

## GRADO EN INGENIERÍA AGROALIMENTARIA

PLAN DE ESTUDIOS ANTIGUO	CARÁCTER	CURSO	CRÉDITOS	NOTA	GRADO (EEES)				
ASIGNATURA					ASIGNATURA	CARÁCTER	CURSO	CRÉDITOS	NOTA
Fundamentos Matemáticos de la Ingeniería	TR	1	12		Matemáticas	BA-MR	1	6	
Química	TR	1	9		Química	BA-MR	1	6	
Expresión Gráfica y Cartografía	TR	2	6		Expresión Gráfica	BA-MR	1	6	
Biología Vegetal	TR	1	6		Biología	BA-OR	1	6	
Informática I	OB	1	6		Tecnologías de la Información y la Comunicación	BA-MR	1	6	
Fundamentos Físicos de la Ingeniería	TR	1	12		Física	BA-MR	1	6	
Fitotecnia	TR	4	6		Fitotecnia y Producción Vegetal	OB	1	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	
Estadística	OB	2	6		Estadística	BA-OR	2	6	
Bioquímica	TR	1	6		Bioquímica	BA-OR	2	6	
Topografía	OB	2	6		Topografía y SIG	OB	2	6	
Producción Agroalimentaria	TR	4	9		Fundamentos de Industrias Agroalimentarias	OB	2	6	
Economía	TR	2	9		Economía de la Empresa	BA-MR	2	6	
Derecho e Instituciones Agrarias	OB	1	4,5		Legislación Ambiental y Agroalimentaria	OB	2	6	
Impacto Ambiental	TR	3	9		Ecología y Evaluación de Impacto Ambiental	OB	2	6	
Ingeniería de la Producción Animal	TR	5	9		Sistemas de Producción Animal	OB	3	6	
Zootecnia	TR	4	6		Zootecnia	OB	3	6	
Construcciones y Materiales	OB	3	9		Construcciones Agroindustriales	OB	3	6	
Electrotecnia	TR	3	4,5		Electrotecnia y Electrificación Rural	OB	3	6	
Ingeniería Hidráulica	TR	4	12		Hidráulica y Tecnología del Riego	OB	3	6	
Proyectos	TR	5	6		Metodología, Organización y Gestión de Proyectos	OB	4	6	
Procesos Agroalimentarios	TR	5	6		Procesos en las Industrias Agroalimentarias	OB	4	6	
Fisiología Vegetal	OB	1	4,5		Fisiología Vegetal	Opt.	4	6	
Motores y Máquinas Agrícolas	TR	3	4,5		Motores y Máquinas	Opt.	4	6	
					Técnicas de Comunicación Eficaz	BA-OR	1	6	
					Caracterización de Materias Primas Vegetales y Animales	OB	2	6	
					Biotechnología	OB	2	6	
					Gestión de Residuos y Aprovechamiento de Subproductos	OB	3	6	
					Tecnología de Alimentos	OB	3	6	
					Ingeniería y Operaciones Básicas de Alimentos	OB	4	6	
					Valoración de Empresas y Comercialización	OB	4	6	
					Trabajo Fin de Grado	TFG	4	6	
					Trabajo Fin de Grado	TFG	4	6	
					Tecnología de la Producción Animal	Opt.	3	6	
					Equipos y Maquinaria Agroindustrial	Opt.	4	6	
					Fisiología Animal	Opt.	4	6	
Inglés Técnico II	Opt.	3	6		Inglés Técnico II	OB	2	6	
Análisis y Control Químico	Opt.		6		Microbiología y Análisis de Alimentos	OB	3	6	
Gestión de Calidad Agroalimentaria	Opt.	3	6		Calidad y Seguridad Agroalimentaria	OB	3	6	
Patología y Entomología Vegetal	Opt.	3	6		Mejora y Protección de Cultivos	Opt.	3	6	
Prácticas de Empresa	Opt.	3	6		Prácticas en Empresa I	PE	4	6	
Prácticas en Empresas o Bodegas	Opt.		6		Prácticas en Empresa II	PE	4	6	
Instrumentación y Control de Procesos en Industrias Agroalimentarias	Opt.	3	6		Automatización y Control de Procesos Agroindustriales	Opt.	4	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						
Tecnología 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