

**I. COMUNIDAD DE CASTILLA Y LEÓN****C. OTRAS DISPOSICIONES****UNIVERSIDAD DE SALAMANCA**

RESOLUCIÓN de 16 de mayo de 2011, de la Universidad de Salamanca, por la que se publica el Plan de Estudios de Graduado o Graduada 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, y acordado el carácter oficial del título mediante Acuerdo del Consejo de Ministros de 28 de enero de 2011, publicado en el «B.O.E.» de 24 de febrero de 2011, por Resolución de la Secretaría General de Universidades de 7 de febrero de 2011,

Este Rectorado ha resuelto publicar el plan de estudios conducente a la obtención del título de *Graduado o Graduada en Ingeniería Agroalimentaria*, en la rama de conocimiento de Ingeniería y Arquitectura.

Salamanca, 16 de mayo de 2011.

El Rector,

Fdo.: DANIEL HERNÁNDEZ RUIPÉREZ

PLAN DE ESTUDIOS DE GRADUADO/A EN INGENIERÍA AGROALIMENTARIA

Rama de Conocimiento: Ingeniería y Arquitectura

Código Titulación: 2502058

Tipo de materia	Créditos
Formación básica (B)	69
Obligatorias (O)	141
Optativas (Op)	18
Trabajo Fin de Grado	12
Créditos totales	240

Módulo	Asignatura	Tipo	Créditos ECTS	Curso	Semestre
Formación Básica	Matemática I	B	6	1.º	1.º
	Matemática II	B	6	1.º	2.º
	Geología y Climatología	B	9	1.º	1.º
	Informática	B	6	1.º	1.º
	Química	B	9	1.º	1.º
	Física	B	9	1.º	2.º
	Geometría descriptiva	B	6	1.º	2.º
	Biología Vegetal y Animal	B	6	1.º	2.º
	Dibujo Técnico	B	6	2.º	1.º
	Empresa	B	6	2.º	1.º
Común a la Rama Agrícola	Bases de la producción vegetal	O	6	2.º	2.º
	Tecnología de la producción vegetal	O	6	2.º	1.º
	Bases y tecnología de la producción animal	O	6	2.º	2.º
	Fundamentos de ecología y gestión ambiental	O	6	3.º	2.º
	Gestión y aprovechamiento de subproductos	O	3	3.º	1.º
	Topografía	O	6	2.º	2.º
	Hidráulica, máquinas y motores	O	6	3.º	1.º
	Construcciones y cálculo de estructuras	O	6	2.º	2.º
	Electrotecnia	O	6	2.º	1.º
	Oficina técnica	O	6	4.º	2.º
	Economía agraria	O	3	3.º	1.º
Tecnología Específica: Industrias Agrarias y Alimentarias	Operaciones básicas de alimentos	O	6	2.º	1.º
	Procesos de la Industria agroalimentaria	O	3	3.º	1.º
	Gestión y aprovechamiento de residuos	O	6	4.º	1.º
	Tecnología de alimentos	O	6	3.º	1.º
	Microbiología de la Industrias alimentarias	O	3	3.º	1.º
	Gestión de la calidad	O	3	4.º	2.º
	Seguridad alimentaria	O	6	4.º	1.º
	Trazabilidad	O	6	4.º	1.º
	Bromatología	O	3	1.º	2.º
	Análisis físico-químico, sensorial y microbiológico	O	9	3.º	2.º
	Ingeniería de las industrias agroalimentarias I	O	6	3.º	2.º
	Ingeniería de las industrias agroalimentarias II	O	6	4.º	1.º
	Ingeniería de las industrias agroalimentarias III	O	6	4.º	1.º
	Automatización y control de procesos	O	6	2.º	2.º
	Ingeniería de las Obras e Instalaciones	O	6	3.º	1.º
Construcciones Agroindustriales	O	6	4.º	1.º	



Optativas: Cursar 9 ECTS en 3.º y 9 en 4.º	Viticultura	Op	3	3.º	2.º
	Enología	Op	3	3.º	2.º
	Etnología animal	Op	3	3.º	2.º
	Inglés	Op	3	3.º	2.º
	Termotecnia: aplicaciones agroindustriales	Op	3	3.º	2.º
	Cultivos industriales y energéticos	Op	3	3.º	2.º
	Nutrición	Op	3	3.º	2.º
	Robótica	Op	3	3.º	2.º
	Programación	Op	3	3.º	2.º
	Bioquímica y microbiología enológicas	Op	3	4.º	2.º
	Energías alternativas	Op	3	4.º	2.º
	Análisis y control de vinos	Op	3	4.º	2.º
	Prácticas en empresas	Op	3	4.º	2.º
	Invernaderos y cultivos hortofrutícolas	Op	3	4.º	2.º
	Biotecnología microbiana	Op	3	4.º	2.º
	Química enológica	Op	3	4.º	2.º
Agricultura y producción ecológica	Op	3	4.º	2.º	
Trabajo Fin de Grado	Trabajo Fin de Grado	TFG	12	4.º	2.º