

## III. OTRAS DISPOSICIONES

## UNIVERSIDADES

**5619** *Resolución de 14 de diciembre de 2018, de la Universidad Europea del Atlántico, por la que se publica la modificación del plan de estudios de Graduado en Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias.*

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 Acuerdo de Consejo de Ministros de 17 de junio de 2016, por el que se establece el carácter oficial de determinados títulos de Grado y su inscripción en el Registro de Universidades, Centros y Títulos (publicado en el «Boletín Oficial del Estado» de 6 de julio de 2016, por Resolución de 24 de junio de 2016, de la Secretaría General de Universidades),

Este Rectorado ha resuelto publicar la modificación plan de estudios conducente a la obtención del título de Graduado o Graduada en Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias por la Universidad Europea del Atlántico.

El plan de estudios a que se refiere la presente resolución quedará estructurado conforme figura en el anexo de la misma.

Santander, 14 de diciembre de 2018.–El Rector, Rubén Calderón Iglesias.

## ANEXO I

## Distribución del plan de estudios en créditos ECTS, por tipo de materia

| Tipo de materia                      | Créditos ECTS |
|--------------------------------------|---------------|
| Formación básica (BA) . . . . .      | 60            |
| Obligatorias (OB) . . . . .          | 132           |
| Optativas (OP) . . . . .             | 24            |
| Prácticas externas (PR) . . . . .    | 12            |
| Trabajo fin de grado (TFG) . . . . . | 12            |
| <b>Total créditos . . . . .</b>      | <b>240</b>    |

## Distribución de los créditos del plan de estudios por materias

*Primer curso*

## Primer semestre

| Asignatura         | Créditos | Materia            | Tipo |
|--------------------|----------|--------------------|------|
| Química.           | 6        | Química.           | BA   |
| Biología.          | 6        | Biología.          | BA   |
| Física.            | 6        | Física.            | BA   |
| Expresión Gráfica. | 6        | Expresión Gráfica. | BA   |
| Matemáticas.       | 6        | Matemáticas.       | BA   |

## Segundo semestre

| Asignatura                     | Créditos | Materia  | Tipo |
|--------------------------------|----------|--|------|
| Bioquímica.                    | 6        | Bioquímica.                                    | BA   |
| Informática.                   | 6        | Informática.                                   | BA   |
| Electricidad y Electrónica.    | 6        | Ingeniería de las Industrias Agroalimentarias. | OB   |
| Microbiología y Parasitología. | 6        | Control de Calidad y Seguridad Alimentaria.    | OB   |
| Topografía y Cartografía.      | 6        | Expresión Gráfica.                             | OB   |

## Segundo curso

## Tercer semestre

| Asignatura                                       | Créditos | Materia  | Tipo |
|--|----------|--|------|
| Matemática Numérica.                             | 6        | Matemáticas.                                   | BA   |
| Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria.    | 6        | Economía, Organización y Gestión.              | OB   |
| Bromatología I.                                  | 6        | Control de Calidad y Seguridad Alimentaria.    | OB   |
| Electrotecnia, Motores y Máquinas Eléctricas.    | 6        | Ingeniería de las Industrias Agroalimentarias. | OB   |
| Operaciones Básicas en la Industria Alimentaria. | 6        | Tecnología de los Alimentos.                   | OB   |

## Cuarto semestre

| Asignatura   | Créditos | Materia  | Tipo |
|--|----------|--|------|
| Inglés II.   | 6        | Inglés.  | BA   |
| Hidráulica.  | 6        | Ingeniería de las Industrias Agroalimentarias. | OB   |
| Ingeniería de la Producción en la Industria Alimentaria. | 6        | Ingeniería de las Industrias Agroalimentarias. | OB   |
| Edafología y Climatología.                               | 6        | Producción de Materias Primas.                 | OB   |
| Estadística.   | 6        | Estadística.                                   | BA   |

## Tercer curso

## Quinto semestre

| Asignatura                                  | Créditos | Materia  | Tipo |
|---|----------|--|------|
| Producción de Materias Primas Animales.     | 6        | Producción de Materias Primas.                 | OB   |
| Producción de Materias Primas Vegetales.    | 6        | Producción de Materias Primas.                 | OB   |
| Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria. | 6        | Control de Calidad y Seguridad Alimentaria.    | OB   |
| Tecnología de Industrias Agroalimentarias.  | 6        | Ingeniería de las Industrias Agroalimentarias. | OB   |
| Optativa I.<br>Inglés III.                  | 6        | Inglés.  | OP   |

| Asignatura                             | Créditos | Materia                                       | Tipo |
|--|----------|---|------|
| Gestión de Riesgos Laborales.          |          | Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria. | OP   |
| Química y Bioquímica de los Alimentos. |          | Bioquímica.                                   | OP   |
| Fisiología del Cuerpo Humano.          |          | Biología.                                     | OP   |

## Sexto semestre

| Asignatura   | Créditos | Materia  | Tipo |
|--|----------|--|------|
| Deontología y Legislación Alimentaria.   | 6        | Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria.  | OB   |
| Procesado de Alimentos de Origen Animal.   | 6        | Tecnología de los Alimentos.                   | OB   |
| Ingeniería de Instalaciones, Equipos y Maquinaria de la Industria Agroalimentaria. | 6        | Ingeniería de las Industrias Agroalimentarias. | OB   |
| Procesado de Alimentos de Origen Vegetal.  | 6        | Tecnología de los Alimentos.                   | OB   |
| Optativa II.   | 6        |  |      |
| Inglés IV.   |          | Inglés.  | OP   |
| Dirección de Sistemas de Información.  |          | Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria.  | OP   |
| Resistencia de Materiales.   |          | Ingeniería de las Industrias Agroalimentarias. | OP   |
| Higiene en la Industria Alimentaria.   |          | Control de Calidad y Seguridad Alimentaria.    | OP   |

## Cuarto curso

## Séptimo semestre

| Asignatura   | Créditos | Materia  | Tipo |
|--|----------|--|------|
| Optimización de la Producción y Valorización de Alimentos. | 6        | Ingeniería de las Industrias Agroalimentarias. | OB   |
| Prácticas externas I.                                      | 6        | Practicum.                                     | PR   |
| Construcciones Agroindustriales.                           | 6        | Ingeniería de las Industrias Agroalimentarias. | OB   |
| Proyectos y Evaluación del Impacto Ambiental.              | 6        | Proyectos.                                     | OB   |
| Optativa III.  | 6        |  |      |
| Diseño e Innovación en Alimentación.                       |          | Tecnología de los Alimentos.                   | OP   |
| Tecnología Energética.                                     |          | Ingeniería de las Industrias Agroalimentarias. | OP   |
| Análisis Sensorial de los Alimentos.                       |          | Tecnología de los Alimentos.                   | OP   |
| Nutrición.   |          | Bioquímica.                                    | OP   |

## Octavo semestre

| Asignatura   | Créditos | Materia                      | Tipo |
|--|----------|------------------------------|------|
| Envasado y Vida Útil de los Alimentos Comerciales. | 6        | Tecnología de los Alimentos. | OB   |
| Prácticas externas II.                             | 6        | Practicum.                   | PR   |

| Asignatura  | Créditos | Materia  | Tipo |
|---|----------|--|------|
| Trabajo de fin de grado.<br>Optativa IV.                  | 12<br>6  | Trabajo de Fin de Grado.                         | TFG  |
| Gestión de Residuos y Aprovechamiento<br>de Subproductos. |          | Economía y Gestión de la Empresa<br>Alimentaria. | OP   |
| Responsabilidad Social Corporativa.                       |          | Economía y Gestión de la Empresa<br>Alimentaria. | OP   |
| Bromatología II.  |          | Control de Calidad y Seguridad<br>Alimentaria.   | OP   |
| Ingeniería Química.                                       |          | Química.   | OP   |
| Coaching.   |          | Economía y Gestión de la Empresa<br>Alimentaria. | OP   |