

**RESOLUCIÓN de 1 de noviembre de 1999, de la Universidad de Castilla-La Mancha, por la que se hace pública la modificación al plan de estudios del título de Ingeniero técnico agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias de la Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola de Ciudad Real**

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 29 de la Ley Orgánica 11/1983, de 25 de agosto, de Reforma Universitaria, así como en el artículo 10.2 del Real Decreto 1497/1983, de 27 de noviembre, he resuelto publicar la modificación al plan de estudios del título de Ingeniero técnico agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias de la Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola de Ciudad Real, de la Universidad de Castilla-La Mancha, aprobado por la Junta de Gobierno el día 20 de Julio de 1999 y homologado por acuerdo de la Comisión Académica del Consejo de Universidades en su reunión del día 18 de octubre de 1999, que queda estructurado tal y como consta en los siguientes anexos.

Ciudad Real, 1 de noviembre de 1999.—El Rector, Luis Alberto Arroyo Zapatero.

## **ANEXO 2 - A. Contenido del plan de estudios**

UNIVERSIDAD

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTE 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, en su caso, organiza diversifica la materia troncal (3)	Créditos anuales (4)			Breve descripción del contenido		
				Total	Teóricos	Prácticos/ Clínicos	Biotecnología.	Biología Vegetal y Animal.	Producción Vegetal.
1	1	Ciencias del Medio Natural		12T+4,5A			Microbiología.	Microbiología.	Biología Animal.
1	1	Fundamentos. Matemáticos de la Ingeniería	Biología Edafología y Climatología	12	6	6	Microbiológicas.	Edafología y Climatología.	Biología Agrícola.
1	1			4,5	3	1,5	Microbiológicas.	Edafología y Climatología.	Química Agrícola.
1	1		Álgebra	12T	3	3	Climatología.	Tecnología de los Alimentos.	Microbiología
1	1		Cálculo		3	3			
1	1	Fundamentos Químicos de la Ingeniería		12T+3A					
1	1		Química General		6	1,5			
1	1		Bioquímica		7,5	4,5			
1	1	Fundamentos Físicos de la Ingeniería		6T+1,5A					
1	1	Fundamentos Físicos de la Ingeniería			4,5	3			
									Mecánica. Mecánica de fluidos. Electricidad y Termodinámica.
									Física Aplicada. Electromagnetismo. Física Teórica. Física de la Materia Condensada.

## 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)
				Total	Teóricos	Prácticos/ Clínicos		
1	1	Ciencia y Tecnología del Medio Ambiente	Ciencia y Tecnología del Medio Ambiente	6T	3	3	Ecología y estudio del impacto ambiental: evaluación y corrección.	Ingeniería Agroforestal. Producción Vegetal. Tecnología del Medio Ambiente. Biología Vegetal. Edafología y Química Agrícola. Expresión gráfica de la Ingeniería. Ingeniería Agroforestal. Ingeniería Cartográfica, Geodésica y Fotogrametría.
1	1	Expresión Gráfica y Cartografía		6T+6A			Técnicas de representación. Fotogrametría y Cartografía. Topografía.	
1	2	Tecnología de la Producción Vegetal	Topografía	6	3	3	Bases de la producción vegetal. Sistemas de producción. Protección de Cultivos.	Producción Vegetal. Biología Vegetal. Edafología y Química Agrícola. Genética.
1	1	Ingeniería del Medio Rural	Sistemas de Representación	9T+1,5A	3	3		
1	2		Fitotecnia General	6	3	3		
1	3		Protección de Cultivos	4,5	2	2,5	Cálculo de estructuras y construcción Electrotecnia. Motores y máquinas. Termotecnia.	Ingeniería Agroforestal. Ingeniería de la Construcción. Ingeniería Eléctrica. Ingeniería Mecánica. Máquinas y Motores Térmicos. Mecánica. Mecánica de Medios Continuos y Teoría de Estructuras.
1	2		Construcción	7,5	4,5	3		
1	2		Motores y Máquinas Agrícolas	12T+3A				
1	1	Operaciones Básicas y Tecnología de Alimentos					Instrumentación y control de procesos en las industrias agrarias y alimentarias. Tecnología de procesos de preparación, transformación, conservación, transporte y distribución de alimentos.	Ingeniería Química. Tecnología de Alimentos. Química Analítica. Nutrición y Bromatología.
1	2		Operaciones Básicas	9	6	3		
1	3	Proyectos	Ingeniería Alimentaria	6	3	3	Metodología, organización y gestión de proyectos.	Ingeniería Agroforestal. Proyectos de Ingeniería. Economía, Sociología y Política Agraria. Ingeniería de la Construcción.
1	3	Economía	Proyectos	6T	3	3		
1	3		Economía	9T	6	3	Principios de economía general y aplicada al sector. Economía y Organización empresarial. Valoración. Organización, control y mejora de la producción.	Economía, Sociología y Política Agraria. Economía Aplicada. Comercialización e Investigación de Mercados. Economía Financiera y Contabilidad. Organización de Empresas.

## ANEXO 2 - B. Contenido del plan de estudios

UNIVERSIDAD  
PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTE AL TÍTULO DE

## CASTILLA-LA MANCHA

## INGENIERO TÉCNICO AGRÍCOLA ESPECIALIDAD EN INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS

## 2. MATERIAS OBLIGATORIAS (en su caso) (1)

Ciclo	Curso	Denominación	Aplicada a los	Créditos anuales			Vinculación a áreas de conocimiento (3)
				Total	Teóricos	Prácticos/ Clínicos	
1	1	Microbiología Alimentos		7,5	4,5	3	Microbiología y técnicas microbiológicas de los procesos agroalimentarios. Microorganismos alterantes y patógenos. Toxinfeciones alimentarias.
1	2	Análisis Agrícola		4,5	3	1,5	Técnicas de análisis de productos agrarios y alimentarios.
1	2	Zootecnia		6	3	3	Fisiología animal. Nutrición. Productos animales. Higiene y sanidad animal.
1	2	Termotecnia		6	3	3	Bases Termodinámicas. Producción de calor. Refrigeración industrial: tecnología y aplicaciones agrícolas. Aire acondicionado: tecnología y aplicaciones agrícolas. Instalaciones de vapor de agua: Calderas.
1	2	Arboricultura		4,5	2	2,5	Morfología y fisiología, nutrición y medio ecológico de cultivos leñosos. Principales cultivos arbóreos.
1	3	Cultivos Herbáceos		4,5	2,5	2	Aspectos específicos de los principales cultivos herbáceos, cuyas producciones son materia prima para la industria agroalimentaria.
1	3	Industrias Extractivas y Control de Calidad en la Industria Alimentaria		6	4	2	Tecnología de procesos extractivos. Diseño y Cálculo de instalaciones. Biotecnología. Técnicas de control de calidad en procesos de producción de alimentos.
1	3	Ingeniería Industrias Fermentativas		12	6	6	Tecnología de la elaboración del vino. Estabilización. Crianza. Embotellado. Diseño y cálculo de instalaciones. Procesos industriales de conservación de leche. Tecnología para obtención de derivados lácteos. Diseño y cálculo de instalaciones.
1	3	Proyecto Fin de Carrera		6	-	-	Todas las Áreas de esta Titulación.

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

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

(3) Libremente decidida por la Universidad.

## ANEXO 2 - C. Contenido del plan de estudios

## CASTILLA-LA MANCHA

## PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTE AL TÍTULO DE

## INGENIERO TÉCNICO AGRICOLA ESPECIALIDAD EN INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS

1. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)							Créditos totales para optativas (1) 22,5 - por ciclo 22,5 - curso <input type="checkbox"/>
DENOMINACIÓN (2)	CRÉDITOS			BREVE DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO			VINCULACIÓN A ÁREAS DE CONOCIMIENTO (3)
	Total	Teatricos	Prácticos	Fundamento y manejo de los principales instrumentos de uso en análisis químico.	Estadística descriptiva. Inferencia. Regresión y correlación. ANOVA. Diseño de experimentos, teoría de grafos. Programación dinámica estocástica: métodos de simulación.	Componentes de máquinas. Transmisiones de potencia. Oleohidráulica. Electrónica.	
Química Experimental (1º)	4,5	1,5	3	Estadística e Investigación Operativa (1º)	4,5	2	2,5
Elementos de Máquinas (1º)	4,5	2,5	2	Elementos de Máquinas (1º)	6	2	4
Inglés Técnico (1º)	7,5	4,5	3	Fermentaciones Industriales (2º)	4,5	2	2,5
Infraestructura Hidráulica (2º)	4,5	2	2,5	Instalaciones Agroindustriales (2º)	4,5	2,5	2
Fitopatología (3º)	4,5	2	2,5	Principios y cálculos básicos de Procesos (2º)	4,5	2,5	2
Ingeniería de las Industrias Conservadoras (3º)	4,5	3	1,5	Viticultura y Olivicultura (3º)	4,5	2,5	2
Horticultura (3º)	4,5	2,5	2	Fitopatología (3º)	4,5	2	2,5
Ingeniería de las Industrias Cárnicas (3º)	4,5	3	1,5	Ingeniería de Industrias Conservadoras (3º)	4,5	3	1,5
Producciones Ganaderas (3º)	4,5	2,5	2	Horticultura (3º)	4,5	2,5	2
Legislación y Política Agraria (3º)	4,5	2,5	2	Ingeniería de las Industrias Cárnicas (3º)	4,5	2,5	2

**1. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)**

DENOMINACIÓN (2)	CREDITOS	BREVE DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO			VINCULACIÓN A ÁREAS DE CONOCIMIENTO (3)
		Total	Técnicos	Prácticos	
Biotecnología e Ingeniería Alimentaria (3º)	Genética	6	4,5	1,5	Técnicas de manipulación genética. Manipulación genética en la producción de alimentos animales y vegetales.
Cultivos Herbáceos Extensivos (3º)		4,5	2,5	2	Aspectos generales de los principales cultivos herbáceos: cereales de invierno y de primavera, leguminosas de grano, forrajeras e industriales. Producción Vegetal.

(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.

Créditos totales para optativas (1) 22,5

- por ciclo 22,5

- curso

5. SE EXIGE TRABAJO O PROYECTO FIN DE CARRERA, O EXAMEN O PRUEBA GENERAL NECESARIA PARA OBTENER EL TÍTULO  (6)

6.  SE OTORGAN, POR EQUIVALENCIA, CRÉDITOS A:

1. PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTE A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO OFICIAL DE (1) INGENIERO TÉCNICO EN INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS
2. ENSEÑANZAS DE  PRIMER  CICLO (2)
3. CENTRO UNIVERSITARIO RESPONSABLE DE LA ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

#### (3) E.U. INGENIERÍA TÉCNICA AGRÍCOLA DE CIUDAD REAL

4. CARGA LECTIVA GLOBAL  225 CRÉDITOS (4)

##### Distribución de los créditos

CICLO	CURSO	MATERIAS TRONCALES	MATERIAS OBLIGATORIAS	MATERIAS OPTATIVAS	CRÉDITOS LIBRE CONFIGURACIÓN (5)	TRABAJO FIN DE CARRERA	TOTALES
1º	63	7,5	4,5	4,5	4,5		79,5
2º	34,5	21	9	9			73,5
3º	25,5	22,5	9	9	6	72	
II CICLO							

(1) Se indicará lo que corresponda.

(2) Se indicará lo que corresponda según el art. 4º del R.D. 1497/87 (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 estudios del título de que se trate.

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

ANÚNCIO	TOTAL	TEÓRICOS	PRACTICOS/CLÍNICOS
1º		79,5	37
2º		73,5	38,5
3º	72	31	41

(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", "opcional", "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 el R.D. de directrices generales propias del título de que se trate.

## CONVALIDACIONES DE ASIGNATURAS ENTRE EL PLAN NUEVO Y EL VIGENTE

## II. ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

<u>PLAN NUEVO</u>	<u>PLAN VIGENTE</u>
<u>Primer Curso</u>	
- Biología	- Biología
- Química General	- Química
- Bioquímica	{ - Bioquímica General (2º)
	- Bioquímica de los procesos agroalimentarios (2º)
	{ - Física
	- Matemáticas
	- Fundamentos Físicos de la Ingeniería
	{ - Álgebra
	- Cálculo
	- Ciencia y Tecnología del Medio Ambiente
	{ - Sistemas de Representación
	- Microbiología Aplicada a los Alimentos
	- Edafología y Climatología
<u>Segundo Curso</u>	
	- Operaciones Básicas
	{ - Construcción I
	- Construcción II
	- Fitotecnia General
	{ - Zootecnia
	- Motores y Maquinaria Agrícola
	- Termotecnia
	- Análisis Agrícola
	- Arboricultura
	- Topografía
<u>Tercer Curso</u>	
	- Ingeniería Industrias Fermentativas
	{ - Enotecnia y Enología
	- Ingeniería de Industrias Lácteas
	- Economía
	- Protección de Cultivos
	- Proyectos
	- Ingeniería Alimentaria
	{ - Bases tecnológicas de las Industrias Agrícolas y Alimentarias
	- Tecnologías especiales de las Ind. Agroalimentarias
	- Ingeniería Industrias Extractivas
	- Control de Calidad
	- Cultivos herbáceos

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 2º 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 9º, Y R.D. 1497/87).
c) Período de escolaridad mínimo, en su caso (artículo 9º, 2. 4º R.D. 1497/87).
d) En su caso, mecanismos de convalidación y/o adaptación al nuevo plan de estudios para los alumnos que vieran cursando el plan antiguo (artículo 11 R.D. 1487/87).
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.

- Las asignaturas optativas se realizarán por cursos, indicándose en los cuadros correspondientes la temporalidad en que deberán realizarse cada uno de ellos.
- El periodo mínimo de escolaridad se establece en 3 años.

# INGENIERO TÉCNICO AGRÍCOLA EN INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS



ESCUELA UNIVERSITARIA DE INGENIERIA TÉCNICA AGRÍCOLA CIUDAD REAL

## PRIMER CURSO

ASIGNATURAS	CRÉDITOS
Biología	12
Álgebra	6
Cálculo	6
Química General	7,5
Bioquímica	7,5
Fundamentos Físicos de la Ingeniería	7,5
Ciencia y Tecnología del Medio Ambiente	6
Sistemas de Representación	6
Microbiología Aplicada de los Alimentos	7,5
Edafología y Climatología	4,5
Optativas	4,5
Créditos de Libre Configuración	4,5

## SEGUNDO CURSO

ASIGNATURAS	CRÉDITOS
Fitotecnia General	6
Construcción	7,5
Motores y Máquinas Agrícolas	6
Operaciones Básicas	9
Análisis Agrícola	4,5
Topografía	6
Zootecnia	6
Termotecnia	6
Arboricultura	4,5
Optativa	9
Créditos de Libre Configuración	9

## TERCER CURSO

ASIGNATURAS	CRÉDITOS
Protección de Cultivos	4,5
Ingeniería Alimentaria	6
Proyectos	6
Cultivos Herbáceos	6
Industrias Extractivas y Control de Calidad en la Industria Alimentaria	9
Economía	4,5
Cultivos Herbáceos	9
Industrias Extractivas y Control de Calidad	6
Ingeniería Industrias Fermentativas	12
Optativas	9
Créditos de Libre Configuración	9
• PROYECTO FIN DE CARRERA	6

C: Créditos totales

## **INGENIERO TÉCNICO AGRÍCOLA EN INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS**

<b>PRIMER CURSO</b>		
<b>PRIMER CUATRIMESTRE</b>	<b>C:</b>	<b>SEGUNDO CUATRIMESTRE</b>
Biología	6	Biología
Álgebra	6	Álgebra
Química General	7,5	Química General
Bioquímica	7,5	Bioquímica
Fundamentos Físicos de la Ingeniería	7,5	Ciencia y Tecnología del Medio Ambiente
Ciencia y Tecnología del Medio Ambiente	6	Sistemas de Representación
Sistemas de Representación	6	Microbiología Aplicada de los Alimentos
Microbiología Aplicada de los Alimentos	7,5	Edafología y Climatología
Edafología y Climatología	4,5	Optativas
Optativas	4,5	Créditos de Libre Configuración
Créditos de Libre Configuración	4,5	

<b>SEGUNDO CURSO</b>		
<b>PRIMER CUATRIMESTRE</b>	<b>C:</b>	<b>SEGUNDO CUATRIMESTRE</b>
Operaciones Básicas	4,5	Operaciones Básicas
Fitotecnia General	6	Topografía
Motores y Máquinas Agrícolas	6	Ánalisis Agrícola
Construcción	7,5	Termotecnia
Arboricultura	4,5	Zootecnia
Optativa	6	Optativa
Optativa	9	

<b>TERCER CURSO</b>		
<b>PRIMER CUATRIMESTRE</b>	<b>C:</b>	<b>SEGUNDO CUATRIMESTRE</b>
Ingeniería de las Industrias Fermentativas	6	Ingeniería de las Industrias Fermentativas
Economía	4,5	Economía
Protección de Cultivos	4,5	Proyectos
Ingeniería Alimentaria	6	PROYECTO FIN DE CARRERA
Cultivos Herbáceos	6	Optativa
Industrias Extractivas y Control de Calidad en la Industria Alimentaria	6	Optativa
Economía	4,5	
Cultivos Herbáceos	9	
Industrias Extractivas y Control de Calidad	6	
Ingeniería Industrias Fermentativas	12	
Optativas	9	
Créditos de Libre Configuración	9	
• PROYECTO FIN DE CARRERA	6	