

## III. OTRAS DISPOSICIONES

## UNIVERSIDADES

**1864** *Resolución de 1 de febrero de 2013, de la Universidad de León, por la que se publica el plan de estudios de Graduado en Ingeniería Agroalimentaria.*

Obtenida la verificación del Plan de Estudios por el Consejo de Universidades, previo informe favorable de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación, así como la autorización de la Junta de Castilla y León, y figurando en el Registro de Universidades, Centros y Títulos (RUCT) con el código número 2501939. Teniendo en cuenta, asimismo, la Resolución de 27 de junio de 2011, de la Secretaría General de Universidades, por la que se publica el Acuerdo del Consejo de Ministros de 17 de junio de 2011, por el que se establece el carácter oficial de este Título de Grado (publicado en el «BOE» de 14 de julio de 2011),

Este Rectorado, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 35 de la Ley Orgánica 6/2001, de Universidades, en la redacción dada por la Ley Orgánica 4/2007, ha resuelto publicar el plan de estudios conducente a la obtención del título universitario oficial de Graduado o Graduada en Ingeniería Agroalimentaria, que quedará estructurado según consta en el Anexo de esta Resolución.

León, 1 de febrero de 2013.—El Rector, José Ángel Hermida Alonso.

## ANEXO

## Universidad de León

*Escuela Superior y Técnica de Ingeniería Agraria*

Plan de estudios conducente al título universitario oficial de Graduado en Ingeniería Agroambiental y del Medio Rural (rama Ingeniería y Arquitectura)

Estructura de las enseñanzas.

Distribución general del plan de estudios en créditos ECTS por tipo de materia.

Tipo de materia	Créditos ECTS
Formación básica . . . . .	60
Obligatorias . . . . .	156
Optativas/Prácticas externas . . . . .	12
Prácticas externas . . . . .	—
Trabajo fin de grado . . . . .	12
<b>Total . . . . .</b>	<b>240</b>

*Esquema del plan de estudios*

## Primer curso (primer semestre)

Denominación de la asignatura	Carácter	ECTS	Materia	Módulo
Cálculo.	Básico.	6	Matemáticas.	Formación Básica.
Biología Vegetal y Animal.	Obligatorio.	6	Biología.	Formación Básica.

## Primer curso (segundo semestre)

Denominación de la asignatura	Carácter	ECTS	Materia	Módulo
Álgebra.	Básico.	6	Matemáticas.	Formación Básica.
Botánica Agrícola.	Obligatorio.	6	Botánica Agrícola.	Común a la rama agrícola.

## Primer curso (anuales)

Denominación de la asignatura	Carácter	ECTS	Materia	Módulo
Edafología y Climatología.	Básico.	9	Geología.	Formación Básica.
Fundamentos Físicos de la Ingeniería.	Básico.	9	Física.	Formación Básica.
Química y bioquímica.	Básico.	9	Química.	Formación Básica.
Técnicas de Representación Gráfica.	Básico.	9	Expresión Gráfica.	Formación Básica.

## Segundo curso (primer semestre)

Denominación de la asignatura	Carácter	ECTS	Materia	Módulo
Electrotecnia y Electrificación Agraria.	Obligatorio.	6	Ingeniería Rural.	Común a la rama agrícola.
Fundamentos de Producción Vegetal.	Obligatorio.	6	Fundamentos de Producción Vegetal.	Común a la rama agrícola.
Motores y máquinas.	Obligatorio.	6	Ingeniería Rural.	Común a la rama agrícola.
Sistemas de Información Geográfica y Teledetección.	Obligatorio.	6	Topografía y SIG.	Común a la rama agrícola.
Fundamentos de Producción Animal.	Obligatorio.	6	Fundamentos de Producción Animal.	Común a la rama agrícola.

## Segundo curso (segundo semestre)

Denominación de la asignatura	Carácter	ECTS	Materia	Módulo
Ecología y Estudios Ambientales.	Básico.	6	Ecología y Estudios Ambientales.	Común a la rama agrícola.
Hidráulica y riegos.	Obligatorio.	6	Ingeniería Rural.	Común a la rama agrícola.
Resistencia de Materiales.	Obligatorio.	6	Ingeniería Rural.	Común a la rama agrícola.
Principios de Economía y Administración de Empresas Agrarias.	Básico.	6	Empresa.	Formación Básica.
Topografía.	Obligatorio.	6	Topografía y SIG.	Común a la rama agrícola.

## Tercer curso (primer semestre)

Denominación de la asignatura	Carácter	ECTS	Materia	Módulo
Biotecnología y microbiología general.	Obligatorio.	6	Biotecnología y microbiología general.	Tecnología específica.
Cálculo de Estructuras y Construcción.	Obligatorio.	6	Cálculo de Estructuras y Construcción.	Tecnología específica.
Calor y frío industrial.	Obligatorio.	6	Calor y frío industrial.	Tecnología específica.
Propiedades de los alimentos.	Obligatorio.	6	Tecnología de los alimentos.	Tecnología específica.
Operaciones básicas.	Obligatorio.	6	Operaciones básicas.	Tecnología específica.

## Tercer curso (segundo semestre)

Denominación de la asignatura	Carácter	ECTS	Materia	Módulo
Protección de cultivos.	Obligatorio.	6	Protección de cultivos.	Complementario.
Proyectos.	Obligatorio.	6	Proyectos.	Común a la rama agrícola.
Control microbiológico e higiénico en la industria agroalimentaria.	Obligatorio.	6	Control microbiológico e higiénico en la industria agroalimentaria.	Tecnología específica.
Diseño de industrias agrarias y alimentarias.	Obligatorio.	6	Diseño de industrias agrarias y alimentarias.	Tecnología específica.
Procesos en industrias alimentarias.	Obligatorio.	6	Tecnología de los alimentos.	Tecnología específica.

## Cuarto curso (primer semestre)

Denominación de la asignatura	Carácter	ECTS	Materia	Módulo
Gestión ambiental de la calidad en industrias agroalimentarias.	Obligatorio.	4,5	Gestión ambiental de la calidad en industrias agroalimentarias.	Tecnología específica.
Seguridad alimentaria.	Obligatorio.	4,5	Higiene y control microbiológico en la industria agroalimentaria.	Tecnología específica.
Enología y enotecnica.	Obligatorio.	4,5	Enología y enotecnica.	Complementario.
Valoración y comercialización agroalimentaria.	Obligatorio.	4,5	Valoración y comercialización agroalimentaria.	Común a la rama agrícola.
Seguridad y salud en proyectos de ingeniería agroalimentaria.	Optativo.	3	Seguridad y salud en proyectos de ingeniería agroalimentaria.	Optatividad.
Practicum de higiene y tecnología de los alimentos.	Optativo.	3	Practicum de higiene y tecnología de los alimentos.	Optatividad.
Industrias de alimentos de origen animal.	Optativo.	3	Industrias de alimentos de origen animal.	Optatividad.
Alimentación, nutrición y salud.	Optativo.	3	Alimentación, nutrición y salud.	Optatividad.

## Cuarto curso (segundo semestre)

Denominación de la asignatura	Carácter	ECTS	Materia	Módulo
Análisis de los alimentos.	Obligatorio.	4,5	Análisis de los alimentos.	Tecnología específica.
Automatización y control de procesos.	Obligatorio.	4,5	Automatización y control de procesos.	Tecnología específica.
Obras e instalaciones auxiliares en industrias agroalimentarias.	Obligatorio.	4,5	Obras e instalaciones auxiliares en industrias agroalimentarias.	Tecnología específica.
Tecnología post-cosecha.	Obligatorio.	4,5	Tecnología post-cosecha.	Complementario.
Industrias de alimentos de origen vegetal.	Optativo.	3	Industrias de alimentos de origen vegetal.	Optatividad.
Viticultura y fruticultura.	Optativo.	3	Viticultura y fruticultura.	Optatividad.
Marketing agroalimentario.	Optativo.	3	Marketing agroalimentario.	Optatividad.
Técnicas de análisis sensorial de alimentos y bebidas.	Optativo.	3	Técnicas de análisis sensorial de alimentos y bebidas.	Optatividad.

## Cuarto curso (anual)

Denominación de la asignatura	Carácter	ECTS	Materia	Módulo
Prácticas en empresa.	Optativo.	Hasta 12.	Prácticas en empresa.	Optatividad.

## Observaciones:

En la optatividad se incluyen las prácticas externas, pudiendo el estudiante reconocer hasta los 12 créditos de la optatividad.

## Curso de adaptación al Grado de Ingeniería Agroalimentaria:

Titulaciones desde las que se puede acceder al Curso de Adaptación: Ingeniero Técnico en Industrias de Fermentación, Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en Industrias Agrícolas, Ingeniero en Industrias Agrarias y Alimentarias, Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias.

## Estructura del Curso de Adaptación:

Denominación de la asignatura	Carácter	ECTS	Materia
Informática.	Obligatorio.	4,5	Informática.
Sistemas de Información Geográfica.	Obligatorio.	4,5	Sistemas de Información Geográfica.
Producción Animal.	Obligatorio.	4,5	Producción Animal.
Gestión de la Calidad y la Seguridad Alimentaria.	Obligatorio.	4,5	Gestión de la Calidad y la Seguridad Alimentaria.
Hidráulica.	Obligatorio.	4,5	Hidráulica.
Industrias Agroalimentarias.	Obligatorio.	4,5	Industrias Agroalimentarias.
Enotecnica.	Obligatorio.	4,5	Enotecnica.
Análisis de alimentos.	Obligatorio.	4,5	Análisis de alimentos.
Cálculo de estructuras y construcción.	Obligatorio.	4,5	Cálculo de estructuras y construcción.

## Observaciones:

El Trabajo Fin de Grado tiene una carga total de 12 ECTS.