

UNIVERSIDADES

21042 RESOLUCIÓN de 25 de octubre de 2001, de la Universidad de Vic, por la que se ordena la publicación de la modificación del plan de estudios conducente al título oficial de Ingeniero técnico Agrícola, especialidad en Industrias Agrícolas, que se imparte en la Escuela Politécnica Superior de esta Universidad.

Aprobada la modificación del plan de estudios de Ingeniero técnico Agrícola, especialidad en Industrias Agrícolas y Alimentarias, que se imparte en la Escuela Politécnica Superior de la Universidad de Vic, en la sesión del Consejo de Dirección de la Universidad, de fecha 13 de junio de 2001, y homologada por acuerdo de la Comisión Académica del Consejo de Universidades, de fecha 17 de octubre de 2001,

El Rector ha resuelto ordenar su publicación conforme a lo establecido en el artículo 10.2 del Real Decreto 1497/1987, de 27 de noviembre («Boletín Oficial del Estado» de 14 de diciembre), que modificará al plan de estudios anterior, homologado por Real Decreto 435/1998, de 20 de marzo («Boletín Oficial del Estado» número 90, de 15 de abril), y modificado por Resolución de 14 de septiembre de 1998 («Boletín Oficial del Estado» número 233, del 29).

El plan de estudios al que se refiere la presente Resolución quedará estructurado conforme a lo que figura en el anexo de la misma.

Vic, 25 de octubre de 2001.—El Rector, Ricard Torrents Bertrana.

ANEXO 2-C. Contenido del plan de estudios.

| | |
|---|--------|
| UNIVERSIDAD | DE VIC |
| PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE | |
| I.T. AGRÍCOLA, ESPECIALIDAD EN INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS | |

| DENOMINACIÓN (2) | CRÉDITOS | | BREVE DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO | VINCULACIÓN A ÁREAS DE CONOCIMIENTO (3) | Créditos totales para optativas (1) - por ciclo <input type="text"/> - curso <input type="text"/> |
|------------------------|----------|-----------------------------|---------------------------------|--|---|
| | Totales | Teóricos/Prácticos/clínicos | | | |
| Industrias Cárnicas II | 7,5 | 4 | 3,5 | Situación de la industria elaboradora de productos cárnicos tratados por el color clasificación. Tratamiento térmico de productos cárnicos. Instalaciones y equipos de cocción. Elaboración de productos cárnicos escaldados, productors cárnicos cocidos, pastas finas y conservas. | -Tecnología de Alimentos. -Nutrición y Bromatología. |

(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) Librermente decidida por la Universidad.