

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

9610 *Resolución de 19 de mayo de 2011, de la Universidad de Valladolid, por la que se publica el plan de estudios de Graduado en Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias.*

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, y declarado el carácter oficial del título por el Consejo de Ministros de 28 de enero de 2011 (publicado en el BOE número 47, de 24 de febrero de 2011, por Resolución de la Secretaría General de Universidades de 7 de febrero de 2011),

Este Rectorado ha resuelto ordenar la publicación del plan de estudios del Grado en Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias por la Universidad de Valladolid, como anexo a la presente Resolución.

Valladolid, 19 de mayo de 2011.–El Rector, Marcos Sacristán Represa.

ANEXO

Plan de estudios conducentes al título de Graduado o Graduada en Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias

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

Tipo de materia	Créditos
Formación básica (FB)	66
Obligatorias (OB)	120
Optativas (OP)	36
Prácticas externas (PE)	6
Trabajo fin de Grado (TFG)	12
Total	240

Estructura del Plan de Estudios

El plan de estudios del Grado en Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias se articula en los siguientes módulos formativos:

Materia	Asignatura	Cred.	Car.
Módulo básico			
Biología.	Biología.	10	FB
Economía.	Gestión de empresas.	6	FB
Edafología y Climatología.	Edafología y Climatología.	6	FB
Expresión gráfica.	Expresión gráfica.	9	FB
Física.	Física.	10	FB
Matemáticas y estadística.	Matemáticas y computación.	10	FB
	Estadística.	6	FB

Materia	Asignatura	Cred.	Car.
Química.	Química.	9	FB

Módulo común a la rama agrícola

Bases tecnológicas de la producción animal.	Tecnología de la producción animal.	6	OB
Bases tecnológicas de la producción vegetal.	Tecnología de la producción vegetal.	6	OB
Biotecnología.	Microbiología alimentaria.	6	OB
	Bioquímica alimentaria.	6	OB
	Biotecnología alimentaria.	6	OB
Ciencia y tecnología del medio ambiente.	Ciencia y tecnología del medio ambiente.	6	OB
Gestión de la empresa.	Valoración y comercialización de la empresa Agroalimentaria.	6	OB
Ingeniería del medio rural.	Electrotécnica, electrificación y máquinas eléctricas.	6	OB
	Resistencia de materiales y cálculo de estructuras.	6	OB
	Proyectos.	6	OB
Topografía y cartografía.	Topografía y cartografía.	6	OB

Módulo específico

Calidad en las industrias agrarias y alimentarias.	Calidad en las industrias agrarias y alimentarias.	6	OB
Ingeniería Rural.	Equipos y maquinaria de las industrias Agrarias y Alimentarias.	9	OB
	Instalaciones de las industrias Agrarias y Alimentarias.	9	OB
	Construcciones Agroindustriales.	6	OB
Operaciones Básicas.	Operaciones Básicas.	9	OB
Tecnología de los alimentos.	Tecnología de los alimentos.	9	OB
	Procesos en las Industrias Agrarias y Alimentarias.	6	OB

Módulo de Aplicación

Aplicación de Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias.	Prácticas en Empresa.	6	PE
	Trabajo Fin de Grado.	12	TFG

Módulo optativo

Análisis de alimentos.	Análisis químico de alimentos.	3	OP
	Análisis sensorial.	3	OP
	Propiedades físicas de los alimentos.	3	OP
Herramientas Transversales.	Práctica Integrada.	3	OP
	Diseño asistido por ordenador.	3	OP
	Ahorro y eficiencia energética.	3	OP
	Inglés Técnico en las Industrias Agrarias y Alimentarias.	6	OP

Materia	Asignatura	Cred.	Car.
Ingeniería de las Industrias agrarias y alimentarias.	Industrias frigoríficas. Cálculo e instalaciones.	3	OP
	Fundamentos de automatización de procesos.	3	OP
	Control de procesos en industrias agrarias y alimentarias.	3	OP
Innovación en la industria agroalimentaria.	Aditivos alimentarios y funcionalidad tecnológica.	3	OP
	Bases nutricionales del desarrollo de nuevos alimentos.	3	OP
	Nuevos sistemas de gestión de calidad.	3	OP
Tecnología de las Industrias de transformación de alimentos animales.	Fundamentos de las Industrias Lácteas.	3	OP
	Industrias cárnicas.	3	OP
	Tecnología de las Industrias Lácteas.	3	OP
Tecnología de las Industrias de Transformación de alimentos vegetales.	Industrias azucareras.	3	OP
	Enología.	3	OP
	Industrias de transformación de frutas y hortalizas I.	3	OP
	Industrias de bebidas no vínicas.	3	OP
	Industrias de transformación de frutas y hortalizas II.	3	OP
Tecnología de las Industrias de transformación de cereales.	Fundamentos de la Industrialización de cereales.	3	OP
	Panificación y pastelería industrial.	3	OP
	Industrialización de cereales.	3	OP

Organización temporal del plan de estudios

Materia	Carácter	ECTS	Semestre
Primer curso			
Física	FB	10	Anual.
Biología	FB	10	Anual.
Matemáticas y Computación	FB	10	Anual.
Expresión Gráfica	FB	9	Anual.
Química	FB	9	Anual.
Gestión de Empresas	FB	6	Primero.
Edafología y Climatología	FB	6	Segundo.
Segundo curso			
Tecnología de la Producción Animal	OB	6	Primero.
Estadística	FB	6	Primero.
Bioquímica Alimentaria	OB	6	Primero.
Microbiología Alimentaria	OB	6	Primero.
Electrotecnia, Electrificación y Máquinas Eléctricas	OB	6	Primero.
Tecnología de la Producción Vegetal	OB	6	Segundo.
Biotecnología Alimentaria	OB	6	Segundo.
Calidad en las Industrias agrarias y Alimentarias	OB	6	Segundo.
Ciencia y Tecnología del Medio Ambiente	OB	6	Segundo.
Valoración y Comercialización de la Empresa Agraria	OB	6	Segundo.

Materia	Carácter	ECTS	Semestre
Tercer curso			
Topografía y Cartografía	OB	6	Primero.
Resistencia de Materiales y Cálculo de Estructuras	OB	6	Primero.
Operaciones Básicas	OB	9	Primero.
Equipos y Maquinaria de las Industrias Agrarias			
y Alimentarias	OB	9	Primero.
Procesos en las Industrias Agrarias y Alimentarias	OB	6	Segundo.
Tecnología de los Alimentos	OB	9	Segundo.
Instalaciones de las Industrias Agrarias y Alimentarias	OB	9	Segundo.
Optativa I	OP	3	Segundo.
Optativa II	OP	3	Segundo.
Cuarto curso			
Proyectos	OB	6	Primero.
Construcciones Agroindustriales	OB	6	Primero.
Optativas	OP	18	Primero.
Optativas	OP	12	Segundo.
Trabajo Fin de Grado	TFG	12	Segundo.
Prácticas en Empresas.	PE	6	Segundo.
Optativas			
Práctica Integrada		3	
Inglés Técnico en las Industrias Agrarias y Alimentarias		6	
Diseño Asistido por Ordenador.		3	
Ahorro y Eficiencia Energética		3	
Fundamentos de las Industrias Lácteas.		3	
Tecnología de las Industrias Lácteas		3	
Industrias Cárnicas.		3	
Industrias de Transformación de Frutas y Hortalizas I		3	
Industrias de Transformación de Frutas y Hortalizas II		3	
Industrias Azucareras.		3	
Enología		3	
Industrias de Bebidas no Vínicas		3	
Fundamentos de la Industrialización de Cereales		3	
Industrialización de Cereales		3	
Panificación y Pastelería Industrial.		3	
Fundamentos de Automatización de Procesos		3	
Control de Procesos en Industrias Agrarias			
y Alimentarias		3	
Industrias Frigoríficas. Cálculo e Instalaciones		3	
Análisis Químico de Alimentos		3	
Propiedades Físicas de los Alimentos		3	
Análisis Sensorial		3	
Nuevos Sistemas de Gestión de Calidad.		3	
Aditivos Alimentarios y Funcionalidad Tecnológica		3	
Bases Nutricionales del Desarrollo de Nuevos Alimentos		3	

Por razones de índole organizativa, la Universidad de Valladolid se reserva la posibilidad de variar la relación de asignaturas optativas, así como la de no ofertar alguna de las asignaturas optativas relacionadas.

Para ampliar información acerca de este plan de estudios se puede acudir a la página Web de la Universidad de Valladolid: <http://www.uva.es>