

TABLA DE ADAPTACIÓN GRADO EN INGENIERÍA AGROALIMENTARIA/INGENIERÍA AGRONÓMICA

TABLA DE ADAPTACIÓN GRADO EN INGENIERÍA AGROALIMENTARIA / INGENIERÍA AGRONÓMICA									
INGENIERÍA AGRONÓMICA PLAN DE ESTUDIOS ANTIGUO			CURSO	CRÉDITOS	GRADO EN INGENIERÍA AGROALIMENTARIA PLAN DE ESTUDIOS			CURSO	CRÉDITOS
ASIGNATURA					ASIGNATURA				
Química	TR	1	9	Química	BA-MR	1	6		
Fundamentos Matemáticos de la Ingeniería	TR	1	12	Matemáticas	BA-MR	1	6		
Fundamentos Físicos de la Ingeniería	TR	1	12	Física	BA-MR	1	6		
Biología Vegetal	TR	1	6	Biología	BA-OR	1	6		
Bioquímica	TR	1	6	Bioquímica	BA-OR	2	6		
Fisiología Vegetal	OB	1	4,5	Fisiología Vegetal	Opt.	4	6		
Informática I	OB	1	6	Tecnologías de la Información y la Comunicación	BA-MR	1	6		
Derecho e Instituciones Agrarias	OB	1	4,5	Legislación Ambiental y Agroalimentaria	OB	3	6		
Inglés Técnico I	OB	1	6	Inglés Técnico I	OB	1	6		
Edafología y Climatología	TR	2	6	Geología, Edafología y Climatología	OB	1	6		
Expresión Gráfica y Cartografía	TR	2	6	Expresión Gráfica	BA-MR	1	6		
Economía	TR	2	9	Economía de la Empresa	BA-MR	2	6		
Topografía	OB	2	6	Topografía y SIG	OB	2	6		
Estadística	OB	2	6	Estadística	BA-OR	2	6		
Motores y Máquinas Agrícolas	TR	3	4,5	Motores y Máquinas	Opt.	4	6		
Electrotecnia	TR	3	4,5	Electrotecnia y Electrificación Rural	OB	3	6		
Impacto Ambiental	TR	3	9	Ecología y Evaluación de Impacto Ambiental	OB	2	6		
Construcciones y Materiales	OB	3	9	Construcciones Agroindustriales	OB	3	6		
Fitotecnia	TR	4	6	Fitotecnia y Producción Vegetal	OB	1	6		
Producción Agroalimentaria	TR	4	9	Fundamentos de Industrias Agroalimentarias	OB	2	6		
Ingeniería Hidráulica	TR	4	12	Hidráulica y Tecnología del Riego	OB	3	6		
Zootecnia	TR	4	6	Zootecnia	OB	3	6		
Procesos Agroalimentarios	TR	5	6	Procesos en las Industrias Agroalimentarias	OB	4	6		
Proyectos	TR	5	6	Metodología, Organización y Gestión de Proyectos	OB	4	6		
Ingeniería de la Producción Animal	TR	5	9	Sistemas de Producción Animal	OB	3	6		
				Técnicas de Comunicación Eficaz	BA-OR	1	6		
				Gestión de Residuos y Aprovechamiento de Subproductos	OB	2	6		
				Caracterización de Materias Primas Vegetales y Animales	OB	2	6		
				Valoraciones de Empresas y Comercialización	OB	2	6		
				Tecnología de Alimentos	OB	3	6		
				Biotechnología	OB	4	6		
				Ingeniería y Operaciones Básicas de Alimentos	OB	4	6		
				Proyecto Fin de Grado	PFG	4	6		
				Proyecto Fin de Grado	PFG	4	6		
				Equipos y Maquinaria Agroindustrial	Opt.	3	6		
				Tecnología de la Producción Animal	Opt.	3	6		
				Fisiología Animal	Opt.	4	6		

**TABLA DE ADAPTACIÓN GRADO EN INGENIERÍA AGROALIMENTARIA/INGENIERÍA AGRONÓMICA**

Instrumentación y Control de Procesos en Industrias Agroalimentarias	Opt.	3	6	Automatización y Control de Procesos Agroindustriales	Opt.	4	6
Patología y Entomología Vegetal	Opt.	3	6	Mejora y Protección de Cultivos	Opt.	4	6
Gestión de Calidad Agroalimentaria	Opt.	3	6	Calidad y Seguridad Agroalimentaria	OB	3	6
Prácticas de Empresas	Opt.	3	6	Prácticas en Empresa I	OB	4	6
Inglés Técnico II	Opt.	3	6	Inglés Técnico II	OB	2	6
Prácticas en Empresas o Bodegas	Opt.		6	Prácticas en Empresa II	Opt.	4	6
Análisis y Control Químico	Opt.		6	Microbiología y Análisis de Alimentos	OB	3	6

Microbiología Agrícola	TR	2	6				
Ingeniería Rural	TR	2	9				
Diseño de Industrias Agroalimentarias	OB	2	9				
Química Agrícola	OB	2	6				
Cultivos Herbáceos Extensivos	OB	3	6				
Marketing Aplicado	OB	3	9				
Ingeniería Ambiental	OB	3	6				
Sistemas de Información Geográfica	OB	3	6				
Tecnologías del Medio Rural	TR	4	6				
Investigación de Mercados	OB	4	6				
Ingeniería de la Producción Vegetal	TR	5	12				
Organización y Gestión de Empresas	TR	5	6				
Gestión de Comercio Exterior	OB	5	6				
Proyecto Fin de Carrera	OB	5	6				
Viticultura y Fisiología de la Vid	Opt.		6				
Análisis Sensorial del Vino	Opt.		6				
Bioquímica Enológica	Opt.		6				
Factores Naturales de Calidad	Opt.		6				
Ingeniería de Procesos Enológicos	Opt.		6				
Microbiología Enológica	Opt.		6				
Técnicas de Cultivo de la Vid	LC		6				

**Leyenda:**

**Bloque amarillo y marrón:** asignaturas del plan antiguo (troncales, obligatorias, optativas y de libre configuración) que se reconocen por asignaturas del plan de Grado (básica, obligatoria y optativa).

**Bloque verde:** asignaturas que cualquier alumno titulado por la UEMC debería cursar obligatoriamente para obtener el Grado.

**Bloque azul:** asignaturas optativas del Grado que no tienen en el plan antiguo ninguna correspondencia. El alumno deberá cursar un total de 4 asignaturas optativas en todo el Grado, salvo reconocimiento de alguna de ellas, en función de lo previsto en el bloque amarillo y marrón.

**Bloque rosa:** asignaturas optativas o de libre configuración del plan antiguo y su correspondencia con asignaturas (básicas, obligatorias u optativas) del plan del Grado. Cada expediente académico habrá de ser analizado para reconocer lo que proceda en función de las asignaturas que el alumno haya cursado. El alumno deberá cursar un total de 4 asignaturas optativas en todo el Grado, salvo reconocimiento de alguna de ellas, en función de lo previsto en el bloque amarillo y marrón.

**Bloque blanco:** asignaturas del plan antiguo que no tienen reconocimiento en el plan nuevo de Grado