

Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica

Ingeniería Técnica Agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias (ciclo corto) (EXTINGUIDO)

Titulación (1222): Ingeniería Técnica Agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias (Ciclo Corto). Plan de Estudios Homologado el 18-05-1999. (BOE de 22-08-2000).

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL

Sus atribuciones profesionales están reguladas por ley. El ejercicio libre de la profesión está supervisado por los Colegios Oficiales de Ingenieros Técnicos Agrícolas.

Esta titulación capacita para desempeñar múltiples actividades relacionadas con las industrias agrarias y alimentarias; diseño de plantas, procesos y gestión de industrias agrarias y alimentarias incluyendo el control de calidad; puede realizar estudios, trabajos y proyectos de instalaciones de infraestructura rural y construcciones agroindustriales; Asesorías técnicas y valoraciones económicas.

Puede desarrollar sus actividades tanto en la Administración y Organismos Públicos como en empresas privadas, así como en la docencia.

TÍTULOS EQUIVALENTES

- Ingeniería Técnica Agrícola:
 - Especialidad en Industria
- Ingeniería Técnica en Industrias Agrícolas.

CALENDARIO DE EXTINCIÓN DE LA TITULACIÓN

Curso	1 er Curso	2º Curso	3 er Curso
2010-11	Sólo Exámenes	Docencia	Docencia
2011-12	Sólo Exámenes	Sólo Exámenes	Docencia
2012-13	Extinguído	Sólo Exámenes	Sólo Exámenes
2013-14		Extinguído	Sólo Exámenes
2014-15			Extinguído

DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS

Ciclo	Curso	Materias TRONCALES	Materias OBLIGATORIAS	Materias OPTATIVAS	Créditos Libre Configuración	TOTAL S
	1º	57.0	18.0	--	--	75.0
	2º	37.5	24.0	4.5	--	66.0
	3º	16.5	36.0	9.0	--	61.5
	Curso Indiferente	--	--	--	22.5	22.5
TOTAL	--	111.0	78.0	13.5	22.5	225.0

PRIMER CURSO (Extinguído)

Código	Asignatura	Tipo	CRED.	DUR.
122211001	Biología y Microbiología	T	9.0	C2
122211002	Bioquímica	T	7.5	C2
122211003	Edafología y Climatología	T	4.5	C1
122211004	Estadística Aplicada	B	4.5	C2
122211005	Expresión Gráfica y Cartografía	T	6.0	C1
122211006	Fundamentos Físicos de la Ingeniería	T	7.5	C1
122211007	Fundamentos Matemáticos de la Ingeniería	T	15.0	A
122211008	Fundamentos Químicos	T	7.5	C1
122211009	Procesos Termodinámicos	B	4.5	C2
122211010	Química de Alimentos	B	4.5	C2
122211011	Topografía	B	4.5	C1

SEGUNDO CURSO (Extinguido)

Código	Asignatura	Tipo	CRED.	DUR.
122212001	Ciencia y Tecnología del Medio Ambiente	T	6.0	C1
122212002	Construcciones Agroindustriales	T	6.0	C2
122212003	Fundamentos de Horticultura y Cultivos Arbóreos	B	6.0	C1
122212004	Instalaciones de la Industria Agroalimentaria	T	4.5	C2
122212005	Instalaciones Frigoríficas de las Industrias Agroalimentarias	B	4.5	C2
122212006	Operaciones de la Ingeniería de Alimentos	T	6.0	C1
122212007	Protección de Cultivos	B	4.5	C1
122212008	Resistencia y Conocimiento de Materiales	B	4.5	C1
122212009	Tecnología de Procesos Alimentarios	T	6.0	C2
122212010	Tecnologías de la Producción Vegetal	T	9.0	C1
122212011	Zootecnia	B	4.5	C2

Optativas: El alumno deberá superar 4.5 créditos de optativas en el segundo curso.

Código	AsignaturaS OPTATIVAS	Tipo	CRED.	DUR.
	Aditivos y Auxiliares de Fabricación			
122212012	Biotechnología Agroalimentaria	O	4.5	C2
122212013	Control de Calidad en la Industria Agraria y Alimentaria	O	4.5	C2
122212014	Fisiología Vegetal	O	4.5	C2
122212015	Fundamentos de Informática	O	4.5	C2
122212016	Geología	O	4.5	C2
122212017	Tratamiento del Agua en la Industria Agroalimentaria	O	4.5	C2
122212018				

TERCER CURSO (EXTINGUIDO)

Código	Asignatura	Tipo	CRED.	DUR.
122213001	Economía	T	10.5	A
122213002	Equipamiento de las Industrias Agroalimentarias	B	4.5	C1
122213003	Gestión Comercial de la Empresa Agroalimentaria	B	4.5	C2
122213004	Proyectos	T	6.0	C1
122213005	Tecnología de la Post-recolección	B	4.5	C1
122213006	Tecnología de las Conservias Vegetales y Zumos	B	4.5	C2
122213007	Tecnología de las Industrias Extractivas	B	4.5	C2
122213008	Tecnología del Vino y Otros Productos Fermentados	B	7.5	C1
122213009	Proyecto Fin de Carrera	B	6.0	C2

Optativas: El alumno deberá cursar un mínimo de 9 créditos de optativas en el tercer curso.



Código	Asignatura	Tipo	CRED.	DUR.
N	Aprovechamiento de Subproductos de las Ind.Agroalimentarias	O	4.5	C2
N	Cultivos Extensivos de Interés Industrial	O	4.5	C1
122213012	Dibujo Asistido por Ordenador	O	4.5	C2
N	Economía del Sector Agroindustrial	O	4.5	C
N	Fitopatología de la Post-recolección	O	4.5	C
N	Gestión de la Empresa Agroalimentaria	O	4.5	C2
122213016	Horticultura Industrial	O	4.5	C2
N	Tecnología de la Congelación de Alimentos	O	4.5	C1
N	Tecnología de la Fabricación de Piensos	O	4.5	C2
122213019	Tecnología de los Productos Cárnicos	O	4.5	C1
N	Tecnología de los Productos Derivados de los Cereales	O	4.5	C
122213021	Tecnología de los Productos Lácteos	O	4.5	C1
N	Tecnología del Envasado de Alimentos	O	4.5	C1

Libre Configuración: El alumno deberá cursar un mínimo de 22.5 créditos de libre configuración.

CRÉDITOS POR EQUIVALENCIA

- Prácticas en Empresas, Instituciones Públicas o Privadas, etc.: La equivalencia será de 30 horas de prácticas por crédito.
- Trabajos realizados en Departamentos: La equivalencia será de 25 horas de trabajo por crédito.
- Estudios Realizados en el Marco de Convenios Internacionales suscritos por la Universidad: Los créditos correspondientes se computarán en las condiciones que se establezcan en dichos convenios.
- Otras Actividades: Aquellas que por acuerdo del Consejo de Gobierno, a propuesta de la Junta de Centro, sean computables a efectos de créditos de libre configuración.