

23099 RESOLUCIÓN de 25 de noviembre de 2003, de la Universidad Pública de Navarra, por la que se corrigen errores en la de 20 de diciembre de 2002, por la que se hace público el plan de estudios de «Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias».

Advertidos errores en el plan de estudios de Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias («Boletín Oficial del Estado» de 18 de enero de 2003), una vez subsanados los errores y posteriormente diligenciada la hoja de corrección por el Consejo de Coordinación Universitaria,

Este Rectorado, en virtud de las competencias que tiene atribuidas por el art. 40 de los Estatutos de la Universidad Pública de Navarra, ha resuelto lo siguiente:

Publicar la corrección correspondiente del plan de estudios de Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias (páginas 2484 y 2485 del Boletín Oficial del Estado número 16, de 18 de enero de 2003), que queda estructurada como figura en el anexo a la presente Resolución.

Pamplona, 25 de noviembre de 2003.—El Rector, Pedro Burillo López.

ANEXO

ANEXO 2-B. Contenido del plan de estudios.

UNIVERSIDAD

Universidad Pública de Navarra

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCTENTES AL TÍTULO DE

INGENIERO TÉCNICO AGRÍCOLA Especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias

I. MATERIAS OBLIGATORIAS

Ciclo	Curso (1)	Denominación (2)	Créditos anuales (4)			Breve descripción del contenido	Vinculación A Áreas De Conocimiento (5)
			Totales	Teóricos	Prácticos		
1	2	Ingeniería industrial alimentaria	9	6	3	Cálculo y selección de equipos de procesado de productos agrarios y alimentarios. Sistemas auxiliares.	Tecnología de alimentos
1	2	Ingeniería de los procesos de conservación por frío y calor en las IAA	9	6	3	Diseño de las instalaciones de procesado térmico de los productos agrarios y alimentarios.	Tecnología de alimentos
1	2	Gestión de la calidad en las IAA	6	3	3	Normas de calidad. Identificación y optimización de los factores que influyen en la calidad final del producto y en cada una de las fases del sistema productivo en las industrias agrarias y alimentarias.	Tecnología de alimentos
1	3	Tecnología del envasado en las IAA	6	4,5	1,5	Tipos de envases. Materiales. Interacción envase-producto. Sistemas de envasado y embalaje.	Tecnología de alimentos
1	3	Gestión de efluentes en las IAA	6	4,5	1,5	Formación, volumen y características de los efluentes de las industrias agrarias y alimentarias. Técnicas para reducir su volumen y la carga contaminante	Tecnología de alimentos
1	3	Electrificación en las IAA	6	3	3	Especificación, cálculo y dimensionado de instalaciones eléctricas de las industrias agrarias y alimentarias.	Ingeniería Agroforestal.
1	3	Gestión comercial y marketing	6	3	3	Comercialización de productos. Conocimiento y estudio de mercados. Fundamentos estratégicos y técnicas de marketing.	Economía, Sociología y Política Agraria
1	3	Gestión y control de la limpieza y desinfección en las IAA	4,5	3	1,5	Diseño higiénico de los sistemas de proceso y sistemas auxiliares de las industrias agrarias y alimentarias. Diseño y gestión de los sistemas de limpieza.	Tecnología de alimentos
1	3	Trabajo o proyecto fin de carrera	4,5		4,5	Desarrollo de proyecto o trabajo relacionado con la Industria Agroalimentaria.	Todas las áreas implicadas en el Plan.
1	3	Inglés	4,5	1,5	3	Conocimiento del idioma. Comprensión y expresión. Habilidades comunicativas.	Filología inglesa.

ANEXO 2-C. Contenido del plan de estudios.

UNIVERSIDAD

Universidad Pública de Navarra

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE

INGENIERO TÉCNICO AGRÍCOLA Especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias

MATERIAS OPTATIVAS					
Denominación	Créditos anuales			BREVE DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO	VINCULACIÓN A AREAS DE CONOCIMIENTO
	Totales	Teóricos	Prácticos		
Industrias Extractivas	7,5	4,5	3	Caracterización de productos. Tecnología e ingeniería de su procesado. Diseño y gestión de plantas de proceso	Tecnología de Alimentos
Enología	6	4,5	1,5	Caracterización de productos. Tecnología de elaboración de vino. Diseño y gestión de plantas de proceso	Tecnología de Alimentos
Industrias Lácteas	4,5	3	1,5	Leches, quesos y derivados lácteos: Caracterización. Tecnología e ingeniería de su procesado. Diseño y gestión de plantas de proceso	Tecnología de Alimentos
Industrias Cárnicas	4,5	3	1,5	Carne y derivados cárnicos. Caracterización de productos. Tecnología de elaboración. Diseño y gestión de plantas de proceso	Tecnología de Alimentos
Industrias de Conservas Vegetales	6	4,5	1,5	Caracterización de productos apertizados, congelados, deshidratados y encurtidos. Tecnología e ingeniería de su procesado. Diseño y gestión de plantas de proceso	Tecnología de Alimentos
Industrias de los Cereales y sus derivados	7,5	4,5	3	Caracterización de productos. Tecnología e ingeniería de su procesado. Diseño y gestión de plantas de proceso	Tecnología de Alimentos
Tecnología Postrecolección de Frutas y Hortalizas	4,5	3	1,5	Acondicionamiento y conservación de frutas y hortalizas para su consumo en fresco. Diseño y dimensionado de centrales hortofrutícolas. Productos de cuarta gama.	Tecnología de Alimentos
Industrias de fermentación y destilación	4,5	3	1,5	Caracterización de productos. Tecnología e ingeniería de su procesado. Diseño y gestión de plantas de proceso	Tecnología de Alimentos
Tratamientos de Efluentes de IAA	6	3	3	Tratamientos de purificación: físicos, biológicos y químicos. Aplicación de los tratamientos a los sectores industriales implicados	Ingeniería Química