

## III. OTRAS DISPOSICIONES

## UNIVERSIDADES

**5287** *Resolución de 27 de abril de 2015, de la Universidad Politécnica de Cartagena, por la que se publica el plan de estudios de Graduado en Ingeniería Agroalimentaria y de Sistemas Biológicos.*

Obtenida la verificación del plan de estudios por el Consejo de Universidades, previo informe positivo de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación, y acordado el carácter oficial del título por el Consejo de Ministros de 18 de julio de 2014, publicado en «Boletín Oficial del Estado» de 12 de agosto de 2014, por Resolución de la Secretaría General de Universidades de 24 de julio de 2014.

En el ejercicio de las atribuciones conferidas la Ley Orgánica 6/2001 de 21 de diciembre, de Universidades y por el Decreto 72/2013, de 12 de junio, por el que se aprueba el Texto Integrado de los Estatutos de la Universidad Politécnica de Cartagena,

Este Rectorado ha resuelto publicar el plan de estudios conducente a la obtención del Título Oficial de Graduado o Graduada en Ingeniería Agroalimentaria y de Sistemas Biológicos.

Cartagena, 27 de abril de 2015.–El Rector, José Antonio Franco Leemhuis.

## ANEXO

## Grado en Ingeniería Agroalimentaria y de Sistemas Biológicos

- Rama de conocimiento a la que se adscribe el título: Ingeniería y Arquitectura
- Estructura de las enseñanzas:

Carácter asignatura	Créditos ECTS
Formación Básica . . . . .	60
Obligatorias . . . . .	72
Optativas obligatorias Mención . . . . .	78
Optativas . . . . .	18
Trabajo fin de Grado . . . . .	12
Total . . . . .	240

- Resumen de las materias que constituyen el Grado y su distribución en ECTS.

Abreviaturas: BS: asignatura básica, B: asignatura obligatoria, O: asignatura optativa.

Módulos	Materias	Asignaturas	ECTS	Carácter
Materias Básicas.	Matemáticas e Informática.	Ampliación de Matemáticas.	6,0	BS
		Matemáticas e Informática.	9,0	BS
	Física.	Física.	7,5	BS
	Química.	Química.	7,5	BS
	Empresa.	Economía de la Empresa Agroalimentaria.	6,0	BS
	Geología.	Geología, Edafología y Climatología.	6,0	BS
	Biología.	Fisiología Vegetal/Plant Physiology.	6,0	BS
		Biología.	6,0	BS
Expresión Gráfica.	Expresión Gráfica.	6,0	BS	

Módulos	Materias	Asignaturas	ECTS	Carácter
Materias Comunes a la Rama Agrícola.	Bases Tecnológicas de la Producción Vegetal.	Bases de la Producción Vegetal.	9,0	B
	Valoración Agraria.	Valoración Agraria.	3,0	B (M.H.J.)
		Valoración Agroalimentaria.	3,0	B (M.I.A.)
	Bases Tecnológicas de la Producción Animal.	Bases Tecnológicas de la Producción Animal/ Animal Production.	6,0	B
	Topografía, Fotogrametría, Teledetección y SIG en Agronomía.	Geomática en Agronomía.	6,0	B
	Electrotecnia, Motores y Máquinas Agrícolas.	Electrotecnia, Motores y Máquinas Agrícolas.	10,5	B
	Proyectos.	Proyectos Agroindustriales.	4,5	B (M.I.A.)
		Proyectos en Hortofruticultura y Jardinería.	4,5	B (M.H.J.)
	Comercialización Agraria.	Gestión Comercial de la Empresa Agroalimentaria.	4,5	B (M.I.A.)
		Gestión Comercial de la Empresa Agraria.	4,5	B (M.H.J.)
	Hidráulica.	Hidráulica.	6,0	B
	Cálculo de Estructuras y Construcción.	Cálculo de Estructuras y Construcción.	7,5	B
Ciencia y Tecnología del Medio Ambiente.	Ciencia y Tecnología del Medio Ambiente.	6,0	B	
Materias Obligatorias.	Estadística.	Estadística Aplicada.	4,5	B
	Física Ambiental.	Física Ambiental/Environmental Physics.	4,5	B
Tecnologías Específicas de la Mención en Hortofruticultura y Jardinería (M.H.J.).	Asignaturas Optativas (Obligatorias).	Jardinería, Áreas Verdes y Paisajismo.	7,5	O
		Riegos y Drenajes/Irrigation and Drainage.	6,0	O
		Genética/Genetics.	3,0	O
		Instalaciones y Maquinaria en Hortofruticultura y Jardinería.	7,5	O
		Fruticultura.	6,0	O
		Gestión y Política Medioambiental/ Environmental Management and Policy.	3,0	O
		Degradación de Ecosistemas y Técnicas de Restauración.	4,5	O
		Horticultura/Vegetable Crops.	6,0	O
		Mejora Vegetal.	4,5	O
Optativas de la Mención en Hortofruticultura y Jardinería (M.H.J.).	Asignaturas Optativas (Obligatorias).	Tecnología de la Producción Hortofrutícola.	6,0	O
		Protección de Cultivos.	6,0	O
		Diagnóstico y Química Agrícola.	6,0	O
		Floricultura.	6,0	O
		Fitotecnia.	6,0	O

Módulos	Materias	Asignaturas	ECTS	Carácter
Asignaturas Optativas de la Mención en Hortofruticultura y Jardinería (M.H.J.).	Asignaturas Optativas.	Biología Vegetal/Plant Biotechnology.	3,0	O
		Tecnología de la Postrecolección.	3,0	O
		Dinámica y Residuos de Agroquímicos.	3,0	O
		Gestión de la Empresa Agraria.	3,0	O
		Fertirrigación.	4,5	O
		Citricultura.	3,0	O
		Tecnología de Invernaderos.	4,5	O
		Agricultura Ecológica.	4,5	O
		Control Fitosanitario.	4,5	O
		Genómica/Genomics.	3,0	O
		Prácticas Curriculares Externas.	12,0 (máximo)	O
Tecnologías Específicas de la Mención en Industrias Agroalimentarias (M.I.A.).	Asignaturas Optativas (Obligatorias).	Operaciones de la Ingeniería de Alimentos.	6,0	O
		Diseño de Industrias e Ingeniería de Instalaciones Agroalimentarias.	10,5	O
		Calidad, Seguridad y Trazabilidad de Alimentos.	7,5	O
		Equipamiento de Procesado y Envasado de Alimentos.	6,0	O
		Tecnología de la Postrecolección/Postharvest Technology of Fruit and Vegetables.	6,0	O
		Construcciones Agroindustriales.	4,5	O
		Tecnología del Frío y de los Procesos Alimentarios.	7,5	O
Optativas de la Mención en Industrias y Agroalimentarias (M.I.A.).	Asignaturas Optativas (Obligatorias).	Fitopatología y Entomología Agrícola.	6,0	O
		Microbiología Alimentaria/Food Microbiology.	4,5	O
		Bioquímica Agroalimentaria.	4,5	O
		Tecnología de las Conservas Vegetales, Congelados y Zumos.	6,0	O
		Tecnología del Vino y otros Productos Fermentados.	4,5	O
		Tecnología de las Industrias Extractivas.	4,5	O
Asignaturas Optativas de la Mención en Industrias Agroalimentarias (M.I.A.).	Asignaturas Optativas.	Tratamiento del Agua en la Industria Alimentaria.	3,0	O
		Tecnologías Emergentes de Procesado y Control en la Industria Alimentaria.	4,5	O
		Acuicultura e Industrias Derivadas.	3,0	O
		Gestión y Política Medio Ambiental.	3,0	O
		Fitopatología de la Postrecolección/Postharvest Pathology.	3,0	O
		Biología y Aditivos en la Industria Alimentaria.	4,5	O
		Diseño de Instalaciones Frigoríficas de la Industria Agroalimentaria.	4,5	O
		Tecnología de Productos Cárnicos y Lácteos/ Technology of Meat and Dairy Products.	4,5	O
		Cultivos para la Industria.	3,0	O
		Gestión de la Empresa Agroalimentaria.	3,0	O
		Prácticas Curriculares Externas.	12,0 (máximo)	O
Trabajo Fin de Grado.	Trabajo Fin de Grado.	Trabajo Fin de Grado.	12,0	B

Menciones:

Mención en Hortofruticultura y Jardinería (M.H.J.).  
Mención en Industrias Agroalimentarias (M.I.A.).