

13662 RESOLUCION de 22 de abril de 1993, de la Universidad de Lleida, por la que se publica el plan de estudios para la obtención del título de Ingeniero técnico en Industrias Agrarias y Alimentarias.

Homologado por el Consejo de Universidades el plan de estudios para la obtención del título de Ingeniero técnico en Industrias Agrarias y Ali-

mentarias, mediante acuerdo de su Comisión Académica, de fecha 28 de septiembre de 1992, y de conformidad con lo dispuesto en el artículo 10, apartado 2, del Real Decreto 1497/1987, de 27 de noviembre,

Este Rectorado ha resuelto publicar el plan de estudios de Ingeniero técnico en Industrias Agrarias y Alimentarias, que queda estructurado como figura en el anexo a la presente Resolución.

Lleida, 22 de abril de 1993.—El Rector, Víctor Siurana Zaragoza.

ANEXO 2-A. Contenido del plan de estudios.

UNIVERSIDAD

DE LLEIDA

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE

INGENIERO TÉCNICO 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 (5) |
|-------|--------------|--|--|----------------------|----------|------------------------|--|---|
| | | | | Totales | Teóricos | Prácticos/ clínicos | | |
| 1 | | CIENCIA Y TECNOLOGIA DEL MEDIO AMBIENTE | ECOLOGIA | 3 (3T) | 1,8 | 1,2 | Ecología. Ciclo de la materia y energía. El ecosistema: Estructura y Diversidad. Ecología de Poblaciones. Conserva- ción de los ecosistemas | Biología Vegetal. Ecología. Edafología y Química Agrícola. Producción Vegetal. Tecnología del Medio Ambiente. |
| 1 | | CIENCIA Y TECNOLOGIA DEL MEDIO AMBIENTE | EVALUACION DEL IMPACTO AMBIENTAL | 3 (3T) | 1,8 | 1,2 | Estudio del impacto am- biental: Evaluación y corrección. | Biología Vegetal. Ecología. Edafología y Química Agrícola. Producción Vegetal. Tecnología del Medio Ambiente. Ingeniería Agroforestal. |
| 1 | | CIENCIAS DEL MEDIO NATURAL | BIOLOGIA | 6 (5T+ 1A) | 3,6 | 2,4 | Biología Vegetal y Ani- mal. Fisiología Vegetal | Biología Animal. Biología Vegetal Producción Animal Producción Vegetal |
| 1 | | CIENCIAS DEL MEDIO NATURAL | EDAFOLOGIA Y CLIMATOLOGIA | 3 (2T+ 1A) | 1,8 | 1,2 | Edafología y Climatolo- gía. Propiedades y ca- racterísticas del sue- lo. | Edafología y Química Agrícola. |
| 1 | | CIENCIAS DEL MEDIO NATURAL | MICROBIOLOGIA GENERAL | 6 (5T+ 1A) | 4 | 2 | Microbiología. Técnicas microbioló- gicas. | Tecnología de Alimen- tos. Microbiología. |
| 1 | | ECONOMIA | ECONOMIA | 4,5 (4,5T) | 2,7 | 1,8 | Principios de econo- mía general y aplica- da al sector. Economía y organización empre- sarial. Valoración. | Comercialización e Investigación de Mer- cados. Economía Apli- cada. Economía Finan- ciera y Contabilidad. Economía, Sociolo- gía y Política Agra- ria. Organiza- ción de Empresas. |
| 1 | | ECONOMIA | CONTABILIDAD | 4,5 (4,5T) | 2,7 | 1,8 | Organización, control y mejora de la produc- ción. Contabilidad. | Comercialización e Investigación de Mer- cados. Economía Aplicada. Economía Financiera y Contabi- lidad. Economía, Sociología y Políti- ca Agraria. Organiza- ción de Empresas. |
| 1 | | EXPRESION GRAFICA Y CARTOGRAFIA | TECNICAS DE REPRESENTA- CION | 3 (3T) | 1,8 | 1,2 | Técnicas de representa- ción. Sistemas de re- presentación. | Expresión Gráfica de la Ingeniería. Inge- niería Agroforestal. Ingeniería Cartográ- fica. Geodésica y Fotogrametría. |
| 1 | | EXPRESION GRAFICA Y CARTOGRAFIA | TOPOGRAFIA | 3 (3T) | 1,8 | 1,2 | Fotogrametría y Carto- grafía. Topografía. | Expresión gráfica de la Ingeniería. Inge- niería Agroforestal. Ingeniería Cartográ- fica. Geodésica y Fotogrametría. |

| 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 (5) |
| | | | | Totales | Teóricos | Prácticos/ clínicos | | |
| 1 | | FUNDAMENTOS FISICOS DE LA INGENIERIA | FISICA I | 6 (3T+ 3A) | 3 | 3 | Mecánica. Electricidad | Física Aplicada. |
| 1 | | FUNDAMENTOS FISICOS DE LA INGENIERIA | FISICA II | 6 (3T+ 3A) | 3 | 3 | Termodinámica y Mecánica de Fluidos. | Física Aplicada. |
| 1 | | FUNDAMENTOS MATEMATICOS DE LA INGENIERIA | MATEMATICA I | 4,5 (4T+ 0,5A) | 3 | 1,5 | Algebra lineal. Cálculo infinitesimal. | Matemática Aplicada. Estadística e Investigación Operativa. |
| 1 | | FUNDAMENTOS MATEMATICOS DE LA INGENIERIA | MATEMATICA II | 4,5 (4T+ 0,5A) | 3 | 1,5 | Integración. Ecuaciones diferenciales. Métodos numéricos. | Matemática Aplicada. Estadística e Investigación Operativa. |
| 1 | | FUNDAMENTOS MATEMATICOS DE LA INGENIERIA | ESTADISTICA | 4,5 (4T+ 0,5A) | 3 | 1,5 | Estadística. Probabilidad. Estadística -- descriptiva e inferencial. | Matemática Aplicada. Estadística e Investigación Operativa. |
| 1 | | FUNDAMENTOS QUIMICOS DE LA INGENIERIA | QUIMICA GENERAL | 6 (6T) | 4 | 2 | Química General. Análisis instrumental. | Edafología y Química Agrícola. Química Orgánica. Química Inorgánica. Química Analítica. Ingeniería Química. Química Física. |
| 1 | | FUNDAMENTOS QUIMICOS DE LA INGENIERIA | QUIMICA ORGANICA Y BIOQUIMICA | 6 (6T) | 4 | 2 | Química Orgánica. Bioquímica. Isomería. Biomoléculas. Enzimas. Procesos metabólicos. | Edafología y Química Agrícola. Química Orgánica. Química Inorgánica. Química Analítica. Ingeniería Química. Química Física. |
| 1 | | INGENIERIA DEL MEDIO RURAL | ELECTROTECNIA | 3 (2T+ 1A) | 1,8 | 1,2 | Electrotécnica. | Ingeniería Agroforestal. Ingeniería Eléctrica. |
| 1 | | INGENIERIA DEL MEDIO RURAL | TERMOTECNIA | 4,5 (2T+ 2,5A) | 2,7 | 1,8 | Termotécnica. | Ingeniería Agroforestal. Máquinas y Motores Térmicos. |
| 1 | | INGENIERIA DEL MEDIO RURAL. | MOTORES Y MAQUINAS AGROINDUSTRIALES | 3 (2T+ 1A) | 1,8 | 1,2 | Motores y Máquinas. Compresores. Motores Eléctricos. | Ingeniería Agroforestal. Máquinas y Motores Térmicos. Ingeniería Mecánica. |
| 1 | | INGENIERIA DEL MEDIO RURAL | RESISTENCIA DE MATERIALES | 4,5 (3T+ 1,5A) | 2,5 | 2 | Resistencia de materiales. Cálculo de estructuras y construcción. | Ingeniería Agroforestal. Ingeniería de la Construcción |
| 1 | | OPERACIONES BASICAS Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS | OPERACIONES BASICAS | 6 (4T+ 2A) | 3 | 3 | Operaciones básicas de preparación, transformación y conservación de alimentos. Balances. | Tecnología de Alimentos. Ingeniería Química. |
| 1 | | OPERACIONES BASICAS Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS | PROCESOS EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA | 6 (4T+ 2A) | 3,6 | 2,4 | Tecnología de los procesos de preparación - transformación, conservación, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. | Tecnología de Alimentos. |

| 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 (5) |
| | | | | Totales | Teóricos | Prácticos/ clínicos | | |
| 1 | | OPERACIONES BASICAS Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS | SISTEMAS AUXILIARES EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA | 6 (4T+2A) | 3,6 | 2,4 | Sistemas de transporte frigoríficos y de producción de vapor. Instrumentación y control de procesos en las industrias agrarias y alimentarias. | Tecnología de Alimentos. |
| 1 | | OPERACIONES BASICAS Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS | FISICA Y QUIMICA DE ALIMENTOS | 4,5 (4,5A) | 2,7 | 1,8 | Física y Química de los alimentos y de los procesos alimentarios. | Tecnología de Alimentos. Química Analítica. Nutrición y Bromatología. |
| 1 | | OPERACIONES BASICAS Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS | MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS | 4,5 (4,5A) | 3 | 1,5 | Microbiología de los alimentos y de los procesos alimentarios. | Tecnología de Alimentos. Nutrición y bromatología. |
| 1 | | PROYECTOS | PROYECTOS | 6 (6T) | 3,6 | 2,4 | Metodología, organización y gestión de proyectos. | Economía, Sociología y Política Agraria. Ingeniería Agroforestal. Proyectos de Ingeniería. |
| 1 | | TECNOLOGIAS DE LA PRODUCCION VEGETAL | FITOTECNIA | 6 (6T) | 3,6 | 2,4 | Fitotécnia. Bases de la producción vegetal. Sistemas de producción. | Edafología y Química agrícola. Producción vegetal. Genética. Biología Vegetal. |
| 1 | | TECNOLOGIAS DE LA PRODUCCION VEGETAL | PROTECCION DE CULTIVOS | 4,5 (3T+1,5A) | 2,7 | 1,8 | Protección de cultivos. Introducción a la Entomología Agrícola, Patología Vegetal y Malherbología. | Producción Vegetal. |

ANEXO 2-B. Contenido del plan de estudios.

UNIVERSIDAD

DE LLEIDA

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 (2) | Denominación | Créditos anuales | | | Breve descripción del contenido | Vinculación a áreas de conocimiento (3) |
|-------|-----------|--------------------------------|------------------|----------|---------------------|--|---|
| | | | Totales | Teóricos | Prácticos/ clínicos | | |
| 1 | | METODOS Y EQUIPOS INFORMATICOS | 4,5 | 2 | 2,5 | Introducción a la Informática. Hardware y Software. | Ingeniería Agroforestal. lenguajes y sistemas Informáticos |
| 1 | | BASES DEL CONTROL DE CALIDAD | 4,5 | 3 | 1,5 | Control de Fabricación. Control de Recepción. Fiabilidad. | Matemática Aplicada. Estadística e Investigación Operativa. |
| 1 | | HIDRAULICA | 3 | 1,5 | 1,5 | Conductos a presión y en lámina libre. Redes. Impulsiones. Selección de bombas | Ingeniería hidráulica. Ingeniería Agroforestal. |

| 2. MATERIAS OBLIGATORIAS DE UNIVERSIDAD (en su caso) (1) | | | | | | | |
|--|-----------|-------------------------------|------------------|----------|------------------------|--|---|
| Ciclo | Curso (2) | Denominación | Creditos anuales | | | Breve descripción del contenido | Vinculación a áreas de conocimiento (3) |
| | | | Totales | Teóricos | Prácticos/ clínicos | | |
| 1 | | SISTEMAS Y PRODUCTOS ANIMALES | 6 | 4 | 2 | Sistemas de producción animal. Técnicas de sacrificio y faenado. Calidad, clasificación y comercialización de productos finales. | Producción Animal. |
| 1 | | TRABAJO PRACTICO TUTORADO | 12 | 0 | 12 | Trabajo práctico relacionado con la Ingeniería Técnica en Industrias Agrarias y Alimentarias. | Cualquiera entre las que tengan asignada docencia en esta titulación en la Universidad de Lleida. |

(1) Libremente incluidas por la Universidad en el plan de estudios como obligatorias para el alumno.

(2) La especificación por cursos es opcional para la Universidad.

ANEXO 2-C. Contenido del plan de estudios.

UNIVERSIDAD

DE LLEIDA

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TITULO DE

INGENIERO TECNICO EN INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS

| 3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso) | | | | Creditos totales para optativas (1) | |
|---|----------|----------|------------------------|---|--|
| DENOMINACION (2) | CREDITOS | | | BREVE DESCRIPCION DEL CONTENIDO | VINCULACION A AREAS DE CONOCIMIENTO (3) |
| | Totales | Teóricos | Prácticos/ clínicos | | |
| ALGORITMICA Y PROGRAMACION ESTRUCTURADA | 3 | 1,5 | 1,5 | Algoritmica básica. Lenguajes de programación. Librerías. | Matemática Aplicada. Estadística e Investigación Operativa. |
| CONSTRUCCIONES AGRARIAS | 6 | 3,6 | 2,4 | Construcciones. Diseño y cálculo de estructuras. Materiales. | Ingeniería Agroforestal. Ingeniería de la Construcción. Ingeniería Mecánica. |
| CONTROL DE CALIDAD EN ALIMENTOS | 6 | 3 | 3 | Control de calidad físico, químico y microbiológico. Higiene. | Tecnología de Alimentos. |
| ELECTRIFICACION | 3 | 1,8 | 1,2 | Electrificación. | Ingeniería Agroforestal. Ingeniería Eléctrica. |
| ENOLOGIA | 6 | 3,6 | 2,4 | Materias primas. Proceso enológico: vinificación en blanco, tinto y especiales. Estudio técnico de las bodegas. Planificación de la producción. Control de calidad. | Tecnología de Alimentos. |

Creditos totales para optativas (1)

- por ciclo

- curso

| 3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso) | | | | Créditos totales para optativas (1) | |
|--|----------|----------|---------------------|---|---|
| | | | | - por ciclo | <input type="text" value="117"/> |
| | | | | - curso | <input type="text"/> |
| DENOMINACION (2) | CREDITOS | | | BREVE DESCRIPCION DEL CONTENIDO | VINCULACION A AREAS DE CONOCIMIENTO (3) |
| | Totales | Teóricos | Prácticos /clínicos | | |
| EVALUACION DE INVERSIONES | 3 | 1,8 | 1,2 | Técnicas de evaluación y selección de inversiones. | Economía, Sociología y Política Agraria. Economía Aplicada. |
| FABRICACION DE PIENSOS Y ALIMENTACIONES ANIMAL | 4,5 | 3 | 1,5 | Alimentos para el ganado. Procesos de fabricación de piensos compuestos. Legislación. Alimentación animal. | Producción Animal. |
| FISIOLOGIA DE LA ALIMENTACION HUMANA | 4,5 | 2,7 | 1,8 | Funcionamiento de los órganos, aparatos y sistemas humanos. | Tecnología de Alimentos. Fisiología, Producción Vegetal. |
| APROVECHAMIENTO DE RESIDUOS INDUSTRIALES | 4,5 | 2,7 | 1,8 | Aprovechamiento de los residuos de las industrias agrarias y alimentarias. Aplicaciones. | Tecnología de Alimentos. Edafología y Química Agrícola. Producción Animal. Producción Vegetal. Ingeniería Agroforestal. |
| HORMIGON ARMADO Y EN MASA | 6 | 3,6 | 2,4 | Hormigón armado y en masa. Estructuras de hormigón. | Ingeniería Agroforestal. Ingeniería de la Construcción. Mecánica de los medios continuos y Teoría de Estructuras. |
| INDUSTRIA CERVEZERA | 3 | 1,8 | 1,2 | Materias primas. Tecnología del proceso de fabricación de malta. Tecnología del proceso de fabricación de cerveza. Control de Calidad. | Tecnología de Alimentos. |
| INDUSTRIA DE LOS CEREALES Y DERIVADOS | 3 | 1,8 | 1,2 | Estructura y Composición de los cereales. Tecnología de fabricación de harinas y pastas. Tecnología de la panificación y productos horneados. Derivados del maíz. Tecnología del arroz. Otros derivados de cereales. | Tecnología de Alimentos. |
| INDUSTRIAS DE LA LECHE Y DERIVADOS | 6 | 3,6 | 2,4 | Composición y propiedades físicas de la leche. Tecnología de la leche pasteurizada, esterilizada y Tecnología de las leches concentradas, -- evaporadas y polvo. Tecnología de leches fermentadas. Natas y mantequillas. Fabricación de helados. Legislación. | Tecnología de Alimentos. |
| INDUSTRIA QUESERA | 3 | 1,8 | 1,2 | Varietades de queso. Preparación de las leches de quesería. Operaciones generales en quesería. Elaboraciones de queso. Mecanización de la fabricación de quesos. Aprovechamiento y utilización de lactosueros. Legislación. | Tecnología de Alimentos. |
| INDUSTRIAS DE CONSERVACION | 6 | 3,6 | 2,4 | Principios de la conservación de alimentos. Fundamentos de la esterilización térmica. Tecnología de conservas. Tecnología de la congelación de alimentos. Deshidratación de alimentos. Otros procesos de conservación: radiaciones, aditivos. | Tecnología de Alimentos. |
| INDUSTRIAS DE ACEITES Y GRASAS | 3 | 1,8 | 1,2 | Composición de aceites y grasas alimentarias. -- Tecnología de aceite de oliva. Tecnología del -- aceite de semillas oleaginosas. Tecnología de -- grasas animales. | Tecnología de Alimentos. |
| INDUSTRIAS DE LA CARNE | 4,5 | 2,7 | 1,2 | Estructura y composición de la carne. Tecnología de productos curados. Tecnología de productos cocidos. Tecnología de productos frescos. | Tecnología de Alimentos. |

| 3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso) | | | | Créditos totales para optativas (1) | |
|--|----------|----------|---------------------|---|--|
| | | | | - por ciclo | <input type="text" value="117"/> |
| | | | | - curso | <input type="text"/> |
| DENOMINACION (2) | CREDITOS | | | BREVE DESCRIPCION DEL CONTENIDO | VINCULACION A AREAS DE CONOCIMIENTO (3) |
| | Totales | Teóricos | Prácticos /clínicos | | |
| INDUSTRIAS HORTOFRUTICOLAS | 3 | 1,8 | 1,2 | Estructura y composición de frutos y hortalizas. Tecnología de la manipulación y conservación frigorífica de productos hortofrutícolas. Conservación con atmósferas controladas y modificadas. Transporte y distribución. | Tecnología de Alimentos. |
| INDUSTRIAS DE ZUMOS DE FRUTA Y DERIVADOS | 3 | 1,8 | 1,2 | Tecnología de zumos, concentrados y cremogenados de fruta. Tecnología de bebidas refrescantes. | Tecnología de Alimentos. |
| MÉTODOS Y TÉCNICAS DE ANÁLISIS QUÍMICO | 6 | 4 | 2 | Técnicas básicas del laboratorio químico. Etapas del control analítico. Análisis clásico e instrumental. Aplicaciones en el ámbito agrario, alimentario y forestal. | Química Analítica. Química Física. Química Orgánica. Producción Vegetal. Tecnología de Alimentos. Edafología y Química Agrícola. |
| OLEOHIDRAULICA Y NEUMÁTICA | 3 | 1,8 | 1,2 | Mecanismos oleohidráulicos. Conducciones neumáticas. Generación de aire comprimido. | Ingeniería Agroforestal. Ingeniería Hidráulica. |
| ORGANIZACIÓN INDUSTRIAL | 3 | 1,8 | 1,2 | Métodos y técnicas de organización de la producción industrial. | Economía Aplicada. Economía, Sociología y Política Agraria. |
| QUÍMICA FÍSICA | 6 | 4 | 2 | Termodinámica química. Fenómenos de superficie. Fenómenos de Transporte. Cinética Química. | Química-Física. Ingeniería Química. Química Orgánica, Química Inorgánica. |
| QUÍMICA INORGÁNICA | 4,5 | 3 | 1,5 | Estructura atómica y Periodicidad. Enlace químico. Elementos no metálicos, metálicos y sus compuestos. | Química Inorgánica. Química-Física. Química Analítica. |
| QUÍMICA ORGÁNICA | 4,5 | 4 | 1,5 | Teoría estructural de los compuestos orgánicos. Estereoquímica. Reactividad de sustancias orgánicas. Sistemática de grupos funcionales. | Química Orgánica. edafología y química Agrícola. |
| TÉCNICAS DE EXPERIMENTACIÓN AGRARIA | 6 | 3,6 | 2,4 | Diseño de experimentos. Principios de muestreo. Ejecución de ensayos. Análisis de datos. | Producción Vegetal. |
| VALORACIÓN AGRARIA E INDUSTRIAL | 3 | 1,8 | 1,2 | Técnicas avanzadas de valoración agraria y agro-industrial. | Economía, Sociología y Política Agraria. Economía Aplicada. |

(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.

ANEXO 3: ESTRUCTURA GENERAL Y ORGANIZACION DEL PLAN DE ESTUDIOS

UNIVERSIDAD:

LLEIDA

I. ESTRUCTURA GENERAL DEL PLAN DE ESTUDIOS

1. PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTE A LA OBTENCION DEL TITULO OFICIAL DE

(1) INGENIERO TECNICO EN INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS

2. ENSEÑANZAS DE

1º CICLO

CICLO (2)

3. CENTRO UNIVERSITARIO RESPONSABLE DE LA ORGANIZACION DEL PLAN DE ESTUDIOS

(3) ESCUELA TECNICA SUPERIOR DE INGENIERIA AGRARIA

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 | 70.5 | - | 4.5 | - | | 75 |
| | 2º | 45 | 7.5 | 13.5 | 9 | | 75 |
| | 3º | 16.5 | 22.5 | 22.5 | 13.5 | | 75 |
| II CICLO | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

(1) Se indicará lo que corresponda.

(2) Se indicará lo que corresponda según el art. 4.º del R.D. 1497/87 (de 1.º ciclo; de 1.º y 2.º ciclo; de sólo 2.º ciclo) y las previsiones del R.D. de directrices generales 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.

(4) Dentro de los límites establecidos por el R.D. de directrices generales propias de los planes de estudios del título de que se trate.

(5) Al menos el 10% de la carga lectiva "global".

5. SE EXIGE TRABAJO O PROYECTO FIN DE CARRERA, O EXAMEN O PRUEBA GENERAL NECESARIA PARA OBTENER EL TITULO (6).
6. SE OTORGAN, POR EQUIVALENCIA, CREDITOS A:
- (7) PRACTICAS EN EMPRESAS, INSTITUCIONES PUBLICAS O PRIVADAS, ETC.
 TRABAJOS ACADEMICAMENTE DIRIGIDOS E INTEGRADOS EN EL PLAN DE ESTUDIOS
 ESTUDIOS REALIZADOS EN EL MARCO DE CONVENIOS INTERNACIONALES SUSCRITOS POR LA UNIVERSIDAD
 OTRAS ACTIVIDADES
- EXPRESION, EN SU CASO, DE LOS CREDITOS OTORGADOS:75..... CREDITOS.
 — EXPRESION DEL REFERENTE DE LA EQUIVALENCIA (8) materias troncales, obligatorias, optativas y de libre elección. La equivalencia será de 10 horas por crédito (tanto teórico como práctico).
7. AÑOS ACADEMICOS EN QUE SE ESTRUCTURA EL PLAN, POR CICLOS: (9)
- 1.º CICLO AÑOS
- 2.º CICLO AÑOS
8. DISTRIBUCION DE LA CARGA LECTIVA GLOBAL POR AÑO ACADEMICO.

| AÑO ACADEMICO | TOTAL | TEORICOS | PRACTICOS/ CLINICOS |
|---------------|-------|----------|------------------------|
| 1º | 75 | 45 | 30 |
| 2º | 75 | 45 | 30 |
| 3º | 75 | 45 | 30 |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

(6) Si 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) Si 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 necesariamente 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 5.º y 8.º 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) Periodo 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.

ESTRUCTURA GENERAL Y ORGANIZACION DEL PLAN DE ESTUDIOS

- 1.- *Plan de estudios conducente a la obtención del título universitario oficial de Ingeniero Técnico en Industrias Agrarias y Alimentarias.*
- 2.- *Enseñanza de 1º ciclo.*
- 3.- *Carga lectiva global: 225 créditos.*
- 4.- *Todas las asignaturas son cuatrimestrales.*
- 5.- *Quienes estén en posesión de esta titulación podrán acceder sin complementos de formación al 2º ciclo de Ingeniero Agrónomo y al 2º ciclo de Ingeniero de Montes.*
Además, quienes hayan cursado y superado las asignaturas Física Química, Química Orgánica, Química Inorgánica y Fisiología de la Alimentación Humana, que figuran como optativas en el plan de estudio, podrán acceder sin otros complementos de formación a los estudios de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (sólo 2º ciclo).