

IMPRESO SOLICITUD PARA VERIFICACIÓN DE TÍTULOS OFICIALES

1. DATOS DE LA UNIVERSIDAD, CENTRO Y TÍTULO QUE PRESENTA LA SOLICITUD

De conformidad con el Real Decreto 1393/2007, por el que se establece la ordenación de las Enseñanzas Universitarias Oficiales

UNIVERSIDAD SOLICITANTE		CENTRO	CÓDIGO CENTRO
Universidad de La Rioja		Facultad de Ciencias, Estudios Agroalimentarios e Informática	26003787
NIVEL		DENOMINACIÓN CORTA	
Grado		Ingeniería Agrícola	
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA			
Graduado o Graduada en Ingeniería Agrícola por la Universidad de La Rioja			
RAMA DE CONOCIMIENTO		CONJUNTO	
Ingeniería y Arquitectura		No	
HABILITA PARA EL EJERCICIO DE PROFESIONES REGULADAS		NORMA HABILITACIÓN	
Sí		Orden CIN/323/2009, de 9 de febrero, BOE de 19 febrero de 2009	
SOLICITANTE			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
José Antonio Caballero López		Vicerrector de Profesorado, Planificación e Innovación Docente	
Tipo Documento		Número Documento	
NIF		73152016X	
REPRESENTANTE LEGAL			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
José Antonio Caballero López		Vicerrector de Profesorado, Planificación e Innovación Docente	
Tipo Documento		Número Documento	
NIF		73152016X	
RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
Fernanda Ruiz Larrea		Decana de la Facultad de Ciencias, Estudios Agroalimentarios e Informática	
Tipo Documento		Número Documento	
NIF		14245719W	
2. DIRECCIÓN A EFECTOS DE NOTIFICACIÓN			
A los efectos de la práctica de la NOTIFICACIÓN de todos los procedimientos relativos a la presente solicitud, las comunicaciones se dirigirán a la dirección que figure en el presente apartado.			
DOMICILIO		CÓDIGO POSTAL	MUNICIPIO
Avenida de La Paz, 93		26006	Logroño
E-MAIL		PROVINCIA	TELÉFONO
vice.ppid@unirioja.es		La Rioja	638988959
			FAX
			941299120

3. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

De acuerdo con lo previsto en la Ley Orgánica 5/1999 de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, se informa que los datos solicitados en este impreso son necesarios para la tramitación de la solicitud y podrán ser objeto de tratamiento automatizado. La responsabilidad del fichero automatizado corresponde al Consejo de Universidades. Los solicitantes, como cedentes de los datos podrán ejercer ante el Consejo de Universidades los derechos de información, acceso, rectificación y cancelación a los que se refiere el Título III de la citada Ley 5-1999, sin perjuicio de lo dispuesto en otra normativa que ampare los derechos como cedentes de los datos de carácter personal.

El solicitante declara conocer los términos de la convocatoria y se compromete a cumplir los requisitos de la misma, consintiendo expresamente la notificación por medios telemáticos a los efectos de lo dispuesto en el artículo 59 de la 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en su versión dada por la Ley 4/1999 de 13 de enero.

	En: La Rioja, AM 18 de junio de 2014
	Firma: Representante legal de la Universidad

1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

1.1. DATOS BÁSICOS

NIVEL	DENOMINACIÓN ESPECÍFICA	CONJUNTO	CONVENIO	CONV. ADJUNTO
Grado	Graduado o Graduada en Ingeniería Agrícola por la Universidad de La Rioja	No		Ver Apartado 1: Anexo 1.
LISTADO DE MENCIONES				
Mención en Industrias Agrarias y Alimentarias				
Mención en Hortofruticultura y Jardinería				
RAMA		ISCED 1	ISCED 2	
Ingeniería y Arquitectura		Producción agrícola y explotación ganadera	Industria de la alimentación	
HABILITA PARA PROFESIÓN REGULADA:		Ingeniero Técnico Agrícola		
RESOLUCIÓN	Resolución de 15 de enero de 2009, BOE de 29 de enero de 2009			
NORMA	Orden CIN/323/2009, de 9 de febrero, BOE de 19 febrero de 2009			
AGENCIA EVALUADORA				
Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación				
UNIVERSIDAD SOLICITANTE				
Universidad de La Rioja				
LISTADO DE UNIVERSIDADES				
CÓDIGO	UNIVERSIDAD			
045	Universidad de La Rioja			
LISTADO DE UNIVERSIDADES EXTRANJERAS				
CÓDIGO	UNIVERSIDAD			
No existen datos				
LISTADO DE INSTITUCIONES PARTICIPANTES				
No existen datos				

1.2. DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS EN EL TÍTULO

CRÉDITOS TOTALES	CRÉDITOS DE FORMACIÓN BÁSICA	CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS
240	66	6
CRÉDITOS OPTATIVOS	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/ MÁSTER
60	96	12
LISTADO DE MENCIONES		
MENCIÓN		CRÉDITOS OPTATIVOS
Mención en Industrias Agrarias y Alimentarias		51
Mención en Hortofruticultura y Jardinería		51

1.3. Universidad de La Rioja

1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

LISTADO DE CENTROS	
CÓDIGO	CENTRO
26003787	Facultad de Ciencias, Estudios Agroalimentarios e Informática

1.3.2. Facultad de Ciencias, Estudios Agroalimentarios e Informática

1.3.2.1. Datos asociados al centro

TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO		
PRESENCIAL	SEMIPRESENCIAL	VIRTUAL
Sí	No	No

PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS		
PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN	SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN	TERCER AÑO IMPLANTACIÓN
50	50	50
CUARTO AÑO IMPLANTACIÓN	TIEMPO COMPLETO	
50	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	60.0	60.0
RESTO DE AÑOS	48.0	72.0
TIEMPO PARCIAL		
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	30.0	48.0
RESTO DE AÑOS	30.0	48.0
NORMAS DE PERMANENCIA		
http://www.unirioja.es/permanenciagrado		
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

2. JUSTIFICACIÓN, ADECUACIÓN DE LA PROPUESTA Y PROCEDIMIENTOS

Ver Apartado 2: Anexo 1.

3. COMPETENCIAS

3.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES
BÁSICAS
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía
GENERALES
G11 - Aprendizaje autónomo.
G12 - Motivación por la calidad.
G10 - Adaptación a nuevas situaciones.
G13 - Capacidad para desarrollar sus actividades asumiendo un compromiso social, ético y ambiental, y en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.
G14 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.
G15 - Capacidad de liderazgo, comunicación y transmisión de conocimientos, habilidades y destrezas en los ámbitos sociales de actuación.
G16 - Creatividad e iniciativa.
G1 - Capacidad de análisis y síntesis.
G2 - Capacidad de organización y planificación.
G3 - Comunicación oral y escrita.
G4 - Comprensión de textos escritos en una segunda lengua relacionada con la especialidad.
G5 - Resolución de problemas.
G6 - Toma de decisiones.
G7 - Trabajo en equipos multidisciplinares y multiculturales.
G8 - Conocimiento de informática.
G9 - Razonamiento crítico.
3.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES
No existen datos
3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS
B10 - Conocimiento de la organización y gestión de empresas.
B11 - Conocimiento de las bases y fundamentos biológicos del ámbito vegetal y animal en la ingeniería.
C10 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Ingeniería del medio rural: cálculo de estructuras y construcción, hidráulica, motores y máquinas, electrotecnia, proyectos técnicos.
C11 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la gestión y aprovechamiento de subproductos agroindustriales.
C12 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la toma de decisiones mediante el uso de los recursos disponibles para el trabajo en grupos multidisciplinares.

C13 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de transferencia de tecnología, entender, interpretar, comunicar y adoptar los avances en el campo agrario.
C14 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de valoración de empresas agrarias y comercialización.
B1 - Capacidad para la resolución de los problemas matemáticos que puedan plantearse en la ingeniería.
B2 - Aptitud para aplicar los conocimientos sobre: álgebra lineal; geometría; geometría diferencial; cálculo diferencial e integral; ecuaciones diferenciales y en derivadas parciales; métodos numéricos, algorítmica numérica; estadística y optimización.
B3 - Capacidad de visión espacial y conocimiento de las técnicas de representación gráfica, tanto por métodos tradicionales de geometría métrica y geometría descriptiva, como mediante las aplicaciones de diseño asistido por ordenador.
B4 - Conocimientos básicos sobre el uso y programación de los ordenadores, sistemas operativos, bases de datos y programas informáticos con aplicación en ingeniería.
B5 - Conocimientos básicos de la química general, química orgánica e inorgánica y sus aplicaciones en la ingeniería.
B6 - Comprensión y dominio de los conceptos básicos sobre las leyes generales de la mecánica, termodinámica, campos, y ondas y electromagnetismo y su aplicación para la resolución de problemas propios de la ingeniería.
B7 - Conocimientos básicos de geología y morfología del terreno y su aplicación en problemas relacionados con la ingeniería.
B8 - Conocimientos básicos de climatología y su aplicación en problemas relacionados con la ingeniería.
B9 - Conocimiento adecuado del concepto de empresa, marco institucional y jurídico de la empresa.
C1 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de identificación y caracterización de especies vegetales.
C2 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de las bases de la producción vegetal, los sistemas de producción, de protección y de explotación.
C3 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de las bases de la producción animal.
C4 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de las instalaciones ganaderas.
C5 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de las aplicaciones de la biotecnología en la ingeniería agrícola y ganadera.
C6 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de ecología.
C7 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios del estudio de impacto ambiental: evaluación y corrección.
C8 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de levantamientos y replanteos topográficos.
C9 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de cartografía, fotogrametría, sistemas de información geográfica, teledetección en agronomía.
F1 - Bases y fundamentos bioquímicos del ámbito vegetal y animal.
F2 - Bases bioquímicas de la biotecnología agrícola y ganadera.
F3 - Capacidad para la preparación previa, concepción, redacción y firma de proyectos de ingeniería en las diferentes áreas vinculadas al ámbito de su profesión.
F4 - Capacidad para dirigir la ejecución de las obras objeto de los proyectos de ingeniería en las diferentes áreas vinculadas al ámbito de su profesión, la prevención de riesgos asociados a esa ejecución y la dirección de equipos multidisciplinares y gestión de recursos humanos, de conformidad con criterios deontológicos.
HJ1.1 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de las bases y la tecnología de la propagación y producción hortícola, frutícola y ornamental.
HJ1.2 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios del control de calidad de productos hortofrutícolas.
HJ1.3 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la comercialización de productos hortofrutícolas.
HJ1.4 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la producción uso y mantenimiento del material vegetal.
IA1.1 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la tecnología de alimentos.
IA1.2 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la gestión de la calidad y de la seguridad alimentaria.
IA1.3 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de los análisis de alimentos.
IA1.4 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la trazabilidad.
T1 - Capacidad para integrar el conocimiento de los problemas físicos, las tecnologías, maquinaria y sistemas de suministro hídrico y energético, los límites impuestos por factores presupuestarios y normativa constructiva, y las relaciones entre las instalaciones, edificaciones y explotaciones agrarias, las industrias agroalimentarias y los espacios relacionados con la jardinería y el paisajismo con su entorno social y ambiental.

T2 - Capacidad para la redacción y firma de mediciones, segregaciones, parcelaciones, valoraciones y tasaciones, y otros documentos técnicos dentro del medio rural, la industria agroalimentaria y los espacios relacionados con la jardinería y el paisajismo.

T3 - Capacidad para la búsqueda y utilización de la normativa y reglamentación relativa a su ámbito de actuación.

T4 - Capacidad para la dirección y gestión de actividades económicas vinculadas al ámbito de su profesión.

T5 - Capacidad para sintetizar e integrar las competencias adquiridas en las enseñanzas para la realización de forma individual, presentación y defensa ante un tribunal universitario de un proyecto de naturaleza profesional en el ámbito de las tecnologías específicas de la Ingeniería Agrícola.

4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

4.1 SISTEMAS DE INFORMACIÓN PREVIO

Ver Apartado 4: Anexo 1.

4.2 REQUISITOS DE ACCESO Y CRITERIOS DE ADMISIÓN

ACCESO A LA UNIVERSIDAD PARA MAYORES DE 40 AÑOS MEDIANTE ACREDITACIÓN DE EXPERIENCIA LABORAL O PROFESIONAL

1. Requisitos de acceso

Podrán acceder a la Universidad por esta vía quienes cumplan los tres requisitos siguientes:

- Cumplan o hayan cumplido los 40 años antes del 1 de octubre del año de comienzo del curso académico.
- No estén en posesión de ninguna titulación académica que les permita acceder a la universidad por otras vías.
- Acrediten experiencia laboral o profesional en relación con los estudios de Grado solicitados.

2. Estructura de la prueba

- **Primera fase:** se valorará la experiencia laboral y profesional de la persona candidata en relación con el estudio de Grado solicitado y conforme al anexo I de la convocatoria. La Experiencia laboral o profesional deberá justificarse mediante la documentación aportada con la solicitud, según dispone el artículo 7 de la Normativa de acceso y admisión en estudios de Grado de los Mayores de 40 años mediante acreditación de experiencia laboral o profesional (aprobada por el Consejo de Gobierno el 25 de mayo de 2010).

Esta fase se calificará con una puntuación de 0 a 10. La puntuación mínima a obtener para poder superar esta fase será de 5 puntos.

- **Segunda fase:** consistirá en la realización de una entrevista a la persona candidata por parte del tribunal, destinada a verificar la adecuación o idoneidad de la experiencia laboral o profesional respecto del estudio solicitado, así como a ampliar información contenida en la documentación aportada.

La valoración de la entrevista será de Apto o No apto. La inasistencia a la entrevista supondrá que la persona aspirante decae en sus derechos y, por tanto, será declarada "No apta"

Para realizar la entrevista personal será necesario superar previamente la primera fase de valoración.

La composición, funciones del tribunal y el baremo que aplicará el tribunal evaluador se desarrolla en la Normativa de acceso y admisión en estudios de grado de los mayores de 40 años

Se entenderá que la persona candidata ha superado la prueba de acceso cuando obtenga un mínimo de 5 puntos en la calificación final de la primera parte y Apto en la entrevista.

Para la valoración de la experiencia laboral y profesional de los candidatos, el tribunal de valoración deberá tener en cuenta:

- Adecuación al perfil establecido por la Comisión Académica.
- Experiencia profesional.
- Formación complementaria.
- Otros méritos.

Con el fin de hacer efectivo el acceso de los mayores de 40 años que acrediten determinada experiencia laboral o profesional, a los estudios de grado enmarcados en la rama de conocimiento de Ingeniería y Arquitectura, se relacionan a continuación, los ámbitos de esta experiencia definidos en términos de las familias profesionales incluidas en el Anexo II del Real Decreto 1892/2008, de 14 de noviembre por el que se regulan las condiciones de acceso a las enseñanzas universitarias oficiales de grado y los procedimientos de admisión a las universidades públicas españolas:

- Actividades Marítimo-Pesqueras.
- Agraria.
- Artes Gráficas.
- Edificación y Obra Civil.
- Electricidad y Electrónica.
- Energía y Agua.
- Fabricación Mecánica.
- Imagen y Sonido.
- Industrias Alimentarias.
- Informática y Comunicaciones.
- Instalación y Mantenimiento.
- Madera, Mueble y Corcho.
- Química.
- Sanidad.
- Textil, Confección y Piel.
- Transporte y Mantenimiento de Vehículos.
- Vidrio y Cerámica.

No obstante, el detalle de estas familias profesionales está sujeta a los cambios que puedan derivarse de lo que establezca en cada momento la normativa vigente.

CRITERIOS DE ADMISIÓN Y CONDICIONES O PRUEBAS DE ADMISIÓN ESPECIALES

Con carácter general y cuando la demanda de plazas sea superior a la oferta, la Universidad de La Rioja adjudicará las plazas disponibles de acuerdo con el orden de prelación y los criterios de valoración establecidos en el Real Decreto 1892/2008, de 14 de noviembre, por el que se regulan las condiciones para el acceso a las enseñanzas universitarias oficiales de grado y los procedimientos de admisión a las universidades públicas españolas.

El procedimiento administrativo de admisión será llevado a cabo por la Oficina del Estudiante y la competencia material para realizar la admisión corresponde al Rector de la Universidad de La Rioja sin que participe ningún otro órgano intermedio.

Se establece como requisito la acreditación de un nivel de lengua española no inferior al B1 del marco común europeo de referencia para las lenguas.

No obstante, para un desenvolvimiento adecuado en las actividades formativas se recomienda que el estudiante tenga un nivel de comprensión y expresión orales y escritas en lengua española equivalente o superior al nivel B2 del marco común europeo de referencia para las lenguas.

Del seguimiento de los resultados académicos se podrá derivar la modificación de los requisitos de nivel en lengua española. En cualquier caso, esta modificación de los requisitos deberá quedar debidamente reflejada en tiempo y forma en la información que del plan de estudios se proporcione en la web de la Universidad o cualquier otro medio en el que se incluyan los requisitos de acceso y criterios de admisión.

RESERVA DE PLAZAS

En la actualidad la Universidad de La Rioja tiene establecidos los siguientes porcentajes de reserva de plazas:

- Estudiantes con titulación universitaria o equivalente: 1% de las plazas
 - Estudiantes con discapacidad: 5% de las plazas
 - Deportistas de alto nivel o alto rendimiento: 3% de las plazas
 - Estudiantes que hayan superado las pruebas de acceso para mayores de veinticinco años: 2% de las plazas
 - Estudiantes que hayan superado las pruebas de acceso para mayores de cuarenta y cinco años: 1% de las plazas
 - Estudiantes que hayan superado las pruebas de acceso previstas para los mayores de 40 años que acrediten experiencia laboral o profesional: 1% de las plazas
- No obstante, estos porcentajes están sujetos a los cambios que puedan derivarse de lo que establezca en cada momento la normativa vigente.

La normativa completa de Admisión y Matrícula se puede consultar en la siguiente página web:
<http://www.unirioja.es/estudiantes/matricula/grado/index.shtml#14>

4.3 APOYO A ESTUDIANTES

SISTEMAS DE APOYO Y ORIENTACIÓN DE LOS ESTUDIANTES UNA VEZ MATRICULADOS

Desde el punto de vista de la información, el primer elemento de información sobre el Plan de Estudios es la página web del Grado:

http://www.unirioja.es/estudios/grados/index_13_14.shtml

En esta página se recoge en la actualidad información sobre:

- Estructura de la enseñanza.
- Itinerarios.
- Oferta de asignaturas.
- Guías docentes de las asignaturas implantadas.
- Enlace a la documentación publicada sobre el Plan de Estudios.

Se ha actualizado la página de cada titulación para incorporar una mayor información y especialmente un mejor enlace tanto con la información más específica que proporcionan los centros (horarios, fechas de examen,...), como con la más general que deriva de la normativa universitaria (Admisión y matrícula, permanencia,...).

Para una información y apoyo de carácter personalizado, el alumno cuenta con otros elementos:

a) **PLAN TUTORIAL.** Aparte de la tutela académica de las distintas asignaturas, los estudiantes cuentan con un tutor personal o curricular que los acompaña a lo largo de su estancia en la universidad, con los siguientes cometidos:

- Sugerir estrategias de aprendizaje para mejorar el rendimiento académico.
- Analizar y valorar con el alumno las calificaciones, trabajos, ejercicios, etc.
- Ayudar en la elección de asignaturas optativas.
- Aconsejar en cuanto al tipo de prácticas en instituciones o empresas que están más relacionadas con el desarrollo de competencias profesionales.
- Informar sobre los estudios de postgrado que puedan ofrecer una formación especializada.
- Orientación y apoyo en el proceso de inserción laboral.
- Contacto y apoyo con los profesores en el caso de que existan especiales dificultades o problemas.

b) **DIRECTOR DE ESTUDIOS** de la titulación. Además de coordinar la acción docente de los profesores de la titulación, es el referente para el alumno. Está en contacto directo con el profesorado y el grupo de alumnos de un curso, canalizando sugerencias, resolviendo problemas y aportando información directa y de interés a los estudiantes.

c) **SECRETARÍA DEL DECANATO.** Ubicada en el Complejo Científico Tecnológico es la ventanilla del equipo decanal. El alumno se puede dirigir a la secretaría de su Centro para resolver asuntos relacionados con la docencia de las titulaciones, movilidad, prácticas, tribunales especiales, reclamaciones sobre asuntos docentes,...

d) **OFICINA DEL ESTUDIANTE.** Además de ofrecer la prestación de servicios integrados de información, gestión y asesoramiento; es un punto único dentro del campus que integra la gestión de las antiguas secretarías de centro y los servicios centrales de gestión académica en el que se pueden realizar todos los trámites relacionadas con los siguientes procesos:

- Acceso a la Universidad: selectividad, preinscripción, mayores de 25 años, traslados de expediente, segundos ciclos, masteres, convalidación parcial de estudios extranjeros, alumnos visitantes,...
- Matriculación: procedimiento de matriculación, precios académicos, ampliación y anulación de matrícula, seguro escolar,...
- Becas y ayudas: convocatoria del Ministerio, convocatorias de la Universidad, transporte escolar,...
- Gestiones relacionadas con el expediente académico: traslados de expediente, simultaneidad, convalidaciones y adaptaciones, reconocimiento de créditos, habilidades curriculares, convocatorias extraordinarias, permanencia, programas de movilidad, expedición de certificaciones académicas y de títulos.
- Prácticas en empresa.
- Búsqueda de alojamiento.

Para más información:

http://www.unirioja.es/estudiantes/alojamiento_servicios/index_alojamiento_transporte.shtml

e) **UR-emplea** (Fundación de la Universidad de la Rioja):

- Servicios para la orientación para el empleo.
- Formación en estrategias para la búsqueda de empleo.

Para más información.

http://fundacion.unirioja.es/fundacion_secciones/view/23/URemplea

f) **OFICINA DEL DEFENSOR DEL UNIVERSITARIO.**

Para más información:

<http://www.unirioja.es/universidad/defensor/>

g) **OFICINA DE RELACIONES INTERNACIONALES Y RESPONSABILIDAD SOCIAL:** Desarrolla y potencia las relaciones internacionales de la Universidad de La Rioja. Promueve la participación de la comunidad universitaria en los programas de movilidad internacional. Facilita la integración en la UR de los alumnos, PDI y PAS visitantes. Contribuye a la proyección académica, social y cultural de la Universidad de La Rioja en el ámbito internacional. Facilita a la comunidad universitaria información suficiente sobre programas internacionales. Atiende las cuestiones relacionadas con igualdad, sostenibilidad, atención a la diversidad y discapacidad.

4.4 SISTEMA DE TRANSFERENCIA Y RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales no Universitarias

MÍNIMO	MÁXIMO
0	0

Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios

MÍNIMO	MÁXIMO
0	0

Adjuntar Título Propio

Ver Apartado 4: Anexo 2.

Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional

MÍNIMO	MÁXIMO
0	36

I. RECONOCIMIENTO Y TRANSFERENCIA DE CRÉDITOS

La Universidad de La Rioja ha aprobado una Normativa de reconocimiento y transferencia de créditos aplicable a las enseñanzas oficiales de grado, aprobadas e impartidas en la Universidad de La Rioja y reguladas en el Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales. Se puede acceder a ella en la dirección web:

<http://www.unirioja.es/reconocimiento>

El órgano encargado de tomar la decisión sobre el reconocimiento de créditos será la Comisión Académica del Centro que organice la enseñanza a la que el solicitante quiera aplicarlo.

Las posibles reclamaciones a las que el proceso de reconocimiento dé lugar serán resueltas por la Comisión Académica de la Universidad.

Todos los créditos obtenidos por el estudiante en enseñanzas oficiales cursadas en cualquier universidad, tanto los transferidos como los reconocidos, los adaptados y los superados para la obtención del correspondiente título, serán incluidos en su expediente académico y reflejados en el Suplemento Europeo al Título.

A) RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

Se entiende por reconocimiento la aceptación por parte de la Universidad de La Rioja de los créditos que, habiendo sido obtenidos en unas enseñanzas oficiales en la misma u otra universidad, son computados en otras enseñanzas distintas cursadas en nuestra Universidad a efectos de la obtención de un título oficial. Asimismo, podrán ser objeto de reconocimiento los créditos cursados en otras enseñanzas superiores oficiales o en enseñanzas conducentes a la obtención de otros títulos a los que se refiere el artículo 34.1 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades.

La experiencia laboral y profesional acreditada podrá ser también reconocida en forma de créditos que computarán a efectos de la obtención de un título oficial, siempre que dicha experiencia esté relacionada con las competencias inherentes al título, tal como se desarrolla en un subapartado posterior.

A.1) CRITERIOS DE RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

Se deberá reconocer la totalidad de la unidad certificable aportada por el estudiante, no pudiendo reconocerse parcialmente una asignatura.

Los criterios generales de reconocimiento de créditos a aplicar entre enseñanzas de Grado serán los siguientes:

a) Según establecen los apartados (a) y (b) del artículo 13 del Real Decreto 1393/2007, se reconocerán de manera automática la totalidad de los créditos de formación básica obtenidos en materias correspondientes a la rama de conocimiento de la titulación de destino, independientemente de la titulación en la que hayan sido estudiados.

b) El resto de los créditos superados por el estudiante podrán ser reconocidos por la Universidad de La Rioja teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias y conocimientos asociados a las materias cursadas por el estudiante y los previstos en el plan de estudios o bien por el carácter transversal de los mismos, según determina el apartado (c) del citado Real Decreto.

c) Podrán ser objeto de reconocimiento asimismo aquellos créditos que, por su naturaleza específica de refuerzo de conocimientos o competencias ya recogidos en la titulación, o de enriquecimiento multidisciplinar, puedan ser entendidos como una alternativa a la formación optativa prevista en el plan de estudios.

d) Además de los créditos obtenidos en enseñanzas universitarias oficiales, también será objeto de reconocimiento, hasta un máximo de 6 créditos, la formación obtenida por participación en actividades universitarias no incluidas en los planes de estudio. La formación objeto de reconocimiento puede ser:

d.1.) Por participación en actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación de acuerdo con el artículo 12, punto 8, del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre.

d.2.) Por participación en seminarios, talleres especializados, cursos de verano, actividades de extensión universitaria, u otras de la misma naturaleza.

d.3) Formación en segundas lenguas o en el desarrollo del ejercicio profesional.

e) Se podrán reconocer créditos en las titulaciones oficiales a partir de la experiencia profesional o laboral adquirida por el estudiante. Asimismo, se podrán reconocer créditos por actividades de formación realizadas en estudios universitarios no oficiales. Estos créditos se reconocerán teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias obtenidas por el estudiante en dichas actividades y las competencias previstas en el título oficial en el que se quieran reconocer. El número total de créditos reconocidos a partir de experiencia profesional o laboral y de enseñanzas universitarias no oficiales no podrá ser superior, en su conjunto, al 15 por ciento del total de créditos del plan de estudios. El reconocimiento de estos créditos se efectuará en materias que el estudiante no debe cursar y no incorporará calificación de los mismos, por lo que no computarán a efectos de baremación del expediente académico.

Los criterios generales de reconocimiento de créditos a aplicar entre enseñanzas correspondientes a anteriores sistemas educativos y enseñanzas reguladas por el Real Decreto 1393/2007 serán los siguientes:

a) A los estudiantes con estudios parciales o títulos de la anterior ordenación universitaria no relacionados directamente con el título que vayan a cursar se les podrán reconocer créditos, teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias y conocimientos asociados a las materias superadas por el estudiante con los previstos en el plan de estudios de la titulación de destino, o bien teniendo en cuenta su carácter transversal.

b) En el caso de que un estudio de Grado sustituya a un título ya existente en la Universidad de La Rioja, deberán tenerse en cuenta los criterios establecidos en el Plan Docente del Título para la adaptación de los estudios existentes al nuevo plan de estudios.

c) En cualquier caso el número de créditos reconocidos no podrá ser superior al número de créditos superados en la titulación de procedencia.

A.2) PROCEDIMIENTO PARA EL RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

Los interesados deberán presentar sus solicitudes de acuerdo con el procedimiento que apruebe la Comisión Académica de la Universidad de La Rioja.

Las comisiones académicas de Centro o de Instituto Universitario de Investigación resolverán las solicitudes presentadas.

La resolución indicará el número de créditos reconocidos informando, en su caso, sobre las denominaciones de los módulos, materias, asignaturas, u otras referencias o actividades formativas expresamente contempladas en el respectivo plan de estudios, que conforman los créditos reconocidos; en su defecto, la resolución indicará las competencias y conocimientos a que equivalen los créditos reconocidos, de acuerdo con las previsiones del citado plan de estudios. En la resolución la comisión académica especificará cuáles son las asignaturas o materias superadas por el solicitante y cuáles son las que debe cursar para obtener el título.

Contra la resolución de reconocimiento se podrá interponer Recurso de Alzada en el plazo de un mes contado desde el día siguiente al de su notificación, que será resuelto por el Rector a propuesta de la Comisión Académica de la Universidad.

La Universidad de La Rioja elaborará, en función de las decisiones adoptadas por las comisiones académicas, unas tablas de reconocimiento automático de créditos que permitan una rápida resolución de las peticiones de los estudiantes. Estas tablas se aplicarán de forma automática por el Decano sin necesidad de nueva intervención de las comisiones académicas.

En el caso de estudios oficiales de carácter interuniversitario, el procedimiento a seguir se ajustará a las previsiones del correspondiente convenio específico suscrito entre las universidades implicadas y del respectivo plan de estudios.

Los estudiantes que, por programas o convenios internacionales o nacionales, estén bajo el ámbito de movilidad se registrarán, además de por lo establecido en esta normativa, por lo regulado en su propia normativa y en los acuerdos de estudios suscritos previamente por los centros de origen y destino.

Con carácter general, cuando se trate de reconocimientos en los que sea necesaria la comprobación de la adecuación entre competencias y conocimientos, los interesados deberán aportar la documentación justificativa que acredite la superación de los créditos, del contenido cursado y superado, y de los conocimientos y competencias asociados a dichas materias.

B) TRANSFERENCIA DE CRÉDITOS

Se entiende por transferencia de créditos la anotación en los documentos académicos oficiales acreditativos de las enseñanzas seguidas por cada estudiante de todos los créditos obtenidos en enseñanzas oficiales cursadas con anterioridad, en la misma u otra universidad, y que no han conducido a la obtención de un título oficial. No se incluirán entre estos créditos los que hayan sido objeto de reconocimiento.

Se procederá a incluir de oficio en el expediente académico la totalidad de los créditos obtenidos por los estudiantes procedentes de otras enseñanzas oficiales cursadas con anterioridad, en la misma u otra universidad, que no hayan conducido a la obtención de un título oficial ni hayan sido objeto de reconocimiento.

La transferencia de créditos requiere de la acreditación documental de los créditos cuya transferencia se solicita y deberá efectuarse por traslado del expediente académico correspondiente o mediante certificación académica oficial, emitida por las autoridades académicas y administrativas del centro de origen. Se realizará con posterioridad a la verificación de que los créditos superados no han sido reconocidos previamente.

En aquellos casos en que, además de la información contenida en el traslado de expediente, el estudiante desee transferir créditos desde otros estudios anteriores, deberá solicitarlo expresamente.

II. RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS POR ACREDITACIÓN DE EXPERIENCIA LABORAL O PROFESIONAL

La Normativa de Reconocimiento y Transferencia de Créditos de la Universidad de La Rioja establece que la experiencia laboral y profesional acreditada podrá ser reconocida en forma de créditos que computarán a efectos de la obtención del título de Graduado en Ingeniería Agrícola siempre que dicha experiencia esté relacionada con las competencias inherentes al título, y se tendrá en cuenta la adecuación de la actividad laboral y profesional realizada a la capacitación profesional del título.

El número total de créditos reconocidos a partir de la experiencia profesional o laboral, sumados a los reconocidos por enseñanzas universitarias no oficiales, no podrá ser superior al 15% del total de créditos del plan de estudios (240 x 15%), es decir, no podrá ser superior a 36 créditos. El reconocimiento de estos créditos se efectuará en mate-

rias que el estudiante no debe cursar y no incorporará calificación de los mismos, por lo que no computarán a efectos de baremación del expediente académico.

Corresponde a la Comisión Académica del Centro resolver las solicitudes de reconocimiento presentadas para lo cual aplicará los siguientes criterios:

- Será necesario acreditar debidamente que la experiencia laboral o profesional está relacionada con las competencias inherentes al título de Graduado o Graduada en Ingeniería Agrícola.
- Se tendrá en cuenta la adecuación de la actividad laboral y profesional realizada a la capacitación profesional del título.
- No podrán ser objeto de reconocimiento por experiencia laboral o profesional los créditos correspondientes a trabajos de fin de Grado.
- Además, se podrá valorar el carácter público o privado de la actividad desarrollada, el procedimiento de acceso al puesto desempeñado, la duración de la actividad y la dedicación a la misma en horas/semana. Como norma general, se podrá reconocer 1 ECTS por cada 40 horas de trabajo realizado, lo que equivale a una semana de jornada completa.

Las solicitudes de reconocimiento de créditos basadas en experiencia laboral o profesional se resolverán por la Comisión Académica del Centro, a partir del estudio de la información que debe ser aportada por los solicitantes, que figura en la dirección web:

<http://www.unirioja.es/reconocimiento>.

La información aportada se tomará como base para estudiar si la experiencia laboral o profesional está relacionada o no con algunas de las competencias inherentes al título. La información que se requiere al solicitante incluye una descripción detallada de la actividad desarrollada reflejando las competencias adquiridas y desarrolladas en el trabajo. Del estudio de dicha información la Comisión Académica del Centro podrá reconocer o no créditos del Grado, indicando en su caso las materias o asignaturas que se considerarán superadas por el solicitante.

A título orientativo se detalla la documentación que debe ser presentada por el solicitante conforme al Procedimiento actualmente aprobado por la Comisión Académica (que podrá variar por acuerdo de dicha Comisión o por adaptación a cambios normativos):

- Para servicios prestados por cuenta ajena:

1. Informe de vida laboral expedido por la Tesorería General de la Seguridad Social, del Instituto Social de la Marina, o de la mutualidad a la que estuvieran afiliados en el que conste la denominación de la empresa, la categoría laboral (grupo de cotización) y el período de contratación.

2. Copia de los respectivos contratos de trabajo y prórroga de los mismos, si procede, que acrediten la experiencia laboral y/o certificado de la empresa o empresas en las que haya desarrollado la actividad susceptible de reconocimiento en el que conste la duración de los períodos de prestación de contrato, así como una descripción detallada de la actividad desarrollada, reflejando competencias adquiridas y desarrolladas en el trabajo.

- Para servicios prestados por cuenta propia:

1. Informe de vida laboral expedido por la Tesorería General de la Seguridad Social, del Instituto Social de la Marina, o de la mutualidad a la que estuvieran afiliados en el que consten los períodos de cotización.

2. Memoria en la que conste una descripción detallada de la actividad desarrollada reflejando las competencias adquiridas y el intervalo de tiempo en el que se ha realizado la misma.

De acuerdo con los criterios anteriormente señalados, el reconocimiento de créditos ECTS de una materia o parte de ella (asignatura) se produce únicamente en el caso de que la información aportada por el solicitante permita asegurar que su nivel en las competencias incluidas en dicha materia sea igual o superior al previsto en el plan de estudios.

La condición necesaria para que se produzca un reconocimiento es que la experiencia laboral esté relacionada con las competencias inherentes al título, tal y como se refleja en el primer criterio. Por tanto, la experiencia laboral no asegura ningún reconocimiento, salvo que se pueda relacionar fehacientemente la actividad desarrollada con las competencias de alguna de las materias que conforman el Grado.

4.5 CURSO DE ADAPTACIÓN PARA TITULADOS

5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

5.1 DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS		
Ver Apartado 5: Anexo 1.		
5.2 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
Clases teóricas		
Prácticas externas		
Seminarios y talleres		
Clases prácticas		
Tutorías		
Estudio y trabajo en grupo		
Estudio y trabajo autónomo individual		
5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Método expositivo/Lección magistral		
Estudio de casos		
Resolución de ejercicios y problemas		
Aprendizaje basado en problemas		
Aprendizaje orientado a proyectos		
Aprendizaje cooperativo		
Contrato de aprendizaje		
5.4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
Pruebas escritas		
Pruebas orales		
Trabajos y proyectos		
Informes/memorias de práctica		
Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas		
Sistemas de autoevaluación		
Escalas de actitudes		
Técnicas de observación		
Portafolio		
5.5 NIVEL 1: Formación básica		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Matemáticas		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ingeniería y Arquitectura	Matemáticas
ECTS NIVEL2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		

CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Matemáticas II		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Matemáticas I		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS

No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>El alumno:</p> <ul style="list-style-type: none"> Comprenderá los conceptos matemáticos básicos de álgebra, geometría y análisis necesarios para resolver problemas relacionados con los estudios. Será capaz de aplicar dichos conceptos a problemas concretos Conocerá las bases de la estadística y la optimización y será capaz de resolver problemas relacionados Conocerá y manejará programas informáticos para resolver problemas del módulo que tengan aplicación en los estudios 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> Integración de funciones reales de una variable y sus aplicaciones. Series de potencias y polinomios de Taylor. Funciones de varias variables. Derivación y aplicaciones. Geometría diferencial. Ecuaciones diferenciales ordinarias y en derivadas parciales. Álgebra lineal. Autovalores y autovectores. Diagonalización de matrices. Potenciación y exponenciación de matrices. Sistemas de ecuaciones lineales. Sistemas de ecuaciones diferenciales ordinarias lineales con coeficientes constantes. Estadística. Generalidades. Distribuciones estadísticas unidimensionales. Regresión y correlación en dos variables. Métodos de optimización. Métodos numéricos y programas informáticos para resolver problemas del módulo. 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>La asignación concreta de los contenidos y competencias a desarrollar en las asignaturas en las que se organiza la materia se recoge en el Plan Docente del Título y se hace pública a través de la Guía del Estudiante.</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
G14 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.		
G1 - Capacidad de análisis y síntesis.		
G5 - Resolución de problemas.		
G8 - Conocimiento de informática.		
G9 - Razonamiento crítico.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
B1 - Capacidad para la resolución de los problemas matemáticos que puedan plantearse en la ingeniería.		
B2 - Aptitud para aplicar los conocimientos sobre: álgebra lineal; geometría; geometría diferencial; cálculo diferencial e integral; ecuaciones diferenciales y en derivadas parciales; métodos numéricos, algorítmica numérica; estadística y optimización.		
B4 - Conocimientos básicos sobre el uso y programación de los ordenadores, sistemas operativos, bases de datos y programas informáticos con aplicación en ingeniería.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	80	100
Seminarios y talleres	20	100
Clases prácticas	20	100
Estudio y trabajo autónomo individual	180	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Método expositivo/Lección magistral		
Resolución de ejercicios y problemas		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas	0.0	70.0

Pruebas orales	0.0	30.0
Informes/memorias de práctica	0.0	20.0
Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas	0.0	30.0
Sistemas de autoevaluación	0.0	30.0
Técnicas de observación	0.0	30.0
Portafolio	0.0	30.0
NIVEL 2: Física		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ingeniería y Arquitectura	Física
ECTS NIVEL2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual		
ECTS Anual 1	ECTS Anual 2	ECTS Anual 3
12		
ECTS Anual 4	ECTS Anual 5	ECTS Anual 6
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Física		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	12	Anual
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Anual 1	ECTS Anual 2	ECTS Anual 3
12		
ECTS Anual 4	ECTS Anual 5	ECTS Anual 6
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
El alumno:		

- Comprenderá adecuadamente las leyes de la mecánica, los principios de termodinámica, campos, ondas y electromagnetismo
- Será capaz de resolver problemas relacionados con dichos conceptos y leyes
- Aplicará dichos principios y leyes a problemas relacionados con los estudios

5.5.1.3 CONTENIDOS

- Magnitudes y unidades.
- Cinemática. Dinámica de los sistemas de partículas.
- Principios de mecánica. Mecánica de fluidos.
- Principios de la termodinámica.
- Oscilaciones y ondas.
- Campos eléctricos y magnéticos. Electromagnetismo.
- Principios de óptica

5.5.1.4 OBSERVACIONES

La asignación concreta de los contenidos y competencias a desarrollar en las asignaturas en las que se organiza la materia se recoge en el Plan Docente del Título y se hace pública a través de la Guía del Estudiante.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G1 - Capacidad de análisis y síntesis.

G3 - Comunicación oral y escrita.

G5 - Resolución de problemas.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

B6 - Comprensión y dominio de los conceptos básicos sobre las leyes generales de la mecánica, termodinámica, campos, y ondas y electromagnetismo y su aplicación para la resolución de problemas propios de la ingeniería.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	80	100
Seminarios y talleres	24	100
Clases prácticas	16	100
Estudio y trabajo autónomo individual	180	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Método expositivo/Lección magistral

Resolución de ejercicios y problemas

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas	0.0	70.0
Pruebas orales	0.0	40.0
Trabajos y proyectos	0.0	40.0
Informes/memorias de práctica	0.0	20.0
Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas	0.0	30.0
Sistemas de autoevaluación	0.0	40.0
Escalas de actitudes	0.0	40.0
Técnicas de observación	0.0	40.0
Portafolio	0.0	40.0

NIVEL 2: Química

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ingeniería y Arquitectura	Química

ECTS NIVEL2		12
DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual		
ECTS Anual 1	ECTS Anual 2	ECTS Anual 3
12		
ECTS Anual 4	ECTS Anual 5	ECTS Anual 6
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Química		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	12	Anual
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Anual 1	ECTS Anual 2	ECTS Anual 3
12		
ECTS Anual 4	ECTS Anual 5	ECTS Anual 6
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>El alumno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprenderá los principales conceptos de química inorgánica • Conocerá los grupos funcionales orgánicos, identificará su estructura • Será capaz de resolver problemas relacionados • Desarrollará destrezas en el manejo de técnicas de laboratorio 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> • Fundamentos: propiedades de la materia y su medida. • Estructura atómica. • Compuestos químicos. Nomenclatura química • Estequiometría. • Estados de agregación de la materia. • Disoluciones. Reacciones en disolución acuosa. • Termodinámica química. • Equilibrio químico. Equilibrios iónicos en disolución. • Química de los grupos funcionales orgánicos. 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		

La asignación concreta de los contenidos y competencias a desarrollar en las asignaturas en las que se organiza la materia se recoge en el Plan Docente del Título y se hace pública a través de la Guía del Estudiante.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G11 - Aprendizaje autónomo.

G13 - Capacidad para desarrollar sus actividades asumiendo un compromiso social, ético y ambiental, y en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.

G5 - Resolución de problemas.

G7 - Trabajo en equipos multidisciplinares y multiculturales.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

B5 - Conocimientos básicos de la química general, química orgánica e inorgánica y sus aplicaciones en la ingeniería.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	60	100
Seminarios y talleres	15	100
Clases prácticas	45	100
Estudio y trabajo autónomo individual	180	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Método expositivo/Lección magistral

Estudio de casos

Resolución de ejercicios y problemas

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas	0.0	70.0
Trabajos y proyectos	0.0	30.0
Informes/memorias de práctica	0.0	40.0
Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas	0.0	30.0
Sistemas de autoevaluación	0.0	30.0
Escalas de actitudes	0.0	30.0
Técnicas de observación	0.0	30.0
Portafolio	0.0	30.0

NIVEL 2: Informática

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ingeniería y Arquitectura	Informática
ECTS NIVEL2	6	

DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral

ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9

ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Informática		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>El alumno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conocerá y usará conocimientos básicos sobre informática: manejo y funciones de un sistema operativo, gestión de información con el computador. • Conocerá y aplicará nociones fundamentales de programación, que le permitan el diseño de programas de pequeño tamaño. • Será capaz de aplicar conceptos y técnicas de bases de datos para la creación de pequeños sistemas de información relacionados con su ámbito de trabajo. • Será capaz de utilizar herramientas informáticas para el tratamiento y análisis de datos provenientes de observaciones o experimentos. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> • Introducción a la informática: tratamiento de información y computador, nociones sobre sistemas operativos. • Fundamentos de programación de ordenadores. • Creación y consulta de bases de datos utilizando un sistema gestor de bases de datos. • Creación de hojas de cálculo para el tratamiento de datos experimentales. • Uso de la Web para la búsqueda y presentación de información. 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>La asignación concreta de los contenidos y competencias a desarrollar en las asignaturas en las que se organiza la materia se recoge en el Plan Docente del Título y se hace pública a través de la Guía del Estudiante.</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		

G1 - Capacidad de análisis y síntesis.		
G3 - Comunicación oral y escrita.		
G7 - Trabajo en equipos multidisciplinares y multiculturales.		
G8 - Conocimiento de informática.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
B4 - Conocimientos básicos sobre el uso y programación de los ordenadores, sistemas operativos, bases de datos y programas informáticos con aplicación en ingeniería.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	36	100
Clases prácticas	24	100
Estudio y trabajo en grupo	10	0
Estudio y trabajo autónomo individual	80	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Método expositivo/Lección magistral		
Resolución de ejercicios y problemas		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas	10.0	40.0
Trabajos y proyectos	0.0	20.0
Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas	40.0	70.0
Sistemas de autoevaluación	0.0	20.0
NIVEL 2: Biología		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias	Biología
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	

No	No	
NIVEL 3: Biología		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>El alumno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conocerá la estructura y función de las moléculas y su integración en la estructura subcelular y celular, tanto animal como vegetal. • Conocerá los sistemas biológicos, la integración de los diferentes niveles de organización y la función de los mismos. • Conocerá la diversidad de seres vivos y valorará la importancia de su conservación. • Desarrollará destrezas de técnicas de laboratorio y de cultivo de plantas. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> • Nivel molecular de los seres vivos. Estructura y función de las biomoléculas. • Organización y biología celular, vegetal y animal. • Tejidos y sistemas funcionales (del mundo vegetal y animal). Procesos fisiológicos de las plantas. • Biodiversidad y clasificación de los seres vivos. 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>La asignación concreta de los contenidos y competencias a desarrollar en las asignaturas en las que se organiza la materia se recoge en el Plan Docente del Título y se hace pública a través de la Guía del Estudiante.</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
G11 - Aprendizaje autónomo.		
G13 - Capacidad para desarrollar sus actividades asumiendo un compromiso social, ético y ambiental, y en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.		
G1 - Capacidad de análisis y síntesis.		
G3 - Comunicación oral y escrita.		
G7 - Trabajo en equipos multidisciplinares y multiculturales.		
G9 - Razonamiento crítico.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		

B11 - Conocimiento de las bases y fundamentos biológicos del ámbito vegetal y animal en la ingeniería.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	36	100
Clases prácticas	24	100
Estudio y trabajo en grupo	30	0
Estudio y trabajo autónomo individual	60	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Método expositivo/Lección magistral		
Estudio de casos		
Resolución de ejercicios y problemas		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas	10.0	60.0
Pruebas orales	0.0	30.0
Trabajos y proyectos	0.0	30.0
Técnicas de observación	0.0	30.0
NIVEL 2: Expresión Gráfica		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ingeniería y Arquitectura	Expresión Gráfica
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Expresión Gráfica		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6

ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>El alumno:</p> <ul style="list-style-type: none"> Comprenderá la importancia que tiene la representación de gráficos en el ejercicio de la profesión de ingeniero agrícola para la transmisión de conocimientos tecnológicos. Desarrollará las facultades mentales espaciales y el sentido de ordenación de los objetos del mundo exterior, fortaleciendo así la capacidad creativa del alumno a través de un lenguaje gráfico. Será capaz de aplicar las técnicas de representación gráfica mediante programas de diseño asistido por ordenador. Será capaz de resolver gráficamente los problemas que se presentan en la ejecución de proyectos de industrias e infraestructuras agrarias, de jardinería y paisajismo y de plasmarlos en el documento Planos. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> Geometría métrica: Lugares geométricos. Construcciones geométricas. Escalas. Transformaciones geométricas en el plano. Tangencias. Curvas cónicas. Técnica de representación denominada Planos Acotados: Conceptos y Representaciones. Intersecciones. Abatimientos. Dibujo de la construcción (cubiertas, explanaciones, viales, cuencas hidrográficas, planos de edificación). Normalización industrial: Vistas. Cortes. Acotación. Aplicaciones al dibujo de piezas individuales y de conjuntos de maquinaria agraria. Interpretación de planos. Aplicaciones de diseño por ordenador: Programas específicos (prestaciones y requisitos). Modelos de representación. Transmisión de ficheros e impresión. 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>La asignación concreta de los contenidos y competencias a desarrollar en las asignaturas en las que se organiza la materia se recoge en el Plan Docente del Título y se hace pública a través de la Guía del Estudiante.</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
G14 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.		
G15 - Capacidad de liderazgo, comunicación y transmisión de conocimientos, habilidades y destrezas en los ámbitos sociales de actuación.		
G16 - Creatividad e iniciativa.		
G5 - Resolución de problemas.		
G8 - Conocimiento de informática.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
B3 - Capacidad de visión espacial y conocimiento de las técnicas de representación gráfica, tanto por métodos tradicionales de geometría métrica y geometría descriptiva, como mediante las aplicaciones de diseño asistido por ordenador.		
B4 - Conocimientos básicos sobre el uso y programación de los ordenadores, sistemas operativos, bases de datos y programas informáticos con aplicación en ingeniería.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	36	100
Seminarios y talleres	9	100

Clases prácticas	15	100
Estudio y trabajo autónomo individual	90	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Método expositivo/Lección magistral		
Estudio de casos		
Resolución de ejercicios y problemas		
Aprendizaje orientado a proyectos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas	50.0	80.0
Informes/memorias de práctica	0.0	25.0
Técnicas de observación	0.0	25.0
NIVEL 2: Geología		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias	Geología
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Geología, suelo y clima		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		

CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>El alumno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conocerá las rocas y sus propiedades en relación a las características del terreno y la génesis, tipos y propiedades de los suelos. • Comprenderá qué es el clima y su influencia en el suelo y en la agricultura. • Será capaz de aplicar dichos conceptos a problemas y casos prácticos 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> • Geología y morfología del terreno • Génesis del suelo. Componentes del suelo. Propiedades físicas, químicas y biológicas. Fertilidad de suelos. Clasificación de suelos. • Tiempo y clima. Factores que influyen en el clima. Elementos del clima. Índices y clasificaciones climáticas. 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>La asignación concreta de los contenidos y competencias a desarrollar en las asignaturas en las que se organiza la materia se recoge en el Plan Docente del Título y se hace pública a través de la Guía del Estudiante.</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
G11 - Aprendizaje autónomo.		
G13 - Capacidad para desarrollar sus actividades asumiendo un compromiso social, ético y ambiental, y en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.		
G1 - Capacidad de análisis y síntesis.		
G3 - Comunicación oral y escrita.		
G9 - Razonamiento crítico.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
B7 - Conocimientos básicos de geología y morfología del terreno y su aplicación en problemas relacionados con la ingeniería.		
B8 - Conocimientos básicos de climatología y su aplicación en problemas relacionados con la ingeniería.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	36	100
Seminarios y talleres	10	100
Clases prácticas	14	100
Estudio y trabajo autónomo individual	90	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Método expositivo/Lección magistral		
Estudio de casos		
Resolución de ejercicios y problemas		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas	60.0	70.0

Pruebas orales	0.0	15.0
Trabajos y proyectos	0.0	25.0
Informes/memorias de práctica	0.0	25.0
Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas	0.0	15.0
Sistemas de autoevaluación	0.0	15.0
Escalas de actitudes	0.0	15.0
Técnicas de observación	0.0	15.0
NIVEL 2: Empresa		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ingeniería y Arquitectura	Empresa
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Empresa		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No

FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>El alumno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conocerá el marco institucional y jurídico de una empresa • Conocerá y comprenderá las bases de la organización y gestión de empresas y será capaz de aplicarlo a casos prácticos. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> • La empresa: función económica, marco institucional y jurídico. • Dirección y gestión de la empresa. • Áreas funcionales: producción, financiación, comercialización y recursos humanos. • Organización de la empresa. • La empresa agraria. 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>La asignación concreta de los contenidos y competencias a desarrollar en las asignaturas en las que se organiza la materia se recoge en el Plan Docente del Título y se hace pública a través de la Guía del Estudiante.</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
G11 - Aprendizaje autónomo.		
G1 - Capacidad de análisis y síntesis.		
G2 - Capacidad de organización y planificación.		
G3 - Comunicación oral y escrita.		
G7 - Trabajo en equipos multidisciplinares y multiculturales.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
B10 - Conocimiento de la organización y gestión de empresas.		
B9 - Conocimiento adecuado del concepto de empresa, marco institucional y jurídico de la empresa.		
T4 - Capacidad para la dirección y gestión de actividades económicas vinculadas al ámbito de su profesión.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	45	100
Seminarios y talleres	11	100
Clases prácticas	4	100
Estudio y trabajo en grupo	20	0
Estudio y trabajo autónomo individual	70	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Método expositivo/Lección magistral		
Estudio de casos		
Resolución de ejercicios y problemas		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas	65.0	80.0
Pruebas orales	0.0	10.0
Trabajos y proyectos	10.0	25.0

Técnicas de observación	0.0	10.0
5.5 NIVEL 1: Común a la Rama Agrícola		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Tecnología de la Producción Vegetal		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	15	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
9		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>El alumno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sabrá reconocer y nombrar especies cultivadas, plantas ornamentales, malas hierbas, hongos y algas importantes, así como utilizar claves de identificación de plantas. • Conocerá y comprenderá los factores y bases de la producción vegetal así como las técnicas de producción de los cultivos. • Conocerá la tecnología necesaria para diseñar, planificar, dirigir y gestionar procesos orientados a la producción y transformación de materiales vegetales para su utilización en la industria, la producción de energía y la recuperación y mejora ambiental. • Estará motivado hacia la indagación, búsqueda y utilización de las fuentes de información. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> • Conocimiento de los aspectos básicos de carácter teórico y práctico sobre la diversidad de las plantas y los hongos, especialmente de su organografía y taxonomía. • Concepto y clasificación de sistemas de explotación agrícolas. • Parámetros básicos de la producción vegetal. Agricultura sostenible. • Técnicas de explotación vegetal. 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>La asignación concreta de los contenidos y competencias a desarrollar en las asignaturas en las que se organiza la materia se recoge en el Plan Docente del Título y se hace pública a través de la Guía del Estudiante.</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
G11 - Aprendizaje autónomo.		
G13 - Capacidad para desarrollar sus actividades asumiendo un compromiso social, ético y ambiental, y en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.		
G1 - Capacidad de análisis y síntesis.		

G3 - Comunicación oral y escrita.		
G9 - Razonamiento crítico.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
C13 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de transferencia de tecnología, entender, interpretar, comunicar y adoptar los avances en el campo agrario.		
C1 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de identificación y caracterización de especies vegetales.		
C2 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de las bases de la producción vegetal, los sistemas de producción, de protección y de explotación.		
C5 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de las aplicaciones de la biotecnología en la ingeniería agrícola y ganadera.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	90	100
Seminarios y talleres	6	100
Clases prácticas	54	100
Estudio y trabajo autónomo individual	225	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Método expositivo/Lección magistral		
Estudio de casos		
Resolución de ejercicios y problemas		
Aprendizaje basado en problemas		
Aprendizaje orientado a proyectos		
Aprendizaje cooperativo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas	70.0	80.0
Trabajos y proyectos	0.0	30.0
Informes/memorias de práctica	0.0	10.0
Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas	0.0	20.0
Sistemas de autoevaluación	0.0	20.0
Escalas de actitudes	0.0	20.0
Técnicas de observación	0.0	20.0
Portafolio	0.0	30.0
NIVEL 2: Producción Animal		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9

ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
Lenguas en las que se imparte		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>El alumno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Será capaz de explicar de forma sintética el concepto de producción animal y las bases fisiológicas de la reproducción y del proceso digestivo de los animales y las dietas alimenticias • Conocerá los tipos de instalaciones para los diferentes tipos de animales • Será capaz de aplicar los conocimientos a la resolución de casos y problemas sobre instalaciones y manejo de animales 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> • Producción animal, concepto y bases fisiológicas. Dietas alimenticias. • Producción de rumiantes: vacuno, ovino y caprino. Instalaciones acordes con el bienestar animal. • Producción de monogástricos: porcino, avícola. Instalaciones acordes con el bienestar animal. • Otras producciones animales: cunicultura, acuicultura, apicultura. 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>La asignación concreta de los contenidos y competencias a desarrollar en las asignaturas en las que se organiza la materia se recoge en el Plan Docente del Título y se hace pública a través de la Guía del Estudiante.</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
G11 - Aprendizaje autónomo.		
G13 - Capacidad para desarrollar sus actividades asumiendo un compromiso social, ético y ambiental, y en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.		
G14 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.		
G1 - Capacidad de análisis y síntesis.		
G2 - Capacidad de organización y planificación.		
G3 - Comunicación oral y escrita.		
G5 - Resolución de problemas.		
G9 - Razonamiento crítico.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
C3 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de las bases de la producción animal.		
C4 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de las instalaciones ganaderas.		
C5 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de las aplicaciones de la biotecnología en la ingeniería agrícola y ganadera.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	40	100

Seminarios y talleres	10	100
Clases prácticas	10	100
Estudio y trabajo autónomo individual	90	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Método expositivo/Lección magistral		
Estudio de casos		
Resolución de ejercicios y problemas		
Aprendizaje basado en problemas		
Aprendizaje orientado a proyectos		
Aprendizaje cooperativo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas	60.0	70.0
Pruebas orales	0.0	15.0
Trabajos y proyectos	0.0	25.0
Informes/memorias de práctica	0.0	25.0
Sistemas de autoevaluación	0.0	15.0
NIVEL 2: Topografía, Cartografía y Sistemas de Información Geográfica		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>El alumno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Será capaz de planificar y organizar trabajos topográficos que resuelvan los problemas de ingeniería que se le planteen, utilizando los aparatos necesarios y los métodos adecuados. • Será capaz de resolver problemas en el ámbito topográfico y cartográfico, aplicando programas informáticos específicos. • Será capaz de gestionar todo tipo de información cartográfica (Planos, Ortofotografías, ...) e información alfanumérica asociada con Sistemas de Información Geográfica, y realizar operaciones de análisis utilizando dicha información. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		

- Conocimiento y manejo de aparatos topográficos: Estaciones Totales, Niveles y Sistemas de Posicionamiento Global.
- Conocimiento y aplicación de los métodos topográficos a la resolución de problemas de la Ingeniería.
- Manejo de Sistemas de Información Geográfica vectoriales y ráster.
- Elaboración de documentos de Ingeniería utilizando técnicas topográficas, cartográficas, fotogramétricas, de S.I.G. y teledetección en agronomía.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

La asignación concreta de los contenidos y competencias a desarrollar en las asignaturas en las que se organiza la materia se recoge en el Plan Docente del Título y se hace pública a través de la Guía del Estudiante.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G14 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.

G2 - Capacidad de organización y planificación.

G5 - Resolución de problemas.

G7 - Trabajo en equipos multidisciplinares y multiculturales.

G8 - Conocimiento de informática.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

C8 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de levantamientos y replanteos topográficos.

C9 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de cartografía, fotogrametría, sistemas de información geográfica, teledetección en agronomía.

T2 - Capacidad para la redacción y firma de mediciones, segregaciones, parcelaciones, valoraciones y tasaciones, y otros documentos técnicos dentro del medio rural, la industria agroalimentaria y los espacios relacionados con la jardinería y el paisajismo.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	36	100
Seminarios y talleres	14	100
Clases prácticas	10	100
Estudio y trabajo en grupo	30	0
Estudio y trabajo autónomo individual	60	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Método expositivo/Lección magistral

Estudio de casos

Resolución de ejercicios y problemas

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas	50.0	80.0
Informes/memorias de práctica	0.0	25.0
Técnicas de observación	0.0	25.0

NIVEL 2: Ingeniería Rural

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Obligatoria
ECTS NIVEL 2	21
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral	
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2
	ECTS Semestral 3

		12
--	--	----

ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
3	6	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>El alumno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Explicará de forma sintética los conceptos propios de la Resistencia de materiales: Esfuerzos, tensiones y deformaciones. Realizará cálculos de secciones usando la metodología adecuada. Aplicará los conocimientos a la resolución de estructuras. • Comprenderá el comportamiento de los fluidos en reposo y en movimiento. Realizará cálculos de depósitos. Será capaz de calcular pérdidas de carga y aplicarlas al cálculo de tuberías y elementos singulares, así como a canales y acequias. Realizará medidas de necesidades de caudal y de presión y analizará las necesidades de caudal y presión para seleccionar bombas centrífugas. • Comprenderá el funcionamiento del motor térmico. Será capaz de organizar y planificar la gestión de las máquinas necesarias en una explotación viable. Comprenderá los mecanismos básicos utilizados en máquinas agrícolas y conocerá los mecanismos para la regulación y el mantenimiento de máquinas agrícolas. • Será capaz de resolver y calcular circuitos y líneas eléctricas, calcular las necesidades de iluminación y distribución de luminarias, así como las líneas de distribución. Será capaz de analizar las necesidades que permitan seleccionar los equipos de protección y seguridad y realizar un caso práctico de dimensionado de un transformador 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> • Resistencia de materiales: compresión, tracción, flexión, y cortante. Esfuerzos, tensiones y deformaciones. Pandeo. Cálculo de secciones. Introducción al cálculo de estructuras. • Hidrostática. Hidrodinámica: flujo de fluidos y pérdidas de carga. Cálculo de tuberías y canales. Bombas. • Motores de combustión interna. El tractor agrícola, maquinaria de recolección y de tratamientos fitosanitarios. Costes y selección de maquinaria. Regulación y mantenimiento de maquinaria. • Electromagnetismo. Circuitos eléctricos monofásicos y trifásicos. Equipos de protección y seguridad. Constitución y conexionado de motores de corriente alterna trifásicos y transformadores. Grupos electrógenos. 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>La asignación concreta de los contenidos y competencias a desarrollar en las asignaturas en las que se organiza la materia se recoge en el Plan Docente del Título y se hace pública a través de la Guía del Estudiante.</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
G14 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.		
G1 - Capacidad de análisis y síntesis.		
G2 - Capacidad de organización y planificación.		
G5 - Resolución de problemas.		
G6 - Toma de decisiones.		
G9 - Razonamiento crítico.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
C10 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Ingeniería del medio rural: cálculo de estructuras y construcción, hidráulica, motores y máquinas, electrotecnia, proyectos técnicos.		
C13 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de transferencia de tecnología, entender, interpretar, comunicar y adoptar los avances en el campo agrario.		

T1 - Capacidad para integrar el conocimiento de los problemas físicos, las tecnologías, maquinaria y sistemas de suministro hídrico y energético, los límites impuestos por factores presupuestarios y normativa constructiva, y las relaciones entre las instalaciones, edificaciones y explotaciones agrarias, las industrias agroalimentarias y los espacios relacionados con la jardinería y el paisajismo con su entorno social y ambiental.		
T2 - Capacidad para la redacción y firma de mediciones, segregaciones, parcelaciones, valoraciones y tasaciones, y otros documentos técnicos dentro del medio rural, la industria agroalimentaria y los espacios relacionados con la jardinería y el paisajismo.		
T3 - Capacidad para la búsqueda y utilización de la normativa y reglamentación relativa a su ámbito de actuación.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	128	100
Seminarios y talleres	43	100
Clases prácticas	39	100
Estudio y trabajo autónomo individual	315	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Método expositivo/Lección magistral		
Estudio de casos		
Resolución de ejercicios y problemas		
Aprendizaje basado en problemas		
Aprendizaje orientado a proyectos		
Aprendizaje cooperativo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas	50.0	80.0
Pruebas orales	0.0	25.0
Trabajos y proyectos	0.0	50.0
Informes/memorias de práctica	0.0	50.0
Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas	0.0	25.0
Portafolio	0.0	50.0
NIVEL 2: Ciencia y Tecnología del Medio Ambiente		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No

FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>El alumno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Explicará de forma sintética los conceptos relativos a los ecosistemas, estructura y funcionamiento, así como los impactos que la acción humana provoca en los mismos, en especial las actividades agrícolas y conocerá la tecnología para su gestión sostenible. • Explicará los sistemas de gestión integral de residuos agrarios y aprovechamiento de subproductos agroindustriales. • Será capaz de realizar un caso práctico de Evaluación de Impacto ambiental usando una metodología y un lenguaje técnico adecuado. • Será capaz de realizar medidas de parámetros de calidad ambiental y presentar análisis de resultados. • Aplicará los conocimientos a la resolución de casos y problemas sobre calidad ambiental, buscando información y legislación que le sea de aplicación. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> • Estructura y función de los ecosistemas. Agrosistemas. • Agricultura y Medio Ambiente. Agricultura sostenible. • Problemas ambientales sobre : la biodiversidad, la atmósfera, el suelo y el agua y su relación con la agricultura. • Criterios de calidad del agua. Vertidos. Sistemas de depuración. Reutilización de aguas residuales. • Residuos orgánicos. Sistemas de gestión integral y aprovechamiento de residuos agrícolas. • Evaluación de Impacto Ambiental. Caso práctico. 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>La asignación concreta de los contenidos y competencias a desarrollar en las asignaturas en las que se organiza la materia se recoge en el Plan Docente del Título y se hace pública a través de la Guía del Estudiante.</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
G11 - Aprendizaje autónomo.		
G13 - Capacidad para desarrollar sus actividades asumiendo un compromiso social, ético y ambiental, y en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.		
G15 - Capacidad de liderazgo, comunicación y transmisión de conocimientos, habilidades y destrezas en los ámbitos sociales de actuación.		
G1 - Capacidad de análisis y síntesis.		
G3 - Comunicación oral y escrita.		
G9 - Razonamiento crítico.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
C11 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la gestión y aprovechamiento de subproductos agroindustriales.		
C6 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de ecología.		
C7 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios del estudio de impacto ambiental: evaluación y corrección.		
T3 - Capacidad para la búsqueda y utilización de la normativa y reglamentación relativa a su ámbito de actuación.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	34	100
Seminarios y talleres	12	100
Clases prácticas	14	100
Estudio y trabajo autónomo individual	90	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Método expositivo/Lección magistral		

Estudio de casos		
Resolución de ejercicios y problemas		
Aprendizaje basado en problemas		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas	60.0	65.0
Pruebas orales	0.0	15.0
Trabajos y proyectos	0.0	30.0
Informes/memorias de práctica	0.0	30.0
Técnicas de observación	0.0	15.0
NIVEL 2: Economía Agraria		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>El alumno será capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conocer los conceptos básicos de contabilidad aplicada a la empresa agraria. • Calcular la rentabilidad de las inversiones agrarias. • Realizar informes de valoración y/o tasación de bienes agrarios o factores productivos y comerciales. • Identificar las necesidades y segmentos de los mercados agroalimentarios. • Elaborar un plan de marketing. • Desarrollar el anejo económico de un Proyecto Técnico. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> • Los mercados agrarios. La Política Agraria Comunitaria. • Las inversiones agrarias. Rentabilidad. Viabilidad. Financiación. Control. • La contabilidad aplicada a la empresa agraria: Analítica y de gestión. • Valoración de empresas, proyectos de inversión y bienes agrarios. Técnicas y métodos de valoración. Elaboración de informes de valoración: Peritaciones y Tasaciones. • Comercialización de productos agroalimentarios. Comprensión de las necesidades de los mercados agroalimentarios. • Diseño de una estrategia de marketing orientada al cliente. Gestión de los canales de distribución de productos agroalimentarios. • Preparación de plan y programa de marketing integrado para empresas agrarias y agroalimentarias. • Anejo económico de un proyecto técnico. 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		

La asignación concreta de los contenidos y competencias a desarrollar en las asignaturas en las que se organiza la materia se recoge en el Plan Docente del Título y se hace pública a través de la Guía del Estudiante.		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
G14 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.		
G16 - Creatividad e iniciativa.		
G1 - Capacidad de análisis y síntesis.		
G2 - Capacidad de organización y planificación.		
G6 - Toma de decisiones.		
G7 - Trabajo en equipos multidisciplinares y multiculturales.		
G9 - Razonamiento crítico.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
C14 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de valoración de empresas agrarias y comercialización.		
T2 - Capacidad para la redacción y firma de mediciones, segregaciones, parcelaciones, valoraciones y tasaciones, y otros documentos técnicos dentro del medio rural, la industria agroalimentaria y los espacios relacionados con la jardinería y el paisajismo.		
T4 - Capacidad para la dirección y gestión de actividades económicas vinculadas al ámbito de su profesión.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	40	100
Seminarios y talleres	20	100
Estudio y trabajo en grupo	15	0
Estudio y trabajo autónomo individual	75	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Método expositivo/Lección magistral		
Estudio de casos		
Resolución de ejercicios y problemas		
Aprendizaje basado en problemas		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas	50.0	80.0
Trabajos y proyectos	20.0	50.0
5.5 NIVEL 1: Complementos de Formación		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Bioquímica		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9

ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
Lenguas en las que se imparte		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>El alumno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conocerá la base bioquímica del funcionamiento de los seres vivos y el papel de los enzimas. • Conocerá las principales rutas metabólicas y su regulación. • Explicará mediante un lenguaje adecuado la estructura del DNA y los mecanismos de transferencia de la información genética. • Comprenderá las bases de la tecnología del DNA recombinante y su aplicación en la agroalimentación. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> • Proteínas y Enzimas. Su importancia en las reacciones biológicas. Regulación enzimática. • Bioenergética. Generación, almacenamiento y utilización de energía metabólica. • Metabolismo. Estudio de las principales rutas metabólicas, regulación e interrelación. • Ácidos nucleicos y transferencia de la información genética. • Introducción a la tecnología del DNA recombinante y su aplicación en la ingeniería agrícola. 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>La asignación concreta de los contenidos y competencias a desarrollar en las asignaturas en las que se organiza la materia se recoge en el Plan Docente del Título y se hace pública a través de la Guía del Estudiante.</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
G11 - Aprendizaje autónomo.		
G14 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.		
G1 - Capacidad de análisis y síntesis.		
G3 - Comunicación oral y escrita.		
G7 - Trabajo en equipos multidisciplinares y multiculturales.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
F1 - Bases y fundamentos bioquímicos del ámbito vegetal y animal.		
F2 - Bases bioquímicas de la biotecnología agrícola y ganadera.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	36	100
Seminarios y talleres	10	100
Clases prácticas	14	100
Estudio y trabajo autónomo individual	90	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Método expositivo/Lección magistral		

Estudio de casos		
Resolución de ejercicios y problemas		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas	50.0	80.0
Pruebas orales	0.0	25.0
Trabajos y proyectos	0.0	25.0
Informes/memorias de práctica	0.0	25.0
Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas	0.0	25.0
Sistemas de autoevaluación	0.0	25.0
Escalas de actitudes	0.0	25.0
Técnicas de observación	0.0	25.0
NIVEL 2: Proyectos Técnicos		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>El alumno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Será capaz de explicar de forma sintética los conceptos relativos a las atribuciones, legislación y aspectos formales de un proyecto técnico usando un lenguaje técnico adecuado. • Será capaz de tomar decisiones en base al estudio de alternativas estratégicas. • Analizará y sintetizará los conocimientos para su aplicación a un Proyecto Técnico • Será capaz de organizar y planificar los datos para la realización de un Proyecto Técnico • Aplicará los conocimientos para la elaboración de un Proyecto Técnico profesional • Será capaz de organizar y planificar una dirección de obra • Explicará y conocerá de forma sintética las responsabilidades del Projectista y del Director de Obra. • Será capaz de elaborar un Proyecto Básico. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> • Fundamentos: atribuciones, creatividad, legislación y aspectos formales. Tramitación. • Documentos que componen un proyecto: Memoria, Anejos, Pliego de Condiciones, Planos, Presupuestos y Estudio de Seguridad y Salud. • Proyecto Básicos previos. Alternativas estratégicas. Análisis económico y análisis de sensibilidad. 		

- Anejos : documentos requeridos y normativa de aplicación.
- Dirección, programación y planificación de obras y proyectos.
- Responsabilidad civil y penal del Projectista y del Director de Obra.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

La asignación concreta de los contenidos y competencias a desarrollar en las asignaturas en las que se organiza la materia se recoge en el Plan Docente del Título y se hace pública a través de la Guía del Estudiante.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G14 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.

G15 - Capacidad de liderazgo, comunicación y transmisión de conocimientos, habilidades y destrezas en los ámbitos sociales de actuación.

G1 - Capacidad de análisis y síntesis.

G2 - Capacidad de organización y planificación.

G5 - Resolución de problemas.

G6 - Toma de decisiones.

G9 - Razonamiento crítico.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

F3 - Capacidad para la preparación previa, concepción, redacción y firma de proyectos de ingeniería en las diferentes áreas vinculadas al ámbito de su profesión.

F4 - Capacidad para dirigir la ejecución de las obras objeto de los proyectos de ingeniería en las diferentes áreas vinculadas al ámbito de su profesión, la prevención de riesgos asociados a esa ejecución y la dirección de equipos multidisciplinares y gestión de recursos humanos, de conformidad con criterios deontológicos.

T3 - Capacidad para la búsqueda y utilización de la normativa y reglamentación relativa a su ámbito de actuación.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	36	100
Seminarios y talleres	12	100
Clases prácticas	12	100
Estudio y trabajo autónomo individual	90	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Método expositivo/Lección magistral

Estudio de casos

Resolución de ejercicios y problemas

Aprendizaje basado en problemas

Aprendizaje orientado a proyectos

Aprendizaje cooperativo

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas	50.0	80.0
Pruebas orales	0.0	25.0
Trabajos y proyectos	0.0	25.0
Informes/memorias de práctica	0.0	25.0
Sistemas de autoevaluación	0.0	25.0
Escalas de actitudes	0.0	25.0

Técnicas de observación	0.0	25.0
5.5 NIVEL 1: Tecnología de Hortofruticultura y Jardinería		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Tecnología de la Producción Hortofrutícola		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6	6	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>El alumno será capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Explicar de forma comprensiva y sintética los conceptos básicos relativos a la propagación y producción de cultivos hortícolas, frutícolas y ornamentales. • Comprender los mecanismos de control de calidad y comercialización. • Explicar de forma comprensiva y sintética los conceptos relativos a plagas, enfermedades, malas hierbas y enemigos naturales, así como los efectos que éstos producen sobre los vegetales, sus productos u otros organismos del agroecosistema. • Explicar de forma comprensiva y sintética los Sistemas de Manejo de Plagas, Enfermedades y Malas hierbas. • Resolver problemas prácticos. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> • Cultivos herbáceos, leñosos y ornamentales: morfología, fisiología, ecología y técnicas aplicadas en los cultivos. • Control de calidad y comercialización • La Protección Vegetal en el contexto de la Agricultura Sostenible. • Morfología, biología y ecología de plagas, enfermedades y malas hierbas. • Principales plagas, enfermedades y malas hierbas. • Sistemas de Manejo de Plagas, Enfermedades y Malas hierbas e instrumentos para su puesta en marcha. 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>La asignación concreta de los contenidos y competencias a desarrollar en las asignaturas en las que se organiza la materia se recoge en el Plan Docente del Título y se hace pública a través de la Guía del Estudiante.</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
G11 - Aprendizaje autónomo.		
G12 - Motivación por la calidad.		
G1 - Capacidad de análisis y síntesis.		
G3 - Comunicación oral y escrita.		
G9 - Razonamiento crítico.		

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
HJ1.1 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de las bases y la tecnología de la propagación y producción hortícola, frutícola y ornamental.		
HJ1.2 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios del control de calidad de productos hortofrutícolas.		
HJ1.3 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la comercialización de productos hortofrutícolas.		
HJ1.4 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la producción uso y mantenimiento del material vegetal.		
T3 - Capacidad para la búsqueda y utilización de la normativa y reglamentación relativa a su ámbito de actuación.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	76	100
Seminarios y talleres	14	100
Clases prácticas	30	100
Estudio y trabajo autónomo individual	180	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Método expositivo/Lección magistral		
Estudio de casos		
Resolución de ejercicios y problemas		
Aprendizaje cooperativo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas	70.0	90.0
Trabajos y proyectos	0.0	30.0
Informes/memorias de práctica	0.0	30.0
5.5 NIVEL 1: Tecnología de Industrias Agrarias y Alimentarias		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Tecnología y Seguridad Alimentarias		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS

No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>El alumno será capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conocer los principales componentes de las materias primas de la industria agroalimentaria y las modificaciones que experimentan durante su procesado industrial. • Identificar las bases del deterioro de los alimentos y aplicar medidas correctoras. • Realizar la determinación analítica de los principales componentes de los alimentos. • Explicar los sistemas para la gestión de la calidad y su mejora continua. • Aplicar los conocimientos adquiridos a la resolución de supuestos prácticos y problemas sobre la gestión de la calidad, buscando información y legislación que le sea de aplicación. • Identificar los puntos críticos de un proceso de producción de alimentos, y realizar su control y seguimiento estadístico. • Manejar programas para la gestión de la calidad y trazabilidad de una industria agroalimentaria. • Identificar los riesgos laborales existentes en una industria agroalimentaria. • Aplicar la Ley de prevención para evitar tanto accidentes laborales como sanciones a la empresa. • Conocer la gestión de la prevención en la empresa. • Establecer procedimientos de control de las condiciones de trabajo y planificar las acciones preventivas 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> • Materias primas de la Industria alimentaria. • Principales componentes de las materias primas: propiedades funcionales, importancia en la industria alimentaria, modificaciones físico-químicas, microbiológicas y bioquímicas experimentadas en el procesado industrial. • Análisis de alimentos • Gestión de la Calidad: La calidad y su gestión, Sistemas de calidad, aseguramiento, certificación y control estadístico de la calidad. • Gestión de la Seguridad Alimentaria: Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC). Trazabilidad • Gestión de la Seguridad Laboral: Ley de prevención de riesgos laborales. Riesgos laborales en la industria agroalimentaria. Sistemas de gestión y prevención. 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>La asignación concreta de los contenidos y competencias a desarrollar en las asignaturas en las que se organiza la materia se recoge en el Plan Docente del Título y se hace pública a través de la Guía del Estudiante.</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
G12 - Motivación por la calidad.		
G1 - Capacidad de análisis y síntesis.		
G3 - Comunicación oral y escrita.		
G4 - Comprensión de textos escritos en una segunda lengua relacionada con la especialidad.		
G5 - Resolución de problemas.		
G8 - Conocimiento de informática.		
G9 - Razonamiento crítico.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
IA1.1 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la tecnología de alimentos.		
IA1.2 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la gestión de la calidad y de la seguridad alimentaria.		
IA1.3 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de los análisis de alimentos.		
IA1.4 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la trazabilidad.		
T3 - Capacidad para la búsqueda y utilización de la normativa y reglamentación relativa a su ámbito de actuación.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	74	100
Seminarios y talleres	18	100
Clases prácticas	28	100

Estudio y trabajo autónomo individual	180	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Método expositivo/Lección magistral		
Estudio de casos		
Resolución de ejercicios y problemas		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas	60.0	70.0
Pruebas orales	0.0	10.0
Trabajos y proyectos	0.0	25.0
Informes/memorias de práctica	0.0	25.0
Técnicas de observación	5.0	10.0
5.5 NIVEL 1: Prácticas Externas		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Prácticas Externas		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Prácticas Externas	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	6	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>El alumno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conocerá la realidad profesional del sector agrario y agroalimentario. • Habrá adquirido experiencia profesional para abordar con seguridad la integración en el mercado laboral. • Integrará los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos aplicándolos a un contexto real. • Será capaz de recoger datos, interpretarlos y realizar informes técnicos. • Verificará la importancia del trabajo en grupo dentro de la empresa. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> • Iniciación en las tareas profesionales del Ingeniero Técnico Agrícola. • Integración de los conocimientos adquiridos hasta el momento en un entorno empresarial. • Adquisición de experiencia en la práctica profesional y conocimiento sobre el funcionamiento de las empresas. 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		

Las competencias específicas correspondientes a esta materia son todas las del título.		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
G11 - Aprendizaje autónomo.		
G12 - Motivación por la calidad.		
G10 - Adaptación a nuevas situaciones.		
G13 - Capacidad para desarrollar sus actividades asumiendo un compromiso social, ético y ambiental, y en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.		
G14 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.		
G15 - Capacidad de liderazgo, comunicación y transmisión de conocimientos, habilidades y destrezas en los ámbitos sociales de actuación.		
G16 - Creatividad e iniciativa.		
G1 - Capacidad de análisis y síntesis.		
G2 - Capacidad de organización y planificación.		
G3 - Comunicación oral y escrita.		
G4 - Comprensión de textos escritos en una segunda lengua relacionada con la especialidad.		
G5 - Resolución de problemas.		
G6 - Toma de decisiones.		
G7 - Trabajo en equipos multidisciplinares y multiculturales.		
G8 - Conocimiento de informática.		
G9 - Razonamiento crítico.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
T3 - Capacidad para la búsqueda y utilización de la normativa y reglamentación relativa a su ámbito de actuación.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Prácticas externas	132	100
Tutorías	3	100
Estudio y trabajo autónomo individual	15	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Estudio de casos		
Resolución de ejercicios y problemas		
Aprendizaje basado en problemas		
Aprendizaje orientado a proyectos		
Aprendizaje cooperativo		
Contrato de aprendizaje		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Informes/memorias de práctica	70.0	100.0
Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas	0.0	10.0
Sistemas de autoevaluación	0.0	10.0
Escalas de actitudes	0.0	10.0

Técnicas de observación	0.0	10.0
Portafolio	0.0	10.0
5.5 NIVEL 1: Trabajo Fin de Grado		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Proyecto Fin de Grado		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Trabajo Fin de Grado / Máster	
ECTS NIVEL 2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	12	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>El alumno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diseñará un proyecto técnico, de carácter profesional, que reúna los requisitos exigibles por la normativa. • Será capaz de integrar los conocimientos adquiridos en un proyecto concreto. • Elaborará un documento de forma rigurosa y con un lenguaje técnico adecuado. • Será capaz de exponer un resumen del proyecto de forma clara y concisa. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> • Diseño y elaboración de un proyecto técnico de carácter profesional. • Elaboración de un documento memoria con los anejos requeridos. • Elaboración de una síntesis para su exposición. • Defensa del mismo. 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
G11 - Aprendizaje autónomo.		
G12 - Motivación por la calidad.		
G10 - Adaptación a nuevas situaciones.		
G13 - Capacidad para desarrollar sus actividades asumiendo un compromiso social, ético y ambiental, y en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.		

G14 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.		
G16 - Creatividad e iniciativa.		
G1 - Capacidad de análisis y síntesis.		
G2 - Capacidad de organización y planificación.		
G3 - Comunicación oral y escrita.		
G4 - Comprensión de textos escritos en una segunda lengua relacionada con la especialidad.		
G5 - Resolución de problemas.		
G6 - Toma de decisiones.		
G8 - Conocimiento de informática.		
G9 - Razonamiento crítico.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
T5 - Capacidad para sintetizar e integrar las competencias adquiridas en las enseñanzas para la realización de forma individual, presentación y defensa ante un tribunal universitario de un proyecto de naturaleza profesional en el ámbito de las tecnologías específicas de la Ingeniería Agrícola.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Tutorías	30	100
Estudio y trabajo autónomo individual	270	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Estudio de casos		
Resolución de ejercicios y problemas		
Aprendizaje basado en problemas		
Aprendizaje orientado a proyectos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas orales	20.0	80.0
Trabajos y proyectos	20.0	80.0
5.5 NIVEL 1: Mención en Hortofruticultura y Jardinería		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Genética y Mejora Vegetal		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No

GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Hortofruticultura y Jardinería		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>El alumno será capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conocer y comprender las bases genéticas de los caracteres de interés agrícola y aplicarlas al diseño de programas de mejora vegetal. • Establecer el método científico como una herramienta con la que determinar la validez de los resultados experimentales: la mentalidad analítica en genética • Buscar y gestionar de forma autónoma información científica y tecnológica utilizando diversas fuentes en el ámbito de la mejora genética vegetal: revistas electrónicas, bases de datos, internet, etc. • Adquirir un espíritu crítico ante los contenidos que se le presentan y ante los dilemas éticos que se le planteen en el ámbito de la genética y la mejora vegetales 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> • Comprensión básica y general sobre el material hereditario, incluyendo su naturaleza, expresión, transmisión y evolución. • Conocimiento y comprensión de las bases de los métodos de la Mejora Genética Vegetal en función del sistema reproductor (plantas autógamias, alógamas y plantas de reproducción vegetativa) y los objetivos (mejora de la producción, las resistencias, la calidad, la sostenibilidad). • Diseño de un programa de mejora genética aplicado a un problema real. Aportaciones de la biotecnología a la mejora vegetal. 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Se asocian a esta materia las siguientes competencias específicas:</p> <p>HJ1.5 Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la genética y mejora vegetal</p> <p>La asignación concreta de los contenidos y competencias a desarrollar en las asignaturas en las que se organiza la materia se recoge en el Plan Docente del Título y se hace pública a través de la Guía del Estudiante.</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
G11 - Aprendizaje autónomo.		
G1 - Capacidad de análisis y síntesis.		
G3 - Comunicación oral y escrita.		
G4 - Comprensión de textos escritos en una segunda lengua relacionada con la especialidad.		
G5 - Resolución de problemas.		
G9 - Razonamiento crítico.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	36	100
Seminarios y talleres	14	100
Clases prácticas	10	100
Estudio y trabajo autónomo individual	90	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Método expositivo/Lección magistral		

Estudio de casos		
Resolución de ejercicios y problemas		
Aprendizaje basado en problemas		
Aprendizaje cooperativo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas	70.0	80.0
Pruebas orales	0.0	20.0
Trabajos y proyectos	0.0	10.0
Informes/memorias de práctica	0.0	10.0
Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas	0.0	20.0
Sistemas de autoevaluación	0.0	20.0
Escalas de actitudes	0.0	20.0
Técnicas de observación	0.0	20.0
NIVEL 2: Jardinería, Paisajismo y Medio Ambiente		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	15	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	4,5
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
4,5		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Hortofruticultura y Jardinería		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>El alumno será capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diseñar zonas verdes y espacios ajardinados con criterios técnicos y estéticos propios del siglo XXI. • Utilizar las herramientas específicas de diseño y expresión gráfica. • Establecer protocolos técnicos de actuación para detener e invertir el proceso de degradación y desertificación al que pueda estar sometido un paisaje (espacio rural o natural). • Analizar y desarrollar planes de ordenación territorial y desarrollo. 		

5.5.1.3 CONTENIDOS

- Fundamentos estilísticos, históricos y culturales de los jardines: desarrollo y evolución.
- Concepto de jardín.
- Diseño, composición y mantenimiento de zonas verdes y espacios ajardinados.
- Principios de paisajismo: concepto, evaluación y caracterización de paisajes. Jardinería y paisajismo en el siglo XXI.
- Ordenación territorial sostenible: proyectos de desarrollo y valoración de activos ambientales.
- Restauración ambiental y paisajística: ecosistemas, medio físico y biodiversidad.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Además de las competencias señaladas en el apartado 5.5.1.5.3, se asocian a esta materia las siguientes competencias específicas:

- Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de:

- HJ3.1 Legislación y gestión medioambiental.
- HJ3.2 Desarrollo sostenible.
- HJ3.3 Estrategias de mercado y del ejercicio profesional.
- HJ3.4 Valoración de activos ambientales.
- HJ3.5 Hidrología.
- HJ3.6 Erosión.
- HJ3.7 Ecosistemas y biodiversidad.
- HJ3.8 Medio físico y cambio climático.
- HJ3.9 Análisis, gestión y Planes de Ordenación Territorial.
- HJ3.10 Paisajismo.
- HJ3.11 Herramientas específicas de diseño y expresión gráfica.
- HJ3.12 Desarrollo práctico de estudios de impacto ambiental.
- HJ3.13 Proyectos de restauración ambiental y paisajística.
- HJ3.14 Proyectos y planes de mantenimiento de zonas verdes.
- HJ3.15 Proyectos de desarrollo.
- HJ3.16 Instrumentos para la Ordenación del territorio y del paisaje.
- HJ3.17 Gestión y planificación de proyectos y obras.

La asignación concreta de los contenidos y competencias a desarrollar en las asignaturas en las que se organiza la materia se recoge en el Plan Docente del Título y se hace pública a través de la Guía del Estudiante.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G13 - Capacidad para desarrollar sus actividades asumiendo un compromiso social, ético y ambiental, y en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.

G16 - Creatividad e iniciativa.

G1 - Capacidad de análisis y síntesis.

G3 - Comunicación oral y escrita.

G5 - Resolución de problemas.

G8 - Conocimiento de informática.

G9 - Razonamiento crítico.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

HJ1.4 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la producción uso y mantenimiento del material vegetal.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	84	100
Clases prácticas	66	100
Estudio y trabajo autónomo individual	225	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Método expositivo/Lección magistral		
Estudio de casos		
Aprendizaje cooperativo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas	50.0	80.0
Informes/memorias de práctica	0.0	25.0
Técnicas de observación	0.0	25.0
NIVEL 2: Infraestructuras y Mecanización Agrarias		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	18	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		13,5
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
4,5		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Hortofruticultura y Jardinería		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>El alumno será capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conocer y comprender los principios del laboreo del suelo, los equipos para su realización y las alternativas al laboreo. • Conocer y comprender el funcionamiento de las máquinas agrícolas y aperos (abonadoras, esparcidoras de estiércol, sembradoras, plantadoras, aplicadores de fitosanitarios) y regulación adecuada tanto para las explotaciones hortofrutícolas como para la jardinería. • Seleccionar y organizar los equipos, máquinas y operaciones para ejecutar las labores agrícolas teniendo en cuenta el coste de las labores, los requerimientos técnicos, la seguridad del medio ambiente y de las personas, la eficiencia energética y el tipo de explotación de que se trate. • Calcular las necesidades de agua de los cultivos y programar riegos. • Seleccionar el sistema más adecuado para regar en cada caso utilizando el razonamiento crítico. • Calcular de manera ordenada los elementos que componen una instalación de riego y analizar los resultados. 		

- Seleccionar los elementos de control y maniobra de una instalación de riego y comprender las posibilidades de la automatización.
- Obtener los conocimientos de geotecnia necesarios para el caso particular de caminos rurales y presas de uso agrícola.
- Reconocer y diferenciar las obras y elementos que componen una red de riego: captación, impulsión, almacenamiento, distribución y regulación. Seleccionar el más adecuado en cada caso utilizando el razonamiento crítico.
- Delimitar el punto más adecuado para la ubicación de una balsa o embalse, así como su capacidad, taludes y construcción, incluyendo las obras auxiliares.
- Realizar un cálculo de la escorrentía superficial de una cuenca agrícola para determinar la posibilidad de almacenamiento y su uso compatible con el medio ambiente.
- Conocer los conceptos básicos utilizados en caminos rurales: trazado de la red, velocidad de base, intensidad de tráfico, peculiaridades de los usos agrícolas, radios de curvas, peraltes, etc.
- Desarrollar por completo un caso práctico de puesta en riego de una comunidad de regantes colectiva.
- Explicar de forma clara y sintética los tipos de construcción agrícola y agroindustrial.
- Seleccionar mediante el análisis de la actividad que se realiza en el edificio los materiales para realizar la estructura, la cubierta, los cerramientos y las particiones, utilizando para ello el razonamiento crítico
- Realizar un caso práctico de diseño y cálculo de una construcción agrícola, tanto de sus elementos estructurales como de sus cerramientos, cubiertas y elementos auxiliares.
- Aplicar los conocimientos a la resolución de problemas concretos de cimentaciones
- Analizar y sintetizar la legislación que sea de aplicación en cada edificio teniendo en cuenta la actividad que se realiza en él.

5.5.1.3 CONTENIDOS

- Laboreo primario. Laboreo secundario. Laboreo de conservación. No laboreo.
- Maquinaria para la siembra y plantación. Elementos constitutivos, regulación y mantenimiento. Dosis de siembra y densidad de plantación.
- Técnicas y equipos para la distribución de abonos minerales y orgánicos.
- Maquinaria y técnicas para la jardinería, espacios verdes y céspedes deportivos.
- Maquinaria y técnicas para la aplicación de fitosanitarios.
- Necesidades de agua de los cultivos. Parámetros básicos de riego. Programación de riegos.
- Sistemas de riego. Elección. Ventajas e inconvenientes.
- Redes de riego por superficie, por aspersión y localizado. Descripción y cálculo.
- Automatización de riegos.
- Elementos auxiliares: filtros, válvulas, ventosas, etc. Elección y cálculo.
- Redes colectivas de riego por aspersión.
- Captaciones e impulsiones; distribución y reparto de aguas.
- Geotecnia para caminos, pequeñas presas y otras infraestructuras.
- Embalses y balsas.
- Pequeñas presas de materiales sueltos.
- Hidrología superficial de pequeñas cuencas agrícolas.
- Caminos rurales.
- Resistencia de materiales.
- Características de los materiales de construcción.
- Procedimiento de control de calidad.
- Estudio geotécnico en cimentaciones. Asientos.
- Tipologías constructivas. Selección de materiales de construcción en función de la actividad.
- Cubiertas. Cerramientos. Particiones. Revestimientos y solados.
- Código Técnico de la Edificación y otra normativa aplicable. Estructuras de acero y de hormigón.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Además de las competencias señaladas en el apartado 5.5.1.5.3, se asocian a esta materia las siguientes competencias específicas:

- Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de:

HJ2.1 Obra civil, instalaciones e infraestructuras de las zonas verdes y áreas protegidas.

HJ2.2 Electrificación.

HJ2.3 Riegos y drenajes.

HJ2.4 Maquinaria para hortofruticultura y jardinería.

La asignación concreta de los contenidos y competencias a desarrollar en las asignaturas en las que se organiza la materia se recoge en el Plan Docente del Título y se hace pública a través de la Guía del Estudiante.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G14 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.

G1 - Capacidad de análisis y síntesis.

G2 - Capacidad de organización y planificación.

G5 - Resolución de problemas.

G6 - Toma de decisiones.

G9 - Razonamiento crítico.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
T1 - Capacidad para integrar el conocimiento de los problemas físicos, las tecnologías, maquinaria y sistemas de suministro hídrico y energético, los límites impuestos por factores presupuestarios y normativa constructiva, y las relaciones entre las instalaciones, edificaciones y explotaciones agrarias, las industrias agroalimentarias y los espacios relacionados con la jardinería y el paisajismo con su entorno social y ambiental.		
T2 - Capacidad para la redacción y firma de mediciones, segregaciones, parcelaciones, valoraciones y tasaciones, y otros documentos técnicos dentro del medio rural, la industria agroalimentaria y los espacios relacionados con la jardinería y el paisajismo.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	100	100
Seminarios y talleres	16	100
Clases prácticas	64	100
Estudio y trabajo autónomo individual	270	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Método expositivo/Lección magistral		
Estudio de casos		
Resolución de ejercicios y problemas		
Aprendizaje basado en problemas		
Aprendizaje orientado a proyectos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas	50.0	80.0
Pruebas orales	0.0	25.0
Trabajos y proyectos	0.0	50.0
Informes/memorias de práctica	0.0	50.0
Sistemas de autoevaluación	0.0	25.0
Escalas de actitudes	0.0	25.0
Técnicas de observación	0.0	25.0
5.5 NIVEL 1: Mención en Industrias Agrarias y Alimentarias		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Ingeniería de Procesos Agroalimentarios		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	21	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	12	9
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS

No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Industrias Agrarias y Alimentarias		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>El alumno será capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Explicar los principios elementales de las principales operaciones básicas implicadas en los procesos de la Industria alimentaria. • Aplicar dichos principios a la resolución problemas matemáticos que se presentan en cada una de las operaciones. • Diseñar y combinar adecuadamente las operaciones básicas necesarias para la optimización de procesos de la industria agroalimentaria mediante balances de materia y energía. • Seleccionar los equipos con los que se realizan las operaciones y sus principales aplicaciones. • Diseñar un proceso alimentario considerando las instalaciones y el equipamiento necesario, así como cuantificar los flujos de materia y energía implicados. • Establecer los principales puntos de control del proceso e interpretar los datos derivados de los sistemas de automatización. • Explicar las características y tipos de microorganismos de importancia en el ámbito alimentario. • Aplicar la metodología necesaria para el manejo de microorganismos en laboratorio. • Realizar el análisis microbiológico de alimentos e interpretar los resultados obtenidos. • Evaluar los métodos de control y eliminación de microorganismos. • Comprender la utilidad en la industria alimentaria de algunos microorganismos. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> • Operaciones básicas y Fenómenos de transporte. • Balance macroscópico de materia y energía. • Transporte de cantidad de movimiento: Flujo de fluidos. Centrifugación. Filtración. • Transmisión de calor: Mecanismos de transmisión de calor. Intercambiadores de calor. Evaporación. • Transferencia de materia: Destilación. • Transferencia simultánea de calor y materia: Propiedades del aire húmedo. Psicrometría. Secado. • Principales procesos de la industria alimentaria: Diagramas de flujo. Balances de materia y energía. Equipos y máquinas. • Automatización y control de procesos. • Modelización y optimización de procesos. • Almacenamiento y logística. • Bacterias y Levaduras relacionadas con procesos agroalimentarios. Levaduras industriales. • Mohos. Mohos en procesos agroalimentarios. Intoxicaciones fúngicas. • Virus. Ciclo vital. Virus en aguas y alimentos. • Crecimiento microbiano y su control a nivel industrial. Eliminación de microorganismos 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Se asocian a esta materia las siguientes competencias específicas:</p> <p>- Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de:</p> <p>IA1.5 Ingeniería y operaciones básicas de alimentos.</p> <p>IA1.6 Procesos en las industrias agroalimentarias.</p> <p>IA1.7 Modelización y optimización.</p> <p>IA2.1 Equipos y maquinarias auxiliares de la industria agroalimentaria.</p> <p>IA2.2 Automatización y control de procesos.</p> <p>La asignación concreta de los contenidos y competencias a desarrollar en las asignaturas en las que se organiza la materia se recoge en el Plan Docente del Título y se hace pública a través de la Guía del Estudiante.</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
G11 - Aprendizaje autónomo.		
G12 - Motivación por la calidad.		
G14 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.		
G1 - Capacidad de análisis y síntesis.		

G3 - Comunicación oral y escrita.		
G4 - Comprensión de textos escritos en una segunda lengua relacionada con la especialidad.		
G5 - Resolución de problemas.		
G7 - Trabajo en equipos multidisciplinares y multiculturales.		
G8 - Conocimiento de informática.		
G9 - Razonamiento crítico.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	129	100
Seminarios y talleres	31	100
Clases prácticas	50	100
Estudio y trabajo autónomo individual	315	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Método expositivo/Lección magistral		
Estudio de casos		
Resolución de ejercicios y problemas		
Aprendizaje basado en problemas		
Aprendizaje cooperativo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas	60.0	70.0
Trabajos y proyectos	0.0	35.0
Informes/memorias de práctica	0.0	35.0
Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas	0.0	10.0
Técnicas de observación	0.0	10.0
NIVEL 2: Ingeniería de las Industrias Agroalimentarias		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	18	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		9
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
9		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No

GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Industrias Agrarias y Alimentarias		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>El alumno será capaz de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conocer las instalaciones auxiliares de la industria agroalimentaria y la normativa que sea de aplicación en cada caso. • Realizar casos prácticos de cálculo de instalaciones de fontanería, saneamiento, aire comprimido, vapor y protección contra incendios y presentar el análisis de los resultados. • Organizar y planificar la ejecución de los sistemas auxiliares dentro del Proyecto Técnico. • Sintetizar e integrar el proceso tecnológico, las instalaciones auxiliares, la edificación y la reglamentación en un único plano en planta para su posterior desarrollo a todos los niveles. Relacionar las actividades con el diseño y distribución en planta mediante el análisis y el razonamiento crítico. • Explicar y comprender las tipologías de residuos de la Industria Agroalimentaria. Ser capaz de caracterizar aguas residuales mediante las medidas de diferentes parámetros e interpretar los resultados obtenidos. Seleccionar el sistema de depuración más adecuado. Resolver el problema del dimensionado, diseño y cálculo de una depuradora y de sus instalaciones auxiliares. Realizar casos prácticos. • Explicar y comprender el tratamiento de residuos orgánicos. Organizar y planificar los sistemas de gestión y tratamiento de residuos agroindustriales. • Explicar de forma clara y sintética los tipos de construcción agrícola y agroindustrial. • Seleccionar mediante el análisis de la actividad que se realiza en el edificio los materiales para realizar la estructura, la cubierta, los cerramientos y las particiones, utilizando para ello el razonamiento crítico • Realizar un caso práctico de diseño y cálculo de un edificio agroindustrial, tanto de sus elementos estructurales como de sus cerramientos, cubiertas y edificios auxiliares. • Aplicar los conocimientos a la resolución de problemas concretos de cimentaciones • Analizar y sintetizar la legislación que sea de aplicación en cada edificio teniendo en cuenta la actividad que se realiza en él. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> • Instalaciones y sistemas auxiliares en la industria alimentaria. Abastecimiento y fontanería. Saneamiento y pluviales. Aire comprimido. Vapor. Protección contra incendios. Criterios de cálculo y diseño. Normativa aplicable. • Diseño de Industrias Alimentarias. Conceptos básicos de diseño. Planificación de la actividad. Tecnología e Ingeniería de proceso. Sistemas auxiliares. Criterios de diseño (higiénico sanitarios, ergonómicos, reglamentarios). Distribución en planta. Matriz relacional de actividades. Método SLP • Gestión de y aprovechamiento de residuos. Subproductos y residuos de la industria agraria. Cálculo, diseño, ejecución y mantenimiento de las instalaciones y equipos para la depuración de aguas residuales. Cálculo, diseño, ejecución y mantenimiento de las instalaciones y equipos para la gestión de residuos sólidos. Emisiones a la atmósfera en la industria agroalimentaria. Normativa medioambiental aplicable. • Resistencia de materiales. • Características de los materiales de construcción. • Procedimiento de control de calidad. • Estudio geotécnico en cimentaciones. Asientos. • Tipologías constructivas. Selección de materiales de construcción en función de la actividad. • Cubiertas. Cerramientos. Particiones. Revestimientos y solados. • Código Técnico de la Edificación y otra normativa aplicable. Estructuras de acero y de hormigón. 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Además de las competencias señaladas en el apartado 5.5.1.5.3, se asocian a esta materia las siguientes competencias específicas:</p> <p>- Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de:</p> <p>IA2.1 Equipos y maquinarias auxiliares de la industria agroalimentaria.</p> <p>IA2.3 Ingeniería de las obras e instalaciones.</p> <p>IA2.4 Construcciones agroindustriales.</p> <p>IA2.5 Gestión y aprovechamiento de residuos.</p> <p>La asignación concreta de los contenidos y competencias a desarrollar en las asignaturas en las que se organiza la materia se recoge en el Plan Docente del Título y se hace pública a través de la Guía del Estudiante.</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
G14 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.		
G16 - Creatividad e iniciativa.		
G1 - Capacidad de análisis y síntesis.		

G2 - Capacidad de organización y planificación.		
G5 - Resolución de problemas.		
G6 - Toma de decisiones.		
G9 - Razonamiento crítico.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
T1 - Capacidad para integrar el conocimiento de los problemas físicos, las tecnologías, maquinaria y sistemas de suministro hídrico y energético, los límites impuestos por factores presupuestarios y normativa constructiva, y las relaciones entre las instalaciones, edificaciones y explotaciones agrarias, las industrias agroalimentarias y los espacios relacionados con la jardinería y el paisajismo con su entorno social y ambiental.		
T2 - Capacidad para la redacción y firma de mediciones, segregaciones, parcelaciones, valoraciones y tasaciones, y otros documentos técnicos dentro del medio rural, la industria agroalimentaria y los espacios relacionados con la jardinería y el paisajismo.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	105	100
Seminarios y talleres	29	100
Clases prácticas	46	100
Estudio y trabajo autónomo individual	270	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Método expositivo/Lección magistral		
Estudio de casos		
Resolución de ejercicios y problemas		
Aprendizaje basado en problemas		
Aprendizaje orientado a proyectos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas	60.0	70.0
Trabajos y proyectos	0.0	25.0
Informes/memorias de práctica	0.0	25.0
Sistemas de autoevaluación	0.0	10.0
Escalas de actitudes	0.0	10.0
Técnicas de observación	0.0	10.0
5.5 NIVEL 1: Ampliación en Hortofruticultura y Jardinería		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Hortofruticultura y Jardinería		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	31,5	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
13,5	18	

ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>El alumno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conocerá de forma precisa la propagación y producción de cultivos hortícolas, frutícolas y ornamentales y los mecanismos avanzados para la protección de cultivos en una agricultura sostenible. • Resolverá problemas prácticos. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Ampliación de los contenidos de materias relacionadas con la tecnología de la producción hortofrutícola y con el paisajismo y jardinería.</p> <p>Para garantizar la flexibilidad de los contenidos del módulo y la adaptación a la realidad social, económica y cultural cambiante, estos contenidos se podrán redefinir en los planes docentes del título según lo establecido en el procedimiento de seguimiento del plan docente del título. Así mismo, existirá la posibilidad de reconocimiento de contenidos relacionados con el itinerario.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Además de las competencias señaladas en el apartado 5.5.1.5.3, se asocian a esta materia las siguientes competencias específicas:</p> <p>- Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de:</p> <p>HJ3.2 Desarrollo sostenible.</p> <p>HJ3.14 Proyectos y Planes de mantenimiento de zonas verdes.</p> <p>La asignación concreta de los contenidos y competencias a desarrollar en las asignaturas en las que se organiza la materia se recoge en el Plan Docente del Título y se hace pública a través de la Guía del Estudiante.</p> <p>Para garantizar la flexibilidad en los contenidos de los itinerarios y la adaptación a la realidad social, económica y cultural cambiante, los contenidos se podrán redefinir en los planes docentes del título según lo establecido en el procedimiento de seguimiento del plan docente del título. Asimismo, existirá la posibilidad de reconocimiento de contenidos relacionados con el itinerario.</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
G13 - Capacidad para desarrollar sus actividades asumiendo un compromiso social, ético y ambiental, y en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.		
G14 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.		
G1 - Capacidad de análisis y síntesis.		
G4 - Comprensión de textos escritos en una segunda lengua relacionada con la especialidad.		
G5 - Resolución de problemas.		
G9 - Razonamiento crítico.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		

HJ1.1 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de las bases y la tecnología de la propagación y producción hortícola, frutícola y ornamental.		
HJ1.2 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios del control de calidad de productos hortofrutícolas.		
HJ1.4 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la producción uso y mantenimiento del material vegetal.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	196	100
Seminarios y talleres	10	100
Clases prácticas	109	100
Estudio y trabajo autónomo individual	472.5	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Método expositivo/Lección magistral		
Estudio de casos		
Resolución de ejercicios y problemas		
Aprendizaje basado en problemas		
Aprendizaje cooperativo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas	0.0	100.0
Pruebas orales	0.0	100.0
Trabajos y proyectos	0.0	100.0
Informes/memorias de práctica	0.0	100.0
Sistemas de autoevaluación	0.0	100.0
5.5 NIVEL 1: Ampliación en Industrias Agrarias y Alimentarias		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Industrias Agrarias y Alimentarias		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	31,5	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
13,5	18	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>El alumno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conocerá de forma precisa las industrias agroalimentarias tanto de origen vegetal como animal • Comprenderá de forma más precisa los sistemas de transferencia de calor y frío y su aplicación a la industria alimentaria • Conocerá instalaciones y sistemas auxiliares de la industria y la tecnología de alimentos. • Resolverá problemas prácticos. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Ampliación de los contenidos de materias relacionadas con las industrias agroalimentarias.</p> <p>Para garantizar la flexibilidad de los contenidos del módulo y la adaptación a la realidad social, económica y cultural cambiante, estos contenidos se podrán redefinir en los planes docentes del título según lo establecido en el procedimiento de seguimiento del plan docente del título. Así mismo, existirá la posibilidad de reconocimiento de contenidos relacionados con el itinerario.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Además de las competencias señaladas en el apartado 5.5.1.5.3, se asocian a esta materia las siguientes competencias específicas:</p> <p>IA2.1 Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de los equipos y maquinarias auxiliares de la industria agroalimentaria.</p> <p>IA2.3 Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la ingeniería de las obras e instalaciones de la industria agroalimentaria.</p> <p>La asignación concreta de los contenidos y competencias a desarrollar en las asignaturas en las que se organiza la materia se recoge en el Plan Docente del Título y se hace pública a través de la Guía del Estudiante.</p> <p>Para garantizar la flexibilidad en los contenidos de los itinerarios y la adaptación a la realidad social, económica y cultural cambiante, los contenidos se podrán redefinir en los planes docentes del título según lo establecido en el procedimiento de seguimiento del plan docente del título. Asimismo, existirá la posibilidad de reconocimiento de contenidos relacionados con el itinerario.</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
G13 - Capacidad para desarrollar sus actividades asumiendo un compromiso social, ético y ambiental, y en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.		
G14 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.		
G1 - Capacidad de análisis y síntesis.		
G4 - Comprensión de textos escritos en una segunda lengua relacionada con la especialidad.		
G5 - Resolución de problemas.		
G9 - Razonamiento crítico.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
IA1.1 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la tecnología de alimentos.		
IA1.3 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de los análisis de alimentos.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	175	100
Seminarios y talleres	48	100
Clases prácticas	92	100
Estudio y trabajo autónomo individual	472.5	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Método expositivo/Lección magistral		

Estudio de casos		
Resolución de ejercicios y problemas		
Aprendizaje basado en problemas		
Aprendizaje orientado a proyectos		
Aprendizaje cooperativo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas	0.0	100.0
Pruebas orales	0.0	100.0
Trabajos y proyectos	0.0	100.0
Informes/memorias de práctica	0.0	100.0
Técnicas de observación	0.0	100.0
5.5 NIVEL 1: Viticultura		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Viticultura		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	31,5	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
9	22,5	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
El alumno:	<ul style="list-style-type: none"> • Conocerá de forma precisa la propagación y producción de cultivos, los sistemas para la protección y los mecanismos de control de calidad, aplicados a la viticultura. • Resolverá problemas prácticos. 	
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Ampliación de los contenidos de materias relacionadas con la tecnología de la producción hortofrutícola.		

Para garantizar la flexibilidad de los contenidos del módulo y la adaptación a la realidad social, económica y cultural cambiante, estos contenidos se podrán redefinir en los planes docentes del título según lo establecido en el procedimiento de seguimiento del plan docente del título. Así mismo, existirá la posibilidad de reconocimiento de contenidos relacionados con el itinerario.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Además de las competencias señaladas en el apartado 5.5.1.5.3, se asocian a esta materia las siguientes competencias específicas:

HJ3.2 Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios del desarrollo sostenible.

La asignación concreta de los contenidos y competencias a desarrollar en las asignaturas en las que se organiza la materia se recoge en el Plan Docente del Título y se hace pública a través de la Guía del Estudiante.

Para garantizar la flexibilidad en los contenidos de los itinerarios y la adaptación a la realidad social, económica y cultural cambiante, los contenidos se podrán redefinir en los planes docentes del título según lo establecido en el procedimiento de seguimiento del plan docente del título. Asimismo, existirá la posibilidad de reconocimiento de contenidos relacionados con el itinerario.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G13 - Capacidad para desarrollar sus actividades asumiendo un compromiso social, ético y ambiental, y en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.

G14 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.

G1 - Capacidad de análisis y síntesis.

G4 - Comprensión de textos escritos en una segunda lengua relacionada con la especialidad.

G5 - Resolución de problemas.

G9 - Razonamiento crítico.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

HJ1.1 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de las bases y la tecnología de la propagación y producción hortícola, frutícola y ornamental.

HJ1.2 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios del control de calidad de productos hortofrutícolas.

HJ1.4 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la producción uso y mantenimiento del material vegetal.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	218	100
Seminarios y talleres	23	100
Clases prácticas	134	100
Estudio y trabajo autónomo individual	412.5	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Método expositivo/Lección magistral

Estudio de casos

Resolución de ejercicios y problemas

Aprendizaje basado en problemas

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas	0.0	100.0
Pruebas orales	0.0	100.0
Trabajos y proyectos	0.0	100.0
Informes/memorias de práctica	0.0	100.0
Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas	0.0	100.0

Sistemas de autoevaluación	0.0	100.0
5.5 NIVEL 1: Enología		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Enología		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	33	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
12	21	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>El alumno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conocerá la ingeniería y tecnología enológicas • Resolverá problemas prácticos. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Contenidos relacionados con la enología y la ingeniería enológica.</p> <p>Para garantizar la flexibilidad de los contenidos del módulo y la adaptación a la realidad social, económica y cultural cambiante, estos contenidos se podrán redefinir en los planes docentes del título según lo establecido en el procedimiento de seguimiento del plan docente del título. Así mismo, existirá la posibilidad de reconocimiento de contenidos relacionados con el itinerario.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Además de las competencias señaladas en el apartado 5.5.1.5.3, se asocian a esta materia las siguientes competencias específicas:</p> <p>IA2.1 Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de los equipos y maquinarias auxiliares de la industria agroalimentaria.</p> <p>IA2.3 Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la ingeniería de las obras e instalaciones de la industria agroalimentaria.</p> <p>La asignación concreta de los contenidos y competencias a desarrollar en las asignaturas en las que se organiza la materia se recoge en el Plan Docente del Título y se hace pública a través de la Guía del Estudiante.</p> <p>Para garantizar la flexibilidad en los contenidos de los itinerarios y la adaptación a la realidad social, económica y cultural cambiante, los contenidos se podrán redefinir en los planes docentes del título según lo establecido en el procedimiento de seguimiento del plan docente del título. Asimismo, existirá la posibilidad de reconocimiento de contenidos relacionados con el itinerario.</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		

G13 - Capacidad para desarrollar sus actividades asumiendo un compromiso social, ético y ambiental, y en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.		
G14 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.		
G1 - Capacidad de análisis y síntesis.		
G4 - Comprensión de textos escritos en una segunda lengua relacionada con la especialidad.		
G5 - Resolución de problemas.		
G9 - Razonamiento crítico.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
IA1.1 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la tecnología de alimentos.		
IA1.3 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de los análisis de alimentos.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	218	100
Seminarios y talleres	21	100
Clases prácticas	91	100
Estudio y trabajo autónomo individual	495	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Método expositivo/Lección magistral		
Estudio de casos		
Resolución de ejercicios y problemas		
Aprendizaje basado en problemas		
Aprendizaje orientado a proyectos		
Aprendizaje cooperativo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas	0.0	100.0
Pruebas orales	0.0	100.0
Trabajos y proyectos	0.0	100.0
Informes/memorias de práctica	0.0	100.0
Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas	0.0	100.0
Sistemas de autoevaluación	0.0	100.0
Escalas de actitudes	0.0	100.0
Técnicas de observación	0.0	100.0
Portafolio	0.0	100.0

6. PERSONAL ACADÉMICO

6.1 PROFESORADO Y OTROS RECURSOS HUMANOS				
Universidad	Categoría	Total %	Doctores %	Horas %
Universidad de La Rioja	Otro personal docente con contrato laboral	3.7	0	4
Universidad de La Rioja	Profesor Asociado (incluye profesor asociado de C.C.: de Salud)	25.7	6.2	15,6
Universidad de La Rioja	Profesor Contratado Doctor	7.4	7.4	8,5
Universidad de La Rioja	Profesor colaborador Licenciado	2.1	0	2,4
Universidad de La Rioja	Ayudante	1.6	1.6	,5
Universidad de La Rioja	Catedrático de Escuela Universitaria	2.6	2.6	3,1
Universidad de La Rioja	Catedrático de Universidad	7.9	7.9	9,2
Universidad de La Rioja	Profesor Titular de Universidad	31.1	31.1	36
Universidad de La Rioja	Profesor Titular de Escuela Universitaria	14.2	3.2	16,5
Universidad de La Rioja	Ayudante Doctor	2.1	2.1	2,4
Universidad de La Rioja	Profesor Colaborador o Colaborador Diplomado	1.6	1.6	1,8
PERSONAL ACADÉMICO				
Ver Apartado 6: Anexo 1.				
6.2 OTROS RECURSOS HUMANOS				
Ver Apartado 6: Anexo 2.				

7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

Justificación de que los medios materiales disponibles son adecuados: Ver Apartado 7: Anexo 1.

8. RESULTADOS PREVISTOS

8.1 ESTIMACIÓN DE VALORES CUANTITATIVOS		
TASA DE GRADUACIÓN %	TASA DE ABANDONO %	TASA DE EFICIENCIA %
30	20	80
CODIGO	TASA	VALOR %
No existen datos		
Justificación de los Indicadores Propuestos:		
Ver Apartado 8: Anexo 1.		
8.2 PROCEDIMIENTO GENERAL PARA VALORAR EL PROCESO Y LOS RESULTADOS		
<p>La Comisión Académica de la Universidad es la responsable de establecer el conjunto de elementos a utilizar por las Comisiones Académicas de Centro para valorar el progreso y los resultados de aprendizaje de los estudiantes de las titulaciones de las que son responsables, así como de definir los criterios generales para la difusión de las conclusiones obtenidas. Estos elementos recogerán, al menos:</p>		

- Informes de rendimiento académico.
- Valoración por muestreo de los trabajos fin de estudios.
- Encuestas de satisfacción de alumnos, profesores y tutores de prácticas externas.
- Informes de inserción laboral.

Los informes de rendimiento académico e inserción laboral, así como el derivado de las encuestas de satisfacción son elaborados por la Oficina de Calidad y Evaluación de la Universidad de La Rioja, dependiente del Vicerrectorado con estas funciones. Estos informes, globales para toda la universidad, ponen a disposición de los centros información desagregada de los títulos de los que son responsables.

Tanto las encuestas de satisfacción como las de inserción laboral dirigidas a los egresados incluyen ítems relacionados con la consecución de los objetivos formativos expresados en términos de competencias.

La Comisión Académica de la Facultad de Ciencias, Estudios Agroalimentarios e Informática es la encargada de hacer el seguimiento de estos elementos de valoración y proponer acciones con vistas a la mejora del Grado, previo informe de su Director de Estudios. Este seguimiento tiene carácter anual y forma parte del informe interno de seguimiento de la titulación.

9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

ENLACE	http://www.unirioja.es/servicios/ose/sistema_garantia_calidad.shtml
---------------	---

10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

10.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN

CURSO DE INICIO	2010
------------------------	------

Ver Apartado 10: Anexo 1.

10.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN

Durante el año académico en el que se deja de impartir cada uno de los cursos y el posterior, el estudiante tendrá disponibles los horarios de tutoría de los profesores responsables de la evaluación. Asimismo, se seguirá publicando el programa de la asignatura, que mantendrá el temario impartido en el último curso. Se modificará, si es preciso, el sistema de evaluación para adaptarlo a la nueva situación sin docencia. La normativa de admisión y matrícula de la Universidad de La Rioja para el curso 2009/2010 recoge que: «el importe de la matrícula de las asignaturas sin derecho a docencia será el 25 por 100 de los precios de la tarifa ordinaria.»

En el proceso de elaboración del plan docente del Grado en Ingeniería Agrícola, en el que se desarrollará el plan de estudios en asignaturas, se establecerán tablas de correspondencia entre asignaturas del estudio preexistente y asignaturas de la nueva titulación que les sustituye, tomando como referencia en los dos casos los contenidos, competencias y habilidades que se han desarrollado en el plan de estudios cursado y los que están previstos en el nuevo plan.

La tabla podrá contener diferentes criterios de agrupación: por asignaturas, bloques de asignaturas, materias, cursos, etc. De modo orientativo de considera las siguientes tablas de adaptación que serán concretadas y ampliadas a asignaturas por la Comisión Académica de la Facultad.

También se podrá determinar la aplicación de otras medidas complementarias necesarias para dar por superadas las asignaturas del nuevo plan de estudios. El objetivo es que los estudiantes no resulten perjudicados por el proceso de cambio.

Esta información será aplicable tanto a los estudiantes que sin finalizar los actuales estudios deseen incorporarse al nuevo estudio, como los que habiendo finalizado los estudios y obtenido el título, deseen acceder a los nuevos estudios y poder obtener el título de Grado.

Tabla de adaptación del plan antiguo de Ingeniería Técnica Agrícola en Industrias Agrarias y Alimentarias al nuevo Grado en Ingeniería Agrícola

Ing. Téc. Agrícola en Industrias Agrarias y Alimentarias			Grado en Ingeniería Agrícola		
Asignaturas	Carácter(2)	Créditos	Materias	Módulo	Créditos
Física I	Tr	6	Física	Ba	12
Física II	Tr	6			
Química General y Orgánica	Tr	7,5	Química	Ba	12
Laboratorio Integrado de Química	Tr	4,5			
Métodos Matemáticos I	Tr	4,5	Matemáticas	Ba	12
Métodos Matemáticos II	Tr	6			
Estadística Descriptiva	Tr	4,5			
Biología	Tr	7,5	Biología	Ba	6
Expresión Gráfica	Tr	6	Expresión Gráfica	Ba	6
Producción	Tr	3	Empresa	Ba	6
Cooperativas	OP	4,5			
Topografía y Cartografía	Tr	6	Topografía, Cartografía y SIG	CA	6
Bioquímica	Tr	7,5	Bioquímica	CF	6
Medio Ambiente	Tr	6	C y T del Medio Ambiente	CA	6
Economía Agraria I	Tr	6	Economía Agraria	CA	6
Bioquímica de los Alimentos	OP	4,5	Tecnología y Seguridad Alimentarias	T IAA	12
Control de Calidad	OP	4,5			
Normativa Agroalimentaria	OP	4,5			
Operaciones Básicas	Tr	7,5	Ingeniería de los Procesos agroalimentarios	T IAA	21
Procesos Tecnológicos	Tr	9			
Microbiología	Tr	6			
Instalaciones Hidráulicas y Neumáticas	OP	4,5	Ingeniería rural	CA	21
	Tr	6			

Resistencia de Materiales y Construcciones	Tr	4,5			
Electrotecnia	Tr	4,5 (1)			
Motores y Máquinas					
Proyectos	OB	6	Proyectos Técnicos	CF	6
Construcciones Agroindustriales	OP	4,5 (1)	Construcciones Agrícolas	T IAA	6

(1) Esta correspondencia se hará siempre que el número total de créditos superados sea igual o superior al nº de ECTS computados a efectos de acumulación de créditos

(2) Carácter: Tr: troncal; OB: obligatoria; OP: optativa; módulo: Ba: Básico; CA: común rama agrícola; CF: complementos de Formación; THJ: tecnología de HJ; TIAA: tecnología de IAA

Tabla de adaptación del plan antiguo de Ingeniería Técnica Agrícola en Hortofruticultura y Jardinería al nuevo Grado en Ingeniería Agrícola

Ing. Téc. Agrícola en Hortofruticultura			Grado en Ingeniería Agrícola		
Asignaturas	Carácter	Créditos	Materias	Módulo	Créditos
Física I	Tr	6	Física	Ba	12
Física II	Tr	6			
Química General y Orgánica	Tr	7,5	Química	Ba	12
Laboratorio Integrado de Química		4,5			
Métodos Matemáticos I	Tr	4,5	Matemáticas	Ba	12
Métodos Matemáticos II	Tr	6			
Estadística Descriptiva	Tr	4,5			
Biología	Tr	7,5	Biología	Ba	6
Expresión Gráfica	Tr	6	Expresión Gráfica	CA	6
Edafología y Climatología	Tr	6	Geología	Ba	6
Botánica	Tr	4,5	Tecnología producción vegetal	CA	15
Fitotecnia	Tr	6	Tecnología P. Hortofrutícola	T HJ	12
Protección de Cultivos I	Tr	4,5			
Fruticultura General	Tr	6			
Horticultura	Tr	9			
Topografía y Cartografía	Tr	6	Topografía, Cartografía y SIG	CA	6
Máquinas Agrícolas	Tr	6	Ingeniería rural	CA	21
Electrotecnia	Tr	4,5			
Hidráulica y Riegos	Tr	6			
Estructuras y Construcción	Tr	4,5			
Economía Agraria II	OP	4,5	Empresa	Ba	6
Cooperativas	OP	4,5			
Medio Ambiente	Tr	6	C. y T. del Medio Ambiente	CA	6
Economía Agraria I	Tr	6	Economía Agraria	CA	6
Genética y Mejora Vegetal	Ob	4,5 (1)	Genética y Mejora Vegetal	T HJ	6
Proyectos	Ob	6	Proyectos Técnicos	CF	6

(1) Esta correspondencia se hará siempre que el número total de créditos superados sea igual o superior al nº de ECTS computados a efectos de acumulación de créditos.

(2) Carácter: Tr: troncal; OB: obligatoria; OP: optativa; módulo: Ba: Básico; CA: común rama agrícola; CF: complementos de Formación; THJ: tecnología de HJ; TIAA: tecnología de IAA

10.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN

CÓDIGO	ESTUDIO - CENTRO
5112000-26003787	Ingeniero Técnico Agrícola, Especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias-Facultad de Ciencias, Estudios Agroalimentarios e Informática
5111000-26003787	Ingeniero Técnico Agrícola, Especialidad en Hortofruticultura y Jardinería-Facultad de Ciencias, Estudios Agroalimentarios e Informática

11. PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

11.1 RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
14245719W	Fernanda	Ruiz	Larrea
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Madre de Dios, 51	26006	La Rioja	Logroño
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO

decanato.cai@unirioja.es	669578694	941299611	Decana de la Facultad de Ciencias, Estudios Agroalimentarios e Informática
11.2 REPRESENTANTE LEGAL			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
73152016X	José Antonio	Caballero	López
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Avenida de La Paz, 93	26006	La Rioja	Logroño
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
vice.ppid@unirioja.es	638988959	941299120	Vicerrector de Profesorado, Planificación e Innovación Docente
El Rector de la Universidad no es el Representante Legal			
Ver Apartado 11: Anexo 1.			
11.3 SOLICITANTE			
El responsable del título no es el solicitante			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
73152016X	José Antonio	Caballero	López
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Avenida de La Paz, 93	26006	La Rioja	Logroño
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
vice.ppid@unirioja.es	638988959	941299120	Vicerrector de Profesorado, Planificación e Innovación Docente

Apartado 2: Anexo 1

Nombre : Anexo 1-2.pdf

HASH SHA1 : 003CD776F1329192D16C81726B288A7F77AC172E

Código CSV : 130258621559119704686481

Ver Fichero: Anexo 1-2.pdf

Apartado 4: Anexo 1

Nombre : Anexo 4.1.pdf

HASH SHA1 : 9D7BCA85DE0C709D0B9C4FEA3BA61063971A1C1F

Código CSV : 130157912631432211618579

Ver Fichero: Anexo 4.1.pdf

Apartado 5: Anexo 1

Nombre : Anexo 5.pdf

HASH SHA1 : C6C50FE1D1EDC6E82539F6AF588E8B54CBECC6F7

Código CSV : 126608469717406712950821

Ver Fichero: Anexo 5.pdf

Apartado 6: Anexo 1

Nombre : Anexo 6.1.pdf

HASH SHA1 : 1B697DA18935926C337431BF72FF45C118D0483C

Código CSV : 117750768025521918919318

Ver Fichero: Anexo 6.1.pdf

Apartado 6: Anexo 2

Nombre : Anexo 6.2.pdf

HASH SHA1 : F7FD37440D126D61C5661FCF4D79FABFAE4BFDF9

Código CSV : 117750772589726006499349

Ver Fichero: Anexo 6.2.pdf

Apartado 7: Anexo 1

Nombre : Anexo 7.pdf

HASH SHA1 : F4407FF6C72A2383DA15137F29A63BFEE400290F

Código CSV : 117750787623780181426742

Ver Fichero: Anexo 7.pdf

Apartado 8: Anexo 1

Nombre : Anexo 8.1.pdf

HASH SHA1 : A9A5282EA1B1CEE6B16448BA6EFFD7C0ED7E855C

Código CSV : 117750809872893595710967

Ver Fichero: Anexo 8.1.pdf

Apartado 10: Anexo 1

Nombre : Anexo 10.1.pdf

HASH SHA1 : 6AE5EBEAFD5DB376438BBD4BBC361DE13D285935

Código CSV : 117750811417496537391505

Ver Fichero: Anexo 10.1.pdf

Apartado 11: Anexo 1

Nombre : Anexo 11.2.pdf

HASH SHA1 : 9781EC7435214B395FD202CE1E0663CEA58BF6E3

Código CSV : 117750826787790629967206

Ver Fichero: Anexo 11.2.pdf

