

1. MATERIAS TRONCALES								
Ciclo	Curso (1)	Denominación (2)	Asignaturas 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	1º/B	Ciencia y Tecnología del Medio Ambiente	Ecología	6T +3A 4,5	3	1,5	Ecología. Ecosiología	"Biología Vegetal", "Ecología", "Edafología y Química Agrícola", "Ingeniería Agroforestal", "Producción Vegetal" y "Tecnologías del Medio Ambiente"
	2º/B		Impacto Ambiental	4,5	3	1,5	Estudio del impacto ambiental: Evaluación y corrección. Auditoría Medioambiental	"Biología Vegetal", "Ecología", "Edafología y Química Agrícola", "Ingeniería Agroforestal", "Producción Vegetal" y "Tecnologías del Medio Ambiente"
1	1º/A	Ciencias del Medio Natural	Biología y botánica	12T +4,5A 6	3	3	Biología vegetal y animal. Botánica	"Biología Animal", "Biología Vegetal", "Edafología y Química Agrícola", "Producción Animal", "Producción Vegetal", "Microbiología" y "Tecnología de Alimentos"
	1º/B		Microbiología	6	3	3	Microbiología. Técnicas microbiológicas. Microbiología de alimentos.	"Biología Animal", "Biología Vegetal", "Edafología y Química Agrícola", "Producción Animal", "Producción Vegetal", "Microbiología" y "Tecnología de Alimentos"
	1º/A		Edafología y Climatología	4,5	3	1,5	Edafología y climatología	"Biología Animal", "Biología Vegetal", "Edafología y Química Agrícola", "Producción Animal", "Producción Vegetal", "Microbiología" y "Tecnología de Alimentos"
1	1º/B	Economía	Economía	9 T	4,5	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 Sociológica y Política Agraria" y "Organización de Empresas"

1. MATERIAS TRONCALES

Ciclo	Curso (1)	Denominación (2)	Asignaturas 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	2º/A	Expresión Gráfica y Cartografía	Expresión Gráfica y Cartografía	6 T	3	3	Técnicas de representación. Fotogrametría y cartografía. Topografía.	"Expresión Gráfica de la Ingeniería", "Ingeniería Agroforestal", "Ingeniería Cartográfica" y "Geodésica" y "Fotogrametría".
1	1º/A	Fundamentos Físicos de la Ingeniería	Fundamentos Físicos de la Ingeniería	6T+1A	4'5	2'5	Mecánica, Electricidad, Termodinámica y Mecánica de fluidos.	"Electromagnetismo", "Física Aplicada", "Física de la Materia Condensada", "Física Teórica".
1	1º/A	Fundamentos Matemáticos de la Ingeniería	Matemáticas	12T+2A	6	3	Algebra lineal. Cálculo Infinitesimal. Integración. Ecuaciones diferenciales Estadística. Métodos numéricos	"Estadística e Investigación Operativa" y "Matemática Aplicada"
	1º/B		Estadística	5	3	2		
1	1º/A	Fundamentos Químicos de la Ingeniería	Química I	12T+2A 7	3	4		
			Química II	7	3	4	Química general y orgánica.	"Bioquímica y Biología Molecular", "Edafología y Química Agrícola", "Ingeniería Química", "Química Analítica", "Química Física", "Química Inorgánica" y "Química Orgánica".
	1º/B						Análisis instrumental. Bioquímica	"Bioquímica y Biología Molecular", "Edafología y Química Agrícola", "Ingeniería Química", "Química Analítica", "Química Física", "Química Inorgánica" y "Química Orgánica".
1	2º/A	Ingeniería Medio Rural	Ingeniería rural	9T+1,5A 6	3	3	Electrotecnia. 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".

2. MATERIAS TRONCALES

Ciclo	Curso (1)	Denominación (2)	Asignaturas 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		
	3º/A		Motores y Maquinaria Agrícola	4,5	3	1,5	Motores y máquinas.	"Ingeniería Agroforestal", "Ingeniería de la Construcción", "Ingeniería Eléctrica", "Ingeniería Mecánica", "Máquinas y Motores térmicos", "Mecánica de Medios Continuos y Teoría de Estructuras".

2. MATERIAS TRONCALES

Ciclo	Curso (1)	Denominación (2)	Asignaturas 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	2º/A	Operaciones Básicas y Tecnología de Alimentos	Operaciones Básicas de la Ingeniería Agroalimentaria	12T+3A 7,5	4,5	3	Instrumentación y control de procesos en las Industrias agrarias y alimentarias.	"Ingeniería Química", "Nutrición y Bromatología", "Química Analítica" y "Tecnología de Alimentos".
	2º/B		Fundamentos de procesos de la Ingeniería Agroalimentaria	7,5	4,5	3	Tecnología de los procesos de preparación, transformación, conservación, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos.	"Ingeniería Química", "Nutrición y Bromatología", "Química Analítica" y "Tecnología de Alimentos".
1	3º/A	Proyectos	Proyectos	6 T	3	3	Metodología, organización y gestión de proyectos.	"Economía, Sociología y Política Agraria", "Ingeniería Agroforestal", "Ingeniería de la Construcción" y "Proyectos de la Ingeniería".
1	2º/A	Técnica de la Producción Vegetal	Fitotecnia	9T+3A 6	3	3	Fitotecnia. Bases de la producción vegetal. Sistemas de producción.	"Biología Vegetal", "Edafología y Química Agrícola", "Genética" y "Producción Vegetal".
	2º/B		Protección de cultivos	6	3	3	Protección de cultivos.	"Biología Vegetal", "Edafología y Química Agrícola", "Genética" y "Producción Vegetal".

ANEXO 2-B. Contenido del plan de estudios.

UNIVERSIDAD

MIGUEL HERNÁNDEZ DE ELCHE

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTE AL TÍTULO DE

INGENIERO TÉCNICO AGRÍCOLA ESPECIALIDAD 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	3º/A	Aseguramiento de la calidad en la Industria Agroalimentaria	6	3	3		Gestión de la calidad en la Industria agraria y alimentaria. Control estadístico. La cata y el panel de caladores como control de calidad. Organización del departamento de control de calidad.	"Tecnología de Alimentos", "Economía, Sociología y Política Agraria"

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	2º/A	Análisis de Alimentos	6	3	3	Caracterización de alimentos. Toma de muestra, métodos de separación y análisis de alimentos. Análisis organoléptico. Legislación y normas	"Química Analítica", "Química Orgánica", "Edafología y Química Agrícola" y "Tecnología de Alimentos".
1	2º/B	Diseño asistido por ordenador	4,5	1,5	3	Normalización. Proyecciones. Secciones. Acolación. Tolerancias. Ajustes. Acolación funcional. CAD. Modelado.	"Expresión Gráfica de la Ingeniería".
1	2º/B	Ampliación de Ingeniería Rural	6	3	3	Ampliación de cálculo de estructuras e hidráulica agrícola	"Ingeniería Cartográfica, Geodésica y Fotogrametría".
1	1º/B	Ampliación de Fundamentos Físicos de la Ingeniería	7	4,5	2,5	Ampliación de Mecánica, Electricidad, Termodinámica y Mecánica de fluidos.	"Ingeniería Agroforestal", "Ingeniería de la Construcción", "Ingeniería Mecánica", "Ingeniería Eléctrica", "Ingeniería Hidráulica".
1	2º/A	Conservación de Alimentos	6	3	3	Sistemas de conservación. Fundamentos. Procesos. Tratamientos coadyuvantes. Normalización y legislación. Coadyuvantes de fabricación: Aditivos y auxiliares tecnológicos	"Física aplicada", "Electromagnetismo", "Física de la Materia Condensada", "Física Teórica".
1	3º/A	Tecnología del frío.	7,5	4,5	3	Tecnología del frío. Termodinámica de la refrigeración. Equipos. Autmatismos. Instalaciones frigoríficas. Instalaciones especiales.	"Tecnología de Alimentos", "Física Aplicada", "Ingeniería Agroforestal", "Mecanización Agraria".
1	3º/B	Tecnología de la Postrecolección	7,5	4,5	3	Fisiología de la maduración y postrecolección, manipulación y conservación postrecolección. Tratamientos. Alteraciones. Productos mínimamente procesados.	"Tecnología de Alimentos".
1	1º/A	Informática de usuario	4,5	1	3,5	Manejo de tratamiento de textos. Bases de datos y hojas de cálculo. Comunicación y redes informáticas.	"Producción Vegetal".
							"Arquitectura y Tecnología de Computadores", "Ciencias de la Computación e Inteligencia Artificial", "Física Aplicada", "Ingeniería de Sistemas y Automática", "Lenguaje y Sistemas Informáticos", "Matemática Aplicada", "Óptica".

(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

MIGUEL HERNÁNDEZ DE ELCHE

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTE AL TÍTULO DE

INGENIERO TÉCNICO AGRÍCOLO ESPECIALIDAD EN INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS

3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)					Créditos totales para optativas (1) - por ciclo 22.5 - curso
DENOMINACIÓN (2)	CREDITOS			BREVE DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO	VINCULACIÓN A ÁREAS DE CONOCIMIENTO (3)
	Totales	Teóricos	Prácticos clínicos		
Industria Enológica	7,5	4,5	3	Orientación: INDUSTRIAS DE ORIGEN VEGETAL Estudio de las técnicas para la elaboración y crianza de vinos Operaciones preliminares, proceso de extracción del aceite de semillas. Elaboración del aceite de oliva. Subproductos Fermentaciones: cerveza, vinagre, encurtidos y panadería Materias primas de origen vegetal utilizadas en la industria.	Tecnología de Alimentos. Ingeniería Química
Industria de Aceites y Grasas Vegetales	7,5	4,5	3		Tecnología de alimentos. Ingeniería Química
Industrias de la Fermentación de Productos Vegetales	7,5	4,5	3		Tecnología de alimentos. Ingeniería Química
Materias Primas de Origen Vegetal	7,5	4,5	3		Producción Vegetal. Biología Vegetal. Genética. Tecnología de Alimentos
Industrias Cárnicas	7,5	4,5	3	Orientación: INDUSTRIAS DE ORIGEN ANIMAL Obtención Industrial de la carne. Calidad e higiene. Tecnología de la carne y los productos cárnicos Características. Propiedades y composición de la leche. Recepción y tratamientos iniciales. Leches conservadas. Productos derivados Conservas de pescado. Salazones de pescado. Productos gelificados. Productos fermentados. Emulsiones de pescado Carne, leche, huevos y otros productos de origen animal aplicadas a la industria	Tecnología de Alimentos. Producción Animal.
Industrias Lácteas	7,5	4,5	3		Tecnología de Alimentos. Producción Animal.
Industrias de productos derivados de la pesca	7,5	4,5	3		Tecnología de Alimentos. Producción Animal.
Materias primas de origen animal	7,5	4,5	3		Producción Animal. Tecnología de Alimentos
Diseño de equipos de la industria agroalimentaria	7,5	4,5	3	Orientación: INGENIERÍA DE ALIMENTOS Descripción y diseño de equipos. Ingeniería de instalaciones Informatización de procesos agroalimentarios Instalaciones de combustibles y almacenamiento. Generadores de vapor. Instalaciones de fontanería. Automatismos. Protección contra incendios Orientación: PROBLEMÁTICA AMBIENTAL DE LAS INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS Contaminación. Pre-tratamiento. Tecnología de bajo coste. Tratamiento de aguas y lodos. Vertidos. Legislación	Tecnología de Alimentos. Ingeniería Química
Informatización de procesos agroalimentarios	7,5	4,5	3		Tecnología de Alimentos. Ingeniería Agroforestal
Ingeniería de las instalaciones agroindustriales	7,5	4,5	3		Ingeniería Agroforestal. Ingeniería Hidráulica. Ingeniería Mecánica.
Depuración de aguas residuales industriales	7,5	4,5	3		Edafología y Química Agrícola. Tecnología de Alimentos. Tecnologías del Medio Ambiente.

3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)					Créditos totales para optativas (1) - por ciclo 22.5 - curso
DENOMINACIÓN (2)	CREDITOS			BREVE DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO	VINCULACIÓN A ÁREAS DE CONOCIMIENTO (3)
	Totales	Teóricos	Prácticos clínicos		
Equipos y técnicas de depuración de efluentes agroindustriales	7,5	4,5	3	Equipos y aplicación de las técnicas depuradoras de aguas residuales de industrias agrícolas. Tratamiento de efluentes gaseosos	Tecnología de Alimentos. Tecnología del Medio Ambiente. Edafología y Química Agrícola
Ingeniería de instalaciones depuradoras y desaladoras	7,5	4,5	3	Diseño, dimensionamiento, ejecución y control de obra de plantas depuradoras y desaladoras. Materiales y métodos	Tecnología de Alimentos. Tecnología del Medio Ambiente. Ingeniería Agroforestal
Administración y Legislación Ambiental	6	6	0	COMPLEMENTOS DE FORMACIÓN A CIENCIAS AMBIENTALES Administraciones e Instituciones Públicas. Normativa Ambiental. El delito ecológico.	Derecho Administrativo Derecho Internacional Público y Relaciones Internacionales Derecho Penal
Ciencias de la Tierra	4,5	3	1,5	Ampliación de Geología. Geodinámica y Mecánica de Suelos.	Edafología y Química Agrícola. Geodinámica
Bases de la Ingeniería Ambiental	6	3	3	Balances de materia y energía. Fenómenos de transporte. Informe de calidad del medio. Procesos de depuración físico-químicos y biológicos.	Ingeniería Química. Química Analítica. Química Inorgánica. Química Orgánica. Tecnologías del Medio Ambiente.
Medio Ambiente y Sociedad	6	3	3	Estudio de los efectos sociales de las alteraciones del medio ambiente y de las repercusiones del medio ambiente de las transformaciones y cambios sociales	Análisis Geográfico Regional Geografía Humana Economía, Sociología y Política Agraria Sociología
Aplicación de Biología y Ecología	7,5	4,5	3	Factores ambientales. Estructura y función de estructuras. Ecología humana. Organización molecular y celular.	Biología Animal. Biología Celular. Biología Vegetal. Bioquímica y Biología Molecular. Genética. Microbiología. Ecología

(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 de ciclo.

(3) Libremente decidida por la Universidad.

ANEXO 3: ESTRUCTURA GENERAL Y ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

UNIVERSIDAD:

MIGUEL HERNÁNDEZ DE EL CHE

I. ESTRUCTURA GENERAL DEL PLAN DE ESTUDIOS

1. PLAN DE ESTUDIOS CONDUCTENTE A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO OFICIAL DE (1)

INGENIERO TÉCNICO AGRÍCOLA ESPECIALIDAD EN INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS

2. ENSEÑANZAS DE:

PRIMER CICLO (2)

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

ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR DE ORIHUELA

4. CARGA LECTIVA GLOBAL:

225 CREDITOS (4)

Distribución de los créditos						
CICLO	CURSO	MATERIAS TRONCALES	MATERIAS OBLIGATORIAS	MATERIAS OPTATIVAS	CREDITOS LIBRE CONFIGURACION (5)	TOTAL
I CICLO	1º	65	11,5	-	-	76,5
	2º	43,5	22,5	-	7,5	73,5
	3º	10,5	21	22,5	15	75
II CICLO						

(1) Se indicará lo que corresponda.
(2) Se indicará lo que corresponda según el art. 4º del R.D. 1487/1987 (de 1º ciclo; de 1º y 2º ciclo; de sólo 2º 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 estudio 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, CRÉDITOS A:

(7)

☒ PRACTICAS EN EMPRESAS, INSTITUCIONES PUBLICAS O PRIVADAS, ETC.

☒ TRABAJOS ACADÉMICAMENTE DIRIGIDOS E INTEGRADOS EN EL PLAN DE ESTUDIOS.

☒ ESTUDIOS REALIZADOS EN EL MARCO DE CONVENIOS INTERNACIONALES SUSCRITOS POR LA UNIVERSIDAD.

☒ OTRAS ACTIVIDADES.

-EXPRESIÓN, EN SU CASO, DE LOS CRÉDITOS OTORGADOS:

22,5 CREDITOS.

-EXPRESIÓN DEL REFERENTE DE LA EQUIVALENCIA (8):

Matrías optativas. Por trabajos académicamente dirigidos se concederán hasta un máximo de 5 créditos en cada caso. Por prácticas fuera de la universidad se concederán hasta un máximo de 22,5 créditos, considerándose que 20 horas equivalen a un crédito.

7. AÑOS ACADÉMICOS EN QUE SE ESTRUCTURA EL PLAN, POR CICLOS: (9)

- 1º CICLO

3 AÑOS

- 2º CICLO

* AÑOS

8. DISTRIBUCIÓN DE LA CARGA LECTIVA GLOBAL POR AÑO ACADÉMICO.

AÑO ACADÉMICO	TOTAL	TEÓRICOS	PRACTICOS/ CLÍNICOS
1	76,5	41,5	35
2	66	34,5	31,5
3	54	18	13,5
TFC	6		
Optativas			
Libre Configuración	22,5		
Totales	225,0	94	80

(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 ésta.
(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 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 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) Período 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 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 estima 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.

Metodología. Organización y realización de un proyecto o trabajo fin de carrera bajo la dirección de un profesor tutor

1d) TABLA DE ADAPTACIONES

Ingeniería Técnica Agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias

TABLA ADAPTACIONES PLAN 94 – PLAN 98

PLAN ANTIGUO (AÑO 94)	PLAN NUEVO (PLAN 98)
Ecología	Ecología
Estudio Impacto Ambiental	Impacto Ambiental
Biología	Biología y Botánica
Edafología y Climatología	Edafología y Climatología
Microbiología	Microbiología
Microbiología de Alimentos	
Economía Agraria y Valoración	Economía
Técnicas de Representación	Expresión Gráfica y Cartografía
Topografía	
Física	Fundamentos Físicos de la Ingeniería
Ampliación de Física	Ampliación de Fundamentos Físicos de la Ingeniería
Matemáticas	Matemáticas
Estadística	Estadística
Química I	Química I
Química II	Química II + 0,5 crs. de Libre elección
Análisis Instrumental	
Análisis de Alimentos	Análisis de Alimentos
Ingeniería Rural I	Ingeniería Rural
Motores y Maquinaria	Motores y Maquinaria Agrícola
Ingeniería Rural II	Ampliación de Ingeniería Rural
Fitotecnia	Fitotecnia
Protección de Cultivos	Protección de Cultivos
Proyectos	Proyectos
Operaciones Básicas de la Ingeniería Alimentaria	Operaciones Básicas de la Ingeniería Agroalimentaria
Fundamentos de los Procesos Industriales	Fundamentos de los Procesos de la Ingeniería Agroalimentaria
Control de Calidad	Control de Calidad
Conservación de Alimentos	Conservación de Alimentos
Tecnología del Frío	Tecnología del Frío
Tecnología de la Post-Recolección	Tecnología de la Post-Recolección
Sistemas CAD 2 y 3	Diseño Asistido por Ordenador + 1,5 crs. de Libre elección
Informática	Informática de Usuario
Trabajo Fin de Carrera	Trabajo Fin de Carrera

ORGANIZACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

1 ^{er} . CURSO	
1 ^{er} . CUATRIMESTRE	2 ^o CUATRIMESTRE
Biología y Botánica (Tr. 1 ^o) Cr. 6 (3/3)	Ecología (Tr. 1 ^o) Cr. 4,5 (3/1,5)
Edafología y Climatología (Tr. 1 ^o) Cr. 4,5 (3/1,5)	Economía (Tr. 1 ^o) Cr. 9 (4,5/4,5)
Fundamentos Físicos de la Ingeniería (Tr. 1 ^o) Cr. 7 (4,5/2,5)	Ampliación de Fundamentos Físicos de la Ingeniería (Ob. 1 ^o) Cr. 7 (4,5/2,5)
Matemáticas (Tr. 1 ^o) Cr. 9 (6/3)	Estadística (Tr. 1 ^o) Cr. 5 (3/2)
Química I (Tr. 1 ^o) Cr. 7 (3/4)	Química II (Tr. 1 ^o) Cr. 7 (3/4)
Informática del Usuario (Ob. 1 ^o) Cr. 4,5 (1/3,5)	Microbiología (Tr. 1 ^o) Cr. 6 (3/3)
Libre Elección 7,5	
2 ^o . CURSO	
1 ^{er} . CUATRIMESTRE	2 ^o CUATRIMESTRE
Expresión Gráfica y Cartografía (Tr. 2 ^o) Cr. 6 (3/3)	Diseño asistido por ordenador (Ob. 2 ^o) Cr. 4,5 (1,5/3)
Ingeniería Rural (Tr. 2 ^o) Cr. 6 (3/3)	Ampliación de Ingeniería Rural (Ob. 2 ^o) Cr. 6 (3/3)
Fitotecnia (Tr. 2 ^o) Cr. 6 (3/3)	Protección de cultivos (Tr. 2 ^o) Cr. 6 (3/3)
Análisis de Alimentos (Ob. 2 ^o) Cr. 6 (3/3)	Impacto ambiental (Tr. 2 ^o) Cr. 4,5 (3/1,5)
Operaciones Básicas de la Ingeniería Agroalimentaria (Tr. 2 ^o) Cr. 7,5 (4,5/3)	Fundamentos de Procesos de la Ingeniería Agroalimentaria (Tr. 2 ^o) Cr. 7,5 (4,5/3)
Conservación de Alimentos (Ob. 2 ^o) Cr. 6 (3/3)	
Libre Elección 7,5	
3 ^{er} . CURSO	
1 ^{er} . CUATRIMESTRE	2 ^o CUATRIMESTRE
Proyectos (Tr. 3 ^o) Cr. 6 (3/3)	Tecnología de la post-recolección (Ob. 3 ^o) Cr. 7,5 (4,5/3)
Motores y maquinaria agrícola (Tr. 3 ^o) Cr. 4,5 (3/1,5)	
Aseguramiento de la calidad en la Industria Agroalimentaria (Ob. 3 ^o) Cr. 6 (3/3)	
Tecnología del frío (Ob. 3 ^o) Cr. 7,5 (4,5/3)	
Optativa 7,5	Optativa 15
Libre Elección 15	