

### III. OTRAS DISPOSICIONES

#### UNIVERSIDADES

**16936** *Resolución de 11 de octubre de 2019, de la Universidad Europea del Atlántico, por la que se publica la modificación del plan de estudios de Graduado en Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias.*

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 28 del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, modificado por el Real Decreto 861/2010, de 2 de julio, por el que se establece el procedimiento para la modificación de planes de estudios ya verificados y una vez recibido el informe favorable de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación a las modificaciones presentadas del plan de estudios de Graduado o Graduada en Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias por la Universidad de Europea del Atlántico, publicado mediante Resolución de 7 de julio de 2016 de la Universidad de Europea del Atlántico en el «Boletín Oficial del Estado» del 20,

Este Rectorado ha resuelto publicar la modificación plan de estudios conducente a la obtención del título de Graduado o Graduada en Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias por la Universidad Europea del Atlántico.

El plan de estudios a que se refiere la presente resolución quedará estructurado conforme figura en el Anexo de la misma.

Santander, 11 de octubre de 2019.–El Rector, Rubén Calderón Iglesias.

#### ANEXO

##### Distribución del plan de estudios en créditos ECTS, por tipo de materia

Tipo de materia	Créditos ECTS
Formación básica (BA).	60
Obligatorias (OB).	132
Optativas (OP).	24
Prácticas externas (PR).	12
Trabajo fin de grado (TFG).	12
Total créditos.	240

##### Distribución de los créditos del plan de estudios por materias

###### Primer curso

Asignatura	Créditos	Materia	Tipo
Primer semestre			
Química.	6	Química.	BA
Biología.	6	Biología.	BA
Física.	6	Física.	BA
Expresión Gráfica.	6	Expresión Gráfica.	BA
Matemáticas.	6	Matemáticas.	BA

Asignatura	Créditos	Materia	Tipo
Segundo semestre			
Bioquímica.	6	Bioquímica.	BA
Informática.	6	Informática.	BA
Electricidad y Electrónica.	6	Ingeniería de las Industrias Agroalimentarias.	OB
Microbiología y Parasitología.	6	Control de Calidad y Seguridad Alimentaria.	OB
Topografía y Cartografía.	6	Expresión Gráfica.	OB

*Segundo curso*

Asignatura	Créditos	Materia	Tipo
Tercer semestre			
Matemática Numérica.	6	Matemáticas.	BA
Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria.	6	Economía, Organización y Gestión.	OB
Bromatología I.	6	Control de Calidad y Seguridad Alimentaria.	OB
Electrotecnia, Motores y Máquinas Eléctricas.	6	Ingeniería de las Industrias Agroalimentarias.	OB
Operaciones Básicas en la Industria Alimentaria.	6	Tecnología de los Alimentos.	OB
Cuarto semestre			
Inglés II.	6	Inglés.	BA
Hidráulica.	6	Ingeniería de las Industrias Agroalimentarias.	OB
Ingeniería de la Producción en la Industria Alimentaria.	6	Ingeniería de las Industrias Agroalimentarias.	OB
Edafología y Climatología.	6	Producción de Materias Primas.	OB
Estadística.	6	Estadística.	BA

*Tercer curso*

Asignatura	Créditos	Materia	Tipo
Quinto semestre			
Producción de Materias Primas Animales.	6	Producción de Materias Primas.	OB
Producción de Materias Primas Vegetales.	6	Producción de Materias Primas.	OB
Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria.	6	Control de Calidad y Seguridad Alimentaria.	OB
Tecnología de Industrias Agroalimentarias.	6	Ingeniería de las Industrias Agroalimentarias.	OB
Optativa I.	6		
Inglés III.		Inglés.	OP

Asignatura	Créditos	Materia	Tipo
Gestión de Riesgos Laborales.		Economía, Organización y Gestión.	OP
Química y Bioquímica de los Alimentos.		Bioquímica.	OP
Fisiología del Cuerpo Humano.		Biología.	OP
Dirección estratégica y competencias directivas.		Economía, Organización y Gestión.	OP
Sexto semestre			
Resistencia de Materiales.	6	Ingeniería de las Industrias Agroalimentarias.	OB
Procesado de Alimentos de Origen Animal.	6	Tecnología de los Alimentos.	OB
Ingeniería de Instalaciones, Equipos y Maquinaria de la Industria Agroalimentaria.	6	Ingeniería de las Industrias Agroalimentarias.	OB
Procesado de Alimentos de Origen Vegetal.	6	Tecnología de los Alimentos.	OB
Optativa II.	6		
Inglés IV.		Inglés.	OP
Dirección de Sistemas de Información.		Economía, Organización y Gestión.	OP
Deontología y Legislación Alimentaria.		Economía, Organización y Gestión.	OP
Higiene en la Industria Alimentaria.		Control de Calidad y Seguridad Alimentaria.	OP

*Cuarto curso*

Asignatura	Créditos	Materia	Tipo
Séptimo semestre			
Optimización de la Producción y Valorización de Alimentos.	6	Ingeniería de las Industrias Agroalimentarias.	OB
Prácticas Externas I.	6	Practicum.	PR
Construcciones Agroindustriales.	6	Ingeniería de las Industrias Agroalimentarias.	OB
Proyectos y Evaluación del Impacto Ambiental.	6	Proyectos.	OB
Optativa III.	6		
Diseño e Innovación en Alimentación.		Tecnología de los Alimentos.	OP
Tecnología Energética.		Ingeniería de las Industrias Agroalimentarias.	OP
Análisis Sensorial de los Alimentos.		Tecnología de los Alimentos.	OP
Nutrición.		Bioquímica.	OP
Ingeniería de Calidad.		Ingeniería de las Industrias Agroalimentarias.	OP
Octavo semestre			
Gestión de Residuos y Aprovechamiento de Subproductos.	6	Economía, Organización y Gestión.	OB

Asignatura	Créditos	Materia	Tipo
Prácticas Externas II.	6	Practicum.	PR
Trabajo de Fin de Grado.	12	Trabajo de Fin de Grado.	TFG
Optativa IV.	6		
Envasado y Vida Útil de los Alimentos Comerciales.		Tecnología de los Alimentos.	OP
Responsabilidad Social Corporativa.		Economía, Organización y Gestión.	OP
Bromatología II.		Control de Calidad y Seguridad Alimentaria.	OP
Ingeniería Química.		Química.	OP
Coaching.		Economía, Organización y Gestión.	OP
Economía de la Empresa y Emprendedores.		Economía, Organización y Gestión.	OP
Tecnología Medioambiental.		Ingeniería de las Industrias Agroalimentarias.	OP