

III. OTRAS DISPOSICIONES**UNIVERSIDADES**

8365 *Resolución de 4 de julio de 2013, de la Universidad Rovira i Virgili, por la que se publica el plan de estudios de Graduado en Ingeniería Agroalimentaria.*

Obtenida la verificación del plan de estudios por el Consejo de Universidades, previo informe positivo de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación, así como la autorización de la Comunidad Autónoma de Cataluña, y establecido el carácter oficial del título por Acuerdo del Consejo de Ministros de 12 de junio de 2013 (publicado en el «B.O.E.» de 26 de junio de 2013),

Este Rectorado ha resuelto publicar el plan de estudios conducente a la obtención del título de Graduado o Graduada en Ingeniería Agroalimentaria, que quedará estructurado según consta en el anexo I de esta resolución.

Tarragona, 4 de julio de 2013. – El Rector, Francesc Xavier Grau Vidal.

ANEXO I**Plan de Estudios del Título de Graduado o Graduada en Ingeniería Agroalimentaria por la Universidad Rovira i Virgili**

Centro: Escuela Técnica Superior de Ingeniería Química.

Rama de conocimiento: Ingeniería y Arquitectura.

Curso académico de implantación: 2010-11.

Resumen de las materias y distribución en créditos ECTS.

Estructura de las Enseñanzas

Tipo de materia	Créditos ECTS
Formación básica (Fb)	69
Obligatorias (Ob)	138
Optativas (Op)	9
Prácticas externas (Ob)	12
Trabajo de fin de grado (Ob)	12
Total créditos	240

Resumen del plan de estudios

Curso	Materia	ECTS	Asignatura	ECTS	Carácter
1	Expresión Gráfica.	6	Expresión Gráfica.	6	Fb
1	Informática.	6	Computación en Ingeniería de Procesos.	6	Fb
1	Física.	12	Física.	6	Fb
			Fisicoquímica.	6	Fb
1	Matemáticas.	9	Matemáticas I.	9	Fb
1	Química.	12	Química I.	6	Fb
			Química II.	6	Fb
1	Fundamentos Tecnológicos de la Ingeniería.	6	Ingeniería Fluidomecánica.	6	Ob
1	Ingeniería y Tecnología de Alimentos.	9	Fundamentos de Ingeniería de Procesos.	9	Ob
2	Biología.	6	Fundamentos de Bioquímica y Biología.	6	Fb
2	Geología.	6	Edafología y Climatología.	6	Fb
2	Matemáticas.	6	Matemáticas II.	6	Fb
2	Empresa.	6	Economía y Organización Industrial.	6	Fb
2	Fundamentos Tecnológicos de la Ingeniería.	6	Electrotecnia.	6	Ob
2	Ingeniería y Tecnología de Alimentos.	9	Procesado de Alimentos por Frío y Calor.	9	Ob
2	Ingeniería de las Industrias Agroalimentarias.	6	Ingeniería Térmica.	6	Ob
			Microbiología de Alimentos.	6	Ob
2	Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria.	15	Química y Análisis de los Alimentos.	9	Ob
			Resistencia de Materiales y Cálculo de Estructuras.	6	Ob
3	Fundamentos Tecnológicos de la Ingeniería.	15	Cartografía y Topografía.	6	Ob
			Máquinas y Motores Térmicos.	3	Ob
			Fitotecnia.	6	Ob
3	Bases Tecnológicas de la Producción Vegetal y Animal.	15	Bases Tecnológicas de la Producción Animal.	3	Ob
			Protección de Cultivos.	3	Ob
			Biotechnología de las Industrias Agroalimentarias.	3	Ob
			Ingeniería de Procesos Agroalimentarios I.	6	Ob
3	Ingeniería y Tecnología de Alimentos.	12	Laboratorio Integrado de Operaciones Unitarias.	6	Ob
			Control e Instrumentación.	6	Ob
3	Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria.	12	Calidad en Procesos Agroalimentarios.	9	Ob
			Gestión de Calidad de una Industria Agroalimentaria.	3	Ob
4	Fundamentos Tecnológicos de la Ingeniería.	6	Oficina Técnica.	6	Ob
4	Ciencia y Tecnología del Medio Ambiente.	9	Tecnología del Medio Ambiente.	6	Ob
			Gestión y Valoración de Subproductos Agroindustriales.	3	Ob
4	Economía Agraria.	3	Comercialización y Valoración de las Industrias Agroalimentarias.	3	Ob
4	Ingeniería y Tecnología de Alimentos.	3	Ingeniería de Procesos Agroalimentarios II.	3	Ob
4	Ingeniería de las Industrias Agroalimentarias.	6	Construcciones Agroalimentarias.	3	Ob
			Ingeniería de las Instalaciones de las Industrias Agroalimentarias.	3	Ob
4	Prácticas Externas.	12	Prácticas Externas.	12	Ob

Curso	Materia	ECTS	Asignatura	ECTS	Carácter
4	Trabajo de Fin de Grado.	12	Trabajo de Fin de Grado.	12.	Ob
4	Materias Optativas.	9			Op

Observaciones:

El estudiante escogerá las asignaturas optativas a cursar de la oferta aprobada por la Universidad.

La Universidad establecerá los mecanismos oportunos para garantizar a los estudiantes en el plan de estudios el reconocimiento de créditos por la participación en actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación.