

IMPRESO SOLICITUD PARA MODIFICACIÓN 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 Vigo		Facultad de Ciencias	32016571
NIVEL		DENOMINACIÓN CORTA	
Grado		Ingeniería Agraria	
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA			
Graduado o Graduada en Ingeniería Agraria por la Universidad de Vigo			
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	
Pedro Antonio Araujo Nespereira		Decano de la Facultad de Ciencias	
Tipo Documento		Número Documento	
NIF		34926576H	
REPRESENTANTE LEGAL			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
SALUSTIANO MATO DE LA IGLESIA		Rector	
Tipo Documento		Número Documento	
NIF		33252602F	
RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
Pedro Antonio Araujo Nespereira		Decano de la Facultad de Ciencias	
Tipo Documento		Número Documento	
NIF		34926576H	
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
Edificio Rectorado, 3ªPlanta. Campus Lagoas - Marcosende		36310	Vigo
E-MAIL		PROVINCIA	FAX
vic.tce@uvigo.es		Pontevedra	986813818

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: Pontevedra, a ___ de _____ de ____
	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 Agraria por la Universidad de Vigo	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	Ingeniería y profesiones afines	
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				
Axencia para a Calidade do Sistema Universitario de Galicia				
UNIVERSIDAD SOLICITANTE				
Universidad de Vigo				
LISTADO DE UNIVERSIDADES				
CÓDIGO	UNIVERSIDAD			
038	Universidad de Vigo			
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	60	0
CRÉDITOS OPTATIVOS	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/ MÁSTER
60	108	12
LISTADO DE MENCIONES		
MENCIÓN	CRÉDITOS OPTATIVOS	
Mención en Industrias Agrarias y Alimentarias	48.	
Mención en Hortofruticultura y Jardinería	48.	

1.3. Universidad de Vigo

1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

LISTADO DE CENTROS	
CÓDIGO	CENTRO
32016571	Facultad de Ciencias

1.3.2. Facultad de Ciencias

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
45	45	45
CUARTO AÑO IMPLANTACIÓN	TIEMPO COMPLETO	
45	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	60.0	60.0
RESTO DE AÑOS	48.0	60.0
TIEMPO PARCIAL		
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	24.0	47.0
RESTO DE AÑOS	24.0	47.0
NORMAS DE PERMANENCIA		
http://www.xunta.es/dog/Publicados/2013/20130419/AnuncioU500-100413-0004_gl.html		
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Sí	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
CG1 - Que los estudiantes sean capaces de desarrollar habilidades de análisis, síntesis y gestión de la información en el sector agroalimentario y del medio ambiente.
CG2 - Que los estudiantes sean capaces de adquirir y aplicar habilidades y destrezas de trabajo en equipo.
CG3 - Que los estudiantes sean capaces de desarrollar habilidades personales de razonamiento crítico y constructivo.
CG4 - Que los estudiantes sean capaces de entender la proyección social de la ciencia.
3.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES
CT1 - Capacidad de análisis, organización y planificación
CT2 - Liderazgo, iniciativa y espíritu emprendedor
CT3 - Comunicación oral y escrita en la lengua nativa y extranjera
CT4 - Capacidad de aprendizaje autónomo y gestión de la información
CT5 - Capacidad de resolución de problemas y toma de decisiones
CT6 - Adaptación a nuevas situaciones con creatividad e innovación
CT7 - Capacidad de razonamiento crítico y autocrítico.
CT8 - Trabajo en equipo de carácter interdisciplinar
CT9 - Tratamiento de conflictos y negociación
CT10 - Motivación por la calidad con sensibilidad hacia temas medioambientales
3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS
CE12 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de las bases de la producción animal. Instalaciones ganaderas
CE13 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la ecología, los estudios de impacto ambiental, su evaluación y corrección
CE14 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de levantamientos y replanteos topográficos. Cartografía, fotogrametría, sistemas de información geográfica y teledetección en agronomía
CE15 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la ingeniería del medio rural: calculo de estructuras, construcción, hidráulica
CE16 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la ingeniería del medio rural: Termotecnia, motores y máquinas
CE17 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la ingeniería del medio rural: Electrotecnia
CE18 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la ingeniería del medio rural: proyectos técnicos
CE19 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la gestión y aprovechamiento de subproductos agroindustriales

CE20 - 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
CE21 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la transferencia de tecnología, entender, interpretar, comunicar y adoptar los avances en el campo agrario
CE22 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de valoración de empresas agrarias y comercialización
CE23 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar conceptos relacionados con construcciones agropecuarias
CE24 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar conceptos relacionados con maquinaria agrícola
CE25 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar aspectos relacionados con el equilibrio químico y los procesos cinéticos; haciendo especial hincapié en su aplicación en agroquímica
CE26 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los componentes, propiedades, factores y procesos de formación del suelo y su implicación en la producción agraria
CE27 - Capacidad para conocer y comprender las características de los factores del medio geológico que pueden afectar a las construcciones rurales y plantear soluciones prácticas
CE28 - Capacidad para conocer y comprender la relación causa efecto de los elementos climáticos sobre los seres vivos y su respuesta fenológica
CE29 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los conocimientos y herramientas básicas del cálculo hidrológico y para el tratamiento y aplicación al ámbito agrario
CE30 - Ejercicio original a realizar individualmente y presentar y defender ante un tribunal universitario, consistente en un proyecto en el ámbito de las tecnologías específicas de la Ingeniería Agrícola de naturaleza profesional en el que se sintetizan e integran las competencias adquiridas en las enseñanzas
CE1 - Capacidad para la resolución de los problemas matemáticos que puedan plantearse en la ingeniería. 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
CE2 - 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
CE3 - Conocimientos básicos sobre el uso y programación de los ordenadores, sistemas operativos, bases de datos y programas informáticos con aplicación a la ingeniería
CE4 - Conocimientos básicos de química general, química orgánica y química inorgánica y sus aplicaciones a la ingeniería
CE5 - 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
CE6 - Conocimientos básicos de geología y morfología del terreno y su aplicación a problemas relacionados con la ingeniería. Climatología
CE7 - Conocimiento de las bases y fundamentos biológicos del ámbito vegetal y animal en la ingeniería
CE8 - Conocimiento adecuado del concepto de empresa, marco institucional y jurídico de la empresa. Organización y gestión de empresas
CE9 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de identificación y caracterización de especies vegetales
CE10 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de las bases de la producción vegetal, los sistemas de producción, de protección y de explotación
CE11 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de las aplicaciones de la biotecnología en la ingeniería agrícola

4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

4.1 SISTEMAS DE INFORMACIÓN PREVIO

Ver Apartado 4: Anexo I.

4.2 REQUISITOS DE ACCESO Y CRITERIOS DE ADMISIÓN

En la Comunidad Autónoma de Galicia, la CIUG (Comisión Interuniversitaria de Galicia) gestiona el proceso de acceso a las enseñanzas universitarias de grado del Sistema Universitario Gallego (SUG), integrado por las universidades de A Coruña, Santiago y Vigo, cumpliendo con el principio de distrito único.

No se establecen pruebas adicionales para el acceso al título de grado en Ingeniería Agraria, ateniéndose el acceso únicamente a lo establecido por la CIUG.

Así, y como se detalla en la página web de la CIUG (<http://ciug.cesga.es/>) podrán acceder a las enseñanzas universitarias oficiales de grado del Sistema Universitario de Galicia (SUG) las personas que reúnan cualquiera de los siguientes requisitos:

a) Tener superada la PAU establecida en el RD 1892/2008, de 14 de noviembre, o según las normativas anteriores, estando en posesión de cualquiera de los títulos y certificados que se indican a continuación:

- Título de bachillerato relacionado en los artículos 37 y 50.2 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.
- Título de bachillerato establecido por la Ley Orgánica 1/1990, del 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo.
- Certificado acreditativo de tener superado el curso de orientación universitaria.
- Certificado acreditativo de tener superado el curso preuniversitario.
- Cualquier otro título que el Ministerio de Educación declare equivalente, a estos efectos, al título de bachillerato regulado por la Ley Orgánica 2/2006, del 3 de mayo, de Educación.
- Título homologado al título español de bachillerato para estudiantes de sistemas educativos extranjeros.

b) Cumplir los requisitos exigidos para el acceso a la universidad en los sistemas educativos de estados miembros de la Unión Europea o de otros estados con los que España subscribiese acuerdos internacionales en esta materia, según lo previsto en el artículo 38.5 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

c) Tener superada la Prueba de Acceso a la Universidad para mayores de 25 años, prevista en la disposición adicional vigésimo quinta de la Ley Orgánica 6/2001, del 21 de diciembre, de Universidades, o tenerla superada, en el Sistema Universitario de Galicia, según normativas anteriores.

d) Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 45 años, prevista en el artículo 42.2 de la Ley Orgánica 6/2001, del 21 de diciembre, de universidades, en la redacción dada por la Ley Orgánica 4/2007, del 12 de abril.

e) Poseer un título de técnico superior de formación profesional, enseñanzas de artes plásticas y diseño o de técnico deportivo superior, a los que se refieren los artículos 44, 53 e 65 de la Ley Orgánica 2/2006, del 3 de mayo, de Educación, o títulos equivalentes.¿

f) Poseer un título universitario oficial de grado, un título de los correspondientes a la anterior ordenación de la enseñanza universitaria (diplomado, licenciado, ingeniero etc.) o títulos equivalentes.

g) Estar en condiciones de acceder a la universidad según ordenaciones educativas anteriores a la establecida por el RD 1892/2008, del 14 de noviembre, no contempladas en los apartados anteriores.¿

La entrada en vigor de la Ley Orgánica para la Mejora de la Calidad Educativa modifica los requisitos de acceso y admisión a las enseñanzas oficiales de grado desde el título de Bachiller o equivalente establecido en el artículo 38 de la Ley Orgánica 2/2006 de 3 de mayo, de Educación e introduce las disposiciones adicionales trigésimo tercera y trigésimo sexta que establecen respectivamente el acceso para los titulados en Bachillerato Europeo e Internacional y alumnos y alumnas procedentes de sistemas educativos de Estados miembros de la UE o de otros con los que se hayan establecido acuerdos internacionales, y el acceso desde las titulaciones de Técnico Superior y Técnico Deportivo Superior y de alumnos y alumnas en posesión de un título, diploma o estudio obtenido o realizado en el extranjero equivalente al título de Bachiller.

De acuerdo con esta nueva redacción dada por la Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, el acceso al título de grado en Ingeniería Agraria se atenderá a las disposiciones del Ministerio, de la Comunidad Autónoma de Galicia, a través de la CIUG, y a lo que se disponga en el desarrollo normativo de la Universidade de Vigo.

4.3 APOYO A ESTUDIANTES

Dentro del curso académico ordinarios se programan actividades paralelas de apoyo, que complementan la actividad habitual de enseñanza-aprendizaje, con el objetivo de subsanar deficiencias puntuales o del perfil de ingreso. Estas actividades pueden ser talleres sobre tecnologías o procesos específicos, ciclos de proyecciones o conferencias, etc. Dichas conferencias se organizan en muchos casos en colaboración con organizaciones profesionales del ámbito industrial y/o agrario y agroalimentario como son la asociación ALTAGA o el Ilustre Colegio Oficial de Ingenieros Técnicos Agrícolas de Ourense, el Ilustre Colegio Oficial de Ingenieros Técnicos Industriales de Ourense, el Ilustre Colegio Oficial de Veterinarios de Ourense o el Ilustre Colegio Oficial de Químicos de Galicia, con los cuales la Facultad de Ciencias, a través de los órganos competentes de la Universidad de Vigo, ha firmado diferentes acuerdos marco de colaboración.

Con el fin de promover y facilitar la movilidad de estudiantes se organizan charlas informativas por parte de la Oficina de Relaciones Internacionales o por la propia Facultad (durante la Semana de Bienvenida). Asimismo existen las figura de Coordinador de Relaciones Internacionales que entre sus funciones tienen la de asesorar y orientar a los estudiantes en sus programas respectivos, tanto a los propios como a los ajenos, así como de realizar un seguimiento tutorizado de los alumnos que se encuentran dentro de programas de intercambio de la Facultad. Asimismo, cada destino cuenta con un tutor específico que se encargará del seguimiento pormenorizado del proceso de aprendizaje del alumno en una Universidad Extranjera o bien del alumno extranjero que se incorpora a la Facultad de Ciencias. En momentos puntuales del desarrollo normal de los estudios en los que se considera que el estudiante necesita especial orientación, (en el momento de elegir asignaturas optativas por ejemplo), se programan reuniones sobre esos aspectos concretos.

Existe una Delegación de Alumnos que, aparte de los protocolos establecidos por el Sistema de Garantía de Calidad para la canalización de sugerencias y reclamaciones, sirve de enlace entre los estudiantes de manera individual o colectiva y el equipo directivo de la titulación. La Facultad pone a su disposición los medios necesarios y una partida presupuestaria para que puedan cumplir su tarea de representación y otras como facilitar la realización de propuestas e iniciativas del alumnado.

Además, la Universidad de Vigo cuenta con los siguientes servicios que facilitan el apoyo y orientación de los estudiantes una vez matriculados:

1. Gabinete Psicopedagógico a disposición de los estudiantes para orientarles y asistirles tanto en cuestiones académicas como en otras de índole personal (http://www.uvigo.es/uvigo_es/vida/informacion/gabinete/). Se pretenden los siguientes objetivos:

- Asesorar a los estudiantes en la planificación y desarrollo de su trayectoria académica y profesional.
- Adecuar y optimizar las decisiones académicas, maximizando la variedad de las posibilidades de las salidas profesionales.
- Incrementar los niveles de autoestima y de motivación personal y profesional.
- Mejorar los hábitos de estudio, la organización de los trabajos y aprender distintas técnicas de estudio para conseguir un mayor éxito al ancho de la carrera.

2. Programa de Apoyo a la Integración del Alumnado con Necesidades Especiales (PIUNE) para facilitar su vida académica y garantizar su derecho al estudio.

3. Servicio de Información, Orientación e Promoción do Estudiante (S.I.O.P.E.): El objetivos de este servicio son:

- Informar y orientar a los futuros alumnos universitarios sobre:

El acceso a la universidad, notas de corte, vinculaciones de los estudios medios con los universitarios, pasarelas, etc...

La oferta educativa de la Universidad de Vigo y otras universidades del Estado.

- Informar tanto a los actuales alumnos universitarios, como a los que ya finalizaron su carrera sobre:

Todo lo que la Universidad de Vigo ofrece durante su permanencia en la misma.

Las posibilidades de formación una vez rematada la carrera (másteres y cursos de especialización, otros cursos, Jornadas, Premios, Congresos, etc...) y también becas o ayudas convocadas por instituciones externas a la Universidad de Vigo.

La información a este respecto se encuentra disponible en: http://www.uvigo.es/uvigo_es/administracion/extension/funcions/siope/index.html.

4. Oficina de Orientación al Empleo (OFOE): Se encuentra dotada de personal técnico que trabaja para:

- Proporcionar un servicio integral de información, asesoramiento y formación en el ámbito de la orientación profesional para el empleo.
- Fomentar las oportunidades de acercamiento a la práctica y el ejercicio profesional de los/las universitarios/as.

Las principales áreas de actuación son:

- Gestión de prácticas en empresas e instituciones públicas y personales.
- Gestión de ofertas de empleo.
- Orientación y asesoramiento individualizado en la busca de empleo.
- Formación para el empleo.

La información se encuentra disponible en: <http://emplego.uvigo.es/> La Universidad de Vigo cuenta con su propio Gabinete Psicopedagógico a disposición de los estudiantes para orientarles y asistirles tanto en cuestiones académicas como en otras de índole personal.

Otras líneas de acción que apoyan a los estudiantes matriculados son:

1. **Jornadas informativas para alumnado de nuevo ingreso.**
2. **Plan de Acción Tutorial (P.A.T.):** A través del Área de Calidad de la Universidad de Vigo, el centro dispone de un documento-marco que tiene como finalidad guiar e motivar la institucionalización y sistematización del Plan de Acción Tutorial en los centros de la Universidad de Vigo, dando respuesta a las exigencias impuestas por el EEES y constituyendo una evidencia dentro del Sistema de Garantía de Calidad del Centro (*Procedimiento Clave PC06 de Orientación al Estudiante del SGIC del Centro*). La información se encuentra disponible en el siguiente enlace:

http://vicntc.uvigo.es/index.php?option=com_content&view=article&id=118&Itemid=181&lang=gl

Como se refleja en el documento, la implementación del PAT del centro pretende contribuir a una educación global dirigida al desarrollo integral de los estudiantes y coherente con las necesidades de los alumnos, que englobaría las siguientes dimensiones:

Dimensión	Descripción
Académica	Referida a aspectos de la <i>vida universitaria</i> , como planes de estudio, elección de materias, etc.
Profesional	Relacionada con la preparación y desempeño del puesto de trabajo.
Personal	Relacionada con problemas personales, familiares, psicológicos emocionales, afectivos y de educación en valores, etc.
Social	Destinada a cuestiones como <i>información</i> sobre ayudas y servicios de fundaciones privadas o públicas, de organismos nacionales, europeos o internacionales, etc.
Administrativa	Relativa a temas como información sobre <i>requisitos administrativos</i> , matriculación, etc.

En este contexto, el documento mencionado se configura como un instrumento a través del cual se diseña el contenido y la ejecución de las distintas acciones relativas a la tutoría universitaria.

Para ello, en primer lugar, se detallarán los agentes implicados y las funciones que desempeñan. A continuación, se llevará cabo un estudio del contexto del Centro mediante el análisis de factores que inciden en la toma de decisiones que fundamentarán el PAT. Entre ellas, la enumeración de los objetivos marcados por el centro para cada año académico, que de forma genérica podrían establecerse como:

- Establecer la tutoría y la orientación profesional en la universidad como modo de diversificar la ayuda educativa al estudiante durante su paso por la universidad.
- Establecer un sistema de información, orientación y seguimiento académico para los estudiantes mediante la asignación de un profesor-tutor.
- Motivar una participación activa del alumnado nos distintos aspectos de la vida universitaria.
- Ampliar la información que los estudiantes tienen sobre la Universidad, los servicios que ofrece, los proyectos en los que pueden participar, las bolsas a las que pueden optar...

- Potenciar la capacidad de aprendizaje autónomo del estudiante y las posibilidades de trabajo colaborativo y en equipo.
- Entender la función del profesor como la de un agente que orienta y guía el aprendizaje del estudiante para conseguir progresivamente la regulación y gestión autónoma del incluso.
- Fomentar la capacidad de análisis y resolución de los problemas y la toma de decisiones basada en criterios bien establecidos, que impliquen la necesidad de juicio crítico y constructivo.

A continuación, se incluyen pautas para el diseño de acciones y líneas de actuación dirigidas a los alumnos, y que tratan de responder las necesidades del alumnado de Centro en cada una de las etapas que atraviesan a lo largo de sus estudios.

Seguidamente, en el documento se exige la descripción de metodología a emplear, así como los recursos humanos y materiales con los que se cuenta para su desarrollo.

Para finalizar se contempla un proceso de evaluación del PAT, que aporte datos sobre los resultados obtenidos a partir de la puesta en práctica del plan, como de la idoneidad de los medios e recursos empleados para alcanzar dichos resultados.

4.4 SISTEMA DE TRANSFERENCIA Y RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales no Universitarias

MÍNIMO	MÁXIMO
6	54

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
6	6

El Consejo de Gobierno de la Universidad de Vigo en su reunión del 23 de julio de 2008 aprobó la *¿Normativa de transferencia y reconocimiento de créditos para titulaciones adaptadas al EEES¿*, que se encuentra disponible en el siguiente enlace:

http://secxeral.uvigo.es/secxeral_gl/normativa/universidade/ordenacion/normas.html

En la normativa se establecen las siguientes reglas básicas:

1. Siempre que el título al que se pretende acceder pertenezca a la misma rama de conocimiento, serán objeto de reconocimiento los créditos correspondientes a materias de formación básica de dicha rama.
2. Serán objeto también de reconocimiento los créditos obtenidos en aquellas otras materias de formación básica pertenecientes a la rama de conocimiento del título al que se pretende acceder.
3. El resto de los créditos podrán ser reconocidos por la Universidad teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias y conocimientos asociados a las restantes materias cursadas por el estudiante y las previstas en el plan de estudios, o bien que tengan carácter transversal.

En el Reglamento de reconocimiento de créditos por realizar actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación (http://secxeral.uvigo.es/opencms/export/sites/secxeral/sites/default/microsites/sxeral/Normativa/Uvigo/12_02_14_norm_ECTS.pdf) se recoge también que los/as estudiantes podrán obtener reconocimiento académico en créditos por la participación en dichas actividades universitarias hasta un máximo de 6 créditos del total de plan de estudios cursados. Estos créditos se detraerán del cómputo de créditos optativos a cursar por el alumno.

El reconocimiento de dichos créditos se realizará de acuerdo con el procedimiento que se establece en dicho reglamento.

Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales No Universitarias.

Mínimo: 6 Máximo: 54

Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios.

Mínimo: ¿0¿..Máximo: 0 Título propio: -

Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación Experiencia Laboral y Profesional.

Mínimo: 6 Máximo: 6

Reconocimiento de Créditos Cursados por realizar actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación.

Mínimo: 0 Máximo: 6

Reconocimiento de Créditos Cursados por formación en idiomas durante su permanencia en la Universidad de Vigo.

Mínimo: 0 Máximo: 6

La propuesta de plan de estudios del Título de Grado recoge las siguientes materias de las distintas ramas de conocimiento de Formación Básica, que son susceptibles de ser trasferidas de acuerdo con la legislación vigente:

CORRESPONDENCIA DE CRÉDITOS DE FORMACIÓN BÁSICA				
Rama de Conocimiento	Materia de la Rama	Asignatura del Grado	ECTS	
Ingeniería y Arquitectura	Empresa	Economía y Empresa	6	48
	Expresión Gráfica	Expresión Gráfica	6	
	Física	Física	6	
	Física	Ampliación de Física	6	
	Informática	Informática	6	
	Química	Química	6	
	Matemáticas	Matemáticas	6	
	Matemáticas	Ampliación de Matemáticas	6	
Ciencias	Biología	Biología	6	12
	Geología	Geología	6	

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		
Sesión magistral. Exposición de los principales contenidos teóricos y prácticos de la asignatura con ayuda de las TICs y pizarra.		
Seminarios. Análisis o resolución de un problema o caso real, con la finalidad de conocerlo, interpretarlo, resolverlo, generar hipótesis, diagnosticarlo y proponer procedimientos de solución, para ver la aplicación de los conceptos teóricos en la realidad.		
Prácticas de laboratorio. Actividades en las que se constatará la aplicación directa en el laboratorio o en aulas de informática de los conocimientos teóricos desarrollados en las lecciones magistrales y seminarios.		
Trabajos tutelados. El estudiante, de manera individual, elabora un documento sobre un aspecto o tema concreto de la asignatura, por lo que supondrá la búsqueda y recogida de información, lectura y manejo de bibliografía, redacción, exposición...		
Salidas de estudio/ de campo. Visita de instalaciones. Observación y/o toma de datos.		
Trabajo autónomo. Preparación de lecturas y materiales diversos, resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma, preparación del examen.		
Pruebas tipo test, respuesta corta y/o de respuesta larga.		
Estancia en empresa.		
5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesión magistral. Exposición por parte del profesor con ayuda de TICs de los aspectos más importantes de los contenidos del temario de la asignatura, bases teóricas y/o directrices del trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante (presencial).		
Resolución de problemas y/o ejercicios. Actividades en las que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la asignatura. Se realizaran en el aula (presencial) o mediante plataforma de teledocencia FAITC (no presencial).		
Prácticas de laboratorio. Se planificarán diferentes prácticas relacionadas con los contenidos de la asignatura para que el alumno aplique los conocimientos adquiridos en la clase teórica y complete de forma sólida los conocimientos adquiridos (presencial).		
Trabajos tutelados. El estudiante, de manera individual, elabora un documento sobre un aspecto o tema concreto de la asignatura, por lo que supondrá la búsqueda y recogida de información, lectura y manejo de bibliografía, redacción, exposición (no presencial).		
Salidas de estudio/ de campo. Obtención de datos y determinaciones "in-situ" (presencial).		
Prácticas externas		
5.4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
Sesión magistral. Participación y asistencia (presencial).		
Seminarios. Calidad del material solicitado: entrega de los casos prácticos, problemas, análisis de situaciones y ejercicios de los seminarios (no presencial).		
Prácticas de laboratorio. Realización de las prácticas de laboratorio y entrega del correspondiente informe (presencial).		
Trabajos tutelados. Diseño de un trabajo de investigación: entrega (no presencial) o exposición del mismo (presencial).		
Salidas de estudio/ de campo. Entrega del correspondiente informe.		
Pruebas tipo test, respuesta corta y/o de respuesta larga.		
Memoria final del Trabajo de Fin de Grado. Se evaluará el trabajo por su contenido, redacción y presentación (se evaluará la exposición oral y la utilización de medios gráficos).		
Estancia en empresa.		
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	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3

6		
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Sí	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		
Adquisición de la capacidad para resolver problemas matemáticos que puedan plantearse en la ingeniería		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Álgebra Lineal. Cálculo Diferencial. Cálculo Integral. Elementos de Probabilidad.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Los estudiantes obtendrán, a través de la Plataforma de Teledocencia, el acceso a todos los materiales precisos para la adquisición de competencias y evaluación de los resultados de aprendizaje. Se especificarán las metodologías docentes, las actividades de evaluación junto con el calendario y las formas de entrega (presencial o remota).		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Que los estudiantes sean capaces de desarrollar habilidades de análisis, síntesis y gestión de la información en el sector agroalimentario y del medio ambiente.		
CG2 - Que los estudiantes sean capaces de adquirir y aplicar habilidades y destrezas de trabajo en equipo.		
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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Capacidad de análisis, organización y planificación		
CT3 - Comunicación oral y escrita en la lengua nativa y extranjera		
CT4 - Capacidad de aprendizaje autónomo y gestión de la información		
CT5 - Capacidad de resolución de problemas y toma de decisiones		
CT8 - Trabajo en equipo de carácter interdisciplinar		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE1 - Capacidad para la resolución de los problemas matemáticos que puedan plantearse en la ingeniería. Aptitud para aplicar los conocimientos sobre algebra lineal, geometría, geometría diferencial, calculo diferencial e integral, ecuaciones diferencial y en derivadas parciales, métodos numéricos, algorítmica numérica, estadística y optimización		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesión magistral. Exposición de los principales contenidos teóricos y prácticos	26	100

de la asignatura con ayuda de las TICs y pizarra.		
Seminarios. Análisis o resolución de un problema o caso real, con la finalidad de conocerlo, interpretarlo, resolverlo, generar hipótesis, diagnosticarlo y proponer procedimientos de solución, para ver la aplicación de los conceptos teóricos en la realidad.	17	100
Trabajos tutelados. El estudiante, de manera individual, elabora un documento sobre un aspecto o tema concreto de la asignatura, por lo que supondrá la búsqueda y recogida de información, lectura y manejo de bibliografía, redacción, exposición...	2	100
Trabajo autónomo. Preparación de lecturas y materiales diversos, resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma, preparación del examen.	105	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesión magistral. Exposición por parte del profesor con ayuda de TICs de los aspectos más importantes de los contenidos del temario de la asignatura, bases teóricas y/o directrices del trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante (presencial).		
Resolución de problemas y/o ejercicios. Actividades en las que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la asignatura. Se realizarán en el aula (presencial) o mediante plataforma de teledocencia FAITC (no presencial).		
Trabajos tutelados. El estudiante, de manera individual, elabora un documento sobre un aspecto o tema concreto de la asignatura, por lo que supondrá la búsqueda y recogida de información, lectura y manejo de bibliografía, redacción, exposición (no presencial).		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Sesión magistral. Participación y asistencia (presencial).	15.0	25.0
Seminarios. Calidad del material solicitado: entrega de los casos prácticos, problemas, análisis de situaciones y ejercicios de los seminarios (no presencial).	5.0	15.0
Trabajos tutelados. Diseño de un trabajo de investigación: entrega (no presencial) o exposición del mismo (presencial).	25.0	35.0
Pruebas tipo test, respuesta corta y/o de respuesta larga.	55.0	65.0
NIVEL 2: Ampliación de Matemáticas		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ingeniería y Arquitectura	Matemáticas
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	6	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Sí	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		
Adquisición de la capacidad para resolver problemas matemáticos que puedan plantearse en la ingeniería		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Álgebra Lineal. Cálculo Diferencial. Cálculo Integral. Elementos de Probabilidad.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Los estudiantes obtendrán, a través de la Plataforma de Teledocencia, el acceso a todos los materiales precisos para la adquisición de competencias y evaluación de los resultados de aprendizaje. Se especificarán las metodologías docentes, las actividades de evaluación junto con el calendario y las formas de entrega (presencial o remota).		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Que los estudiantes sean capaces de desarrollar habilidades de análisis, síntesis y gestión de la información en el sector agroalimentario y del medio ambiente.		
CG2 - Que los estudiantes sean capaces de adquirir y aplicar habilidades y destrezas de trabajo en equipo.		
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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Capacidad de análisis, organización y planificación		
CT3 - Comunicación oral y escrita en la lengua nativa y extranjera		
CT4 - Capacidad de aprendizaje autónomo y gestión de la información		
CT5 - Capacidad de resolución de problemas y toma de decisiones		
CT8 - Trabajo en equipo de carácter interdisciplinar		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE1 - Capacidad para la resolución de los problemas matemáticos que puedan plantearse en la ingeniería. Aptitud para aplicar los conocimientos sobre algebra lineal, geometría, geometría diferencial, calculo diferencial e integral, ecuaciones diferencial y en derivadas parciales, métodos numéricos, algorítmica numérica, estadística y optimización		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesión magistral. Exposición de los principales contenidos teóricos y prácticos de la asignatura con ayuda de las TICs y pizarra.	26	100
Seminarios. Análisis o resolución de un problema o caso real, con la finalidad de conocerlo, interpretarlo, resolverlo, generar hipótesis, diagnosticarlo y	17	100

proponer procedimientos de solución, para ver la aplicación de los conceptos teóricos en la realidad.		
Trabajos tutelados. El estudiante, de manera individual, elabora un documento sobre un aspecto o tema concreto de la asignatura, por lo que supondrá la búsqueda y recogida de información, lectura y manejo de bibliografía, redacción, exposición...	2	100
Trabajo autónomo. Preparación de lecturas y materiales diversos, resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma, preparación del examen.	105	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesión magistral. Exposición por parte del profesor con ayuda de TICs de los aspectos más importantes de los contenidos del temario de la asignatura, bases teóricas y/o directrices del trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante (presencial).		
Resolución de problemas y/o ejercicios. Actividades en las que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la asignatura. Se realizarán en el aula (presencial) o mediante plataforma de teledocencia FAITC (no presencial).		
Trabajos tutelados. El estudiante, de manera individual, elabora un documento sobre un aspecto o tema concreto de la asignatura, por lo que supondrá la búsqueda y recogida de información, lectura y manejo de bibliografía, redacción, exposición (no presencial).		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Seminarios. Calidad del material solicitado: entrega de los casos prácticos, problemas, análisis de situaciones y ejercicios de los seminarios (no presencial).	5.0	15.0
Trabajos tutelados. Diseño de un trabajo de investigación: entrega (no presencial) o exposición del mismo (presencial).	20.0	30.0
Pruebas tipo test, respuesta corta y/o de respuesta larga.	60.0	70.0
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: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	6	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Sí	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		
Adquisición de conocimientos básicos sobre el uso y programación de los ordenadores, sistemas operativos, bases de datos y programas informáticos con aplicación a la ingeniería		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Conceptos básicos de informática. Herramientas colaborativas. Fundamentos de programación. Aplicación de la programación a la resolución de problemas en el ámbito científico-técnico		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Los estudiantes obtendrán, a través de la Plataforma de Teledocencia, el acceso a todos los materiales precisos para la adquisición de competencias y evaluación de los resultados de aprendizaje. Se especificarán las metodologías docentes, las actividades de evaluación junto con el calendario y las formas de entrega (presencial o remota).		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG4 - Que los estudiantes sean capaces de entender la proyección social de la ciencia.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Capacidad de análisis, organización y planificación		
CT4 - Capacidad de aprendizaje autónomo y gestión de la información		
CT5 - Capacidad de resolución de problemas y toma de decisiones		
CT9 - Tratamiento de conflictos y negociación		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE3 - Conocimientos básicos sobre el uso y programación de los ordenadores, sistemas operativos, bases de datos y programas informáticos con aplicación a la ingeniería		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesión magistral. Exposición de los principales contenidos teóricos y prácticos de la asignatura con ayuda de las TICs y pizarra.	15	100
Seminarios. Análisis o resolución de un problema o caso real, con la finalidad de conocerlo, interpretarlo, resolverlo, generar hipótesis, diagnosticarlo y proponer procedimientos de solución, para ver la aplicación de los conceptos teóricos en la realidad.	30	100
Trabajo autónomo. Preparación de lecturas y materiales diversos, resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma, preparación del examen.	105	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesión magistral. Exposición por parte del profesor con ayuda de TICs de los aspectos más importantes de los contenidos del temario de la asignatura, bases teóricas y/o directrices del trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante (presencial).		
Resolución de problemas y/o ejercicios. Actividades en las que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la asignatura. Se realizaran en el aula (presencial) o mediante plataforma de teledocencia FAITC (no presencial).		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA

Seminarios. Calidad del material solicitado: entrega de los casos prácticos, problemas, análisis de situaciones y ejercicios de los seminarios (no presencial).	60.0	70.0
Pruebas tipo test, respuesta corta y/o de respuesta larga.	30.0	40.0
NIVEL 2: Química		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ingeniería y Arquitectura	Química
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
6		
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Sí	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		
Adquisición de conocimientos básicos de química general, química orgánica y química inorgánica y sus aplicaciones a la ingeniería		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Aspectos termodinámicos de los procesos químicos. Termoquímica. Conceptos de espontaneidad. Equilibrio químico. Equilibrio ácido-base. Fase acuosa. Procesos de solubilidad. Aplicaciones de los equilibrios acuosos. Equilibrio redox. Cinética química.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Los estudiantes obtendrán, a través de la Plataforma de Teledocencia, el acceso a todos los materiales precisos para la adquisición de competencias y evaluación de los resultados de aprendizaje. Se especificarán las metodologías docentes, las actividades de evaluación junto con el calendario y las formas de entrega (presencial o remota).		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Que los estudiantes sean capaces de desarrollar habilidades de análisis, síntesis y gestión de la información en el sector agroalimentario y del medio ambiente.		
CG2 - Que los estudiantes sean capaces de adquirir y aplicar habilidades y destrezas de trabajo en equipo.		
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		

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Capacidad de análisis, organización y planificación		
CT3 - Comunicación oral y escrita en la lengua nativa y extranjera		
CT4 - Capacidad de aprendizaje autónomo y gestión de la información		
CT5 - Capacidad de resolución de problemas y toma de decisiones		
CT8 - Trabajo en equipo de carácter interdisciplinar		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE25 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar aspectos relacionados con el equilibrio químico y los procesos cinéticos; haciendo especial hincapié en su aplicación en agroquímica		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesión magistral. Exposición de los principales contenidos teóricos y prácticos de la asignatura con ayuda de las TICs y pizarra.	27	100
Seminarios. Análisis o resolución de un problema o caso real, con la finalidad de conocerlo, interpretarlo, resolverlo, generar hipótesis, diagnosticarlo y proponer procedimientos de solución, para ver la aplicación de los conceptos teóricos en la realidad.	15	100
Prácticas de laboratorio. Actividades en las que se constatará la aplicación directa en el laboratorio o en aulas de informática de los conocimientos teóricos desarrollados en las lecciones magistrales y seminarios.	15	100
Trabajos tutelados. El estudiante, de manera individual, elabora un documento sobre un aspecto o tema concreto de la asignatura, por lo que supondrá la búsqueda y recogida de información, lectura y manejo de bibliografía, redacción, exposición...	3	100
Trabajo autónomo. Preparación de lecturas y materiales diversos, resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma, preparación del examen.	90	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesión magistral. Exposición por parte del profesor con ayuda de TICs de los aspectos más importantes de los contenidos del temario de la asignatura, bases teóricas y/o directrices del trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante (presencial).		
Resolución de problemas y/o ejercicios. Actividades en las que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la asignatura. Se realizarán en el aula (presencial) o mediante plataforma de teledocencia FAITC (no presencial).		
Prácticas de laboratorio. Se planificarán diferentes prácticas relacionadas con los contenidos de la asignatura para que el alumno aplique los conocimientos adquiridos en la clase teórica y complete de forma sólida los conocimientos adquiridos (presencial).		
Trabajos tutelados. El estudiante, de manera individual, elabora un documento sobre un aspecto o tema concreto de la asignatura, por lo que supondrá la búsqueda y recogida de información, lectura y manejo de bibliografía, redacción, exposición (no presencial).		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Seminarios. Calidad del material solicitado: entrega de los casos prácticos, problemas, análisis de situaciones	5.0	15.0

y ejercicios de los seminarios (no presencial).		
Prácticas de laboratorio. Realización de las prácticas de laboratorio y entrega del correspondiente informe (presencial).	15.0	25.0
Trabajos tutelados. Diseño de un trabajo de investigación: entrega (no presencial) o exposición del mismo (presencial).	35.0	45.0
Pruebas tipo test, respuesta corta y/o de respuesta larga.	25.0	35.0
NIVEL 2: Física		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ingeniería y Arquitectura	Física
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
6		
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Sí	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		
Comprensión y dominio de conceptos básicos de los diversos campos de la física y su aplicación para la resolución de problemas propios de la ingeniería		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Campos escalares y vectoriales. Cinemática del punto material. Dinámica de la partícula. Dinámica de un sistema de partículas. Dinámica del sólido rígido. Mecánica de fluidos.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Los estudiantes obtendrán, a través de la Plataforma de Teledocencia, el acceso a todos los materiales precisos para la adquisición de competencias y evaluación de los resultados de aprendizaje. Se especificarán las metodologías docentes, las actividades de evaluación junto con el calendario y las formas de entrega (presencial o remota).		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Que los estudiantes sean capaces de desarrollar habilidades de análisis, síntesis y gestión de la información en el sector agroalimentario y del medio ambiente.		
CG2 - Que los estudiantes sean capaces de adquirir y aplicar habilidades y destrezas de trabajo en equipo.		

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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Capacidad de análisis, organización y planificación		
CT3 - Comunicación oral y escrita en la lengua nativa y extranjera		
CT4 - Capacidad de aprendizaje autónomo y gestión de la información		
CT5 - Capacidad de resolución de problemas y toma de decisiones		
CT8 - Trabajo en equipo de carácter interdisciplinar		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE5 - 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
Sesión magistral. Exposición de los principales contenidos teóricos y prácticos de la asignatura con ayuda de las TICs y pizarra.	30	100
Seminarios. Análisis o resolución de un problema o caso real, con la finalidad de conocerlo, interpretarlo, resolverlo, generar hipótesis, diagnosticarlo y proponer procedimientos de solución, para ver la aplicación de los conceptos teóricos en la realidad.	15	100
Prácticas de laboratorio. Actividades en las que se constatará la aplicación directa en el laboratorio o en aulas de informática de los conocimientos teóricos desarrollados en las lecciones magistrales y seminarios.	15	100
Trabajo autónomo. Preparación de lecturas y materiales diversos, resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma, preparación del examen.	90	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesión magistral. Exposición por parte del profesor con ayuda de TICs de los aspectos más importantes de los contenidos del temario de la asignatura, bases teóricas y/o directrices del trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante (presencial).		
Resolución de problemas y/o ejercicios. Actividades en las que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la asignatura. Se realizaran en el aula (presencial) o mediante plataforma de teledocencia FAITC (no presencial).		
Prácticas de laboratorio. Se planificarán diferentes prácticas relacionadas con los contenidos de la asignatura para que el alumno aplique los conocimientos adquiridos en la clase teórica y complete de forma sólida los conocimientos adquiridos (presencial).		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Seminarios. Calidad del material solicitado: entrega de los casos prácticos, problemas, análisis de situaciones y ejercicios de los seminarios (no presencial).	5.0	15.0
Prácticas de laboratorio. Realización de las prácticas de laboratorio y entrega del correspondiente informe (presencial).	20.0	30.0

Pruebas tipo test, respuesta corta y/o de respuesta larga.	60.0	70.0
NIVEL 2: Ampliación de Física		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ingeniería y Arquitectura	Física
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	6	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Sí	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		
Comprensión y dominio de conceptos básicos de los diversos campos de la física y su aplicación para la resolución de problemas propios de la ingeniería		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Temperatura. Calor y primer principio de la termodinámica. Segundo principio de la termodinámica. Campo y potencial electrostático en la materia. Campo electrostático en la materia. Corriente continua. Fuerzas y campos magnéticos. Inducción electromagnética.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Los estudiantes obtendrán, a través de la Plataforma de Teledocencia, el acceso a todos los materiales precisos para la adquisición de competencias y evaluación de los resultados de aprendizaje. Se especificarán las metodologías docentes, las actividades de evaluación junto con el calendario y las formas de entrega (presencial o remota).		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Que los estudiantes sean capaces de desarrollar habilidades de análisis, síntesis y gestión de la información en el sector agroalimentario y del medio ambiente.		
CG2 - Que los estudiantes sean capaces de adquirir y aplicar habilidades y destrezas de trabajo en equipo.		
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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Capacidad de análisis, organización y planificación		
CT3 - Comunicación oral y escrita en la lengua nativa y extranjera		

CT4 - Capacidad de aprendizaje autónomo y gestión de la información		
CT5 - Capacidad de resolución de problemas y toma de decisiones		
CT8 - Trabajo en equipo de carácter interdisciplinar		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE5 - 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
Sesión magistral. Exposición de los principales contenidos teóricos y prácticos de la asignatura con ayuda de las TICs y pizarra.	30	100
Seminarios. Análisis o resolución de un problema o caso real, con la finalidad de conocerlo, interpretarlo, resolverlo, generar hipótesis, diagnosticarlo y proponer procedimientos de solución, para ver la aplicación de los conceptos teóricos en la realidad.	15	100
Trabajo autónomo. Preparación de lecturas y materiales diversos, resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma, preparación del examen.	105	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesión magistral. Exposición por parte del profesor con ayuda de TICs de los aspectos más importantes de los contenidos del temario de la asignatura, bases teóricas y/o directrices del trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante (presencial).		
Resolución de problemas y/o ejercicios. Actividades en las que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la asignatura. Se realizarán en el aula (presencial) o mediante plataforma de teledocencia FAITC (no presencial).		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Sesión magistral. Participación y asistencia (presencial).	30.0	100.0
Seminarios. Calidad del material solicitado: entrega de los casos prácticos, problemas, análisis de situaciones y ejercicios de los seminarios (no presencial).	15.0	100.0
NIVEL 2: Biología		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias	Biología
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
6		
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		

CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Sí	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		
Comprensión de los fundamentos biológicos relacionados con los ámbitos animal y vegetal en la ingeniería		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Introducción a la ciencia de la biología. Biología celular e histología. Diversidad de los organismos. Materia y energía en los seres vivos. Genética y evolución.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Los estudiantes obtendrán, a través de la Plataforma de Teledocencia, el acceso a todos los materiales precisos para la adquisición de competencias y evaluación de los resultados de aprendizaje. Se especificarán las metodologías docentes, las actividades de evaluación junto con el calendario y las formas de entrega (presencial o remota).		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Que los estudiantes sean capaces de desarrollar habilidades de análisis, síntesis y gestión de la información en el sector agroalimentario y del medio ambiente.		
CG2 - Que los estudiantes sean capaces de adquirir y aplicar habilidades y destrezas de trabajo en equipo.		
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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Capacidad de análisis, organización y planificación		
CT3 - Comunicación oral y escrita en la lengua nativa y extranjera		
CT4 - Capacidad de aprendizaje autónomo y gestión de la información		
CT5 - Capacidad de resolución de problemas y toma de decisiones		
CT8 - Trabajo en equipo de carácter interdisciplinar		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE7 - 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
Sesión magistral. Exposición de los principales contenidos teóricos y prácticos de la asignatura con ayuda de las TICs y pizarra.	28	100
Seminarios. Análisis o resolución de un problema o caso real, con la finalidad de conocerlo, interpretarlo, resolverlo, generar hipótesis, diagnosticarlo y proponer procedimientos de solución, para ver la aplicación de los conceptos teóricos en la realidad.	14	100

Prácticas de laboratorio. Actividades en las que se constatará la aplicación directa en el laboratorio o en aulas de informática de los conocimientos teóricos desarrollados en las lecciones magistrales y seminarios.	15	100
Trabajos tutelados. El estudiante, de manera individual, elabora un documento sobre un aspecto o tema concreto de la asignatura, por lo que supondrá la búsqueda y recogida de información, lectura y manejo de bibliografía, redacción, exposición...	3	100
Trabajo autónomo. Preparación de lecturas y materiales diversos, resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma, preparación del examen.	90	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesión magistral. Exposición por parte del profesor con ayuda de TICs de los aspectos más importantes de los contenidos del temario de la asignatura, bases teóricas y/o directrices del trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante (presencial).		
Prácticas de laboratorio. Se planificarán diferentes prácticas relacionadas con los contenidos de la asignatura para que el alumno aplique los conocimientos adquiridos en la clase teórica y complete de forma sólida los conocimientos adquiridos (presencial).		
Trabajos tutelados. El estudiante, de manera individual, elabora un documento sobre un aspecto o tema concreto de la asignatura, por lo que supondrá la búsqueda y recogida de información, lectura y manejo de bibliografía, redacción, exposición (no presencial).		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prácticas de laboratorio. Realización de las prácticas de laboratorio y entrega del correspondiente informe (presencial).	5.0	15.0
Trabajos tutelados. Diseño de un trabajo de investigación: entrega (no presencial) o exposición del mismo (presencial).	15.0	25.0
Pruebas tipo test, respuesta corta y/o de respuesta larga.	65.0	75.0
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: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	6	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Sí	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		
Adquisición 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		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Conceptos básicos de dibujo técnico, herramientas de representación. Sistema diédrico. Sistema de planos acotados. Sistema isométrico. Dibujo asistido por ordenador		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Los estudiantes obtendrán, a través de la Plataforma de Teledocencia, el acceso a todos los materiales precisos para la adquisición de competencias y evaluación de los resultados de aprendizaje. Se especificarán las metodologías docentes, las actividades de evaluación junto con el calendario y las formas de entrega (presencial o remota).		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Que los estudiantes sean capaces de desarrollar habilidades de análisis, síntesis y gestión de la información en el sector agroalimentario y del medio ambiente.		
CG2 - Que los estudiantes sean capaces de adquirir y aplicar habilidades y destrezas de trabajo en equipo.		
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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Capacidad de análisis, organización y planificación		
CT3 - Comunicación oral y escrita en la lengua nativa y extranjera		
CT4 - Capacidad de aprendizaje autónomo y gestión de la información		
CT5 - Capacidad de resolución de problemas y toma de decisiones		
CT8 - Trabajo en equipo de carácter interdisciplinar		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE2 - 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		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesión magistral. Exposición de los principales contenidos teóricos y prácticos de la asignatura con ayuda de las TICs y pizarra.	30	100
Seminarios. Análisis o resolución de un problema o caso real, con la finalidad de conocerlo, interpretarlo, resolverlo, generar hipótesis, diagnosticarlo y proponer procedimientos de solución, para ver la aplicación de los conceptos teóricos en la realidad.	10	100
Trabajos tutelados. El estudiante, de manera individual, elabora un documento sobre un aspecto o tema concreto de la asignatura, por lo que supondrá la búsqueda y recogida de información,	5	100

lectura y manejo de bibliografía, redacción, exposición...		
Trabajo autónomo. Preparación de lecturas y materiales diversos, resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma, preparación del examen.	105	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesión magistral. Exposición por parte del profesor con ayuda de TICs de los aspectos más importantes de los contenidos del temario de la asignatura, bases teóricas y/o directrices del trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante (presencial).		
Resolución de problemas y/o ejercicios. Actividades en las que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la asignatura. Se realizarán en el aula (presencial) o mediante plataforma de teledocencia FAITC (no presencial).		
Trabajos tutelados. El estudiante, de manera individual, elabora un documento sobre un aspecto o tema concreto de la asignatura, por lo que supondrá la búsqueda y recogida de información, lectura y manejo de bibliografía, redacción, exposición (no presencial).		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Seminarios. Calidad del material solicitado: entrega de los casos prácticos, problemas, análisis de situaciones y ejercicios de los seminarios (no presencial).	20.0	30.0
Trabajos tutelados. Diseño de un trabajo de investigación: entrega (no presencial) o exposición del mismo (presencial).	40.0	50.0
Pruebas tipo test, respuesta corta y/o de respuesta larga.	20.0	40.0
NIVEL 2: Geología		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias	Geología
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
6		
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Sí	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		

Adquisición de conocimientos básicos de geología y morfología del terreno y su aplicación a problemas relacionados con la ingeniería y conocimientos de climatología		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Introducción a la Geología. La Tierra. Los minerales. Procesos Endógenos. Procesos Exógenos. Contexto geológico de Galicia. Geología Ambiental.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Los estudiantes obtendrán, a través de la Plataforma de Teledocencia, el acceso a todos los materiales precisos para la adquisición de competencias y evaluación de los resultados de aprendizaje. Se especificarán las metodologías docentes, las actividades de evaluación junto con el calendario y las formas de entrega (presencial o remota).		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Que los estudiantes sean capaces de desarrollar habilidades de análisis, síntesis y gestión de la información en el sector agroalimentario y del medio ambiente.		
CG2 - Que los estudiantes sean capaces de adquirir y aplicar habilidades y destrezas de trabajo en equipo.		
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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Capacidad de análisis, organización y planificación		
CT3 - Comunicación oral y escrita en la lengua nativa y extranjera		
CT4 - Capacidad de aprendizaje autónomo y gestión de la información		
CT5 - Capacidad de resolución de problemas y toma de decisiones		
CT8 - Trabajo en equipo de carácter interdisciplinar		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE6 - Conocimientos básicos de geología y morfología del terreno y su aplicación a problemas relacionados con la ingeniería. Climatología		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesión magistral. Exposición de los principales contenidos teóricos y prácticos de la asignatura con ayuda de las TICs y pizarra.	28	100
Seminarios. Análisis o resolución de un problema o caso real, con la finalidad de conocerlo, interpretarlo, resolverlo, generar hipótesis, diagnosticarlo y proponer procedimientos de solución, para ver la aplicación de los conceptos teóricos en la realidad.	15	100
Prácticas de laboratorio. Actividades en las que se constatará la aplicación directa en el laboratorio o en aulas de informática de los conocimientos teóricos desarrollados en las lecciones magistrales y seminarios.	5	100
Salidas de estudio/ de campo. Visita de instalaciones. Observación y/o toma de datos.	10	100
Trabajo autónomo. Preparación de lecturas y materiales diversos, resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma, preparación del examen.	92	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesión magistral. Exposición por parte del profesor con ayuda de TICs de los aspectos más importantes de los contenidos del temario de la asignatura, bases teóricas y/o directrices del trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante (presencial).		
Resolución de problemas y/o ejercicios. Actividades en las que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la asignatura. Se realizarán en el aula (presencial) o mediante plataforma de teledocencia FAITC (no presencial).		
Prácticas de laboratorio. Se planificarán diferentes prácticas relacionadas con los contenidos de la asignatura para que el alumno aplique los conocimientos adquiridos en la clase teórica y complete de forma sólida los conocimientos adquiridos (presencial).		
Salidas de estudio/ de campo. Obtención de datos y determinaciones "in-situ" (presencial).		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Sesión magistral. Participación y asistencia (presencial).	10.0	20.0
Seminarios. Calidad del material solicitado: entrega de los casos prácticos, problemas, análisis de situaciones y ejercicios de los seminarios (no presencial).	25.0	35.0
Prácticas de laboratorio. Realización de las prácticas de laboratorio y entrega del correspondiente informe (presencial).	0.0	10.0
Salidas de estudio/ de campo. Entrega del correspondiente informe.	10.0	20.0
Pruebas tipo test, respuesta corta y/o de respuesta larga.	30.0	40.0
NIVEL 2: Economía y Empresa		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias Sociales y Jurídicas	Economía
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
		6
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Sí	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		
Adquisición de conocimiento adecuado del concepto de empresa, marco institucional y jurídico de la empresa y de organización y gestión de empresas		

5.5.1.3 CONTENIDOS		
Conceptos básicos de economía general. Economía ambiental. Empresa.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Los estudiantes obtendrán, a través de la Plataforma de Teledocencia, el acceso a todos los materiales precisos para la adquisición de competencias y evaluación de los resultados de aprendizaje. Se especificarán las metodologías docentes, las actividades de evaluación junto con el calendario y las formas de entrega (presencial o remota).		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Que los estudiantes sean capaces de desarrollar habilidades de análisis, síntesis y gestión de la información en el sector agroalimentario y del medio ambiente.		
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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Capacidad de análisis, organización y planificación		
CT4 - Capacidad de aprendizaje autónomo y gestión de la información		
CT6 - Adaptación a nuevas situaciones con creatividad e innovación		
CT7 - Capacidad de razonamiento crítico y autocrítico.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE8 - Conocimiento adecuado del concepto de empresa, marco institucional y jurídico de la empresa. Organización y gestión de empresas		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesión magistral. Exposición de los principales contenidos teóricos y prácticos de la asignatura con ayuda de las TICs y pizarra.	30	100
Seminarios. Análisis o resolución de un problema o caso real, con la finalidad de conocerlo, interpretarlo, resolverlo, generar hipótesis, diagnosticarlo y proponer procedimientos de solución, para ver la aplicación de los conceptos teóricos en la realidad.	30	100
Trabajo autónomo. Preparación de lecturas y materiales diversos, resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma, preparación del examen.	90	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesión magistral. Exposición por parte del profesor con ayuda de TICs de los aspectos más importantes de los contenidos del temario de la asignatura, bases teóricas y/o directrices del trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante (presencial).		
Resolución de problemas y/o ejercicios. Actividades en las que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la asignatura. Se realizaran en el aula (presencial) o mediante plataforma de teledocencia FAITC (no presencial).		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Seminarios. Calidad del material solicitado: entrega de los casos prácticos, problemas, análisis de situaciones y ejercicios de los seminarios (no presencial).	25.0	35.0
Pruebas tipo test, respuesta corta y/o de respuesta larga.	65.0	75.0

5.5 NIVEL 1: COMÚN A LA RAMA AGRÍCOLA		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Botánica		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
6		
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Sí	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		
Adquisición de la capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de identificación y caracterización de especies vegetales		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Concepto y división de la ciencia botánica. Introducción al Código Internacional de Nomenclatura Botánica. Código de Nomenclatura de Plantas: Variedades, Híbridos, Quimeras. Revisión de conceptos de citología e histología vegetal. Revisión de conceptos anatomía y organografía vegetal. Desarrollo y regulación vegetal. Acción de la temperatura en el desarrollo de los vegetales. Acción de la luz en el desarrollo de los vegetales.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Los estudiantes obtendrán, a través de la Plataforma de Teledocencia, el acceso a todos los materiales precisos para la adquisición de competencias y evaluación de los resultados de aprendizaje. Se especificarán las metodologías docentes, las actividades de evaluación junto con el calendario y las formas de entrega (presencial o remota).		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Que los estudiantes sean capaces de desarrollar habilidades de análisis, síntesis y gestión de la información en el sector agroalimentario y del medio ambiente.		
CG2 - Que los estudiantes sean capaces de adquirir y aplicar habilidades y destrezas de trabajo en equipo.		
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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Capacidad de análisis, organización y planificación		
CT3 - Comunicación oral y escrita en la lengua nativa y extranjera		
CT4 - Capacidad de aprendizaje autónomo y gestión de la información		

CT5 - Capacidad de resolución de problemas y toma de decisiones		
CT8 - Trabajo en equipo de carácter interdisciplinar		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE9 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de identificación y caracterización de especies vegetales		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesión magistral. Exposición de los principales contenidos teóricos y prácticos de la asignatura con ayuda de las TICs y pizarra.	30	100
Seminarios. Análisis o resolución de un problema o caso real, con la finalidad de conocerlo, interpretarlo, resolverlo, generar hipótesis, diagnosticarlo y proponer procedimientos de solución, para ver la aplicación de los conceptos teóricos en la realidad.	13	100
Prácticas de laboratorio. Actividades en las que se constatará la aplicación directa en el laboratorio o en aulas de informática de los conocimientos teóricos desarrollados en las lecciones magistrales y seminarios.	15	100
Salidas de estudio/ de campo. Visita de instalaciones. Observación y/o toma de datos.	2	100
Trabajo autónomo. Preparación de lecturas y materiales diversos, resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma, preparación del examen.	90	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesión magistral. Exposición por parte del profesor con ayuda de TICs de los aspectos más importantes de los contenidos del temario de la asignatura, bases teóricas y/o directrices del trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante (presencial).		
Resolución de problemas y/o ejercicios. Actividades en las que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la asignatura. Se realizarán en el aula (presencial) o mediante plataforma de teledocencia FAITC (no presencial).		
Prácticas de laboratorio. Se planificarán diferentes prácticas relacionadas con los contenidos de la asignatura para que el alumno aplique los conocimientos adquiridos en la clase teórica y complete de forma sólida los conocimientos adquiridos (presencial).		
Salidas de estudio/ de campo. Obtención de datos y determinaciones "in-situ" (presencial).		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Seminarios. Calidad del material solicitado: entrega de los casos prácticos, problemas, análisis de situaciones y ejercicios de los seminarios (no presencial).	15.0	25.0
Prácticas de laboratorio. Realización de las prácticas de laboratorio y entrega del correspondiente informe (presencial).	5.0	15.0
Salidas de estudio/ de campo. Entrega del correspondiente informe.	15.0	25.0
Pruebas tipo test, respuesta corta y/o de respuesta larga.	50.0	60.0
NIVEL 2: Química Agrícola		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		

CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
6		
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Sí	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		
Adquisición de la capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de las bases de la producción vegetal, los sistemas de producción, de protección y de explotación		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Introducción y consideraciones generales. Propiedades químicas del suelo, nutrientes y fertilizantes. Dinámica de los elementos esenciales para las plantas. Agricultura y sostenibilidad.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Los estudiantes obtendrán, a través de la Plataforma de Teledocencia, el acceso a todos los materiales precisos para la adquisición de competencias y evaluación de los resultados de aprendizaje. Se especificarán las metodologías docentes, las actividades de evaluación junto con el calendario y las formas de entrega (presencial o remota).		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Que los estudiantes sean capaces de desarrollar habilidades de análisis, síntesis y gestión de la información en el sector agroalimentario y del medio ambiente.		
CG2 - Que los estudiantes sean capaces de adquirir y aplicar habilidades y destrezas de trabajo en equipo.		
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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Capacidad de análisis, organización y planificación		
CT3 - Comunicación oral y escrita en la lengua nativa y extranjera		
CT4 - Capacidad de aprendizaje autónomo y gestión de la información		
CT5 - Capacidad de resolución de problemas y toma de decisiones		
CT8 - Trabajo en equipo de carácter interdisciplinar		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		

CE10 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de las bases de la producción vegetal, los sistemas de producción, de protección y de explotación		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesión magistral. Exposición de los principales contenidos teóricos y prácticos de la asignatura con ayuda de las TICs y pizarra.	27	100
Seminarios. Análisis o resolución de un problema o caso real, con la finalidad de conocerlo, interpretarlo, resolverlo, generar hipótesis, diagnosticarlo y proponer procedimientos de solución, para ver la aplicación de los conceptos teóricos en la realidad.	15	100
Prácticas de laboratorio. Actividades en las que se constatará la aplicación directa en el laboratorio o en aulas de informática de los conocimientos teóricos desarrollados en las lecciones magistrales y seminarios.	15	100
Trabajos tutelados. El estudiante, de manera individual, elabora un documento sobre un aspecto o tema concreto de la asignatura, por lo que supondrá la búsqueda y recogida de información, lectura y manejo de bibliografía, redacción, exposición...	3	100
Trabajo autónomo. Preparación de lecturas y materiales diversos, resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma, preparación del examen.	90	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesión magistral. Exposición por parte del profesor con ayuda de TICs de los aspectos más importantes de los contenidos del temario de la asignatura, bases teóricas y/o directrices del trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante (presencial).		
Resolución de problemas y/o ejercicios. Actividades en las que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la asignatura. Se realizarán en el aula (presencial) o mediante plataforma de teledocencia FAITC (no presencial).		
Prácticas de laboratorio. Se planificarán diferentes prácticas relacionadas con los contenidos de la asignatura para que el alumno aplique los conocimientos adquiridos en la clase teórica y complete de forma sólida los conocimientos adquiridos (presencial).		
Trabajos tutelados. El estudiante, de manera individual, elabora un documento sobre un aspecto o tema concreto de la asignatura, por lo que supondrá la búsqueda y recogida de información, lectura y manejo de bibliografía, redacción, exposición (no presencial).		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Seminarios. Calidad del material solicitado: entrega de los casos prácticos, problemas, análisis de situaciones y ejercicios de los seminarios (no presencial).	5.0	15.0
Prácticas de laboratorio. Realización de las prácticas de laboratorio y entrega del correspondiente informe (presencial).	5.0	15.0
Trabajos tutelados. Diseño de un trabajo de investigación: entrega (no presencial) o exposición del mismo (presencial).	5.0	15.0
Pruebas tipo test, respuesta corta y/o de respuesta larga.	65.0	75.0

NIVEL 2: Fitotecnia		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
	6	
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Sí	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		
Adquisición de la capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de las bases de la producción vegetal, los sistemas de producción, de protección y de explotación y los principios de las aplicaciones de la biotecnología en la ingeniería agrícola		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Relaciones cultivo y ambiente: sistemas agrícolas. Bases de la producción de cultivos. Tecnología de la producción. Gestión del espacio agrícola.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Los estudiantes obtendrán, a través de la Plataforma de Teledocencia, el acceso a todos los materiales precisos para la adquisición de competencias y evaluación de los resultados de aprendizaje. Se especificarán las metodologías docentes, las actividades de evaluación junto con el calendario y las formas de entrega (presencial o remota).		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Que los estudiantes sean capaces de desarrollar habilidades de análisis, síntesis y gestión de la información en el sector agroalimentario y del medio ambiente.		
CG2 - Que los estudiantes sean capaces de adquirir y aplicar habilidades y destrezas de trabajo en equipo.		
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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Capacidad de análisis, organización y planificación		
CT3 - Comunicación oral y escrita en la lengua nativa y extranjera		
CT4 - Capacidad de aprendizaje autónomo y gestión de la información		
CT5 - Capacidad de resolución de problemas y toma de decisiones		
CT8 - Trabajo en equipo de carácter interdisciplinar		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		

CE10 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de las bases de la producción vegetal, los sistemas de producción, de protección y de explotación		
CE11 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de las aplicaciones de la biotecnología en la ingeniería agrícola		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesión magistral. Exposición de los principales contenidos teóricos y prácticos de la asignatura con ayuda de las TICs y pizarra.	30	100
Seminarios. Análisis o resolución de un problema o caso real, con la finalidad de conocerlo, interpretarlo, resolverlo, generar hipótesis, diagnosticarlo y proponer procedimientos de solución, para ver la aplicación de los conceptos teóricos en la realidad.	15	100
Prácticas de laboratorio. Actividades en las que se constatará la aplicación directa en el laboratorio o en aulas de informática de los conocimientos teóricos desarrollados en las lecciones magistrales y seminarios.	15	100
Trabajo autónomo. Preparación de lecturas y materiales diversos, resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma, preparación del examen.	90	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesión magistral. Exposición por parte del profesor con ayuda de TICs de los aspectos más importantes de los contenidos del temario de la asignatura, bases teóricas y/o directrices del trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante (presencial).		
Resolución de problemas y/o ejercicios. Actividades en las que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la asignatura. Se realizaran en el aula (presencial) o mediante plataforma de teledocencia FAITC (no presencial).		
Prácticas de laboratorio. Se planificarán diferentes prácticas relacionadas con los contenidos de la asignatura para que el alumno aplique los conocimientos adquiridos en la clase teórica y complete de forma sólida los conocimientos adquiridos (presencial).		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Seminarios. Calidad del material solicitado: entrega de los casos prácticos, problemas, análisis de situaciones y ejercicios de los seminarios (no presencial).	10.0	15.0
Prácticas de laboratorio. Realización de las prácticas de laboratorio y entrega del correspondiente informe (presencial).	15.0	25.0
Pruebas tipo test, respuesta corta y/o de respuesta larga.	60.0	70.0
NIVEL 2: Zootecnia		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6

	6	
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Sí	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		
Adquisición de capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de las bases de la producción animal.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Zootecnia. Animales productivos. Reproducción. Crecimiento y desarrollo. Alimentación. Sanidad e higiene. Producción.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Los estudiantes obtendrán, a través de la Plataforma de Teledocencia, el acceso a todos los materiales precisos para la adquisición de competencias y evaluación de los resultados de aprendizaje. Se especificarán las metodologías docentes, las actividades de evaluación junto con el calendario y las formas de entrega (presencial o remota).		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Que los estudiantes sean capaces de desarrollar habilidades de análisis, síntesis y gestión de la información en el sector agroalimentario y del medio ambiente.		
CG2 - Que los estudiantes sean capaces de adquirir y aplicar habilidades y destrezas de trabajo en equipo.		
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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Capacidad de análisis, organización y planificación		
CT3 - Comunicación oral y escrita en la lengua nativa y extranjera		
CT4 - Capacidad de aprendizaje autónomo y gestión de la información		
CT5 - Capacidad de resolución de problemas y toma de decisiones		
CT8 - Trabajo en equipo de carácter interdisciplinar		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE12 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de las bases de la producción animal. Instalaciones ganaderas		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesión magistral. Exposición de los principales contenidos teóricos y prácticos de la asignatura con ayuda de las TICs y pizarra.	30	100
Seminarios. Análisis o resolución de un problema o caso real, con la finalidad	15	100

de conocerlo, interpretarlo, resolverlo, generar hipótesis, diagnosticarlo y proponer procedimientos de solución, para ver la aplicación de los conceptos teóricos en la realidad.		
Salidas de estudio/ de campo. Visita de instalaciones. Observación y/o toma de datos.	15	100
Trabajo autónomo. Preparación de lecturas y materiales diversos, resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma, preparación del examen.	90	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesión magistral. Exposición por parte del profesor con ayuda de TICs de los aspectos más importantes de los contenidos del temario de la asignatura, bases teóricas y/o directrices del trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante (presencial).		
Resolución de problemas y/o ejercicios. Actividades en las que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la asignatura. Se realizarán en el aula (presencial) o mediante plataforma de teledocencia FAITC (no presencial).		
Salidas de estudio/ de campo. Obtención de datos y determinaciones "in-situ" (presencial).		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Seminarios. Calidad del material solicitado: entrega de los casos prácticos, problemas, análisis de situaciones y ejercicios de los seminarios (no presencial).	5.0	10.0
Salidas de estudio/ de campo. Entrega del correspondiente informe.	10.0	20.0
Pruebas tipo test, respuesta corta y/o de respuesta larga.	70.0	80.0
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: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
	6	
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Sí	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		
Adquisición de la capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la ecología, los estudios de impacto ambiental, su evaluación y corrección		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Introducción. Ecosistemas. Ciclos biogeoquímicos. Dinámica del ecosistema. Masas fluidas: agua, dinámica oceánica, aire, atmósfera y dinámica atmosférica. Contaminación de aguas. Tratamiento de aguas residuales. Contaminación atmosférica. Energía y medio ambiente. Cambio global. Reducción de la biodiversidad. Protección de la naturaleza. Agricultura y medio ambiente. Gestión ambiental. Estudios de impacto ambiental. Política ambiental y empresa. Análisis de ciclo de vida.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Los estudiantes obtendrán, a través de la Plataforma de Teledocencia, el acceso a todos los materiales precisos para la adquisición de competencias y evaluación de los resultados de aprendizaje. Se especificarán las metodologías docentes, las actividades de evaluación junto con el calendario y las formas de entrega (presencial o remota).		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Que los estudiantes sean capaces de desarrollar habilidades de análisis, síntesis y gestión de la información en el sector agroalimentario y del medio ambiente.		
CG2 - Que los estudiantes sean capaces de adquirir y aplicar habilidades y destrezas de trabajo en equipo.		
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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Capacidad de análisis, organización y planificación		
CT3 - Comunicación oral y escrita en la lengua nativa y extranjera		
CT4 - Capacidad de aprendizaje autónomo y gestión de la información		
CT5 - Capacidad de resolución de problemas y toma de decisiones		
CT8 - Trabajo en equipo de carácter interdisciplinar		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE13 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la ecología, los estudios de impacto ambiental, su evaluación y corrección		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesión magistral. Exposición de los principales contenidos teóricos y prácticos de la asignatura con ayuda de las TICs y pizarra.	30	100
Seminarios. Análisis o resolución de un problema o caso real, con la finalidad de conocerlo, interpretarlo, resolverlo, generar hipótesis, diagnosticarlo y proponer procedimientos de solución, para ver la aplicación de los conceptos teóricos en la realidad.	15	100
Trabajos tutelados. El estudiante, de manera individual, elabora un documento sobre un aspecto o tema concreto de la asignatura, por lo que supondrá la búsqueda y recogida de información, lectura y manejo de bibliografía, redacción, exposición...	5	100

Salidas de estudio/ de campo. Visita de instalaciones. Observación y/o toma de datos.	10	100
Trabajo autónomo. Preparación de lecturas y materiales diversos, resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma, preparación del examen.	90	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesión magistral. Exposición por parte del profesor con ayuda de TICs de los aspectos más importantes de los contenidos del temario de la asignatura, bases teóricas y/o directrices del trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante (presencial).		
Resolución de problemas y/o ejercicios. Actividades en las que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la asignatura. Se realizarán en el aula (presencial) o mediante plataforma de teledocencia FAITC (no presencial).		
Trabajos tutelados. El estudiante, de manera individual, elabora un documento sobre un aspecto o tema concreto de la asignatura, por lo que supondrá la búsqueda y recogida de información, lectura y manejo de bibliografía, redacción, exposición (no presencial).		
Salidas de estudio/ de campo. Obtención de datos y determinaciones "in-situ" (presencial).		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Trabajos tutelados. Diseño de un trabajo de investigación: entrega (no presencial) o exposición del mismo (presencial).	10.0	15.0
Salidas de estudio/ de campo. Entrega del correspondiente informe.	5.0	10.0
Pruebas tipo test, respuesta corta y/o de respuesta larga.	80.0	85.0
NIVEL 2: Topografía		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
		6
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Sí	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		
Adquisición de la capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de levantamientos y replanteos topográficos. Cartografía, fotogrametría, sistemas de información geográfica y teledetección en agronomía		

5.5.1.3 CONTENIDOS		
Conceptos previos. Errores en la observación. Medición de distancias y ángulos. Equipos de medición. Radiación. Métodos topográficos: itinerarios, inserción directa e inserción inversa.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Los estudiantes obtendrán, a través de la Plataforma de Teledocencia, el acceso a todos los materiales precisos para la adquisición de competencias y evaluación de los resultados de aprendizaje. Se especificarán las metodologías docentes, las actividades de evaluación junto con el calendario y las formas de entrega (presencial o remota).		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Que los estudiantes sean capaces de desarrollar habilidades de análisis, síntesis y gestión de la información en el sector agroalimentario y del medio ambiente.		
CG2 - Que los estudiantes sean capaces de adquirir y aplicar habilidades y destrezas de trabajo en equipo.		
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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Capacidad de análisis, organización y planificación		
CT3 - Comunicación oral y escrita en la lengua nativa y extranjera		
CT4 - Capacidad de aprendizaje autónomo y gestión de la información		
CT5 - Capacidad de resolución de problemas y toma de decisiones		
CT8 - Trabajo en equipo de carácter interdisciplinar		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE14 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de levantamientos y replanteos topográficos. Cartografía, fotogrametría, sistemas de información geográfica y teledetección en agronomía		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesión magistral. Exposición de los principales contenidos teóricos y prácticos de la asignatura con ayuda de las TICs y pizarra.	15	100
Seminarios. Análisis o resolución de un problema o caso real, con la finalidad de conocerlo, interpretarlo, resolverlo, generar hipótesis, diagnosticarlo y proponer procedimientos de solución, para ver la aplicación de los conceptos teóricos en la realidad.	25	100
Salidas de estudio/ de campo. Visita de instalaciones. Observación y/o toma de datos.	20	100
Trabajo autónomo. Preparación de lecturas y materiales diversos, resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma, preparación del examen.	90	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesión magistral. Exposición por parte del profesor con ayuda de TICs de los aspectos más importantes de los contenidos del temario de la asignatura, bases teóricas y/o directrices del trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante (presencial).		
Resolución de problemas y/o ejercicios. Actividades en las que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la asignatura. Se realizaran en el aula (presencial) o mediante plataforma de teledocencia FAITC (no presencial).		
Salidas de estudio/ de campo. Obtención de datos y determinaciones "in-situ" (presencial).		

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Seminarios. Calidad del material solicitado: entrega de los casos prácticos, problemas, análisis de situaciones y ejercicios de los seminarios (no presencial).	10.0	20.0
Salidas de estudio/ de campo. Entrega del correspondiente informe.	30.0	40.0
Pruebas tipo test, respuesta corta y/o de respuesta larga.	40.0	50.0
NIVEL 2: Cálculo de Estructuras		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
6		
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Sí	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		
Adquisición de la capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la ingeniería del medio rural: calculo de estructuras, construcción, hidráulica		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
1. Sólido elástico. Ecuación de la línea elástica. 2. Tracción-compresión. Teorema de Mohr. 3. Cortadura. 4. Vigas, diagramas de solicitaciones. 5. Flexión. Tensiones. 6. Flexión. Deformaciones. 7. Flexión hiperestática. 8. Torsión. 9. Solicitaciones compuestas. 10. Pandeo. 11. Potencial interno. 12. Estados límites. 13. Pórticos. 14. Estructuras reticuladas 15. Estructuras de nudos rígidos. 16. Estructuras de contención y empuje del terreno.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Los estudiantes obtendrán, a través de la Plataforma de Teledocencia, el acceso a todos los materiales precisos para la adquisición de competencias y evaluación de los resultados de aprendizaje. Se especificarán las metodologías docentes, las actividades de evaluación junto con el calendario y las formas de entrega (presencial o remota).		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Que los estudiantes sean capaces de desarrollar habilidades de análisis, síntesis y gestión de la información en el sector agroalimentario y del medio ambiente.		
CG2 - Que los estudiantes sean capaces de adquirir y aplicar habilidades y destrezas de trabajo en equipo.		

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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Capacidad de análisis, organización y planificación		
CT3 - Comunicación oral y escrita en la lengua nativa y extranjera		
CT4 - Capacidad de aprendizaje autónomo y gestión de la información		
CT5 - Capacidad de resolución de problemas y toma de decisiones		
CT8 - Trabajo en equipo de carácter interdisciplinar		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE15 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la ingeniería del medio rural: calculo de estructuras, construcción, hidráulica		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesión magistral. Exposición de los principales contenidos teóricos y prácticos de la asignatura con ayuda de las TICs y pizarra.	30	100
Seminarios. Análisis o resolución de un problema o caso real, con la finalidad de conocerlo, interpretarlo, resolverlo, generar hipótesis, diagnosticarlo y proponer procedimientos de solución, para ver la aplicación de los conceptos teóricos en la realidad.	15	100
Trabajo autónomo. Preparación de lecturas y materiales diversos, resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma, preparación del examen.	90	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesión magistral. Exposición por parte del profesor con ayuda de TICs de los aspectos más importantes de los contenidos del temario de la asignatura, bases teóricas y/o directrices del trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante (presencial).		
Resolución de problemas y/o ejercicios. Actividades en las que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la asignatura. Se realizaran en el aula (presencial) o mediante plataforma de teledocencia FAITC (no presencial).		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Seminarios. Calidad del material solicitado: entrega de los casos prácticos, problemas, análisis de situaciones y ejercicios de los seminarios (no presencial).	20.0	30.0
Pruebas tipo test, respuesta corta y/o de respuesta larga.	70.0	80.0
NIVEL 2: Construcción e Infraestructuras Rurales		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3

ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
		6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Sí	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		
Adquisición de capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la ingeniería del medio rural: calculo de estructuras, construcción, construcciones agropecuarias e hidráulica.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Construcción y resistencia de materiales. Elementos estructurales en la edificación rural. Tipos más comunes. Construcción de alojamientos ganaderos. Estructuras de contención. Instalaciones hidráulicas.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Los estudiantes obtendrán, a través de la Plataforma de Teledocencia, el acceso a todos los materiales precisos para la adquisición de competencias y evaluación de los resultados de aprendizaje. Se especificarán las metodologías docentes, las actividades de evaluación junto con el calendario y las formas de entrega (presencial o remota).		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Que los estudiantes sean capaces de desarrollar habilidades de análisis, síntesis y gestión de la información en el sector agroalimentario y del medio ambiente.		
CG2 - Que los estudiantes sean capaces de adquirir y aplicar habilidades y destrezas de trabajo en equipo.		
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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Capacidad de análisis, organización y planificación		
CT3 - Comunicación oral y escrita en la lengua nativa y extranjera		
CT4 - Capacidad de aprendizaje autónomo y gestión de la información		
CT5 - Capacidad de resolución de problemas y toma de decisiones		
CT8 - Trabajo en equipo de carácter interdisciplinar		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE15 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la ingeniería del medio rural: calculo de estructuras, construcción, hidráulica		
CE23 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar conceptos relacionados con construcciones agropecuarias		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD

Sesión magistral. Exposición de los principales contenidos teóricos y prácticos de la asignatura con ayuda de las TICs y pizarra.	30	100
Seminarios. Análisis o resolución de un problema o caso real, con la finalidad de conocerlo, interpretarlo, resolverlo, generar hipótesis, diagnosticarlo y proponer procedimientos de solución, para ver la aplicación de los conceptos teóricos en la realidad.	15	100
Trabajo autónomo. Preparación de lecturas y materiales diversos, resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma, preparación del examen.	105	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesión magistral. Exposición por parte del profesor con ayuda de TICs de los aspectos más importantes de los contenidos del temario de la asignatura, bases teóricas y/o directrices del trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante (presencial).		
Resolución de problemas y/o ejercicios. Actividades en las que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la asignatura. Se realizaran en el aula (presencial) o mediante plataforma de teledocencia FAITC (no presencial).		
Trabajos tutelados. El estudiante, de manera individual, elabora un documento sobre un aspecto o tema concreto de la asignatura, por lo que supondrá la búsqueda y recogida de información, lectura y manejo de bibliografía, redacción, exposición (no presencial).		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Seminarios. Calidad del material solicitado: entrega de los casos prácticos, problemas, análisis de situaciones y ejercicios de los seminarios (no presencial).	10.0	20.0
Pruebas tipo test, respuesta corta y/o de respuesta larga.	80.0	90.0
NIVEL 2: Termotecnia		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
	6	
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Sí	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		
Adquisición de la capacidad para conocer y utilizar los principios de la termotecnia.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Concepto de termotecnia. Transmisión de calor. Cambiadores de calor. Aislamientos térmicos. Evaporadores. Sistemas de producción de frío. Humidificación, deshumidificación y secado.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Los estudiantes obtendrán, a través de la Plataforma de Teledocencia, el acceso a todos los materiales precisos para la adquisición de competencias y evaluación de los resultados de aprendizaje. Se especificarán las metodologías docentes, las actividades de evaluación junto con el calendario y las formas de entrega (presencial o remota).		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Que los estudiantes sean capaces de desarrollar habilidades de análisis, síntesis y gestión de la información en el sector agroalimentario y del medio ambiente.		
CG2 - Que los estudiantes sean capaces de adquirir y aplicar habilidades y destrezas de trabajo en equipo.		
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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Capacidad de análisis, organización y planificación		
CT3 - Comunicación oral y escrita en la lengua nativa y extranjera		
CT4 - Capacidad de aprendizaje autónomo y gestión de la información		
CT5 - Capacidad de resolución de problemas y toma de decisiones		
CT8 - Trabajo en equipo de carácter interdisciplinar		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE16 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la ingeniería del medio rural: Termotecnia, motores y máquinas		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesión magistral. Exposición de los principales contenidos teóricos y prácticos de la asignatura con ayuda de las TICs y pizarra.	30	100
Prácticas de laboratorio. Actividades en las que se constatará la aplicación directa en el laboratorio o en aulas de informática de los conocimientos teóricos desarrollados en las lecciones magistrales y seminarios.	15	100
Trabajo autónomo. Preparación de lecturas y materiales diversos, resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma, preparación del examen.	105	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesión magistral. Exposición por parte del profesor con ayuda de TICs de los aspectos más importantes de los contenidos del temario de la asignatura, bases teóricas y/o directrices del trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante (presencial).		
Prácticas de laboratorio. Se planificarán diferentes prácticas relacionadas con los contenidos de la asignatura para que el alumno aplique los conocimientos adquiridos en la clase teórica y complete de forma sólida los conocimientos adquiridos (presencial).		

Trabajos tutelados. El estudiante, de manera individual, elabora un documento sobre un aspecto o tema concreto de la asignatura, por lo que supondrá la búsqueda y recogida de información, lectura y manejo de bibliografía, redacción, exposición (no presencial).		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prácticas de laboratorio. Realización de las prácticas de laboratorio y entrega del correspondiente informe (presencial).	10.0	20.0
Trabajos tutelados. Diseño de un trabajo de investigación: entrega (no presencial) o exposición del mismo (presencial).	10.0	20.0
Pruebas tipo test, respuesta corta y/o de respuesta larga.	70.0	80.0
NIVEL 2: Mecanización Rural		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
	6	
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Sí	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		
Adquisición de capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la ingeniería del medio rural: motores, máquinas y conceptos relacionados con maquinaria agrícola		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Introducción al estudio de los motores. Mecanización agraria. El tractor agrícola. Coste de utilización de la maquinaria agrícola. Laboreo mecanizado del terreno.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Los estudiantes obtendrán, a través de la Plataforma de Teledocencia, el acceso a todos los materiales precisos para la adquisición de competencias y evaluación de los resultados de aprendizaje. Se especificarán las metodologías docentes, las actividades de evaluación junto con el calendario y las formas de entrega (presencial o remota).		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Que los estudiantes sean capaces de desarrollar habilidades de análisis, síntesis y gestión de la información en el sector agroalimentario y del medio ambiente.		

CG2 - Que los estudiantes sean capaces de adquirir y aplicar habilidades y destrezas de trabajo en equipo.		
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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Capacidad de análisis, organización y planificación		
CT3 - Comunicación oral y escrita en la lengua nativa y extranjera		
CT4 - Capacidad de aprendizaje autónomo y gestión de la información		
CT5 - Capacidad de resolución de problemas y toma de decisiones		
CT8 - Trabajo en equipo de carácter interdisciplinar		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE16 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la ingeniería del medio rural: Termotecnia, motores y máquinas		
CE24 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar conceptos relacionados con maquinaria agrícola		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesión magistral. Exposición de los principales contenidos teóricos y prácticos de la asignatura con ayuda de las TICs y pizarra.	15	100
Seminarios. Análisis o resolución de un problema o caso real, con la finalidad de conocerlo, interpretarlo, resolverlo, generar hipótesis, diagnosticarlo y proponer procedimientos de solución, para ver la aplicación de los conceptos teóricos en la realidad.	10	100
Trabajos tutelados. El estudiante, de manera individual, elabora un documento sobre un aspecto o tema concreto de la asignatura, por lo que supondrá la búsqueda y recogida de información, lectura y manejo de bibliografía, redacción, exposición...	5	100
Trabajo autónomo. Preparación de lecturas y materiales diversos, resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma, preparación del examen.	120	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesión magistral. Exposición por parte del profesor con ayuda de TICs de los aspectos más importantes de los contenidos del temario de la asignatura, bases teóricas y/o directrices del trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante (presencial).		
Resolución de problemas y/o ejercicios. Actividades en las que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la asignatura. Se realizaran en el aula (presencial) o mediante plataforma de teledocencia FAITC (no presencial).		
Trabajos tutelados. El estudiante, de manera individual, elabora un documento sobre un aspecto o tema concreto de la asignatura, por lo que supondrá la búsqueda y recogida de información, lectura y manejo de bibliografía, redacción, exposición (no presencial).		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Seminarios. Calidad del material solicitado: entrega de los casos prácticos, problemas, análisis de situaciones	30.0	50.0

y ejercicios de los seminarios (no presencial).		
Trabajos tutelados. Diseño de un trabajo de investigación: entrega (no presencial) o exposición del mismo (presencial).	25.0	35.0
Pruebas tipo test, respuesta corta y/o de respuesta larga.	25.0	35.0
NIVEL 2: Electrotecnia		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
		6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Sí	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		
Adquisición de capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la ingeniería del medio rural: Electrotecnia.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Introducción. Circuitos de corriente continua. Circuitos de corriente alterna. Circuitos trifásicos de corriente alterna. Máquinas eléctricas. Instalaciones eléctricas.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Los estudiantes obtendrán, a través de la Plataforma de Teledocencia, el acceso a todos los materiales precisos para la adquisición de competencias y evaluación de los resultados de aprendizaje. Se especificarán las metodologías docentes, las actividades de evaluación junto con el calendario y las formas de entrega (presencial o remota).		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Que los estudiantes sean capaces de desarrollar habilidades de análisis, síntesis y gestión de la información en el sector agroalimentario y del medio ambiente.		
CG2 - Que los estudiantes sean capaces de adquirir y aplicar habilidades y destrezas de trabajo en equipo.		
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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		

CT1 - Capacidad de análisis, organización y planificación		
CT3 - Comunicación oral y escrita en la lengua nativa y extranjera		
CT4 - Capacidad de aprendizaje autónomo y gestión de la información		
CT5 - Capacidad de resolución de problemas y toma de decisiones		
CT8 - Trabajo en equipo de carácter interdisciplinar		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE17 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la ingeniería del medio rural: Electrotecnia		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesión magistral. Exposición de los principales contenidos teóricos y prácticos de la asignatura con ayuda de las TICs y pizarra.	30	100
Prácticas de laboratorio. Actividades en las que se constatará la aplicación directa en el laboratorio o en aulas de informática de los conocimientos teóricos desarrollados en las lecciones magistrales y seminarios.	15	100
Trabajo autónomo. Preparación de lecturas y materiales diversos, resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma, preparación del examen.	105	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesión magistral. Exposición por parte del profesor con ayuda de TICs de los aspectos más importantes de los contenidos del temario de la asignatura, bases teóricas y/o directrices del trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante (presencial).		
Prácticas de laboratorio. Se planificarán diferentes prácticas relacionadas con los contenidos de la asignatura para que el alumno aplique los conocimientos adquiridos en la clase teórica y complete de forma sólida los conocimientos adquiridos (presencial).		
Trabajos tutelados. El estudiante, de manera individual, elabora un documento sobre un aspecto o tema concreto de la asignatura, por lo que supondrá la búsqueda y recogida de información, lectura y manejo de bibliografía, redacción, exposición (no presencial).		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prácticas de laboratorio. Realización de las prácticas de laboratorio y entrega del correspondiente informe (presencial).	10.0	20.0
Trabajos tutelados. Diseño de un trabajo de investigación: entrega (no presencial) o exposición del mismo (presencial).	10.0	20.0
Pruebas tipo test, respuesta corta y/o de respuesta larga.	70.0	80.0
NIVEL 2: Proyectos		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
6		
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Sí	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		
Adquisición de capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la ingeniería del medio rural: proyectos técnicos, toma de decisiones mediante el uso de los recursos disponibles para el trabajo en grupos multidisciplinares, transferencia de tecnología y principios de valoración de empresas agrarias y comercialización.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Introducción. El proyecto. Dirección y Gestión de Proyectos. Elementos participantes en el proyecto. Etapas de un proyecto. Morfología del documento proyecto. Memoria descriptiva. Memoria justificativa. Anexos. Planos. Pliego de condiciones. Presupuesto. Legislación. Programación. Estructuras metálicas. Instalaciones industriales. Estudio económico.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Los estudiantes obtendrán, a través de la Plataforma de Teledocencia, el acceso a todos los materiales precisos para la adquisición de competencias y evaluación de los resultados de aprendizaje. Se especificarán las metodologías docentes, las actividades de evaluación junto con el calendario y las formas de entrega (presencial o remota).		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Que los estudiantes sean capaces de desarrollar habilidades de análisis, síntesis y gestión de la información en el sector agroalimentario y del medio ambiente.		
CG2 - Que los estudiantes sean capaces de adquirir y aplicar habilidades y destrezas de trabajo en equipo.		
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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Capacidad de análisis, organización y planificación		
CT3 - Comunicación oral y escrita en la lengua nativa y extranjera		
CT4 - Capacidad de aprendizaje autónomo y gestión de la información		
CT5 - Capacidad de resolución de problemas y toma de decisiones		
CT8 - Trabajo en equipo de carácter interdisciplinar		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE18 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la ingeniería del medio rural: proyectos técnicos		
CE20 - 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		
CE21 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la transferencia de tecnología, entender, interpretar, comunicar y adoptar los avances en el campo agrario		
CE22 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de valoración de empresas agrarias y comercialización		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesión magistral. Exposición de los principales contenidos teóricos y prácticos	30	100

de la asignatura con ayuda de las TICs y pizarra.		
Seminarios. Análisis o resolución de un problema o caso real, con la finalidad de conocerlo, interpretarlo, resolverlo, generar hipótesis, diagnosticarlo y proponer procedimientos de solución, para ver la aplicación de los conceptos teóricos en la realidad.	10	100
Trabajos tutelados. El estudiante, de manera individual, elabora un documento sobre un aspecto o tema concreto de la asignatura, por lo que supondrá la búsqueda y recogida de información, lectura y manejo de bibliografía, redacción, exposición...	5	100
Trabajo autónomo. Preparación de lecturas y materiales diversos, resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma, preparación del examen.	105	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesión magistral. Exposición por parte del profesor con ayuda de TICs de los aspectos más importantes de los contenidos del temario de la asignatura, bases teóricas y/o directrices del trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante (presencial).		
Resolución de problemas y/o ejercicios. Actividades en las que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la asignatura. Se realizarán en el aula (presencial) o mediante plataforma de teledocencia FAITC (no presencial).		
Trabajos tutelados. El estudiante, de manera individual, elabora un documento sobre un aspecto o tema concreto de la asignatura, por lo que supondrá la búsqueda y recogida de información, lectura y manejo de bibliografía, redacción, exposición (no presencial).		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Seminarios. Calidad del material solicitado: entrega de los casos prácticos, problemas, análisis de situaciones y ejercicios de los seminarios (no presencial).	20.0	30.0
Trabajos tutelados. Diseño de un trabajo de investigación: entrega (no presencial) o exposición del mismo (presencial).	20.0	30.0
Pruebas tipo test, respuesta corta y/o de respuesta larga.	50.0	60.0
NIVEL 2: Gestión de Residuos		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
6		
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA

Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Sí	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		
Adquisición de la capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la gestión y aprovechamiento de residuos y de subproductos agroindustriales		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Introducción. Clasificación y caracterización de residuos. Sistemas de gestión de residuos. Recogida, transporte, valorización y eliminación de residuos. Reciclaje.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Los estudiantes obtendrán, a través de la Plataforma de Teledocencia, el acceso a todos los materiales precisos para la adquisición de competencias y evaluación de los resultados de aprendizaje. Se especificarán las metodologías docentes, las actividades de evaluación junto con el calendario y las formas de entrega (presencial o remota).		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Que los estudiantes sean capaces de desarrollar habilidades de análisis, síntesis y gestión de la información en el sector agroalimentario y del medio ambiente.		
CG2 - Que los estudiantes sean capaces de adquirir y aplicar habilidades y destrezas de trabajo en equipo.		
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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Capacidad de análisis, organización y planificación		
CT3 - Comunicación oral y escrita en la lengua nativa y extranjera		
CT4 - Capacidad de aprendizaje autónomo y gestión de la información		
CT5 - Capacidad de resolución de problemas y toma de decisiones		
CT8 - Trabajo en equipo de carácter interdisciplinar		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE19 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la gestión y aprovechamiento de subproductos agroindustriales		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesión magistral. Exposición de los principales contenidos teóricos y prácticos de la asignatura con ayuda de las TICs y pizarra.	30	100
Seminarios. Análisis o resolución de un problema o caso real, con la finalidad de conocerlo, interpretarlo, resolverlo, generar hipótesis, diagnosticarlo y proponer procedimientos de solución, para ver la aplicación de los conceptos teóricos en la realidad.	15	100

Prácticas de laboratorio. Actividades en las que se constatará la aplicación directa en el laboratorio o en aulas de informática de los conocimientos teóricos desarrollados en las lecciones magistrales y seminarios.	15	100
Trabajo autónomo. Preparación de lecturas y materiales diversos, resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma, preparación del examen.	90	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesión magistral. Exposición por parte del profesor con ayuda de TICs de los aspectos más importantes de los contenidos del temario de la asignatura, bases teóricas y/o directrices del trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante (presencial).		
Prácticas de laboratorio. Se planificarán diferentes prácticas relacionadas con los contenidos de la asignatura para que el alumno aplique los conocimientos adquiridos en la clase teórica y complete de forma sólida los conocimientos adquiridos (presencial).		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Seminarios. Calidad del material solicitado: entrega de los casos prácticos, problemas, análisis de situaciones y ejercicios de los seminarios (no presencial).	15.0	25.0
Prácticas de laboratorio. Realización de las prácticas de laboratorio y entrega del correspondiente informe (presencial).	15.0	25.0
Pruebas tipo test, respuesta corta y/o de respuesta larga.	50.0	70.0
5.5 NIVEL 1: COMPLEMENTARIO AGRÍCOLA		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Ampliación de Química		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	6	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Sí	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		
Adquisición de conocimientos básicos de química general, química orgánica y química inorgánica y sus aplicaciones a la ingeniería		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Aspectos termodinámicos de los procesos químicos. Termoquímica. Conceptos de espontaneidad. Equilibrio químico. Equilibrio ácido-base. Fase acuosa. Procesos de solubilidad. Aplicaciones de los equilibrios acuosos. Equilibrio redox. Cinética química.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Los estudiantes obtendrán, a través de la Plataforma de Teledocencia, el acceso a todos los materiales precisos para la adquisición de competencias y evaluación de los resultados de aprendizaje. Se especificarán las metodologías docentes, las actividades de evaluación junto con el calendario y las formas de entrega (presencial o remota).		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Que los estudiantes sean capaces de desarrollar habilidades de análisis, síntesis y gestión de la información en el sector agroalimentario y del medio ambiente.		
CG2 - Que los estudiantes sean capaces de adquirir y aplicar habilidades y destrezas de trabajo en equipo.		
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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Capacidad de análisis, organización y planificación		
CT3 - Comunicación oral y escrita en la lengua nativa y extranjera		
CT4 - Capacidad de aprendizaje autónomo y gestión de la información		
CT5 - Capacidad de resolución de problemas y toma de decisiones		
CT8 - Trabajo en equipo de carácter interdisciplinar		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE25 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar aspectos relacionados con el equilibrio químico y los procesos cinéticos; haciendo especial hincapié en su aplicación en agroquímica		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesión magistral. Exposición de los principales contenidos teóricos y prácticos de la asignatura con ayuda de las TICs y pizarra.	27	100
Seminarios. Análisis o resolución de un problema o caso real, con la finalidad de conocerlo, interpretarlo, resolverlo, generar hipótesis, diagnosticarlo y proponer procedimientos de solución, para ver la aplicación de los conceptos teóricos en la realidad.	15	100
Prácticas de laboratorio. Actividades en las que se constatará la aplicación directa en el laboratorio o en aulas de informática de los conocimientos teóricos desarrollados en las lecciones magistrales y seminarios.	15	100
Trabajos tutelados. El estudiante, de manera individual, elabora un documento sobre un aspecto o tema concreto de la asignatura, por lo que supondrá la búsqueda y recogida de información,	3	100

lectura y manejo de bibliografía, redacción, exposición...		
Trabajo autónomo. Preparación de lecturas y materiales diversos, resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma, preparación del examen.	90	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesión magistral. Exposición por parte del profesor con ayuda de TICs de los aspectos más importantes de los contenidos del temario de la asignatura, bases teóricas y/o directrices del trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante (presencial).		
Resolución de problemas y/o ejercicios. Actividades en las que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la asignatura. Se realizarán en el aula (presencial) o mediante plataforma de teledocencia FAITC (no presencial).		
Prácticas de laboratorio. Se planificarán diferentes prácticas relacionadas con los contenidos de la asignatura para que el alumno aplique los conocimientos adquiridos en la clase teórica y complete de forma sólida los conocimientos adquiridos (presencial).		
Trabajos tutelados. El estudiante, de manera individual, elabora un documento sobre un aspecto o tema concreto de la asignatura, por lo que supondrá la búsqueda y recogida de información, lectura y manejo de bibliografía, redacción, exposición (no presencial).		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Seminarios. Calidad del material solicitado: entrega de los casos prácticos, problemas, análisis de situaciones y ejercicios de los seminarios (no presencial).	5.0	15.0
Prácticas de laboratorio. Realización de las prácticas de laboratorio y entrega del correspondiente informe (presencial).	15.0	25.0
Trabajos tutelados. Diseño de un trabajo de investigación: entrega (no presencial) o exposición del mismo (presencial).	35.0	45.0
Pruebas tipo test, respuesta corta y/o de respuesta larga.	25.0	35.0
NIVEL 2: Edafología		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
		6
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Sí	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		
Adquisición de la capacidad para conocer, comprender y utilizar los componentes, propiedades, factores y procesos de formación del suelo y su implicación en la producción agraria.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Introducción. Constituyentes del suelo. Propiedades del suelo. Factores y procesos de formación del suelo. Sistemática del suelo.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Los estudiantes obtendrán, a través de la Plataforma de Teledocencia, el acceso a todos los materiales precisos para la adquisición de competencias y evaluación de los resultados de aprendizaje. Se especificarán las metodologías docentes, las actividades de evaluación junto con el calendario y las formas de entrega (presencial o remota).		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Que los estudiantes sean capaces de desarrollar habilidades de análisis, síntesis y gestión de la información en el sector agroalimentario y del medio ambiente.		
CG2 - Que los estudiantes sean capaces de adquirir y aplicar habilidades y destrezas de trabajo en equipo.		
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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Capacidad de análisis, organización y planificación		
CT3 - Comunicación oral y escrita en la lengua nativa y extranjera		
CT4 - Capacidad de aprendizaje autónomo y gestión de la información		
CT5 - Capacidad de resolución de problemas y toma de decisiones		
CT7 - Capacidad de razonamiento crítico y autocrítico.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE26 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los componentes, propiedades, factores y procesos de formación del suelo y su implicación en la producción agraria		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesión magistral. Exposición de los principales contenidos teóricos y prácticos de la asignatura con ayuda de las TICs y pizarra.	30	100
Seminarios. Análisis o resolución de un problema o caso real, con la finalidad de conocerlo, interpretarlo, resolverlo, generar hipótesis, diagnosticarlo y proponer procedimientos de solución, para ver la aplicación de los conceptos teóricos en la realidad.	13	100
Prácticas de laboratorio. Actividades en las que se constatará la aplicación directa en el laboratorio o en aulas de informática de los conocimientos teóricos desarrollados en las lecciones magistrales y seminarios.	14	100
Trabajos tutelados. El estudiante, de manera individual, elabora un documento sobre un aspecto o tema concreto de la asignatura, por lo que supondrá la búsqueda y recogida de información,	3	100

lectura y manejo de bibliografía, redacción, exposición...		
Trabajo autónomo. Preparación de lecturas y materiales diversos, resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma, preparación del examen.	93	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesión magistral. Exposición por parte del profesor con ayuda de TICs de los aspectos más importantes de los contenidos del temario de la asignatura, bases teóricas y/o directrices del trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante (presencial).		
Resolución de problemas y/o ejercicios. Actividades en las que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la asignatura. Se realizarán en el aula (presencial) o mediante plataforma de teledocencia FAITC (no presencial).		
Prácticas de laboratorio. Se planificarán diferentes prácticas relacionadas con los contenidos de la asignatura para que el alumno aplique los conocimientos adquiridos en la clase teórica y complete de forma sólida los conocimientos adquiridos (presencial).		
Trabajos tutelados. El estudiante, de manera individual, elabora un documento sobre un aspecto o tema concreto de la asignatura, por lo que supondrá la búsqueda y recogida de información, lectura y manejo de bibliografía, redacción, exposición (no presencial).		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Seminarios. Calidad del material solicitado: entrega de los casos prácticos, problemas, análisis de situaciones y ejercicios de los seminarios (no presencial).	15.0	25.0
Prácticas de laboratorio. Realización de las prácticas de laboratorio y entrega del correspondiente informe (presencial).	15.0	25.0
Trabajos tutelados. Diseño de un trabajo de investigación: entrega (no presencial) o exposición del mismo (presencial).	5.0	15.0
Pruebas tipo test, respuesta corta y/o de respuesta larga.	45.0	55.0
NIVEL 2: Riesgos Geológicos y Cartografía Ambiental		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
6		
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Sí	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		
Conocer y comprender las características de los factores del medio geológico que pueden afectar a las construcciones rurales y plantear soluciones prácticas		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Riesgos geológicos: concepto. Cartografía ambiental: concepto y tipos. Cartografía temática. Cartografía sintética.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Los estudiantes obtendrán, a través de la Plataforma de Teledocencia, el acceso a todos los materiales precisos para la adquisición de competencias y evaluación de los resultados de aprendizaje. Se especificarán las metodologías docentes, las actividades de evaluación junto con el calendario y las formas de entrega (presencial o remota).		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Que los estudiantes sean capaces de desarrollar habilidades de análisis, síntesis y gestión de la información en el sector agroalimentario y del medio ambiente.		
CG2 - Que los estudiantes sean capaces de adquirir y aplicar habilidades y destrezas de trabajo en equipo.		
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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Capacidad de análisis, organización y planificación		
CT3 - Comunicación oral y escrita en la lengua nativa y extranjera		
CT4 - Capacidad de aprendizaje autónomo y gestión de la información		
CT5 - Capacidad de resolución de problemas y toma de decisiones		
CT8 - Trabajo en equipo de carácter interdisciplinar		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE27 - Capacidad para conocer y comprender las características de los factores del medio geológico que pueden afectar a las construcciones rurales y plantear soluciones prácticas		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesión magistral. Exposición de los principales contenidos teóricos y prácticos de la asignatura con ayuda de las TICs y pizarra.	27	100
Seminarios. Análisis o resolución de un problema o caso real, con la finalidad de conocerlo, interpretarlo, resolverlo, generar hipótesis, diagnosticarlo y proponer procedimientos de solución, para ver la aplicación de los conceptos teóricos en la realidad.	15	100
Trabajos tutelados. El estudiante, de manera individual, elabora un documento sobre un aspecto o tema concreto de la asignatura, por lo que supondrá la búsqueda y recogida de información, lectura y manejo de bibliografía, redacción, exposición...	3	100

Salidas de estudio/ de campo. Visita de instalaciones. Observación y/o toma de datos.	15	100
Trabajo autónomo. Preparación de lecturas y materiales diversos, resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma, preparación del examen.	90	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesión magistral. Exposición por parte del profesor con ayuda de TICs de los aspectos más importantes de los contenidos del temario de la asignatura, bases teóricas y/o directrices del trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante (presencial).		
Resolución de problemas y/o ejercicios. Actividades en las que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la asignatura. Se realizarán en el aula (presencial) o mediante plataforma de teledocencia FAITC (no presencial).		
Trabajos tutelados. El estudiante, de manera individual, elabora un documento sobre un aspecto o tema concreto de la asignatura, por lo que supondrá la búsqueda y recogida de información, lectura y manejo de bibliografía, redacción, exposición (no presencial).		
Salidas de estudio/ de campo. Obtención de datos y determinaciones "in-situ" (presencial).		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Sesión magistral. Participación y asistencia (presencial).	10.0	20.0
Seminarios. Calidad del material solicitado: entrega de los casos prácticos, problemas, análisis de situaciones y ejercicios de los seminarios (no presencial).	5.0	15.0
Trabajos tutelados. Diseño de un trabajo de investigación: entrega (no presencial) o exposición del mismo (presencial).	10.0	20.0
Salidas de estudio/ de campo. Entrega del correspondiente informe.	10.0	20.0
Pruebas tipo test, respuesta corta y/o de respuesta larga.	35.0	45.0
NIVEL 2: Bioclimatología		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
		6
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Sí	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		
Adquisición de conocimientos y comprensión de la relación causa efecto de los elementos climáticos sobre los seres vivos y su respuesta fenológica		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Introducción a la bioclimatología. Elementos del clima: la radiación solar. Elementos del clima: la temperatura. Elementos del clima: agua. Influencia en los seres vivos de otros factores del ambiente climático. CO2 y metabolismo. Clasificaciones, índices y diagramas climáticos. Confort climático		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Los estudiantes obtendrán, a través de la Plataforma de Teledocencia, el acceso a todos los materiales precisos para la adquisición de competencias y evaluación de los resultados de aprendizaje. Se especificarán las metodologías docentes, las actividades de evaluación junto con el calendario y las formas de entrega (presencial o remota).		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Que los estudiantes sean capaces de desarrollar habilidades de análisis, síntesis y gestión de la información en el sector agroalimentario y del medio ambiente.		
CG2 - Que los estudiantes sean capaces de adquirir y aplicar habilidades y destrezas de trabajo en equipo.		
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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Capacidad de análisis, organización y planificación		
CT3 - Comunicación oral y escrita en la lengua nativa y extranjera		
CT4 - Capacidad de aprendizaje autónomo y gestión de la información		
CT5 - Capacidad de resolución de problemas y toma de decisiones		
CT8 - Trabajo en equipo de carácter interdisciplinar		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE28 - Capacidad para conocer y comprender la relación causa efecto de los elementos climáticos sobre los seres vivos y su respuesta fenológica		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesión magistral. Exposición de los principales contenidos teóricos y prácticos de la asignatura con ayuda de las TICs y pizarra.	30	100
Seminarios. Análisis o resolución de un problema o caso real, con la finalidad de conocerlo, interpretarlo, resolverlo, generar hipótesis, diagnosticarlo y proponer procedimientos de solución, para ver la aplicación de los conceptos teóricos en la realidad.	15	100
Trabajos tutelados. El estudiante, de manera individual, elabora un documento sobre un aspecto o tema concreto de la asignatura, por lo que supondrá la búsqueda y recogida de información, lectura y manejo de bibliografía, redacción, exposición...	15	100

Trabajo autónomo. Preparación de lecturas y materiales diversos, resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma, preparación del examen.	90	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesión magistral. Exposición por parte del profesor con ayuda de TICs de los aspectos más importantes de los contenidos del temario de la asignatura, bases teóricas y/o directrices del trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante (presencial).		
Resolución de problemas y/o ejercicios. Actividades en las que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la asignatura. Se realizarán en el aula (presencial) o mediante plataforma de teledocencia FAITC (no presencial).		
Trabajos tutelados. El estudiante, de manera individual, elabora un documento sobre un aspecto o tema concreto de la asignatura, por lo que supondrá la búsqueda y recogida de información, lectura y manejo de bibliografía, redacción, exposición (no presencial).		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Seminarios. Calidad del material solicitado: entrega de los casos prácticos, problemas, análisis de situaciones y ejercicios de los seminarios (no presencial).	45.0	55.0
Trabajos tutelados. Diseño de un trabajo de investigación: entrega (no presencial) o exposición del mismo (presencial).	25.0	35.0
Pruebas tipo test, respuesta corta y/o de respuesta larga.	15.0	35.0
NIVEL 2: Hidrología		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
		6
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Sí	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		
Adquisición de capacidad para conocer, comprender y utilizar los conocimientos y herramientas básicas del cálculo hidrológico y para el tratamiento y aplicación al ámbito agrario		
5.5.1.3 CONTENIDOS		

Introducción a la hidrología. Hidrología y superficie. Hidrología subterránea. Procesos hidrológicos. Agua superficial: infiltración. Agua superficial: esco- rrentía. Conducción de agua en cuencas: hidrogramas. Conducción de agua en avenidas. Estadística hidrológica		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Los estudiantes obtendrán, a través de la Plataforma de Teledocencia, el acceso a todos los materiales precisos para la adquisición de competencias y evaluación de los resultados de aprendizaje. Se especificarán las metodologías docentes, las actividades de evaluación junto con el calendario y las formas de entrega (presencial o remota).		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Que los estudiantes sean capaces de desarrollar habilidades de análisis, síntesis y gestión de la información en el sector agroalimentario y del medio ambiente.		
CG2 - Que los estudiantes sean capaces de adquirir y aplicar habilidades y destrezas de trabajo en equipo.		
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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Capacidad de análisis, organización y planificación		
CT3 - Comunicación oral y escrita en la lengua nativa y extranjera		
CT4 - Capacidad de aprendizaje autónomo y gestión de la información		
CT5 - Capacidad de resolución de problemas y toma de decisiones		
CT8 - Trabajo en equipo de carácter interdisciplinar		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE29 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los conocimientos y herramientas básicas del cálculo hidrológico y para el tratamiento y aplicación al ámbito agrario		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesión magistral. Exposición de los principales contenidos teóricos y prácticos de la asignatura con ayuda de las TICs y pizarra.	30	100
Seminarios. Análisis o resolución de un problema o caso real, con la finalidad de conocerlo, interpretarlo, resolverlo, generar hipótesis, diagnosticarlo y proponer procedimientos de solución, para ver la aplicación de los conceptos teóricos en la realidad.	15	100
Prácticas de laboratorio. Actividades en las que se constatará la aplicación directa en el laboratorio o en aulas de informática de los conocimientos teóricos desarrollados en las lecciones magistrales y seminarios.	15	100
Trabajo autónomo. Preparación de lecturas y materiales diversos, resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma, preparación del examen.	90	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesión magistral. Exposición por parte del profesor con ayuda de TICs de los aspectos más importantes de los contenidos del temario de la asignatura, bases teóricas y/o directrices del trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante (presencial).		
Resolución de problemas y/o ejercicios. Actividades en las que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la asignatura. Se realizaran en el aula (presencial) o mediante plataforma de teledocencia FAITC (no presencial).		

Prácticas de laboratorio. Se planificarán diferentes prácticas relacionadas con los contenidos de la asignatura para que el alumno aplique los conocimientos adquiridos en la clase teórica y complete de forma sólida los conocimientos adquiridos (presencial).		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prácticas de laboratorio. Realización de las prácticas de laboratorio y entrega del correspondiente informe (presencial).	40.0	60.0
Pruebas tipo test, respuesta corta y/o de respuesta larga.	40.0	60.0
5.5 NIVEL 1: MENCIÓN: INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Análisis Instrumental		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
		6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Sí	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		
Adquisición de la capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de análisis aplicados a los alimentos		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Introducción a los métodos instrumentales de análisis. Métodos Ópticos. Métodos Electroquímicos. Métodos Cromatográficos. Otras técnicas instrumentales.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Los estudiantes obtendrán, a través de la Plataforma de Teledocencia, el acceso a todos los materiales precisos para la adquisición de competencias y evaluación de los resultados de aprendizaje. Se especificarán las metodologías docentes, las actividades de evaluación junto con el calendario y las formas de entrega (presencial o remota).		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		

CG1 - Que los estudiantes sean capaces de desarrollar habilidades de análisis, síntesis y gestión de la información en el sector agroalimentario y del medio ambiente.		
CG2 - Que los estudiantes sean capaces de adquirir y aplicar habilidades y destrezas de trabajo en equipo.		
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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Capacidad de análisis, organización y planificación		
CT3 - Comunicación oral y escrita en la lengua nativa y extranjera		
CT4 - Capacidad de aprendizaje autónomo y gestión de la información		
CT5 - Capacidad de resolución de problemas y toma de decisiones		
CT8 - Trabajo en equipo de carácter interdisciplinar		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesión magistral. Exposición de los principales contenidos teóricos y prácticos de la asignatura con ayuda de las TICs y pizarra.	30	100
Seminarios. Análisis o resolución de un problema o caso real, con la finalidad de conocerlo, interpretarlo, resolverlo, generar hipótesis, diagnosticarlo y proponer procedimientos de solución, para ver la aplicación de los conceptos teóricos en la realidad.	12	100
Prácticas de laboratorio. Actividades en las que se constatará la aplicación directa en el laboratorio o en aulas de informática de los conocimientos teóricos desarrollados en las lecciones magistrales y seminarios.	15	100
Trabajos tutelados. El estudiante, de manera individual, elabora un documento sobre un aspecto o tema concreto de la asignatura, por lo que supondrá la búsqueda y recogida de información, lectura y manejo de bibliografía, redacción, exposición...	3	100
Trabajo autónomo. Preparación de lecturas y materiales diversos, resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma, preparación del examen.	90	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesión magistral. Exposición por parte del profesor con ayuda de TICs de los aspectos más importantes de los contenidos del temario de la asignatura, bases teóricas y/o directrices del trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante (presencial).		
Resolución de problemas y/o ejercicios. Actividades en las que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la asignatura. Se realizaran en el aula (presencial) o mediante plataforma de teledocencia FAITC (no presencial).		
Prácticas de laboratorio. Se planificarán diferentes prácticas relacionadas con los contenidos de la asignatura para que el alumno aplique los conocimientos adquiridos en la clase teórica y complete de forma sólida los conocimientos adquiridos (presencial).		

Trabajos tutelados. El estudiante, de manera individual, elabora un documento sobre un aspecto o tema concreto de la asignatura, por lo que supondrá la búsqueda y recogida de información, lectura y manejo de bibliografía, redacción, exposición (no presencial).		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Seminarios. Calidad del material solicitado: entrega de los casos prácticos, problemas, análisis de situaciones y ejercicios de los seminarios (no presencial).	10.0	15.0
Prácticas de laboratorio. Realización de las prácticas de laboratorio y entrega del correspondiente informe (presencial).	15.0	20.0
Trabajos tutelados. Diseño de un trabajo de investigación: entrega (no presencial) o exposición del mismo (presencial).	0.0	5.0
Pruebas tipo test, respuesta corta y/o de respuesta larga.	65.0	75.0
NIVEL 2: Instalaciones Industriales		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
6		
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Sí	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		
Adquisición de capacidad para conocer, comprender y utilizar los equipos y maquinarias auxiliares en la industria agroalimentaria, la ingeniería de las obras e instalaciones, construcciones agroindustriales		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Introducción. Fundamentos de ingeniería de Procesos. Diseño y dimensionado de equipos. Equipos auxiliares en la industria alimentaria. Ejemplo de procesos que emplean materiales residuales de la industria alimentaria		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		

<p>Los estudiantes obtendrán, a través de la Plataforma de Teledocencia, el acceso a todos los materiales precisos para la adquisición de competencias y evaluación de los resultados de aprendizaje. Se especificarán las metodologías docentes, las actividades de evaluación junto con el calendario y las formas de entrega (presencial o remota).</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG2 - Que los estudiantes sean capaces de adquirir y aplicar habilidades y destrezas de trabajo en equipo.		
CG3 - Que los estudiantes sean capaces de desarrollar habilidades personales de razonamiento crítico y constructivo.		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Capacidad de análisis, organización y planificación		
CT3 - Comunicación oral y escrita en la lengua nativa y extranjera		
CT5 - Capacidad de resolución de problemas y toma de decisiones		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesión magistral. Exposición de los principales contenidos teóricos y prácticos de la asignatura con ayuda de las TICs y pizarra.	15	100
Seminarios. Análisis o resolución de un problema o caso real, con la finalidad de conocerlo, interpretarlo, resolverlo, generar hipótesis, diagnosticarlo y proponer procedimientos de solución, para ver la aplicación de los conceptos teóricos en la realidad.	12	100
Trabajos tutelados. El estudiante, de manera individual, elabora un documento sobre un aspecto o tema concreto de la asignatura, por lo que supondrá la búsqueda y recogida de información, lectura y manejo de bibliografía, redacción, exposición...	3	100
Trabajo autónomo. Preparación de lecturas y materiales diversos, resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma, preparación del examen.	120	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesión magistral. Exposición por parte del profesor con ayuda de TICs de los aspectos más importantes de los contenidos del temario de la asignatura, bases teóricas y/o directrices del trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante (presencial).		
Resolución de problemas y/o ejercicios. Actividades en las que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la asignatura. Se realizaran en el aula (presencial) o mediante plataforma de teledocencia FAITC (no presencial).		
Trabajos tutelados. El estudiante, de manera individual, elabora un documento sobre un aspecto o tema concreto de la asignatura, por lo que supondrá la búsqueda y recogida de información, lectura y manejo de bibliografía, redacción, exposición (no presencial).		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Seminarios. Calidad del material solicitado: entrega de los casos prácticos, problemas, análisis de situaciones	20.0	30.0

y ejercicios de los seminarios (no presencial).		
Trabajos tutelados. Diseño de un trabajo de investigación: entrega (no presencial) o exposición del mismo (presencial).	20.0	30.0
Pruebas tipo test, respuesta corta y/o de respuesta larga.	40.0	60.0
NIVEL 2: Introducción a la Ingeniería Química		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
		6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Sí	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		
Adquisición de capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la ingeniería química aplicada a los alimentos.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Introducción. Instrumentos Físico-Matemáticos. Ley de conservación. Formulación general de balances. Balances de materia. Balances de energía. Principios de cinética de reactores ideales. Introducción al control de procesos		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Los estudiantes obtendrán, a través de la Plataforma de Teledocencia, el acceso a todos los materiales precisos para la adquisición de competencias y evaluación de los resultados de aprendizaje. Se especificarán las metodologías docentes, las actividades de evaluación junto con el calendario y las formas de entrega (presencial o remota).		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Que los estudiantes sean capaces de desarrollar habilidades de análisis, síntesis y gestión de la información en el sector agroalimentario y del medio ambiente.		
CG3 - Que los estudiantes sean capaces de desarrollar habilidades personales de razonamiento crítico y constructivo.		
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		

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT5 - Capacidad de resolución de problemas y toma de decisiones		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesión magistral. Exposición de los principales contenidos teóricos y prácticos de la asignatura con ayuda de las TICs y pizarra.	30	100
Seminarios. Análisis o resolución de un problema o caso real, con la finalidad de conocerlo, interpretarlo, resolverlo, generar hipótesis, diagnosticarlo y proponer procedimientos de solución, para ver la aplicación de los conceptos teóricos en la realidad.	30	100
Prácticas de laboratorio. Actividades en las que se constatará la aplicación directa en el laboratorio o en aulas de informática de los conocimientos teóricos desarrollados en las lecciones magistrales y seminarios.	15	100
Trabajo autónomo. Preparación de lecturas y materiales diversos, resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma, preparación del examen.	75	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesión magistral. Exposición por parte del profesor con ayuda de TICs de los aspectos más importantes de los contenidos del temario de la asignatura, bases teóricas y/o directrices del trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante (presencial).		
Resolución de problemas y/o ejercicios. Actividades en las que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la asignatura. Se realizaran en el aula (presencial) o mediante plataforma de teledocencia FAITC (no presencial).		
Prácticas de laboratorio. Se planificarán diferentes prácticas relacionadas con los contenidos de la asignatura para que el alumno aplique los conocimientos adquiridos en la clase teórica y complete de forma sólida los conocimientos adquiridos (presencial).		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Seminarios. Calidad del material solicitado: entrega de los casos prácticos, problemas, análisis de situaciones y ejercicios de los seminarios (no presencial).	15.0	25.0
Prácticas de laboratorio. Realización de las prácticas de laboratorio y entrega del correspondiente informe (presencial).	15.0	25.0
Pruebas tipo test, respuesta corta y/o de respuesta larga.	55.0	65.0
NIVEL 2: Operaciones Básicas I		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6

ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
6		
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Sí	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		
Adquisición de capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de las operaciones básicas de alimentos y de los procesos en las industrias agroalimentarias		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Introducción. Reología. Flujo de fluidos incompresibles newtonianos. Flujo de fluidos no newtonianos. Impulsión de fluidos. Flujo a través de lechos de relleno (lechos porosos). Filtración. Transmisión de calor en estado estacionario. Intercambiadores de calor. Evaporación.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Los estudiantes obtendrán, a través de la Plataforma de Teledocencia, el acceso a todos los materiales precisos para la adquisición de competencias y evaluación de los resultados de aprendizaje. Se especificarán las metodologías docentes, las actividades de evaluación junto con el calendario y las formas de entrega (presencial o remota).		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG2 - Que los estudiantes sean capaces de adquirir y aplicar habilidades y destrezas de trabajo en equipo.		
CG3 - Que los estudiantes sean capaces de desarrollar habilidades personales de razonamiento crítico y constructivo.		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Capacidad de análisis, organización y planificación		
CT3 - Comunicación oral y escrita en la lengua nativa y extranjera		
CT5 - Capacidad de resolución de problemas y toma de decisiones		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesión magistral. Exposición de los principales contenidos teóricos y prácticos de la asignatura con ayuda de las TICs y pizarra.	30	100
Seminarios. Análisis o resolución de un problema o caso real, con la finalidad de conocerlo, interpretarlo, resolverlo, generar hipótesis, diagnosticarlo y	30	100

proponer procedimientos de solución, para ver la aplicación de los conceptos teóricos en la realidad.		
Prácticas de laboratorio. Actividades en las que se constatará la aplicación directa en el laboratorio o en aulas de informática de los conocimientos teóricos desarrollados en las lecciones magistrales y seminarios.	15	100
Trabajo autónomo. Preparación de lecturas y materiales diversos, resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma, preparación del examen.	75	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesión magistral. Exposición por parte del profesor con ayuda de TICs de los aspectos más importantes de los contenidos del temario de la asignatura, bases teóricas y/o directrices del trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante (presencial).		
Resolución de problemas y/o ejercicios. Actividades en las que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la asignatura. Se realizarán en el aula (presencial) o mediante plataforma de teledocencia FAITC (no presencial).		
Prácticas de laboratorio. Se planificarán diferentes prácticas relacionadas con los contenidos de la asignatura para que el alumno aplique los conocimientos adquiridos en la clase teórica y complete de forma sólida los conocimientos adquiridos (presencial).		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Seminarios. Calidad del material solicitado: entrega de los casos prácticos, problemas, análisis de situaciones y ejercicios de los seminarios (no presencial).	10.0	15.0
Prácticas de laboratorio. Realización de las prácticas de laboratorio y entrega del correspondiente informe (presencial).	10.0	15.0
Pruebas tipo test, respuesta corta y/o de respuesta larga.	70.0	80.0
NIVEL 2: Operaciones Básicas II		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
	6	
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Sí	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		
Adquisición de capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la ingeniería y operaciones básicas de alimentos, de procesos en las industrias agroalimentarias y los procesos en las industrias agroalimentarias.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Fundamentos de transferencia de materia. Destilación. Extracción sólido-líquido. Secado. Liofilizado. Adsorción e intercambio iónico. Separación por membranas. Agitación, mezcla y emulsificación		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Los estudiantes obtendrán, a través de la Plataforma de Teledocencia, el acceso a todos los materiales precisos para la adquisición de competencias y evaluación de los resultados de aprendizaje. Se especificarán las metodologías docentes, las actividades de evaluación junto con el calendario y las formas de entrega (presencial o remota).		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG2 - Que los estudiantes sean capaces de adquirir y aplicar habilidades y destrezas de trabajo en equipo.		
CG3 - Que los estudiantes sean capaces de desarrollar habilidades personales de razonamiento crítico y constructivo.		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Capacidad de análisis, organización y planificación		
CT2 - Liderazgo, iniciativa y espíritu emprendedor		
CT3 - Comunicación oral y escrita en la lengua nativa y extranjera		
CT4 - Capacidad de aprendizaje autónomo y gestión de la información		
CT5 - Capacidad de resolución de problemas y toma de decisiones		
CT7 - Capacidad de razonamiento crítico y autocrítico.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesión magistral. Exposición de los principales contenidos teóricos y prácticos de la asignatura con ayuda de las TICs y pizarra.	30	100
Seminarios. Análisis o resolución de un problema o caso real, con la finalidad de conocerlo, interpretarlo, resolverlo, generar hipótesis, diagnosticarlo y proponer procedimientos de solución, para ver la aplicación de los conceptos teóricos en la realidad.	25	100
Prácticas de laboratorio. Actividades en las que se constatará la aplicación directa en el laboratorio o en aulas de informática de los conocimientos teóricos desarrollados en las lecciones magistrales y seminarios.	15	100
Trabajos tutelados. El estudiante, de manera individual, elabora un documento sobre un aspecto o tema concreto de	5	100

la asignatura, por lo que supondrá la búsqueda y recogida de información, lectura y manejo de bibliografía, redacción, exposición...		
Trabajo autónomo. Preparación de lecturas y materiales diversos, resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma, preparación del examen.	75	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesión magistral. Exposición por parte del profesor con ayuda de TICs de los aspectos más importantes de los contenidos del temario de la asignatura, bases teóricas y/o directrices del trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante (presencial).		
Resolución de problemas y/o ejercicios. Actividades en las que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la asignatura. Se realizarán en el aula (presencial) o mediante plataforma de teledocencia FAITC (no presencial).		
Prácticas de laboratorio. Se planificarán diferentes prácticas relacionadas con los contenidos de la asignatura para que el alumno aplique los conocimientos adquiridos en la clase teórica y complete de forma sólida los conocimientos adquiridos (presencial).		
Trabajos tutelados. El estudiante, de manera individual, elabora un documento sobre un aspecto o tema concreto de la asignatura, por lo que supondrá la búsqueda y recogida de información, lectura y manejo de bibliografía, redacción, exposición (no presencial).		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Seminarios. Calidad del material solicitado: entrega de los casos prácticos, problemas, análisis de situaciones y ejercicios de los seminarios (no presencial).	5.0	15.0
Prácticas de laboratorio. Realización de las prácticas de laboratorio y entrega del correspondiente informe (presencial).	5.0	15.0
Trabajos tutelados. Diseño de un trabajo de investigación: entrega (no presencial) o exposición del mismo (presencial).	5.0	15.0
Pruebas tipo test, respuesta corta y/o de respuesta larga.	65.0	75.0
NIVEL 2: Tecnología Alimentaria		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
6		
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Sí	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		
Que sea capaz de reconocer la química analítica como la ciencia metroológica que desarrolla, optimiza y aplica procesos de medida (métodos analíticos) destinados a obtener información química de calidad.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Introducción. Agentes de deterioro. Envasado y etiquetado. Conservación por calor. Conservación dos alimentos por irradiación. Otros métodos de destrucción de microorganismos y enzimas. Conservación de los alimentos por acción del frío. Conservación de los alimentos por reducción de la actividad de agua Ahumado. Fermentación y maduración. Aditivos químicos. Almacenamiento y Transporte		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Los estudiantes obtendrán, a través de la Plataforma de Teledocencia, el acceso a todos los materiales precisos para la adquisición de competencias y evaluación de los resultados de aprendizaje. Se especificarán las metodologías docentes, las actividades de evaluación junto con el calendario y las formas de entrega (presencial o remota).		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT5 - Capacidad de resolución de problemas y toma de decisiones		
CT6 - Adaptación a nuevas situaciones con creatividad e innovación		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesión magistral. Exposición de los principales contenidos teóricos y prácticos de la asignatura con ayuda de las TICs y pizarra.	30	100
Seminarios. Análisis o resolución de un problema o caso real, con la finalidad de conocerlo, interpretarlo, resolverlo, generar hipótesis, diagnosticarlo y proponer procedimientos de solución, para ver la aplicación de los conceptos teóricos en la realidad.	12	100
Prácticas de laboratorio. Actividades en las que se constatará la aplicación directa en el laboratorio o en aulas de informática de los conocimientos teóricos desarrollados en las lecciones magistrales y seminarios.	15	100
Trabajos tutelados. El estudiante, de manera individual, elabora un documento sobre un aspecto o tema concreto de la asignatura, por lo que supondrá la búsqueda y recogida de información, lectura y manejo de bibliografía, redacción, exposición...	3	100

Trabajo autónomo. Preparación de lecturas y materiales diversos, resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma, preparación del examen.	90	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesión magistral. Exposición por parte del profesor con ayuda de TICs de los aspectos más importantes de los contenidos del temario de la asignatura, bases teóricas y/o directrices del trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante (presencial).		
Resolución de problemas y/o ejercicios. Actividades en las que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la asignatura. Se realizarán en el aula (presencial) o mediante plataforma de teledocencia FAITC (no presencial).		
Prácticas de laboratorio. Se planificarán diferentes prácticas relacionadas con los contenidos de la asignatura para que el alumno aplique los conocimientos adquiridos en la clase teórica y complete de forma sólida los conocimientos adquiridos (presencial).		
Trabajos tutelados. El estudiante, de manera individual, elabora un documento sobre un aspecto o tema concreto de la asignatura, por lo que supondrá la búsqueda y recogida de información, lectura y manejo de bibliografía, redacción, exposición (no presencial).		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Seminarios. Calidad del material solicitado: entrega de los casos prácticos, problemas, análisis de situaciones y ejercicios de los seminarios (no presencial).	25.0	35.0
Prácticas de laboratorio. Realización de las prácticas de laboratorio y entrega del correspondiente informe (presencial).	5.0	15.0
Trabajos tutelados. Diseño de un trabajo de investigación: entrega (no presencial) o exposición del mismo (presencial).	5.0	15.0
Pruebas tipo test, respuesta corta y/o de respuesta larga.	40.0	60.0
NIVEL 2: Ampliación de Tecnología Alimentaria		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
	6	
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Sí	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		
Adquisición de capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de los procesos en las industrias agroalimentarias		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Ciencia y Tecnología de los Productos Lácteos. Ciencia y Tecnología de los Productos Cárnicos. Ciencia y Tecnología de los Productos Pesqueros.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Los estudiantes obtendrán, a través de la Plataforma de Teledocencia, el acceso a todos los materiales precisos para la adquisición de competencias y evaluación de los resultados de aprendizaje. Se especificarán las metodologías docentes, las actividades de evaluación junto con el calendario y las formas de entrega (presencial o remota).		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Que los estudiantes sean capaces de desarrollar habilidades de análisis, síntesis y gestión de la información en el sector agroalimentario y del medio ambiente.		
CG2 - Que los estudiantes sean capaces de adquirir y aplicar habilidades y destrezas de trabajo en equipo.		
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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Capacidad de análisis, organización y planificación		
CT3 - Comunicación oral y escrita en la lengua nativa y extranjera		
CT4 - Capacidad de aprendizaje autónomo y gestión de la información		
CT5 - Capacidad de resolución de problemas y toma de decisiones		
CT6 - Adaptación a nuevas situaciones con creatividad e innovación		
CT7 - Capacidad de razonamiento crítico y autocrítico.		
CT8 - Trabajo en equipo de carácter interdisciplinar		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesión magistral. Exposición de los principales contenidos teóricos y prácticos de la asignatura con ayuda de las TICs y pizarra.	30	100
Seminarios. Análisis o resolución de un problema o caso real, con la finalidad de conocerlo, interpretarlo, resolverlo, generar hipótesis, diagnosticarlo y proponer procedimientos de solución, para ver la aplicación de los conceptos teóricos en la realidad.	15	100
Prácticas de laboratorio. Actividades en las que se constatará la aplicación directa en el laboratorio o en aulas de informática de los conocimientos teóricos desarrollados en las lecciones magistrales y seminarios.	15	100
Trabajo autónomo. Preparación de lecturas y materiales diversos, resolución	90	0

de problemas y/o ejercicios de forma autónoma, preparación del examen.		
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesión magistral. Exposición por parte del profesor con ayuda de TICs de los aspectos más importantes de los contenidos del temario de la asignatura, bases teóricas y/o directrices del trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante (presencial).		
Resolución de problemas y/o ejercicios. Actividades en las que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la asignatura. Se realizarán en el aula (presencial) o mediante plataforma de teledocencia FAITC (no presencial).		
Prácticas de laboratorio. Se planificarán diferentes prácticas relacionadas con los contenidos de la asignatura para que el alumno aplique los conocimientos adquiridos en la clase teórica y complete de forma sólida los conocimientos adquiridos (presencial).		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Seminarios. Calidad del material solicitado: entrega de los casos prácticos, problemas, análisis de situaciones y ejercicios de los seminarios (no presencial).	5.0	15.0
Prácticas de laboratorio. Realización de las prácticas de laboratorio y entrega del correspondiente informe (presencial).	10.0	20.0
Trabajos tutelados. Diseño de un trabajo de investigación: entrega (no presencial) o exposición del mismo (presencial).	0.0	10.0
Pruebas tipo test, respuesta corta y/o de respuesta larga.	65.0	75.0
NIVEL 2: Gestión de Calidad		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
		6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Sí	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		

Adquisición de capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la gestión de la calidad y de la seguridad alimentaria y la trazabilidad		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Fundamentos de la calidad. Sistemas de gestión de la calidad. Norma ISO 9001. Auditoría y certificación del sistema de gestión. Estándares de gestión de la calidad higiénico-sanitaria en la industria agraria y alimentaria. Otros protocolos de gestión.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Los estudiantes obtendrán, a través de la Plataforma de Teledocencia, el acceso a todos los materiales precisos para la adquisición de competencias y evaluación de los resultados de aprendizaje. Se especificarán las metodologías docentes, las actividades de evaluación junto con el calendario y las formas de entrega (presencial o remota).		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Que los estudiantes sean capaces de desarrollar habilidades de análisis, síntesis y gestión de la información en el sector agroalimentario y del medio ambiente.		
CG2 - Que los estudiantes sean capaces de adquirir y aplicar habilidades y destrezas de trabajo en equipo.		
CG3 - Que los estudiantes sean capaces de desarrollar habilidades personales de razonamiento crítico y constructivo.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Capacidad de análisis, organización y planificación		
CT2 - Liderazgo, iniciativa y espíritu emprendedor		
CT3 - Comunicación oral y escrita en la lengua nativa y extranjera		
CT4 - Capacidad de aprendizaje autónomo y gestión de la información		
CT5 - Capacidad de resolución de problemas y toma de decisiones		
CT6 - Adaptación a nuevas situaciones con creatividad e innovación		
CT10 - Motivación por la calidad con sensibilidad hacia temas medioambientales		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesión magistral. Exposición de los principales contenidos teóricos y prácticos de la asignatura con ayuda de las TICs y pizarra.	15	100
Seminarios. Análisis o resolución de un problema o caso real, con la finalidad de conocerlo, interpretarlo, resolverlo, generar hipótesis, diagnosticarlo y proponer procedimientos de solución, para ver la aplicación de los conceptos teóricos en la realidad.	15	100
Trabajo autónomo. Preparación de lecturas y materiales diversos, resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma, preparación del examen.	120	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesión magistral. Exposición por parte del profesor con ayuda de TICs de los aspectos más importantes de los contenidos del temario de la asignatura, bases teóricas y/o directrices del trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante (presencial).		
Resolución de problemas y/o ejercicios. Actividades en las que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la asignatura. Se realizaran en el aula (presencial) o mediante plataforma de teledocencia FAITC (no presencial).		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA

Seminarios. Calidad del material solicitado: entrega de los casos prácticos, problemas, análisis de situaciones y ejercicios de los seminarios (no presencial).	25.0	35.0
Pruebas tipo test, respuesta corta y/o de respuesta larga.	65.0	75.0
5.5 NIVEL 1: MENCIÓN: HORTOFRUTICULTURA Y JARDINERÍA		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Hortofruticultura		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
6		
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Sí	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		
Adquisición de capacidad para conocer, comprender y utilizar bases y tecnologías de la propagación y producción hortícola, frutícola y ornamental. Control de calidad de productos hortofrutícolas. Comercialización.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Introducción. Sistemas de cultivo: medios de cultivo y multiplicación, poda, cosecha y postcosecha. Horticultura: plantas de hoja y tallo, legumbres, frutos, tubérculos y bulbos. Fruticultura: rosáceas, cítricos, frutos secos, frutos rojos, frutas tropicales y otros.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Los estudiantes obtendrán, a través de la Plataforma de Teledocencia, el acceso a todos los materiales precisos para la adquisición de competencias y evaluación de los resultados de aprendizaje. Se especificarán las metodologías docentes, las actividades de evaluación junto con el calendario y las formas de entrega (presencial o remota).		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Que los estudiantes sean capaces de desarrollar habilidades de análisis, síntesis y gestión de la información en el sector agroalimentario y del medio ambiente.		
CG2 - Que los estudiantes sean capaces de adquirir y aplicar habilidades y destrezas de trabajo en equipo.		

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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Capacidad de análisis, organización y planificación		
CT3 - Comunicación oral y escrita en la lengua nativa y extranjera		
CT4 - Capacidad de aprendizaje autónomo y gestión de la información		
CT5 - Capacidad de resolución de problemas y toma de decisiones		
CT8 - Trabajo en equipo de carácter interdisciplinar		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesión magistral. Exposición de los principales contenidos teóricos y prácticos de la asignatura con ayuda de las TICs y pizarra.	30	100
Seminarios. Análisis o resolución de un problema o caso real, con la finalidad de conocerlo, interpretarlo, resolverlo, generar hipótesis, diagnosticarlo y proponer procedimientos de solución, para ver la aplicación de los conceptos teóricos en la realidad.	15	100
Prácticas de laboratorio. Actividades en las que se constatará la aplicación directa en el laboratorio o en aulas de informática de los conocimientos teóricos desarrollados en las lecciones magistrales y seminarios.	15	100
Trabajo autónomo. Preparación de lecturas y materiales diversos, resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma, preparación del examen.	90	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesión magistral. Exposición por parte del profesor con ayuda de TICs de los aspectos más importantes de los contenidos del temario de la asignatura, bases teóricas y/o directrices del trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante (presencial).		
Resolución de problemas y/o ejercicios. Actividades en las que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la asignatura. Se realizaran en el aula (presencial) o mediante plataforma de teledocencia FAITC (no presencial).		
Prácticas de laboratorio. Se planificarán diferentes prácticas relacionadas con los contenidos de la asignatura para que el alumno aplique los conocimientos adquiridos en la clase teórica y complete de forma sólida los conocimientos adquiridos (presencial).		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Seminarios. Calidad del material solicitado: entrega de los casos prácticos, problemas, análisis de situaciones y ejercicios de los seminarios (no presencial).	5.0	15.0
Prácticas de laboratorio. Realización de las prácticas de laboratorio y entrega del correspondiente informe (presencial).	5.0	15.0

Pruebas tipo test, respuesta corta y/o de respuesta larga.	75.0	85.0
NIVEL 2: Mejora Vegetal		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
	6	
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Sí	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		
Adquisición de capacidad para conocer, comprender y utilizar conceptos relacionados con la genética y mejora vegetal, material vegetal: producción, uso y mantenimiento.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Conceptos de genética vegetal: mecanismos de reproducción, herencia, genética cuantitativa, genética de poblaciones. Mejora vegetal: plantas autó-gamas y alogamas, variedades híbridas, clonación, producto certificado. Ingeniería genética aplicada a la mejora vegetal.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Los estudiantes obtendrán, a través de la Plataforma de Teledocencia, el acceso a todos los materiales precisos para la adquisición de competencias y evaluación de los resultados de aprendizaje. Se especificarán las metodologías docentes, las actividades de evaluación junto con el calendario y las formas de entrega (presencial o remota).		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Que los estudiantes sean capaces de desarrollar habilidades de análisis, síntesis y gestión de la información en el sector agroalimentario y del medio ambiente.		
CG2 - Que los estudiantes sean capaces de adquirir y aplicar habilidades y destrezas de trabajo en equipo.		
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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Capacidad de análisis, organización y planificación		

CT3 - Comunicación oral y escrita en la lengua nativa y extranjera		
CT4 - Capacidad de aprendizaje autónomo y gestión de la información		
CT5 - Capacidad de resolución de problemas y toma de decisiones		
CT8 - Trabajo en equipo de carácter interdisciplinar		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesión magistral. Exposición de los principales contenidos teóricos y prácticos de la asignatura con ayuda de las TICs y pizarra.	30	100
Seminarios. Análisis o resolución de un problema o caso real, con la finalidad de conocerlo, interpretarlo, resolverlo, generar hipótesis, diagnosticarlo y proponer procedimientos de solución, para ver la aplicación de los conceptos teóricos en la realidad.	15	100
Prácticas de laboratorio. Actividades en las que se constatará la aplicación directa en el laboratorio o en aulas de informática de los conocimientos teóricos desarrollados en las lecciones magistrales y seminarios.	15	100
Trabajo autónomo. Preparación de lecturas y materiales diversos, resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma, preparación del examen.	90	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesión magistral. Exposición por parte del profesor con ayuda de TICs de los aspectos más importantes de los contenidos del temario de la asignatura, bases teóricas y/o directrices del trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante (presencial).		
Resolución de problemas y/o ejercicios. Actividades en las que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la asignatura. Se realizarán en el aula (presencial) o mediante plataforma de teledocencia FAITC (no presencial).		
Prácticas de laboratorio. Se planificarán diferentes prácticas relacionadas con los contenidos de la asignatura para que el alumno aplique los conocimientos adquiridos en la clase teórica y complete de forma sólida los conocimientos adquiridos (presencial).		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Seminarios. Calidad del material solicitado: entrega de los casos prácticos, problemas, análisis de situaciones y ejercicios de los seminarios (no presencial).	25.0	35.0
Prácticas de laboratorio. Realización de las prácticas de laboratorio y entrega del correspondiente informe (presencial).	5.0	15.0
Pruebas tipo test, respuesta corta y/o de respuesta larga.	55.0	65.0
NIVEL 2: Jardinería		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		

ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
	6	
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Sí	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		
Adquisición de capacidad para conocer, comprender y utilizar conceptos relacionados con la ingeniería de las áreas verdes, riegos y drenajes, jardinería y mantenimiento de zonas verdes.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Introducción a la jardinería. Los espacios verdes. Elementos constitutivos de los espacios ajardinados. Vegetación del jardín y paisaje. Construcción de jardines. Mantenimiento.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Los estudiantes obtendrán, a través de la Plataforma de Teledocencia, el acceso a todos los materiales precisos para la adquisición de competencias y evaluación de los resultados de aprendizaje. Se especificarán las metodologías docentes, las actividades de evaluación junto con el calendario y las formas de entrega (presencial o remota).		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Que los estudiantes sean capaces de desarrollar habilidades de análisis, síntesis y gestión de la información en el sector agroalimentario y del medio ambiente.		
CG2 - Que los estudiantes sean capaces de adquirir y aplicar habilidades y destrezas de trabajo en equipo.		
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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Capacidad de análisis, organización y planificación		
CT3 - Comunicación oral y escrita en la lengua nativa y extranjera		
CT4 - Capacidad de aprendizaje autónomo y gestión de la información		
CT5 - Capacidad de resolución de problemas y toma de decisiones		
CT8 - Trabajo en equipo de carácter interdisciplinar		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesión magistral. Exposición de los principales contenidos teóricos y prácticos de la asignatura con ayuda de las TICs y pizarra.	25	100
Prácticas de laboratorio. Actividades en las que se constatará la aplicación directa en el laboratorio o en aulas de informática de los conocimientos teóricos desarrollados en las lecciones magistrales y seminarios.	12	100
Trabajos tutelados. El estudiante, de manera individual, elabora un documento sobre un aspecto o tema concreto de la asignatura, por lo que supondrá la búsqueda y recogida de información, lectura y manejo de bibliografía, redacción, exposición...	3	100
Salidas de estudio/ de campo. Visita de instalaciones. Observación y/o toma de datos.	5	100
Trabajo autónomo. Preparación de lecturas y materiales diversos, resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma, preparación del examen.	105	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesión magistral. Exposición por parte del profesor con ayuda de TICs de los aspectos más importantes de los contenidos del temario de la asignatura, bases teóricas y/o directrices del trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante (presencial).		
Prácticas de laboratorio. Se planificarán diferentes prácticas relacionadas con los contenidos de la asignatura para que el alumno aplique los conocimientos adquiridos en la clase teórica y complete de forma sólida los conocimientos adquiridos (presencial).		
Trabajos tutelados. El estudiante, de manera individual, elabora un documento sobre un aspecto o tema concreto de la asignatura, por lo que supondrá la búsqueda y recogida de información, lectura y manejo de bibliografía, redacción, exposición (no presencial).		
Salidas de estudio/ de campo. Obtención de datos y determinaciones "in-situ" (presencial).		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prácticas de laboratorio. Realización de las prácticas de laboratorio y entrega del correspondiente informe (presencial).	5.0	15.0
Trabajos tutelados. Diseño de un trabajo de investigación: entrega (no presencial) o exposición del mismo (presencial).	25.0	35.0
Salidas de estudio/ de campo. Entrega del correspondiente informe.	10.0	20.0
Pruebas tipo test, respuesta corta y/o de respuesta larga.	40.0	50.0
NIVEL 2: Ampliación de Fitotecnia		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9

6		
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
Lenguas en las que se imparte		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Sí	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		
Adquisición de capacidad para conocer, comprender y utilizar conceptos relacionados con sistemas de producción y explotación agraria y tecnologías y sistemas de cultivo de especies herbáceas		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Sistemas agrícolas y agricultura. Toma de decisiones en agricultura. Rendimiento de los cultivos. Ciclo productivo. Labores y conservación del suelo. Otras formas de agricultura. Relación entre la agricultura y el ambiente.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Los estudiantes obtendrán, a través de la Plataforma de Teledocencia, el acceso a todos los materiales precisos para la adquisición de competencias y evaluación de los resultados de aprendizaje. Se especificarán las metodologías docentes, las actividades de evaluación junto con el calendario y las formas de entrega (presencial o remota).		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Que los estudiantes sean capaces de desarrollar habilidades de análisis, síntesis y gestión de la información en el sector agroalimentario y del medio ambiente.		
CG2 - Que los estudiantes sean capaces de adquirir y aplicar habilidades y destrezas de trabajo en equipo.		
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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Capacidad de análisis, organización y planificación		
CT3 - Comunicación oral y escrita en la lengua nativa y extranjera		
CT4 - Capacidad de aprendizaje autónomo y gestión de la información		
CT5 - Capacidad de resolución de problemas y toma de decisiones		
CT8 - Trabajo en equipo de carácter interdisciplinar		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesión magistral. Exposición de los principales contenidos teóricos y prácticos	30	100

de la asignatura con ayuda de las TICs y pizarra.		
Seminarios. Análisis o resolución de un problema o caso real, con la finalidad de conocerlo, interpretarlo, resolverlo, generar hipótesis, diagnosticarlo y proponer procedimientos de solución, para ver la aplicación de los conceptos teóricos en la realidad.	6	100
Prácticas de laboratorio. Actividades en las que se constatará la aplicación directa en el laboratorio o en aulas de informática de los conocimientos teóricos desarrollados en las lecciones magistrales y seminarios.	15	100
Trabajos tutelados. El estudiante, de manera individual, elabora un documento sobre un aspecto o tema concreto de la asignatura, por lo que supondrá la búsqueda y recogida de información, lectura y manejo de bibliografía, redacción, exposición...	3	100
Salidas de estudio/ de campo. Visita de instalaciones. Observación y/o toma de datos.	6	100
Trabajo autónomo. Preparación de lecturas y materiales diversos, resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma, preparación del examen.	90	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesión magistral. Exposición por parte del profesor con ayuda de TICs de los aspectos más importantes de los contenidos del temario de la asignatura, bases teóricas y/o directrices del trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante (presencial).		
Resolución de problemas y/o ejercicios. Actividades en las que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la asignatura. Se realizarán en el aula (presencial) o mediante plataforma de teledocencia FAITC (no presencial).		
Prácticas de laboratorio. Se planificarán diferentes prácticas relacionadas con los contenidos de la asignatura para que el alumno aplique los conocimientos adquiridos en la clase teórica y complete de forma sólida los conocimientos adquiridos (presencial).		
Trabajos tutelados. El estudiante, de manera individual, elabora un documento sobre un aspecto o tema concreto de la asignatura, por lo que supondrá la búsqueda y recogida de información, lectura y manejo de bibliografía, redacción, exposición (no presencial).		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Seminarios. Calidad del material solicitado: entrega de los casos prácticos, problemas, análisis de situaciones y ejercicios de los seminarios (no presencial).	10.0	20.0
Prácticas de laboratorio. Realización de las prácticas de laboratorio y entrega del correspondiente informe (presencial).	15.0	25.0
Trabajos tutelados. Diseño de un trabajo de investigación: entrega (no presencial) o exposición del mismo (presencial).	25.0	35.0
Salidas de estudio/ de campo. Entrega del correspondiente informe.	5.0	10.0
Pruebas tipo test, respuesta corta y/o de respuesta larga.	25.0	35.0
NIVEL 2: Ordenación del territorio y paisaje		

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
		6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Sí	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		
Que sea capaz de conocer y comprender los fundamentos de la ordenación territorial, los métodos de valoración del paisaje así como las diferentes normativas actuales sobre el paisaje.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Introducción a la planificación territorial. Evaluación del paisaje. El paisaje como recurso en la ordenación territorial		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Los estudiantes obtendrán, a través de la Plataforma de Teledocencia, el acceso a todos los materiales precisos para la adquisición de competencias y evaluación de los resultados de aprendizaje. Se especificarán las metodologías docentes, las actividades de evaluación junto con el calendario y las formas de entrega (presencial o remota).		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Que los estudiantes sean capaces de desarrollar habilidades de análisis, síntesis y gestión de la información en el sector agroalimentario y del medio ambiente.		
CG2 - Que los estudiantes sean capaces de adquirir y aplicar habilidades y destrezas de trabajo en equipo.		
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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Capacidad de análisis, organización y planificación		
CT3 - Comunicación oral y escrita en la lengua nativa y extranjera		
CT4 - Capacidad de aprendizaje autónomo y gestión de la información		
CT5 - Capacidad de resolución de problemas y toma de decisiones		
CT8 - Trabajo en equipo de carácter interdisciplinar		

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesión magistral. Exposición de los principales contenidos teóricos y prácticos de la asignatura con ayuda de las TICs y pizarra.	15	100
Seminarios. Análisis o resolución de un problema o caso real, con la finalidad de conocerlo, interpretarlo, resolverlo, generar hipótesis, diagnosticarlo y proponer procedimientos de solución, para ver la aplicación de los conceptos teóricos en la realidad.	5	100
Trabajos tutelados. El estudiante, de manera individual, elabora un documento sobre un aspecto o tema concreto de la asignatura, por lo que supondrá la búsqueda y recogida de información, lectura y manejo de bibliografía, redacción, exposición...	5	100
Salidas de estudio/ de campo. Visita de instalaciones. Observación y/o toma de datos.	5	100
Trabajo autónomo. Preparación de lecturas y materiales diversos, resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma, preparación del examen.	120	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesión magistral. Exposición por parte del profesor con ayuda de TICs de los aspectos más importantes de los contenidos del temario de la asignatura, bases teóricas y/o directrices del trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante (presencial).		
Resolución de problemas y/o ejercicios. Actividades en las que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la asignatura. Se realizarán en el aula (presencial) o mediante plataforma de teledocencia FAITC (no presencial).		
Trabajos tutelados. El estudiante, de manera individual, elabora un documento sobre un aspecto o tema concreto de la asignatura, por lo que supondrá la búsqueda y recogida de información, lectura y manejo de bibliografía, redacción, exposición (no presencial).		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Seminarios. Calidad del material solicitado: entrega de los casos prácticos, problemas, análisis de situaciones y ejercicios de los seminarios (no presencial).	35.0	45.0
Trabajos tutelados. Diseño de un trabajo de investigación: entrega (no presencial) o exposición del mismo (presencial).	15.0	25.0
Salidas de estudio/ de campo. Entrega del correspondiente informe.	5.0	15.0
Pruebas tipo test, respuesta corta y/o de respuesta larga.	25.0	35.0
NIVEL 2: Degradación y Recuperación de Suelos		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	

ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
6		
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Sí	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		
Adquisición de capacidad para conocer, comprender y utilizar conceptos relacionados con erosión, y con proyectos de restauración ambiental y paisajística.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Introducción. Degradación física del suelo. Erosión y métodos para su estimación. Degradación biológica del suelo. Acidificación y salinización del suelo. Origen y naturaleza de los contaminantes del suelo, origen agraria, metales pesados. Técnicas de recuperación de suelos contaminados.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Los estudiantes obtendrán, a través de la Plataforma de Teledocencia, el acceso a todos los materiales precisos para la adquisición de competencias y evaluación de los resultados de aprendizaje. Se especificarán las metodologías docentes, las actividades de evaluación junto con el calendario y las formas de entrega (presencial o remota).		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Que los estudiantes sean capaces de desarrollar habilidades de análisis, síntesis y gestión de la información en el sector agroalimentario y del medio ambiente.		
CG2 - Que los estudiantes sean capaces de adquirir y aplicar habilidades y destrezas de trabajo en equipo.		
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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Capacidad de análisis, organización y planificación		
CT3 - Comunicación oral y escrita en la lengua nativa y extranjera		
CT4 - Capacidad de aprendizaje autónomo y gestión de la información		
CT5 - Capacidad de resolución de problemas y toma de decisiones		
CT8 - Trabajo en equipo de carácter interdisciplinar		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		

No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesión magistral. Exposición de los principales contenidos teóricos y prácticos de la asignatura con ayuda de las TICs y pizarra.	15	100
Seminarios. Análisis o resolución de un problema o caso real, con la finalidad de conocerlo, interpretarlo, resolverlo, generar hipótesis, diagnosticarlo y proponer procedimientos de solución, para ver la aplicación de los conceptos teóricos en la realidad.	12	100
Prácticas de laboratorio. Actividades en las que se constatará la aplicación directa en el laboratorio o en aulas de informática de los conocimientos teóricos desarrollados en las lecciones magistrales y seminarios.	15	100
Trabajos tutelados. El estudiante, de manera individual, elabora un documento sobre un aspecto o tema concreto de la asignatura, por lo que supondrá la búsqueda y recogida de información, lectura y manejo de bibliografía, redacción, exposición...	3	100
Trabajo autónomo. Preparación de lecturas y materiales diversos, resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma, preparación del examen.	105	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesión magistral. Exposición por parte del profesor con ayuda de TICs de los aspectos más importantes de los contenidos del temario de la asignatura, bases teóricas y/o directrices del trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante (presencial).		
Resolución de problemas y/o ejercicios. Actividades en las que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la asignatura. Se realizaran en el aula (presencial) o mediante plataforma de teledocencia FAITC (no presencial).		
Prácticas de laboratorio. Se planificarán diferentes prácticas relacionadas con los contenidos de la asignatura para que el alumno aplique los conocimientos adquiridos en la clase teórica y complete de forma sólida los conocimientos adquiridos (presencial).		
Trabajos tutelados. El estudiante, de manera individual, elabora un documento sobre un aspecto o tema concreto de la asignatura, por lo que supondrá la búsqueda y recogida de información, lectura y manejo de bibliografía, redacción, exposición (no presencial).		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Seminarios. Calidad del material solicitado: entrega de los casos prácticos, problemas, análisis de situaciones y ejercicios de los seminarios (no presencial).	20.0	30.0
Prácticas de laboratorio. Realización de las prácticas de laboratorio y entrega del correspondiente informe (presencial).	20.0	30.0
Trabajos tutelados. Diseño de un trabajo de investigación: entrega (no presencial) o exposición del mismo (presencial).	20.0	30.0
Pruebas tipo test, respuesta corta y/o de respuesta larga.	20.0	30.0

NIVEL 2: Fitopatología		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
		6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Sí	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		
Adquisición de capacidad para conocer, comprender y utilizar conceptos relacionados con protección de cultivos contra plagas y enfermedades		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Concepto de fitopatología. Enfermedad y agentes patógenos. Epidemias. Estrategias para el manejo de las enfermedades de las plantas. Métodos de control.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Los estudiantes obtendrán, a través de la Plataforma de Teledocencia, el acceso a todos los materiales precisos para la adquisición de competencias y evaluación de los resultados de aprendizaje. Se especificarán las metodologías docentes, las actividades de evaluación junto con el calendario y las formas de entrega (presencial o remota).		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Que los estudiantes sean capaces de desarrollar habilidades de análisis, síntesis y gestión de la información en el sector agroalimentario y del medio ambiente.		
CG2 - Que los estudiantes sean capaces de adquirir y aplicar habilidades y destrezas de trabajo en equipo.		
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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Capacidad de análisis, organización y planificación		
CT3 - Comunicación oral y escrita en la lengua nativa y extranjera		
CT4 - Capacidad de aprendizaje autónomo y gestión de la información		
CT5 - Capacidad de resolución de problemas y toma de decisiones		

CT8 - Trabajo en equipo de carácter interdisciplinar		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesión magistral. Exposición de los principales contenidos teóricos y prácticos de la asignatura con ayuda de las TICs y pizarra.	30	100
Seminarios. Análisis o resolución de un problema o caso real, con la finalidad de conocerlo, interpretarlo, resolverlo, generar hipótesis, diagnosticarlo y proponer procedimientos de solución, para ver la aplicación de los conceptos teóricos en la realidad.	15	100
Trabajo autónomo. Preparación de lecturas y materiales diversos, resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma, preparación del examen.	75	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesión magistral. Exposición por parte del profesor con ayuda de TICs de los aspectos más importantes de los contenidos del temario de la asignatura, bases teóricas y/o directrices del trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante (presencial).		
Resolución de problemas y/o ejercicios. Actividades en las que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la asignatura. Se realizarán en el aula (presencial) o mediante plataforma de teledocencia FAITC (no presencial).		
Prácticas de laboratorio. Se planificarán diferentes prácticas relacionadas con los contenidos de la asignatura para que el alumno aplique los conocimientos adquiridos en la clase teórica y complete de forma sólida los conocimientos adquiridos (presencial).		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Seminarios. Calidad del material solicitado: entrega de los casos prácticos, problemas, análisis de situaciones y ejercicios de los seminarios (no presencial).	5.0	15.0
Prácticas de laboratorio. Realización de las prácticas de laboratorio y entrega del correspondiente informe (presencial).	5.0	15.0
Pruebas tipo test, respuesta corta y/o de respuesta larga.	75.0	85.0
NIVEL 2: Prevención de Riesgos Laborales		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
		6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		

CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Sí	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		
Adquisición de conocimientos sobre la prevención de riesgos laborales y su aplicación a aspectos productivos en la industria.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Conceptos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo. Riesgos generales y su prevención. Elementos básicos de la prevención de riesgos. Primeros auxilios.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Los estudiantes obtendrán, a través de la Plataforma de Teledocencia, el acceso a todos los materiales precisos para la adquisición de competencias y evaluación de los resultados de aprendizaje. Se especificarán las metodologías docentes, las actividades de evaluación junto con el calendario y las formas de entrega (presencial o remota).		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG3 - Que los estudiantes sean capaces de desarrollar habilidades personales de razonamiento crítico y constructivo.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Capacidad de análisis, organización y planificación		
CT6 - Adaptación a nuevas situaciones con creatividad e innovación		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Sesión magistral. Exposición de los principales contenidos teóricos y prácticos de la asignatura con ayuda de las TICs y pizarra.	27	100
Trabajos tutelados. El estudiante, de manera individual, elabora un documento sobre un aspecto o tema concreto de la asignatura, por lo que supondrá la búsqueda y recogida de información, lectura y manejo de bibliografía, redacción, exposición...	3	100
Trabajo autónomo. Preparación de lecturas y materiales diversos, resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma, preparación del examen.	120	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Sesión magistral. Exposición por parte del profesor con ayuda de TICs de los aspectos más importantes de los contenidos del temario de la asignatura, bases teóricas y/o directrices del trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante (presencial).		

Trabajos tutelados. El estudiante, de manera individual, elabora un documento sobre un aspecto o tema concreto de la asignatura, por lo que supondrá la búsqueda y recogida de información, lectura y manejo de bibliografía, redacción, exposición (no presencial).		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Trabajos tutelados. Diseño de un trabajo de investigación: entrega (no presencial) o exposición del mismo (presencial).	10.0	20.0
Pruebas tipo test, respuesta corta y/o de respuesta larga.	80.0	90.0
5.5 NIVEL 1: OTROS CONTENIDOS DE CARÁCTER TRANSVERSAL		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Prácticas Externas		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
	6	
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Sí	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		
Ser capaz de desarrollar en una empresa o institución externa las funciones y tareas propias de un ingeniero técnico agrícola, aplicando las competencias adquiridas en el grado y comprendiendo su proyección social y profesional.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
La asignatura no es una materia al uso. Las prácticas académicas externas facilitarán a los estudiantes el primer contacto con lo que presumiblemente será su futuro entorno laboral. Estas prácticas ofrecen al alumno la posibilidad de completar su formación académica y adquirir una experiencia profesional a través de la realización de prácticas en empresas o instituciones de carácter público o privado.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Las Prácticas externas curriculares se realizarán bajo la tutela de un tutor académico que será el profesor responsable de la asignatura de Prácticas externas de la Facultad de Ciencias y de un tutor externo que será una persona vinculada con la entidad colaboradora.		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		

CG1 - Que los estudiantes sean capaces de desarrollar habilidades de análisis, síntesis y gestión de la información en el sector agroalimentario y del medio ambiente.		
CG2 - Que los estudiantes sean capaces de adquirir y aplicar habilidades y destrezas de trabajo en equipo.		
CG3 - Que los estudiantes sean capaces de desarrollar habilidades personales de razonamiento crítico y constructivo.		
CG4 - Que los estudiantes sean capaces de entender la proyección social de la ciencia.		
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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Capacidad de análisis, organización y planificación		
CT2 - Liderazgo, iniciativa y espíritu emprendedor		
CT3 - Comunicación oral y escrita en la lengua nativa y extranjera		
CT4 - Capacidad de aprendizaje autónomo y gestión de la información		
CT5 - Capacidad de resolución de problemas y toma de decisiones		
CT6 - Adaptación a nuevas situaciones con creatividad e innovación		
CT7 - Capacidad de razonamiento crítico y autocrítico.		
CT8 - Trabajo en equipo de carácter interdisciplinar		
CT9 - Tratamiento de conflictos y negociación		
CT10 - Motivación por la calidad con sensibilidad hacia temas medioambientales		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Trabajo autónomo. Preparación de lecturas y materiales diversos, resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma, preparación del examen.	30	0
Estancia en empresa.	120	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Prácticas externas		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Estancia en empresa.	100.0	100.0
5.5 NIVEL 1: TRABAJO DE FIN DE GRADO		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Trabajo de Fin de Grado		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	

ECTS NIVEL 2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
	12	
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
Sí	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		
Que sea capaz de completar y reforzar las competencias asociadas al Grado en Ingeniería Agraria		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Realización de un trabajo original relacionado con alguno de los ámbitos del mundo laboral propios de un graduado en Ingeniería Agraria		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Las directrices generales relativas a la definición, elaboración, presentación, defensa y evaluación administrativa de los TFG de la Facultad de Ciencias de la Universidad de Vigo se regularán por el «Reglamento para la realización del Trabajo de Fin de Grado» de la Universidad de Vigo.		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Que los estudiantes sean capaces de desarrollar habilidades de análisis, síntesis y gestión de la información en el sector agroalimentario y del medio ambiente.		
CG2 - Que los estudiantes sean capaces de adquirir y aplicar habilidades y destrezas de trabajo en equipo.		
CG3 - Que los estudiantes sean capaces de desarrollar habilidades personales de razonamiento crítico y constructivo.		
CG4 - Que los estudiantes sean capaces de entender la proyección social de la ciencia.		
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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Capacidad de análisis, organización y planificación		

CT2 - Liderazgo, iniciativa y espíritu emprendedor		
CT3 - Comunicación oral y escrita en la lengua nativa y extranjera		
CT4 - Capacidad de aprendizaje autónomo y gestión de la información		
CT5 - Capacidad de resolución de problemas y toma de decisiones		
CT6 - Adaptación a nuevas situaciones con creatividad e innovación		
CT7 - Capacidad de razonamiento crítico y autocrítico.		
CT8 - Trabajo en equipo de carácter interdisciplinar		
CT9 - Tratamiento de conflictos y negociación		
CT10 - Motivación por la calidad con sensibilidad hacia temas medioambientales		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE30 - Ejercicio original a realizar individualmente y presentar y defender ante un tribunal universitario, consistente en un proyecto en el ámbito de las tecnologías específicas de la Ingeniería Agrícola de naturaleza profesional en el que se sintetizan e integran las competencias adquiridas en las enseñanzas		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Trabajos tutelados. El estudiante, de manera individual, elabora un documento sobre un aspecto o tema concreto de la asignatura, por lo que supondrá la búsqueda y recogida de información, lectura y manejo de bibliografía, redacción, exposición...	270	0
Trabajo autónomo. Preparación de lecturas y materiales diversos, resolución de problemas y/o ejercicios de forma autónoma, preparación del examen.	30	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Trabajos tutelados. El estudiante, de manera individual, elabora un documento sobre un aspecto o tema concreto de la asignatura, por lo que supondrá la búsqueda y recogida de información, lectura y manejo de bibliografía, redacción, exposición (no presencial).		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Memoria final del Trabajo de Fin de Grado. Se evaluará el trabajo por su contenido, redacción y presentación (se evaluará la exposición oral y la utilización de medios gráficos).	100.0	100.0

6. PERSONAL ACADÉMICO

6.1 PROFESORADO Y OTROS RECURSOS HUMANOS				
Universidad	Categoría	Total %	Doctores %	Horas %
Universidad de Vigo	Profesor Asociado (incluye profesor asociado de C.C.: de Salud)	7	0	13
Universidad de Vigo	Profesor Contratado Doctor	10	100	11
Universidad de Vigo	Profesor Titular de Escuela Universitaria	3	0	8
Universidad de Vigo	Catedrático de Universidad	10	100	9
Universidad de Vigo	Profesor Titular de Universidad	70	100	60
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 %
80	15	75
CODIGO	TASA	VALOR %
1	Tasa de rendimiento	75
Justificación de los Indicadores Propuestos:		
Ver Apartado 8: Anexo 1.		
8.2 PROCEDIMIENTO GENERAL PARA VALORAR EL PROCESO Y LOS RESULTADOS		

La Universidad de Vigo no tiene establecido ningún procedimiento general, más allá de lo que cada titulación determina en sus propios procesos de evaluación de enseñanzas, para la valoración del progreso y los resultados de los estudiantes.

Sin embargo los Servicios Informáticos, junto con el Área de Calidad de la Universidad de Vigo, publican anualmente en la Secretaría Virtual de la Universidad datos estadísticos y de análisis de resultados de cada una de las titulaciones. Estos datos, junto a los resultados de la encuesta de evaluación docente, son una buena base de partida para detectar los problemas relativos a la docencia existentes en el centro.

De cara a la implantación del Grado es importante destacar que el Sistema de Garantía de Calidad del Centro incorpora una serie de procedimientos destinados a verificar y garantizar que el proceso de enseñanza/aprendizaje se lleva a cabo de acuerdo a los objetivos marcados. Entre ellos:

- Procedimientos Clave PC07 Evaluación de los Aprendizajes
- Procedimiento Clave PC12 Análisis y medición de los resultados académicos
- Procedimiento de Medición: PM01 Medición, análisis y mejora.

Por otro lado la realización del **Trabajo de Fin de Grado** será utilizado como la herramienta de la Titulación con la que evaluar de forma global el aprendizaje de los estudiantes. Por otra parte, las Prácticas Externas, que podrían utilizarse como otro elemento de evaluación global, no pueden ser consideradas en toda su extensión, aunque sí de forma relativa, dada su carácter de optatividad.

En caso de que, a la vista de los resultados obtenidos, los procedimientos incluidos en el Sistema de Garantía de Calidad no se consideren suficientes, se arbitrarán otros procedimientos para la recogida de datos en momentos claves del proceso de aprendizaje, que permitan constatar su evolución y progreso, y faciliten la información para decidir las correcciones que pudieran ser necesarias.

9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

ENLACE	http://fcou.uvigo.es/index.php/sistema-de-garantia-interno-de-calidad
--------	---

10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

10.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN

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

Ver Apartado 10: Anexo 1.

10.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN

El órgano competente para el reconocimiento de créditos en la Facultad de Ciencias es la Comisión Permanente de su Junta de Facultad, por lo que será la encargada de llevar a cabo los procesos de adaptación al nuevo plan de estudios de Grado. La tabla de convalidaciones para los alumnos que deseen cambiarse del Grado Antigo al Grado Nuevo es la siguiente (el único cambio que se realiza, además de la planificación temporal de dos materias, es el cambio de denominación de ¿Geotecnia¿ que pasa a denominarse ¿Riesgos Geológicos y Cartografía Ambiental¿):

Plan Antigo del Grado en Ingeniería Agraria		Plan Nuevo del Grado en Ingeniería Agraria	
Asignatura	ECTS	Asignatura	ECTS
Geología	6	Geología	6
Matemáticas	6	Matemáticas	6
Biología	6	Biología	6
Física	6	Física	6
Química	6	Química	6
Informática	6	Informática	6
Ampliación de Matemáticas	6	Ampliación de Matemáticas	6
Expresión Gráfica	6	Expresión Gráfica	6
Ampliación de Física	6	Ampliación de Física	6
Ampliación de Química	6	Ampliación de Química	6
Economía y Empresa	6	Economía y Empresa	6
Bioclimatología	6	Bioclimatología	6
Topografía	6	Topografía	6
Edafología	6	Edafología	6
Hidrología	6	Hidrología	6
Cálculo de Estructuras	6	Cálculo de Estructuras	6
Química Agrícola	6	Química Agrícola	6
Gestión de Residuos	6	Gestión de Residuos	6
Botánica	6	Botánica	6
Geotecnia	6	Riesgos Geológicos y Cartografía Ambiental	6
Termotecnia	6	Termotecnia	6
Fitotecnia	6	Fitotecnia	6
Ciencia y Tecnología del Medio Ambiente	6	Ciencia y Tecnología del Medio Ambiente	6
Mecanización Rural	6	Mecanización Rural	6
Zootecnia	6	Zootecnia	6
Construcción e Infraestructuras Rurales	6	Construcción e Infraestructuras Rurales	6
Electrotecnia	6	Electrotecnia	6
Proyectos	6	Proyectos	6
Análisis Instrumental	6	Análisis Instrumental	6
Instalaciones Industriales	6	Instalaciones Industriales	6
Introducción a la Ingeniería Química	6	Introducción a la Ingeniería Química	6
Operaciones Básicas I	6	Operaciones Básicas I	6
Operaciones Básicas II	6	Operaciones Básicas II	6
Tecnología Alimentaria	6	Tecnología Alimentaria	6
Ampliación de Tecnología Alimentaria	6	Ampliación de Tecnología Alimentaria	6
Gestión de Calidad	6	Gestión de Calidad	6
Hortofruticultura	6	Hortofruticultura	6
Mejora Vegetal	6	Mejora Vegetal	6
Jardinería	6	Jardinería	6

Ampliación de Fitotecnia	6	Ampliación de Fitotecnia	6
Ordenación del Territorio y Paisaje	6	Ordenación del Territorio y Paisaje	6
Degradación y Recuperación de Suelos	6	Degradación y Recuperación de Suelos	6
Fitopatología	6	Fitopatología	6
Prevención de Riesgos Laborales	6	Prevención de Riesgos Laborales	6
Prácticas Externas	6	Prácticas Externas	6

10.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN

CÓDIGO ESTUDIO - CENTRO

11. PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

11.1 RESPONSABLE DEL TÍTULO

NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
34926576H	Pedro Antonio	Araujo	Nespereira
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Facultad de Ciencias	32004	Ourense	Ourense
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
vic.tce@uvigo.es	986813442	986813818	Decano de la Facultad de Ciencias

11.2 REPRESENTANTE LEGAL

NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
33252602F	SALUSTIANO	MATO	DE LA IGLESIA
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Edificio Rectorado, 3ªPlanta. Campus Lagoas - Marcosende	36310	Pontevedra	Vigo
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
vic.tce@uvigo.es	986813590	986813818	Rector

11.3 SOLICITANTE

El responsable del título es también el solicitante

NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
34926576H	Pedro Antonio	Araujo	Nespereira
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Facultad de Ciencias	32004	Ourense	Ourense
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
vic.tce@uvigo.es	986813442	986813818	Decano de la Facultad de Ciencias

Apartado 2: Anexo 1

Nombre :2_Justificación.pdf

HASH SHA1 :8871A415DCEA5911D1A5316C614CBA837F2478A5

Código CSV :152815385365594352849944

Ver Fichero: 2_Justificación.pdf

Apartado 4: Anexo 1

Nombre :4_Acceso y admisión.pdf

HASH SHA1 :2679D49D6CAEEC7D1B8452AF7A92936E4609C04F

Código CSV :150966762460228059569693

Ver Fichero: 4_Acceso y admisión.pdf

Apartado 5: Anexo 1

Nombre :5_Planificación de la enseñanza.pdf

HASH SHA1 :613BF6337B07BFEDF724DD9FB573A9F24AE69A68

Código CSV :152816022499750777015626

Ver Fichero: 5_Planificación de la enseñanza.pdf

Apartado 6: Anexo 1

Nombre :6_Personal académico.pdf

HASH SHA1 :374A2250D9177F0A4E511AD30D88369EA2726A0E

Código CSV :151926732594601506405045

Ver Fichero: 6_Personal académico.pdf

Apartado 6: Anexo 2

Nombre :6_2_Otros recursos humanos disponibles.pdf

HASH SHA1 :EB0D39EF6D70C4643A509F2B0C5BDACC91C6AB56

Código CSV :151928947637616551905257

Ver Fichero: 6_2_Otros recursos humanos disponibles.pdf

Apartado 7: Anexo 1

Nombre :7_Recursos, materiales y servicios.pdf

HASH SHA1 :0E1CEFB15361105483B62D63F7A7923C3E59B462

Código CSV :151929584997836343039705

Ver Fichero: 7_Recursos, materiales y servicios.pdf

Apartado 8: Anexo 1

Nombre :8_Resultados previstos.pdf

HASH SHA1 :E97E2EB931815A4213D67CC80A466C6DD0F931F0

Código CSV :151930468809810010068705

Ver Fichero: 8_Resultados previstos.pdf

Apartado 10: Anexo 1

Nombre :10_Calendario de implantación.pdf

HASH SHA1 :035A655D18A84E185693CB25375F2D80B5C5AF60

Código CSV :151931558503504856548900

Ver Fichero: 10_Calendario de implantación.pdf

