

23049 RESOLUCIÓN de 10 de octubre de 1997, de la Universidad de Burgos, por la que se establece el plan de estudios conducente al título oficial de Ingeniero técnico Agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias, de la Facultad de Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Ciencias Químicas.

Homologado por el Consejo de Universidades por acuerdo de su Comisión Académica de fecha 18 de septiembre de 1977, el plan de estudios de Ingeniero técnico Agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias, queda configurado conforme figura en el anexo de esta Resolución.

Burgos, 10 de octubre de 1997.—El Rector, José María Leal Villalba.

ANEXO 2-A. Contenido del plan de estudios

UNIVERSIDAD

DE BURGOS

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE:

INGENIERO TÉCNICO AGRÍCOLA, ESPECIALIDAD EN INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS

1. MATERIAS TRONCALES

CICLO	CURSO (1)	DENOMINACIÓN (2)	ASIGNATURAS EN LAS QUE LA UNIVERSIDAD ORGANIZA LA MATERIA TRONCAL (3)	CRÉDITOS ANUALES (4)			BREVE DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO	VINCULACIÓN A ÁREAS DE CONOCIMIENTO (5)
				Totales	Teóricos	Prácticos clínicos		
1	1	Ciencia y Tecnología del Medio Ambiente.	Ciencia y Tecnología del Medio Ambiente	6	4,5	1,5	Ecología. Estudio del impacto ambiental. Evaluación y corrección.	Biología Vegetal Ecología Edafología y Química Agrícola Ingeniería Agroforestal Producción vegetal Tecnologías del Medio Ambiente
1	1	Ciencias del Medio Natural	Ciencias del Medio Natural	12T + 1,5A	9	4,5	Biología vegetal y animal. Microbiología. Técnicas microbiológicas. Edafología y Climatología	Biología Animal Biología Vegetal Edafología y Química Agrícola Producción Animal Producción Vegetal Microbiología Tecnología de los Alimentos
1	1	Economía	Economía I	9T + 1,5A	6	4,5	Principios de economía general y aplicada al sector. Economía y organización empresarial. Valoración. Organización, control y mejora de la producción.	Comercialización e Investigación de Mercados Economía Aplicada Economía Financiera y Contabilidad Economía, Sociología y Política Agraria Organización de Empresas
1	2	Expresión Gráfica y Cartografía.	Expresión Gráfica y Cartografía.	6	3	3	Técnicas de representación. Fotogrametría y cartografía. Topografía.	Expresión Gráfica de la Ingeniería Ingeniería Agroforestal Ingeniería Cartográfica Geodésica y Fotogrametría
1	1	Fundamentos Físicos de la Ingeniería.	Fundamentos Físicos de la Ingeniería	6T + 1,5A	4,5	3	Mecánica. Electricidad. Termodinámica y mecánica de fluidos.	Electromagnetismo Física Aplicada Física de la Materia Condensada Física Teórica
1	1	Fundamentos Matemáticos de la Ingeniería	Fundamentos Matemáticos de la Ingeniería	12T + 3A	9	6	Álgebra lineal. Cálculo infinitesimal. Integración. Ecuaciones diferenciales. Estadística. Métodos numéricos.	Estadística e Investigación Operativa Matemática Aplicada
1	1	Fundamentos Químicos de la Ingeniería	Fundamentos Químicos de la Ingeniería	4T + 1A	3	2	Química general y orgánica.	Bioquímica y Biología Molecular Edafología y Química Agrícola Ingeniería Química Química Analítica Química Física Química Inorgánica Química Orgánica

1. MATERIAS TRONCALES								
CURSO (1)	CURSO (1)	DENOMINACIÓN (2)	ASIGNATURAS EN LAS QUE LA UNIVERSIDAD ORGANIZA LA MATERIA TRONCAL (3)	CRÉDITOS ANUALES (4)			BREVE DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO	VINCULACIÓN A ÁREAS DE CONOCIMIENTO (5)
				Totales	Teóricos	Prácticos clínicos		
1	2	Fundamentos Químicos de la Ingeniería	Análisis Instrumental	4T + 1A	3	2	Análisis instrumental.	Bioquímica y Biología Molecular Edafología y Química Agrícola Ingeniería Química Química Analítica Química Física Química Inorgánica Química Orgánica
1	1	Fundamentos Químicos de la Ingeniería	Bioquímica	4T + 1A	3	2	Bioquímica	Bioquímica y Biología Molecular Edafología y Química Agrícola Ingeniería Química Química Analítica Química Física Química Inorgánica Química Orgánica
1	2	Ingeniería del Medio Rural	Ingeniería del Medio Rural I	9T + 1,5A	6	4,5	Electrotecnia. Motores y Máquinas. Cálculo de estructuras y construcción. Termotecnia.	Ingeniería Agroforestal Ingeniería de la Construcción Ingeniería Eléctrica Ingeniería Mecánica Máquinas y Motores Térmicos Mecánica de Medios Continuos y Teoría de estructuras
1	2	Operaciones Básicas y Tecnología de los Alimentos	Fundamentos de Operaciones Básicas y Tecnología de los Alimentos	12T + 3A	9	6	Instrumentación y control de procesos en las industrias agrarias y alimentarias. Tecnología de los procesos de preparación, transformación, conservación, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos.	Ingeniería Química. Nutrición y Bromatología Química Analítica Tecnología de los Alimentos
1	3	Proyectos	Proyectos	6	3	3	Metodología, organización y gestión de proyectos	Economía, Sociología y Política Agraria Ingeniería Agroforestal Ingeniería de la Construcción Proyectos de la Ingeniería
1	2	Tecnologías de la Producción Vegetal.	Tecnologías de la Producción Vegetal	9	6	3	Bases de la producción vegetal. Sistemas de producción. Protección de cultivos	Biología Vegetal Edafología y Química Agrícola Genética Producción Vegetal

(1) La especificación por cursos es opcional para la Universidad

(2) La relación de materias troncales repetirá a contenida en el R. D. de Directrices generales propias del título de que se trate.

(3) La Universidad cumplimentará este apartado en el caso de que opte por la posibilidad de organización/diversificación de las materias troncales en asignaturas

(4) La Universidad consignará los créditos correspondientes establecidos para la troncal en el R.D. de directrices generales propias. Si organiza/diversifica la troncal en asignaturas, distribuirá tales créditos entre las asignaturas resultado de la diversificación.

En el caso de que la Universidad impute los créditos utilizables para materias obligatorias u optativas, a la enseñanza de las materias troncales, lo consignará en los siguientes términos:

a) Si la Universidad no organiza/diversifica la materia troncal en asignaturas, imputará a ella los créditos suplementarios respecto a los establecidos para la troncal por el R. D. de directrices generales propias, haciendo constar la distinción entre los créditos troncales (T) y los adicionales (A), con la mención correspondiente. (p.ej. 2T + 2A)

b) Si la Universidad organiza/diversifica la materia troncal en asignaturas, distribuirá el total de los créditos (T + A) entre las asignaturas resultado de la diversificación, consignando los créditos correspondientes a cada asignatura mediante la distribución T + A

(5) La vinculación de las materias troncales a áreas de conocimiento, que corresponderá a la establecida en el R. D. de directrices generales propias del título de que se trate, se hará constar en los siguientes términos.

a) Si la Universidad no organiza/diversifica la materia troncal en asignaturas, repetirá en este apartado la vinculación troncal-áreas de conocimiento establecida en Real Decreto de Directrices generales aplicable, y consignará en el anexo 3, apartado II.2, la asignación de su docencia al área o áreas (Departamento/s), de las vinculadas a la troncal por dicho Real Decreto, que haya decidido.

b) Si la Universidad ha optado por organizar/diversificar la materia troncal en asignaturas, consignará en este apartado el área o áreas (Departamento/s), de las vinculadas a la troncal por el Real Decreto de Directrices Generales propias, a las que asigna la docencia de cada asignatura.

ANEXO 2-B. Contenido del plan de estudios

UNIVERSIDAD

DE BURGOS

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE:

INGENIERO TECNICO AGRICOLA. ESPECIALIDAD EN INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS

2. MATERIAS OBLIGATORIAS DE UNIVERSIDAD (en su caso) (1)

Ciclo	Curso (2)	DENOMINACIÓN	CRÉDITOS			BREVE DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO	VINCULACIÓN A ÁREAS DE CONOCIMIENTO (3)
			Totales	Teóricos	Prácticos		
1	1	Fundamentos de los Procesos Industriales	9	4,5	4,5	Principios básicos y cálculos en Procesos Industriales. Balances de materia y energía.	Ingeniería Química
1	1	Física Aplicada a la Industria Agroalimentaria	4,5	3	1,5	Ampliación de estática. Ampliación de estática y dinámica de fluidos. Termodinámica del frío. Métodos físicos para conservación de productos agroalimentarios. Óptica Aplicada.	Física Aplicada
1	2	Química Agrícola	4,5	3	1,5	Abonos y fertilizantes, fungicidas, herbicidas, reguladores de crecimiento: principios, usos, modo de acción y riesgos que comportan.	Edafología y Química Agrícola
1	2	Microbiología Agroalimentaria	4,5	3	1,5	Contaminación microbiana. Microorganismos, alterantes y patógenos. Principales microorganismos de interés en la Industria Agroalimentaria	Microbiología
1	2	Economía II	5	3	2	Mercados agrarios. Marketing. Estructuras de organización empresarial. Información contable	Economía Financiera y Contabilidad Economía Aplicada Comercialización de Empresas. Comercialización e Investigación de Mercados
1	2	Fundamentos de Bromatología Descriptiva	4,5	3	1,5	Composición, propiedades y valor nutritivo de los alimentos.	Nutrición y Bromatología
1	3	Industrias Alimentarias	9	6	3	Principios tecnológicos de la elaboración, conservación y distribución de los principales productos alimenticios: productos cárnicos, lácteos, derivados de cereales, bebidas y otros.	Tecnología de los Alimentos
1	3	Ingeniería del Medio Rural II	9	6	3	Máquinas eléctricas. Instalaciones y seguridad. Maquinaria de laboreo, fundamentos, partes importantes. Materiales de construcción. Elementos y métodos constructivos. Tipologías de edificación. Generación de calor y frío. Instalaciones de climatización y ventilación en Industrias Agroalimentarias.	Ingeniería Eléctrica Ingeniería Mecánica Máquinas y Motores Térmicos Mecánica de Medios Continuos y Teoría de Estructuras
1	3	Gestión de Calidad	4,5	3	1,5	Condiciones de la calidad: control en la recepción, fabricación y fiabilidad del proceso. Estrategias de la gestión de calidad. Denominaciones de origen.	Tecnología de los Alimentos
1	3	Bioquímica Alimentaria	4,5	3	1,5	Alteraciones bioquímicas de los alimentos durante el tratamiento y el almacenamiento.	Bioquímica y Biología Molecular
1	3	Proyecto Fin de Carrera	4,5		4,5	Desarrollo de proyecto o trabajo relacionado con industrias agrarias o alimentarias	Todas las Áreas de conocimiento implicadas en la docencia de la titulación

(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

(3) Libremente decidida por la Universidad

ANEXO 2-C. Contenido del plan de estudios

UNIVERSIDAD

DE BURGOS

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE:

INGENIERO TÉCNICO AGRÍCOLA, ESPECIALIDAD EN INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS

3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)				CRÉDITOS TOTALES POR OPTATIVAS (1)	
				90	
DENOMINACIÓN (2)	CRÉDITOS			BREVE DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO	VINCULACIÓN A ÁREAS DE CONOCIMIENTO (3)
	Total	Teóricos	Prácticos clínicos		
Fundamentos de Bromatología Analítica	5	3	2	Parámetros analíticos de interés en la industria alimentaria. Metodología.	Nutrición y Bromatología
Tecnología Postrecolección.	5	3	2	Técnicas de transporte, manipulación, selección, limpieza, clasificación y conservación de frutas y hortalizas.	Tecnología de los Alimentos
Tecnología del Envasado	5	3	2	Tipos de envases. Materiales. Interacción envase-producto. Sistemas de envasado y embalaje.	Tecnología de los Alimentos
Tecnología de los Productos Fermentados	5	3	2	Principios tecnológicos de la elaboración de los productos fermentados. Productos cárnicos, lácteos, encurtidos, bebidas y otros.	Tecnología de los Alimentos
Operaciones Básicas con Sólidos	5	3	2	Manipulación de sólidos. Reducción de tamaño. Clasificación de sólidos. Extracción. Secado. Deshidratación. Liofilización.	Ingeniería Química
Ingeniería Hidráulica	5	3	2	Sistemas de bombeo y redes de distribución. Hidrología. Sistemas de riego.	Ingeniería Hidráulica
Explotaciones Agrarias	5	3	2	Aspectos específicos de los principales cultivos cuyos producciones son materia prima para la industria agroalimentaria	Producción Vegetal
Electrificación Rural	5	3	2	Posibilidades de electrificación. Instalaciones de energías renovables. Diseño y proyectos.	Ingeniería Eléctrica
Técnicas de Experimentación Agraria	5	3	2	Diseño de experimentos. Principios de muestreo. Ejecución de ensayos. Interpretación de datos.	Producción Vegetal
Modelos matemáticos en Ingeniería Agrícola	5	2	3	Discretizaciones propias de las ecuaciones que originan el modelo. Análisis del error. Interpretación de los resultados. Revisión del proceso.	Estadística e Investigación Operativa Matemática Aplicada Análisis Matemático
Bioquímica Industrial Agroalimentaria	5	3	2	Fundamentos de biotecnología. Enzimología industrial. Biotecnología agrícola y alimentaria.	Bioquímica y Biología Molecular
Potabilización y Depuración de Aguas Residuales	5	3	2	Usos del agua y requerimientos de calidad. Tratamiento del agua de suministro. Caracterización de las aguas residuales. Depuración de aguas residuales. Aspectos económicos y legales.	Ingeniería Química
Gestión Medioambiental	5	3	2	Normas de gestión medioambiental. Evaluación de efectos medioambientales. Gestión de residuos. Políticas medioambientales. Auditorías medioambientales.	Tecnologías del Medio Ambiente
Gestión de Empresas Agroalimentarias	5	3	2	Gestión comercial. Viabilidad de inversiones. Organización de empresas agroalimentarias.	Comercialización e Investigación de Mercados Economía Financiera y Contabilidad Organización de Empresas

3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)

DENOMINACIÓN (2)	CRÉDITOS			BREVE DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO	VINCULACIÓN A ÁREAS DE CONOCIMIENTO (3)
	Totales	Técnicos	Prácticas clínicas		
Física del Medioambiente	5	3	2	Termodinámica atmosférica. Meteorología: fundamentos, instrumentación. Contaminación atmosférica. Teledetección: Interpretación de imágenes. Aplicación de la teledetección a la agricultura.	Física Aplicada
Maquinaria Industrial	5	3	2	Maquinaria de elaboración, transformación y envasado de productos hortofrutícolas. Maquinaria de manipulación y transporte interno.	Ingeniería Mecánica
Máquinas y Equipos Térmicos	5	3	2	Depósitos de tratamientos de calor y frío. Intercambiadores de calor. Tecnología frigorífica. Transportes frigoríficos.	Máquinas y Motores Térmicos
Derecho Agrario y Alimentario	5	3	2	Conceptos de Derecho agrario y alimentario. Legislación agraria y alimentaria, Política agraria comunitaria: especial referencia a industrias agroalimentarias. Normativas	Derecho Internacional Público y Relaciones Internacionales Derecho Administrativo
Ampliación de Expresión Gráfica y Topografía	5	3	2	Topografía y cartografía avanzada. Nuevos métodos de representación gráfica.	Expresión Gráfica de Ingeniería
Administración de la Producción	5	3	2	Teoría de la producción. Análisis teórico de los factores de producción. Distribución en planta. Modelos de programación y control. P.E.R.T. y C.P.M. Gestión de stocks.	Organización de Empresas

- (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

UNIVERSIDAD

I. ESTRUCTURA GENERAL DEL PLAN DE ESTUDIOS

1. PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE:

2. ENSEÑANZAS DE CICLO (2)

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

4. CARGA LECTIVA GLOBAL CREDITOS (4)

Distribución de los créditos

CICLO	CURSO	MATERIAS TRONCALES	MATERIAS OBLIGATORIAS	MATERIAS OPTATIVAS	CREDITOS DE LIBRE CONFIGURACIÓN (5)	TRABAJO FIN DE CARRERA	TOTALES
I CICLO	1º	62,5	13,5				76
	2º	45,5	18,5		11		75
	3º	6	27	25	11,5	4,5 *	74
II CICLO							

* El trabajo fin de carrera es una asignatura obligatoria

- (1) Se indicará lo que corresponda
- (2) Se indicará lo que corresponda según el artículo 4.º del R.D. 1497/87 (de 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 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 TÍTULO: SI (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:.....CREDITOS.
 - EXPRESION DEL REFERENTE DE LA EQUIVALENCIA (8).....

7. AÑOS ACADEMICOS EN QUE SE ESTRUCTURA EN 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	76	45	31
2º	75	47,5 **	27,5 *
3º	74	42,5 **	31,5 *

* Mínimo, dependiendo de optativas y libre configuración
 ** Máximo, dependiendo de optativas y libre configuración

- (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. ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

1. La Universidad deberá referirse necesariamente a los siguientes extremos:
 - a) Régimen de acceso al 2º ciclo. Aplicable sólo al caso de enseñanzas de 2º ciclo o al 2º ciclo de enseñanzas de 1º y 2º ciclo, teniendo en cuenta lo dispuesto en los artículos 5º y 8º 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.º R.D. 1497/87)
 - c) Periodo de escolaridad mínimo, en su caso (artículo 9.º, 2.º, 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 11º 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.

1.
 - b) ordenación temporal del aprendizaje
Primero. Las enseñanzas se realizarán dentro de los periodos habilitados por la Universidad para ello, con sujeción a las normas que sobre permanencia y matriculación estén en vigor en el inicio de cada curso, y de acuerdo con el siguiente orden temporal:

PRIMER CURSO

PRIMER CUATRIMESTRE		SEGUNDO CUATRIMESTRE	
Asignaturas	Créditos	Asignaturas	Créditos
Fundamentos Físicos de la Ingeniería	7,5	Física Aplicada a la Industria Alimentaria	4,5
Fundamentos Químicos de la Ingeniería	5	Bioquímica	5
Ciencia y Tecnología del Medio Ambiente	6	Fundamentos de los Procesos Industriales	9
Fundamentos Matemáticos de la Ingeniería (anual)			15
Economía (anual)			10,5
Ciencias del Medio Natural (anual)			13,5

SEGUNDO CURSO

PRIMER CUATRIMESTRE		SEGUNDO CUATRIMESTRE	
Asignaturas	Créditos	Asignaturas	Créditos
Análisis Instrumental	5	Tecnologías de la Producción Vegetal	9
Ingeniería del Medio Rural I	10,5	Expresión Gráfica y Cartografía	6
Microbiología Agroalimentaria	4,5	Economía II	5
Química Agrícola	4,5	Fundamentos de Bromatología	4,5
Fundamentos de Operaciones Básicas y Tecnología de los Alimentos (anual)			15
Asignaturas de Libre Configuración			11

TERCER CURSO

PRIMER CUATRIMESTRE		SEGUNDO CUATRIMESTRE	
Asignaturas	Créditos	Asignaturas	Créditos
Proyectos	6	Asignaturas Opativas	25
Industrias Alimentarias	9		
Gestión de Calidad	4,5		
Bioquímica Alimentaria	4,5		
Ingeniería del Medio Rural II	9		
Asignaturas de Libre Configuración			11,5
Proyecto Fin de Carrera			4,5

- Para matricularse de las asignaturas de un curso, será necesario haberse matriculado de todas las asignaturas que se deben cursar en el curso precedente.
- Para matricularse de las asignaturas del tercer curso, será necesario haber superado el 75 % de los créditos que se deben cursar en el primer curso.
- La evaluación del Proyecto Fin de Carrera se realizará después de haber superado el resto de las asignaturas que el alumno debe cursar.

2. Aclaraciones

- 2.1. Dentro de las asignaturas optativas se han establecido dos bloques temáticos conducentes a intensificaciones en Industrias Agrarias y en Industrias Alimentarias:

Bloque de asignaturas de intensificación en Industrias Agrarias.

Ingeniería Hidráulica
Explotaciones Agrarias
Electrificación Rural
Técnicas de Experimentación Agraria
Modelos matemáticos en Ingeniería Agrícola

Bloque de asignaturas de intensificación en Industrias Alimentarias.

Fundamentos de Bromatología Analítica
Tecnología Postrecolección.
Tecnología del Envasado
Tecnología de los Productos Fermentados
Operaciones Básicas con Sólidos

El resto de las asignaturas optativas son de carácter general y pueden ser cursadas por el alumno con cualquiera de las asignaturas de los bloques anteriores

- 2.2. La Universidad de Burgos ofertará como créditos de libre configuración los complementos de formación de la licenciatura de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, así como asignaturas de las materias específicas: inglés e informática