Compensación uso instituciones sanitarias.		17.144	17.144
48. A familias e instituciones sin fines de lucro.			
482. Concesión de becas (crédito financiación esfea.).		205.425	
483. Subvenciones actividades universitarias.		38.300	
484. A colegios mayores de administración no estatal.		6.000	
489. A familias e instituciones.		345.746	595.471
49. Al exterior.			
491. Cuotas y contribuciones a organismos internacionales.		479	479
Total capítulo 4			644.373
6. Inversiones reales			
60. Proyectos de inversión nueva.			
609. Gastos de renovación pedagógica.		61.635	61.635

Explicación del ingreso	Subconcepto	Concepto	Artículo y capítulo
66. Construcciones y equip. centros Universidad.			
662. Edificios y otras construcciones		2.438.000	2.438.000
Total capítulo 6			2.499.635
Total Organismo en el Programa 422-D			
26.195.114			
Programa 541-A			
Investigación universitaria			
6. Inversiones reales			
60. Proyectos de inversión nueva.			
609. Investigación universitaria.		3.183.640	3.183.640
Total capítulo 6			3.183.640
Total Organismo en el Programa 541-A			
3.183.640			
Presupuesto Consejo Social			
4.544			
Total Organismo			
29.383.298			

28210 RESOLUCIÓN de 21 de noviembre de 1996, de la Universidad Politécnica de Valencia, por la que se ordena la publicación del plan de estudios de Ingeniero Técnico en Industrias Agrarias y Alimentarias de la Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola de la Universidad Politécnica de Valencia.

Aprobado por la Universidad Politécnica de Valencia el plan de estudios de Ingeniero Técnico en Industrias Agrarias y Alimentarias de conformidad con lo dispuesto en los artículos 28 y 29 de la Ley Orgánica 11/1983, de 25 de agosto, de Reforma Universitaria («Boletín Oficial del Estado» número 209, de 1 de septiembre), y 75 y concordantes de los Estatutos de dicha Universidad, publicado por Decreto 145/1985, de 20 de septiembre («Boletín Oficial del Estado» número 95, de 21 de abril de 1987), y en cumplimiento de lo señalado en el artículo 10.2 del Real Decreto 1497/1987, de 27 de noviembre, sobre directrices generales comunes de los planes de estudios de los títulos de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional («Boletín Oficial del Estado» de 14 de diciembre),

Este Rectorado ha resuelto ordenar la publicación del acuerdo del Consejo de Universidades que a continuación se transcribe, por el que se homologa el referido plan de estudios, según figura en el anexo:

«Este Consejo de Universidades, por acuerdo de su Comisión Académica de fecha 27 de julio de 1994, ha resuelto homologar el plan de estudios de referencia, que quedará estructurado conforme figura en el anexo.

Lo que comunico a V. M. E. para su conocimiento y a efectos de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado» (artículo 10.2 del Real Decreto 1497/1987, de 27 de noviembre, «Boletín Oficial del Estado» de 14 de diciembre).»

Valencia, 21 de noviembre de 1996.—El Rector, Justo Nieto Nieto.

POLITECNICA DE VALENCIA

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TITULO DE

INGENIERO TECNICO EN INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS

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
				Totales	Teóricos	Prácticos /clínico		
1	1B	Ciencia y Tecnología del Medio Ambiente	Ecología	3T	1,5	1,5	Ecología	«Biología Vegetal», «Ecología», «Edafología y Química Agrícola», «Ingeniería Agroforestal» «Producción Vegetal» y «Tecnologías del Medio Ambiente»
	3A		Estudio del Impacto Ambiental	3T	1,5	1,5	Estudio del impacto ambiental. Evaluación y corrección.	«Biología Vegetal», «Ecología», «Edafología y Química Agrícola», «Ingeniería Agroforestal», «Producción Vegetal» y «Tecnologías del Medio Ambiente»

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
				Totales	Teóricos	Prácticos /clínico		
1	1A	Ciencias del medio natural	Biología	6T	3	3	Biología vegetal y animal.	«Biología animal», «Biología Vegetal», «Edafología y Química Agrícola», «Producción Animal» y «Producción Vegetal», «Microbiología» y «Tecnología de alimentos»
	1B		Microbiología	3T	1,5	1,5	Microbiología. Técnicas microbiológicas.	«Biología animal», «Biología Vegetal», «Edafología y Química Agrícola», «Producción Animal» y «Producción Vegetal», «Microbiología» y «Tecnología de alimentos»
	1A		Edafología y Climatología	3T	1,5	1,5	Edafología y climatología.	«Biología animal», «Biología Vegetal», «Edafología y Química Agrícola», «Producción Animal» y «Producción Vegetal», «Microbiología» y «Tecnología de alimentos»
1	2A	Economía	Economía Agraria y Valoración	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.	«Comercialización e Investigación de Mercados», «Economía Aplicada», «Economía Financiera y Contabilidad», «Economía, Sociología y Política Agraria» y «Organización de Empresas»
1	1A	Expresión Gráfica y Cartografía	Técnicas de representación	3T	1,5	1,5	Técnicas de representación	«Expresión Gráfica de la Ingeniería», «Ingeniería Agroforestal» e «Ingeniería Cartográfica, Geodésica y Fotogrametría»

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
				Totales	Teóricos	Prácticos /clínico		
	2A		Topografía	3T	1,5	1,5	Fotogrametría y Cartografía. Topografía.	«Expresión Gráfica de la Ingeniería», «Ingeniería Agroforestal» e «Ingeniería Cartográfica, Geodésica y Fotogrametría»
1	1A	Fundamentos Físicos de la Ingeniería	Física	6T	3	3	Mecánica. Electricidad. Termodinámica y mecánica de fluidos.	«Electromagnetismo», «Física Aplicada», «Física de la materia Condensada» y «Física Teórica»
1	1A	Fundamentos Matemáticos de la Ingeniería	Matemáticas	9T	4,5	4,5	Algebra Lineal, Cálculo Infinitesimal, Integración, Ecuaciones Diferenciales.	«Estadística e Investigación Operativa» y «Matemática Aplicada»
	1B		Estadística	3T	1,5	1,5	Estadística. Métodos Numéricos.	«Estadística e Investigación Operativa» y «Matemática Aplicada»
1	1A	Fundamentos Químicos de la Ingeniería	Química-I	4,5T	1,5	3	Química General.	«Bioquímica y Biología Molecular», «Edafología y Química Agrícola», «Ingeniería Química», «Química Analítica», «Química Física», «Química Inorgánica»
	1B		Química-II	4,5T	1,5	3	Química orgánica. Bioquímica.	«Bioquímica y Biología Molecular», «Edafología y Química Agrícola», «Ingeniería Química», «Química Analítica», «Química Física», «Química Inorgánica»
	1B		Análisis Instrumental	3T	1,5	1,5	Análisis Instrumental	«Bioquímica y Biología Molecular», «Edafología y Química Agrícola», «Ingeniería Química», «Química Analítica», «Química Física», «Química Inorgánica»

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
				Totales	Teóricos	Prácticos /clínico		
1	2A	Ingeniería del Medio Rural	Ingeniería Rural-I	4,5T + 1,5A	3	3	Electrotecnia. Cálculo de estructuras y construcción. Termotecnia.	«Ingeniería agroforestal», «Ingeniería de la Construcción», «Ingeniería Eléctrica», «Ingeniería Mecánica», «Máquinas y Motores Térmicos» y «Mecánica de los Medios Continuos y Teoría de Estructuras»
	2A		Motores y Maquinaria Agrícola	4,5T	1,5	3	Motores y Máquinas	«Ingeniería Agroforestal», «Ingeniería de la Construcción», «Ingeniería Eléctrica», «Ingeniería Mecánica», «Máquinas y Motores Térmicos» y «Mecánica de los Medios Continuos y Teoría de Estructuras»
1	1B	Operaciones Básicas y Tecnología de Alimentos	Operaciones Básicas de la Ingeniería Alimentaria	6T	3	3	Instrumentación y control de procesos en las industrias agrarias y alimentarias.	«Ingeniería Química», «Nutrición y Bromatología», «Química Analítica» y «Tecnología de Alimentos»
	2B		Fundamentos de los procesos industriales	6T	3	3	Tecnología de los procesos de preparación, transformación, conservación, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos.	«Ingeniería Química», «Nutrición y Bromatología», «Química Analítica» y «Tecnología de Alimentos»
1	3A	Proyectos	Proyectos	6T	3	3	Metodología, organización y gestión de proyectos	«Economía, Sociología y Política Agraria», «Ingeniería Agroforestal» «Ingeniería de la Construcción» y «Proyectos de Ingeniería»

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
				Totales	Teóricos	Prácticos /clínico		
1	2A	Tecnología de la Producción Vegetal	Fitotecnia	6T	3	3	Bases de la producción vegetal. Sistemas de producción.	«Biología Vegetal», - «Edafología y Química Agrícola», «Genética» y «Producción Vegetal»
	2B		Protección de Cultivos	3T	1,5	1,5	Protección del cultivos	«Biología Vegetal», - «Edafología y Química Agrícola», «Genética» y «Producción Vegetal»

ANEXO 2-B. Contenido del plan de estudios.

UNIVERSIDAD

POLITECNICA DE VALENCIA

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TITULO DE

INGENIERO TECNICO EN INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS

2. MATERIAS OBLIGATORIAS DE UNIVERSIDAD (en su caso) (1)							
Ciclo	Curso	Denominación	Créditos anuales (4)			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento
			Totales	Teóricos	Prácticos /clínicos		
1	2B	Control de calidad	3	1,5	1,5	Gestión de la calidad en la Industria agraria. Control estadístico. Análisis sensorial. Panel de catadores. Organización del departamento de control de calidad.	Tecnología de alimentos.
1	2A	Análisis de alimentos-I	6	3	3	Introducción. Muestreo. Aplicación de métodos convencionales e instrumentales en análisis de alimentos. Análisis organoléptico. Errores y estadística. Tratamiento de datos. Legislación y normas.	Química analítica, Química orgánica, Edafología y Química agrícola.

Ciclo	Curso	Denominación	Créditos anuales (4)			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento
			Totales	Teóricos	Prácticos /clínicos		
1	2B	Ingeniería rural-II	6	3	3	Cálculo de estructuras-II. Cimentaciones. Tipologías estructurales y organización constructiva.	Ingeniería agroforestal, Ingeniería de la construcción, Ingeniería mecánica, Ingeniería eléctrica, Ingeniería hidráulica.
1	2A	Microbiología de alimentos.	3	1,5	1,5	Vías de contaminación. Conservación y alteración de: frutas, hortalizas, carnes, pescados, leche, huevos y agua.	Microbiología
1	1B	Ampliación de física	6	3	3	Estática. Vibraciones y ondas. Termotecnia aplicada. Corriente alterna.	Física aplicada, Electromagnetismo, Física de la materia condensada, Física teórica.
1	2B	Conservación de alimentos	6	3	3	Sistemas de conservación. Fundamentos. Procesos. Tratamientos coadyuvantes.	Tecnología de alimentos.
1	3A	Industrias de la fermentación.	6	3	3	Fermentaciones: tecnología del vino, cerveza, vinagre, quesos, encurtidos, leches fermentadas, panadería.	Tecnología de alimentos.
1	2B	Tecnología del frío	6	3	3	Tecnología del frío. Termodinámica de la refrigeración. Equipos. Automatismos. Instalaciones frigoríficas. Instalaciones especiales.	Física aplicada, Tecnología de alimentos, Ingeniería Agroforestal, Mecanización agraria ¹ .
1	3A	Tecnología postrecolección	6	3	3	Fisiología de la maduración y postrecolección, manipulación y conservación postrecolección. Tratamientos. Alteraciones. Productos mínimamente procesados.	Tecnología de alimentos.
1	-	Trabajo fin de carrera	6	-	6	Metodología, organización y realización del trabajo fin de carrera	Todas las áreas de conocimiento que imparten docencia en el título

¹ Area propia de la Universidad Politécnica de Valencia.

UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE VALENCIA
PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE
INGENIERO TÉCNICO EN INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS

37534

Martes 17 diciembre 1996

BOE núm. 303

3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)				Créditos totales para optativas(1) <input type="checkbox"/>	
DENOMINACIÓN (2)	CRÉDITOS			BREVE DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO	VINCULACIÓN A ÁREAS DE CONOCIMIENTO (3)
	Totales	Teóricos	Prácticos/ clínico		
Ingénieria de Alimentos	9	4,5	4,5	Balances de materia y energía. Operaciones unitarias de los procesos de las industrias agroalimentarias. Operaciones de separación.	- Tecnología de los Alimentos
Química y Bioquímica de Alimentos	9	4,5	4,5	Productos alimenticios: composición y valor nutritivo. Componentes de los alimentos. Modificaciones químicas de los alimentos durante el tratamiento y almacenamiento. Aditivos alimentarios.	- Tecnología de los Alimentos
Propiedades Físicas de Alimentos	4,5	1,5	3	Reología.	- Tecnología de los Alimentos
Microbiología Industrial Alimentaria	9	4,5	4,5	Levaduras y otros microorganismos utilizables en la industria alimentaria.	- Microbiología - Tecnología de los Alimentos
Tecnología del Frío en las Industrias de Alimentos	6	3	3	Aplicaciones de la tecnología del frío en las industrias agrarias y alimentarias.	- Tecnología de los Alimentos - Física Aplicada
Deshidratación de Productos Agroalimentarios	3	1,5	1,5	Principios y técnicas de la deshidratación de productos.	- Tecnología de los Alimentos
Edificaciones Agroindustriales	6	3	3	Diseño de edificaciones agroindustriales.	- Ingeniería Agroforestal
Cultivos leñosos	4,5	1,5	3	Bases y tecnología de la propagación de la producción frutícola.	- Producción Vegetal
Viticultura	4,5	1,5	3	Cultivo de la vid.	- Producción Vegetal
Fruticultura Especial-I	4,5	1,5	3	Olivicultura y cultivos tropicales.	- Producción Vegetal
Agricultura Biológica	4,5	1,5	3	Estudio de las técnicas agrarias respetuosas con el entorno. Los "productos biológicos".	- Producción Vegetal - Biología Vegetal - Producción Animal
Fitopatología de los productos almacenados	4,5	1,5	3	Estudio de las plagas y enfermedades de los productos almacenados. Prevención y control.	- Producción Vegetal
Administración y Gestión de la Empresa Agroalimentaria	6	3	3	Marco jurídico-fiscal de la empresa agroalimentaria. Gestión económico-financiera. Técnicas de gestión comercial. Gestión de recursos humanos.	- Economía, Sociología y Política Agraria

3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)

Créditos totales para optativas(1)
 - por ciclo 272,5
 - curso

DENOMINACIÓN (2)	CRÉDITOS			BREVE DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO	VINCULACIÓN A ÁREAS DE CONOCIMIENTO (3)
	Totales	Teóricos	Prácticos/ clínico		
Control de Calidad-II	6	3	3	Metodología del control de calidad.	- Estadística - Tecnología de los Alimentos
Aplicación de Topografía	6	3	3	Métodos topográficos. Informatización del gabinete	- Ingeniería Cartográfica, Geodésica y Fotogrametría
Informática	6	3	3	Sistemas Operativos. Lenguajes de programación. Hojas de cálculo. Bases de datos.	- Matemática Aplicada - Lenguajes y Sistemas Informáticos
Sistema CAD	6	3	3	Ordenes de autocad en 2D y 3D. Aplicaciones.	- Expresión Gráfica en la Ingeniería
Matemática Aplicada por Ordenador	6	3	3	Laboratorio de matemáticas. Revisión de fundamentos de Álgebra y Cálculo con aplicación de programas de cálculo simbólico.	- Matemática Aplicada
Laboratorio de Análisis matemático	4,5	1,5	3	Ampliación de los fundamentos y aplicaciones del cálculo para Ingeniería. Funciones de dos variables. Integración. Laboratorio de Cálculo. Ecuaciones diferenciales	- Matemática Aplicada
Laboratorio de Álgebra	4,5	1,5	3	Ampliación de los fundamentos de Álgebra Lineal. Laboratorio de Álgebra. Resolución de ecuaciones. Análisis matricial y análisis espectral. Geometría.	- Matemática Aplicada
Laboratorio de Métodos numéricos	4,5	1,5	3	Métodos cuantitativos. Laboratorio de Cálculo numérico. Optimización. Programación lineal.	- Matemática Aplicada
Inglés-I	6	3	3	Inglés agrícola general asistido por ordenador.	- Filología Inglesa
Inglés-II	6	3	3	Inglés específico relacionado con las diferentes Ingenierías de la rama agraria.	- Filología Inglesa
Inglés por Ordenador	3	—	3	Ayudas informáticas para la comprensión y expresión en lengua inglesa	- Filología Inglesa
Análisis Químico	3	2,5	0,5	Operaciones básicas del método analítico. Análisis instrumental.	- Tecnología de los Alimentos - Química Analítica - Química Inorgánica - Química Orgánica
Ampliación de Bioquímica	3	2,5	0,5	Estructura. Enzimología. metabolismo. Biología molecular e Ingeniería genética.	- Tecnología de los Alimentos - Bioquímica y Biología Molecular - Biología Vegetal
Físico-Química	6	4	2	Termodinámica química. Fenómenos de superficie. Fenómenos de transporte. Cinética química.	- Tecnología de los Alimentos - Química-Física
Fisiología	4	3	1	Funcionamiento de los órganos, aparatos y sistemas humanos.	- Tecnología de los Alimentos - Fisiología Humana

3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)				Créditos totales para optativas(1) <input type="checkbox"/>	
DENOMINACIÓN (2)	CRÉDITOS			BREVE DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO	VINCULACIÓN A ÁREAS DE CONOCIMIENTO (3)
	Totales	Teóricos	Prácticos/ clínico		
Ingeniería Química	6	4	2	Balace de materia y energía. Reactores Químicos. Operaciones de separación.	- Tecnología de los Alimentos - Ingeniería Química
Ampliación de Microbiología	4	2	2	Microbiología general.	- Microbiología - Tecnología de los Alimentos
Química Inorgánica	3	2	1	Estructura atómica y Periodicidad. enlace Químico. Elementos no metálicos, metálicos y sus compuestos.	- Química Inorgánica - Tecnología de los Alimentos - Química Orgánica - Química Analítica
Ampliación en Química orgánica	3	2	1	Teoría estructural de los compuestos orgánicos. Estereoquímica. Reactividad. Sistemática de grupos funcionales.	- Tecnología de los Alimentos - Química Analítica - Química Orgánica

(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.

I. ESTRUCTURA GENERAL DEL PLAN DE ESTUDIOS

1. PLAN DE ESTUDIOS CONDUCTENTE AL TÍTULO 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 DE INGENIERIA TECNICA AGRICOLA DE VALENCIA

4. CARGA LECTIVA GLOBAL 225 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	54	6	48	22,5	6	75
	2º	37,5	30				75
	3º	9	12				75
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 propias del título de que se trate.

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

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

6. SI SE OTORGAN POR EQUIVALENCIA, CREDITOS A:

- (7) NO PRACTICAS EN EMPRESAS, INSTITUCIONES PUBLICAS O PRIVADAS, ETC. NO TRABAJOS ACADEMICAMENTE DIRIGIDOS E INTEGRADOS EN EL PLAN DE ESTUDIOS
- SI ESTUDIOS REALIZADOS EN EL MARCO DE CONVENIOS INTERNACIONALES SUSCRITOS POR LA UNIVERSIDAD
- SI OTRAS ACTIVIDADES

- EXPRESION, EN SU CASO, DE LOS CREDITOS OTORGADOS: 19,5 CREDITOS.
- EXPRESION DEL REFERENTE DE LA EQUIVALENCIA (8): materias libre elección.

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

- 1.º CICLO 3 AÑOS

8. DISTRIBUCION DE LA CARGA LECTIVA GLOBAL POR AÑO ACADEMICO

AÑO ACADEMICO	TOTAL	TEORICOS (¹)	PRACTICOS/ CLINICOS (²)
1A	75	34,5	40,5
1B			
2A	75	36	39
2B			
3A	75	31,5	43,5
3B			

(¹) Máximos, dependiendo de optativas y/o libre elección.

(²) Aproximados, dependiendo de optativas y/o libre elección.

(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.

II. ORGANIZACION DEL PLAN DE ESTUDIOS

1. La Universidad deberá referirse 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 5º y 8º 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.

1. ORGANIZACION DE LAS ENSEÑANZAS

1.1. Características Generales

El plan de estudios está organizado en cuatrimestres y tiene una duración de 6 cuatrimestres con un total de 225 créditos y se organiza en un solo ciclo.

Las asignaturas se agrupan en 2 períodos académicos (cuatrimestres) al año de 14 semanas cada uno, designándose por A al primero de ellos y por B al segundo, tal y como aparecen en los anexos 2A, 2B y 2C. La carga lectiva anual entre créditos teóricos y prácticos, es de 75 créditos por curso (37,5 créditos por cuatrimestre).

1.2. Ordenación temporal en el aprendizaje

Cada asignatura está asignada a un cuatrimestre concreto, de forma que el estudiante que progrese normalmente cursará las asignaturas en su debido orden. En caso contrario, el estudiante habrá de tener presente las recomendaciones de matrícula e incompatibilidades que el centro establecerá en determinadas asignaturas. En cualquier caso, y como norma general, el conjunto de asignaturas del cuatrimestre X se establece como prerrequisito para cursar las asignaturas del cuatrimestre X+4. Así, las asignaturas del 1º cuatrimestre son prerrequisito de las del 5º y 6º cuatrimestre y las del 2º son prerrequisito de las del 6º.

El Trabajo/Proyecto Fin de Carrera sólo se podrá aprobar (es decir, presentar y defender el Trabajo/Proyecto Fin de Carrera) cuando se hayan aprobado todas las asignaturas del Plan de Estudios.

I.T. EN INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS					
ORDENACION TEMPORAL					
1º Cuatrimestre		37,5	2º Cuatrimestre		37,5
Año 1	Biología	6	Análisis Instrumental	3	
	Técnicas de Representación	3	Estadística	3	
	Física	6	Química II	4,5	
	Matemáticas	9	Ecología	3	
	Química-I	4,5	Operaciones Básicas de la		
	Edafología y Climatología	3	Ingeniería alimentaria	6	
	Optativas	6	Ampliación de Física	6	
			Microbiología	3	
			Optativas	9	

I.T. EN INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS					
ORDENACION TEMPORAL					
3º Cuatrimestre		37,5	4º Cuatrimestre		37,5
Año 2	Economía agraria y Valoración	9	Protección de Cultivos	3	
	Topografía	3	Control de Calidad	3	
	Ingeniería Rural-I	6	Ingeniería Rural-II	6	
	Motores y Maquinaria	4,5	Conservación de Alimentos	6	
	Fitotecnia	6	Tecnología del Frio	6	
	Análisis de Alimentos	6	Fundamentos de los Procesos		
	Microbiología de alimentos	3	Industriales	6	
			Optativas	7,5	
5º Cuatrimestre		36	6º Cuatrimestre		33
Año 3	Industrias de la Fermentación	6	Optativas + libre elección	33	
	Tecnología post-recolección	6			
	Estudio del impacto ambiental	3			
	Proyectos	6			
	Optativas+libre elección	15			

Trabajo Fin de Carrera 6

1.3. El Trabajo/Proyecto Fin de Carrera

Para obtener el título se habrá de realizar el Trabajo /Proyecto Fin de Carrera, al que se le han asignado 6 créditos. La realización del mismo se llevará a cabo, preferentemente, durante el último cuatrimestre de los estudios. La evaluación será posterior a la obtención de evaluación positiva en el resto de las materias troncales, obligatorias, optativas y de libre elección necesarias para obtener el título.

El trabajo/Proyecto Fin de Carrera se ajustará a las normas que para su ejecución, presentación y defensa establezca el Centro.

1.4. Estudios realizados en el marco de convenios internacionales

En el marco de convenios internacionales suscritos por la Universidad y aprobados por el Centro, el estudiante podrá cursar hasta un máximo de 15 créditos, o bien desarrollar el Trabajo/Proyecto Fin de Carrera en un Centro equivalente de otra Universidad. En estos supuestos, la equiparación de estudios y su evaluación se ajustará a lo establecido en dichos convenios.

1.5. Formación complementaria

Un estudiante podrá solicitar al Centro hasta 4,5 créditos de libre elección por su participación reglada en proyectos (p.ej.becarios PID en Proyectos de Innovación Docente) dirigidos por profesores adscritos a la Escuela y validados por ésta.

1.6. Período de escolaridad

Se establece un período de escolaridad mínimo de 3 años.