

IMPRESO SOLICITUD PARA VERIFICACIÓN DE TÍTULOS OFICIALES
1. DATOS DE LA UNIVERSIDAD, CENTRO Y TÍTULO QUE PRESENTA LA SOLICITUD

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

UNIVERSIDAD SOLICITANTE	CENTRO	CÓDIGO CENTRO	
Universidad de Valladolid	Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias	34003361	
NIVEL	DENOMINACIÓN CORTA		
Máster	Ingeniería Agronómica		
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA			
Máster Universitario en Ingeniería Agronómica por la Universidad de Valladolid			
NIVEL MECES			
3 3			
RAMA DE CONOCIMIENTO	CONJUNTO		
Ingeniería y Arquitectura	No		
CAMPO DE ESTUDIO			
Ingeniería química, ingeniería de los materiales e ingeniería del medio natural			
HABILITA PARA EL EJERCICIO DE PROFESIONES REGULADAS	NORMA HABILITACIÓN		
Sí	Orden CIN/325/2009, de 9 de febrero, BOE de 19 febrero de 2009		
SOLICITANTE			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
M ^a TERESA PARRA SANTOS	Vicerrectora de Ordenación Académica		
REPRESENTANTE LEGAL			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
M ^a TERESA PARRA SANTOS	Vicerrectora de Ordenación Académica		
RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
BEATRIZ URBANO LÓPEZ DE MENESES	Coordinadora del Máster		
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	TELÉFONO
Palacio de Santa Cruz Plaza de Santa Cruz, 8	47002	Valladolid	983184284
E-MAIL	PROVINCIA		FAX
vicerrectora.ordenacion@uva.es	Valladolid		983186461



3. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

De acuerdo con lo previsto en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, 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 Orgánica 3/2018, 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 43 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

	En: Valladolid, AM 24 de noviembre de 2025
	Firma: Representante legal de la Universidad



1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

1.1. DATOS BÁSICOS

NIVEL	DENOMINACIÓN ESPECIFICA	CONJUNTO	CONVENIO	CONV. ADJUNTO							
Máster	Máster Universitario en Ingeniería Agronómica por la Universidad de Valladolid	No		Ver Apartado 1: Anexo 1.							
LISTADO DE ESPECIALIDADES											
Especialidad en Diseño e Ingeniería											
Especialidad en Gestión e Innovación											
RAMA		ISCED 1	ISCED 2								
Ingeniería y Arquitectura		Producción agrícola y explotación ganadera									
CAMPO DE ESTUDIO											
Ingeniería química, ingeniería de los materiales e ingeniería del medio natural											
HABILITA PARA PROFESIÓN REGULADA:		Ingeniero Agrónomo									
RESOLUCIÓN	Resolución de 15 de enero de 2009, BOE de 29 de enero de 2009										
NORMA	Orden CIN/325/2009, de 9 de febrero, BOE de 19 febrero de 2009										
AGENCIA EVALUADORA											
Agencia para la Calidad del Sistema Universitario de Castilla y León											
UNIVERSIDAD SOLICITANTE											
Universidad de Valladolid											
LISTADO DE UNIVERSIDADES											
CÓDIGO	UNIVERSIDAD										
019	Universidad de Valladolid										
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 COMPLEMENTOS FORMATIVOS	CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS
90		6
CRÉDITOS OPTATIVOS	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/ MÁSTER
12	60	12
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
ESPECIALIDAD	CRÉDITOS OPTATIVOS	
Especialidad en Diseño e Ingeniería	12.	
Especialidad en Gestión e Innovación	12.	

1.3. Universidad de Valladolid

1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

LISTADO DE CENTROS	
CÓDIGO	CENTRO
34003361	Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias

1.3.2. Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias

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	
60	25	
TIEMPO COMPLETO		
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	60.0	90.0
RESTO DE AÑOS	36.0	90.0
TIEMPO PARCIAL		
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	30.0	36.0
RESTO DE AÑOS	24.0	36.0
NORMAS DE PERMANENCIA		
http://bocyl.jcyl.es/boletines/2013/10/01/pdf/BOCYL-D-01102013-5.pdf		
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	



2. JUSTIFICACIÓN, ADECUACIÓN DE LA PROPUESTA Y PROCEDIMIENTOS

Ver Apartado 2: Anexo 1.

3. COMPETENCIAS

3.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES
BÁSICAS
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.
GENERALES
G1 - Conocer los elementos básicos del ejercicio profesional
G2 - Saber y aplicar los conocimientos en la práctica
G3 - Ser capaz de analizar y sintetizar
G4 - Ser capaz de organizar y planificar
G5 - Ser capaz de comunicarse de forma oral y escrita, tanto en foros especializados como para personas no expertas
G6 - Hablar, leer y escribir en una lengua extranjera (inglés)
G7 - Poseer conocimientos, habilidades y destrezas de informática y de las tecnologías de información y comunicación (TIC)
G8 - Gestionar la información
G9 - Ser capaz de resolver problemas
G10 - Ser capaz de tomar decisiones
G11 - Conocer la organización académica y administrativa de la Universidad
G12 - Trabajar en equipo
G13 - Ser capaz de trabajar en un contexto local, regional, nacional o internacional
G14 - Desarrollar las relaciones interpersonales
G15 - Demostrar un razonamiento crítico
G16 - Tener un compromiso ético
G17 - Aprender de forma autónoma tanto de manera individual como cooperativa
G18 - Adaptarse a nuevas situaciones
G19 - Desarrollar la creatividad.
G20 - Ser capaz de liderar
G21 - Reconocer y apreciar otras culturas y costumbres así como de la diversidad y multiculturalidad
G22 - Ser capaz de tomar iniciativas y desarrollar espíritu emprendedor
G23 - Poseer motivación por la calidad
G24 - Comprometerse con los temas medioambientales
G25 - Comprometerse con la igualdad de sexo, tanto en los ámbitos laborales como personales, uso de lenguaje no sexista, ni racista
G26 - Comprometerse con la igualdad de derechos de las personas con discapacidad
G27 - Comprometerse con una cultura de la paz
3.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES



No existen datos

3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- E1 - Construcciones agroindustriales, infraestructuras y caminos rurales. Ordenación y gestión del territorio agrario y la integración paisajística. Políticas agrarias y de desarrollo rural. Estudio, intervención y gestión.
- E2 - Gestión de recursos hídricos: hidrología, hidrodinámica, hidrometría, obras e instalaciones hidráulicas. Sistemas de riego y drenaje. Gestión de equipos e instalaciones que se integren en los procesos y sistemas de producción agroalimentaria.
- E3 - Sistemas de producción vegetal. Sistemas integrados de protección de cultivos. Gestión de proyectos de investigación y desarrollo de nuevas tecnologías aplicadas a los procesos productivos vegetales: biotecnología y mejora vegetal.
- E4 - Sistemas vinculados a la tecnología de la producción animal. Nutrición, higiene en la producción animal. Gestión de proyectos de investigación y desarrollo de nuevas tecnologías aplicadas a los procesos productivos animales: biotecnología y mejora animal.
- E5 - Sistemas productivos de las industrias agroalimentarias. Equipos y sistemas destinados a la automatización y control de procesos agroalimentarios. Gestión de la calidad y de la seguridad alimentaria, análisis de alimentos y trazabilidad.
- E6 - Los lenguajes y técnicas propias de la organización y dirección de la empresa agroalimentaria. Investigación comercial. Marketing y sistemas de comercialización de productos agroalimentarios. Gestión logística en el ámbito del sector.

4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

4.1 SISTEMAS DE INFORMACIÓN PREVIO

Ver Apartado 4: Anexo 1.

4.2 REQUISITOS DE ACCESO Y CRITERIOS DE ADMISIÓN

La Universidad de Valladolid no dispone actualmente de una normativa propia relativa al acceso y admisión a los títulos oficiales de Máster. El acceso y admisión está regulado por la normativa estatal y autonómica vigente.

b

Procedimientos de acceso.

Podrán solicitar el ingreso en este máster aquellos candidatos que dispongan de un Título Universitario oficial u otro expedido por una institución de educación superior del Espacio Europeo de Educación Superior que facultan en el país expedidor del título para el acceso a enseñanzas de máster. Asimismo, podrán acceder los titulados conforme a sistemas educativos ajenos al Espacio Europeo de Educación Superior sin necesidad de la homologación de sus títulos, previa comprobación por la Universidad de que aquellos acreditan un nivel de formación equivalente a los correspondientes títulos universitarios oficiales españoles y que facultan en el país expedidor del título para el acceso a enseñanzas de posgrado. El acceso por esta vía no implicará, en ningún caso, la homologación del título previo de que esté en posesión el interesado, ni su reconocimiento a otros efectos que el de cursar las enseñanzas de Máster. La Comisión Académica establecerá unos requisitos formativos en términos de logro de objetivos. Los alumnos que justifiquen haberlos alcanzado podrán incorpórase al Máster. Para el resto, la Comisión Académica podrá imponer una formación complementaria. En todo caso, se estará a lo dispuesto en el art.18 del Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad.

Podrán también acceder los estudiantes del Grado en Ingeniería Agrícola y del Medio Rural y/o del Grado en Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias que pertenezcan al Programa Académico de Recorridos Sucesivos Ingeniero/a Agrónomo/a de la Universidad de Valladolid, cumpliendo las condiciones establecidas en el Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad. En concreto, aquellos/as estudiantes que tengan pendiente un máximo de 30 ECTS, de asignaturas obligatorias y/u optativas, incluidos los 12 ECTS del TFG. No podrán acceder al máster ningún/a estudiante del Grado en Ingeniería Agrícola y del Medio Rural y/o del Grado en Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias que pertenezcan al Programa Académico de Recorridos Sucesivos Ingeniero/a Agrónomo/a de la Universidad de Valladolid con alguna asignatura pendiente de formación básica.

También, tendrán acceso los estudiantes de grados habilitantes a la profesión de Ingeniero Técnico Agrícola, de acuerdo con la Orden CIN/323/2009, de 9 de febrero, por la que se establecen los requisitos para la verificación de los títulos universitarios oficiales que habiliten para el ejercicio de la profesión de Ingeniero Técnico Agrícola, que pertenezcan a la UVa o a otras universidades diferentes de la UVa, y que tengan pendientes un máximo de 21 ECTS, incluido los 12 ECTS del TFG (Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad), siempre que no tengan pendiente ninguna asignatura de formación básica.

c

Procedimientos de acogida y orientación de los estudiantes de nuevo ingreso.

La Universidad de Valladolid considera, dentro de sus estrategias para dar a conocer la institución y orientar a sus estudiantes que el momento inicial de su relación con ellos es uno de los más críticos. Así, dando la continuidad lógica y coherente a las tareas de información realizadas previas a la matrícula se establecen ahora nuevos mecanismos de orientación y apoyo a lo largo del desarrollo de los programas formativos para los que ya son estudiantes de pleno derecho. En concreto:

- Realización de acciones de divulgación y orientación de carácter grupal, generales o de centro por medio del programa **#Conoce la UVa#**.
- Acciones de **diagnóstico de conocimientos básicos** sobre la titulación y el correspondiente programa formativo.
- Acciones de fortalecimiento de conocimientos básicos considerados como requisitos por parte de ciertos programas formativos mediante la impartición de **#Cursos Cero#**.
- Sistemas de **mentoría** protagonizados por alumnos de cursos superiores a través del programa de **#Apoyo Voluntario entre Alumnos Uva: AVaUva#** o del programa de mentoría de la ETSIIAA: MENTOR-IAP, puesto en marcha des el curso 2016-17.
- Sistemas de **orientación y tutoría individual** de carácter inicial, integrados en los procesos de orientación y tutoría generales de la Universidad de Valladolid, y que comienzan a desarrollarse mediante la asignación a cada estudiante de un tutor de titulación que será responsable de orientar al estudiante de forma directa, o bien apoyándose en los programas mentor, en el marco del programa formativo elegido por éste. Para ello, realizará una evaluación diagnóstica de intereses y objetivos del alumno, elaborará o sugerirá planes de acciones formativas complementarias, ayudará a planificar programas de hitos o logros a conseguir, fijará reuniones de orientación y seguimiento... con el fin de orientar y evaluar los progresos del alumno a lo largo de la titulación.



El Centro realiza, a principio de curso, una jornada de acogida de estudiantes para presentar al equipo directivo, al Centro y sus instalaciones, y para facilitar la convivencia de los nuevos estudiantes con los estudiantes más veteranos, mediante una serie de actividades recreativas y culturales, o de formación en competencias transversales que se desarrollan en diferentes jornadas.

4.2	Condiciones o pruebas de acceso especiales		
¿La titulación tiene alguna tipo de prueba de acceso especial?	Sí		No

No están previstas condiciones o pruebas de acceso especiales para el Acceso a esta titulación.

4.3 APOYO A ESTUDIANTES

4.3	Sistemas accesibles de apoyo y orientación de los estudiantes una vez matriculados.

La Universidad de Valladolid tiene definido un procedimiento de apoyo y orientación a los estudiantes una vez matriculados. Este procedimiento se establece en dos momentos diferenciados en función del estudiante al que va dirigido:

1. El procedimiento de apoyo y orientación a los alumnos interesados, en proceso de matrícula y al inicio del master.
2. El procedimiento de apoyo y orientación general del master.

Esta diferencia se establece por la naturaleza de la problemática específica que afecta al momento de acceso al master y la formación de posgrado en general, estableciendo así mecanismos de información, apoyo y orientación de carácter especial a los alumnos que están interesado en realizar un master, así como durante el periodo de matriculación y en el comienzo del master, con los siguientes objetivos:

- Facilitar la toma de decisión en la elección del master más adecuado a los intereses científicos profesionales de los alumnos potenciales.
- Facilitar la matriculación e ingreso de los estudiantes en el master elegido.
- Mejorar el conocimiento que sobre nuestra universidad tiene dichos estudiantes y su entorno.
- Proporcionar al propio personal docente información sobre los conocimientos y la adecuación a la formación universitaria con la que acceden estos estudiantes de master.
- Iniciar el proceso de tutoría y seguimiento de los estudiantes de master.

De esta forma se establecen dos tipos de acciones genéricas:

- Aquellas que son establecidas por la Universidad con carácter general y cuya responsabilidad de realización recae en los servicios centrales de la propia institución.
- Aquellas que son descritas con carácter general, dentro del catálogo de acciones de apoyo y orientación a estudiantes de nuevo ingreso, pero que cada centro y coordinadores de la titulación, son responsables de aplicar o no según las necesidades y características de la formación y del perfil del alumno.

Por otra parte, con independencia de estas acciones, el centro puede diseñar y desarrollar las que consideren oportunas siempre y cuando se realicen de manera coordinada con los servicios centrales de la universidad y se facilite también -a través de tales acciones- la adecuada información de carácter institucional. Así, la Universidad de Valladolid se dota de un mecanismo estándar de apoyo a nuevos estudiantes, pero al mismo tiempo permite la flexibilidad de las acciones facilitando la adaptación a la formación impartida, a las características del centro y al perfil del alumno de nuevo ingreso.

Las acciones a las que se acaba de hacer referencia son diversas, destacando las siguientes:

- a) **Creación y distribución de materiales de información y divulgación:** dentro del apartado de información y difusión, hemos descrito documentación, distribuida en varios formatos, que tiene como objeto permitir un mejor conocimiento de nuestra Universidad, así como de la oferta de títulos de posgrado. De esta forma, a través de productos como la Web UVa de posgrado, Guía de la oferta formativa de posgrado, Folletos informativos de los títulos de posgrado, *Guía de la Oferta Formativa de la UVa*, la *Guía de Matrícula*, la *Guía del Alumno*, *Una mirada a la UVa*, *La UVa en Cifras*, *El #Centro# en Cifras*, la propia página Web de la Universidad de Valladolid, y otros productos más específicos como los que hacen referencia a servicios concretos como el Servicio de Deportes -entre otros-, a prácticas en empresas, a estudios en el extranjero, o la propia tarjeta UVa, configuran un sistema de información muy útil para el alumno.
- b) Realización de acciones de **divulgación y orientación** de carácter grupal, generales, de centro o de cada una de los títulos de posgrado, por medio del programa **#Conoce la UVa#**. En este sentido, la Universidad de Valladolid organiza acciones de información que facilitan a los alumnos poten-



ciales de master y los entornos potenciales científicos y profesionales, un conocimiento inicial de quién es quién en la Institución, dónde se encuentran los centros y servicios de utilidad para el estudiante y el entorno científico profesional de referencia, cuál es el funcionamiento de los mismos y cómo acceder a ellos. Al mismo tiempo se programan cursos de introducción general al funcionamiento de la universidad donde se presentan -por parte de los responsables académicos y los responsables administrativos de los distintos servicios- el funcionamiento de éstos. Así por ejemplo, los estudiantes reciben información detallada sobre aspectos académicos y organizativos de la universidad, sobre la estructura y los órganos de decisión, las posibilidades de participación estudiantil, los programas de intercambio y movilidad, las becas y ayudas, las prácticas, deportes,...

c) Acciones de diagnóstico de conocimientos básicos necesarios o recomendables para cursar la titulación elegida. En este sentido, existe la posibilidad, según la titulación, de realizar unos test de nivel en distintos ámbitos que permita conocer a los responsables académicos el estado de los nuevos alumnos respecto a las materias que van a impartir y la situación respecto a las competencias que se van desarrollar, todos esto, según lo establecido en los procesos de selección y pruebas de acceso. El test no tiene un carácter sumativo, sino únicamente de puesta en situación, tanto para los nuevos alumnos, como para los responsables académicos, información que es de mucho interés para facilitar el desarrollo de los programas formativos a través de un mejor conocimiento de quiénes lo van a recibir.

d) Sistemas de mentoría por alumnos de cursos de doctorado, para los master básicos de investigación que facilitan el acceso al curso de doctorado, dentro del sistema de **#Apoyo Voluntario entre Alumnos UVa# AVaUVa**: Existe la posibilidad de desarrollar la figura del estudiante mentor, programa que permite, a un estudiante de cursos superiores, con ciertas características académicas, de resultados probados o de participación en la vida universitaria, desarrollar tareas de orientación, apoyo e información a un alumno o a un grupo de alumnos, en este caso, aquellos matriculados en master básicos de investigación que faciliten el acceso al curso de doctorado. Dicha actividad estará supervisada por un responsable académico que diseñará las acciones de interés más adecuadas a la vista de la situación de los estudiantes de master. Este programa de apoyo no sólo genera beneficios a los alumnos de master, como puede ser un mejor y más rápido acoplamiento a la dinámica del master, sino que también facilita un mayor conocimiento de estos alumnos a los responsables académicos de la titulación correspondiente. Por otra parte, el alumno mentor desarrolla habilidades y competencias de carácter transversal relacionadas con sus habilidades sociales y por otra parte, pone en práctica conocimientos específicos de su área de investigación. La ETSIIAA también dispone del Programa de mentorización MENTOR-IAP, desde el curso 2016-17, en el que los estudiantes veteranos orientan y guían a los estudiantes noveles de grado. En este programa se invita a los estudiantes de máster a participar para que los estudiantes de grado vayan conociendo los niveles de formación universitaria superior.

e) **Sistemas de orientación y tutoría individual de carácter inicial:** La Universidad de Valladolid tiene establecido un sistema de orientación y tutoría de carácter general desarrollado a través de tres acciones y que permiten que el alumno se sienta acompañado a lo largo del programa formativo ayudándole a desarrollar las competencias específicas o transversales previstas. Este sistema se estructura en tres figuras: la tutoría vinculada a materias, la vinculada a programas de prácticas y la relacionada con la titulación en su faceta más global. Este sistema, que describimos más adelante, comienza con la asignación a cada estudiante de un tutor general de titulación quien, independientemente de las pruebas de nivel o acciones de información en las que participe, será responsable de apoyar al estudiante de forma directa, o bien a través de los programas mentor, de los servicios de orientación y apoyo generales de la propia universidad y de los programas de orientación y apoyo propios del centro, cuando existan. Para ello realizará una evaluación de intereses y objetivos del alumno, elaborará planes de acciones formativas complementarias, ayudará a fijar programa de ítems a conseguir, establecerá reuniones de orientación y seguimiento, y cuantas otras acciones se consideren oportunas con el fin de orientar y evaluar los progresos del alumno a lo largo de su presencia en la titulación.

El procedimiento de apoyo, orientación y tutoría general del master tiene como objetivos:

- Acompañar y apoyar al estudiante en el proceso de aprendizaje y desarrollo de las competencias propias de su titulación.
- Permitir al estudiante participar activamente no sólo en la vida universitaria, sino también en el acercamiento al mundo científico profesional hacia el que se orienta la titulación elegida.
- Dar a conocer al estudiante el horizonte científico profesional relacionado con su titulación y facilitarle el acceso a su desarrollo práctico posterior, una vez finalizado el master, ya sea en la práctica específica profesional, o bien en la continuidad investigadora en el doctorado y su aplicación al área científica.
- Evaluar la evolución equilibrada en el programa formativo apoyando la toma de decisiones.

El procedimiento de apoyo, orientación y tutoría se lleva a cabo a través de las siguientes acciones:

- a) Conocimiento e información sobre el funcionamiento de la Universidad de Valladolid, **#Conoce la UVa#**. Si bien esta es una acción dirigida a los alumnos de nuevo ingreso, se facilita información sobre la misma con carácter general permitiendo que cualquier alumno, independientemente de la titulación en la que esté inscrito y el origen de su procedencia, pueda conocer en profundidad el entorno universitario y las oportunidades que se ofrecen.
- b) Servicios de información sobre las actividades de la Universidad de Valladolid: **#La UVa al día#**. Dentro de este epígrafe se encuentra todos los medios de información institucionales, de centro, o de aquellos servicios o organismos relacionados, que facilitan información sobre todo tipo de actividades de interés que pueden ser consultados por los estudiantes a través de distintos canales como:
 - o Medios de comunicación de la Universidad.
 - o Web de la UVa.
 - o Sistemas de información físico de los centros.
 - o ...
- c) **Sistema de orientación y tutoría académica y competencial.** Este sistema desarrollado a través de dos modelos coordinados y complementarios de tutoría facilita la evolución del estudiante a través del programa formativo elegido y el desarrollo de las competencias relacionadas, ya sean específicas o transversales, con el fin de facilitar la consecución de los conocimientos y competencias que le capaciten científico y profesionalmente al finalizar el programa formativo. Para ello, se han diseñado dos tipos de tutorías, una de acompañamiento a lo largo de la titulación y otra específica de materia:
 - o Sistema de orientación de titulación: esta orientación se ofrece a través de los/las tutores/as académicos/as de la titulación. Se trata de una figura transversal que acompaña y asesora al estudiante a lo largo de su trayectoria académica, detecta cuándo existe algún obstáculo o dificultad y trabaja conjuntamente con el resto de los tutores en soluciones concretas. La finalidad de este modelo de orientación es facilitar a los estudiantes herramientas



tas y ayuda necesaria para que puedan conseguir con éxito tanto las metas académicas como las profesionales marcadas, ayudándole en su integración universitaria, en su aprovechamiento del itinerario curricular elegido y en la toma de decisiones académicas, en particular las orientadas al desarrollo científico investigador, la realización de prácticas o aplicación profesional de los conocimientos y de actividades complementarias.

o Sistemas de orientación de materia: esta orientación la lleva a término el profesor propio de cada asignatura con los estudiantes matriculados en la misma. La finalidad de esta orientación es planificar, guiar, dinamizar, observar y evaluar el proceso de aprendizaje del estudiante teniendo en cuenta su perfil, sus intereses, sus necesidades, sus conocimientos previos, etc.

El plan de acción tutoría, dentro del marco general descrito por la Universidad, será desarrollado por el centro, que es el responsable del programa formativo, y de la consecución de los resultados por parte de sus alumnos.

La tutoría, ya sea de uno u otro tipo, independientemente de que la formación sea de carácter presencial o virtual, podrá llevarse a cabo de forma presencial o apoyarse en las tecnologías que permitan la comunicación virtual.

d) Sistema de tutoría académica complementaria.

o Sistemas de mentoría por parte de alumnos de doctorado a alumnos de master básico de investigación, a través del programa de #Apoyo Voluntario entre Alumnos UVa# AVaUVa. Este sistema, descrito ya entre aquellos dirigidos a los alumnos de master básico de investigación, puede ser utilizado para apoyar a estudiantes con determinadas dificultades que necesiten un apoyo especial, convirtiéndose así en una herramienta de utilidad que el tutor general de la titulación puede elegir para potenciar determinadas soluciones para uno o un grupo de alumnos concretos.

e) Orientación profesional específica dentro del programa formativo. El programa formativo lleva consigo el desarrollo práctico del mismo, así como un enfoque dirigido al desarrollo profesional por medio de las competencias establecidas. Por ello, el enfoque práctico y profesional tiene que tener cabida a través de prácticas de acercamiento y conocimiento de los ámbitos profesionales en los que el futuro titulado tendrá de trabajar.

o Sistema de tutoría de las prácticas externas para estudiantes, ya sean académicas o no, de carácter nacional o internacional. La formación práctica dirigida a desarrollar las competencias correspondientes establecidas en el programa formativo se realiza a través de sistemas de prácticas externas y académicas. Así, los estudiantes desarrollan un programa descrito, planificado y tutelado por personal académico y agentes externos que comprueban que dicho programa se está llevando a cabo de la forma adecuada y que los resultados son los pretendidos. Del mismo modo, a través de la relación continua con el estudiante en prácticas y entre ambos tutores, o bien por medio de los distintos sistemas de evaluación fijados, pueden detectarse problemas formativos y buscar soluciones concretas.

o Cursos de orientación profesional específicos que presenten distintos escenarios profesionales y distintas posibilidades que nuestros estudiantes han de contemplar a la hora de planificar su futuro laboral. Para ellos se cuenta con la presencia de profesionales y expertos de múltiples sectores.

f) Orientación profesional genérica. Si el fin de nuestros programas formativos es desarrollar unas competencias que puedan capacitar académicamente, científica y profesionalmente a nuestros estudiantes, es lógico contemplar dentro del sistema de orientación y apoyo una serie de acciones que faciliten el acercamiento a la realidad del ámbito científico profesional de referencia. Para ello, hemos diseñado una serie de acciones de capacitación y servicios, que pueden ser utilizados por nuestros estudiantes como:

o Cursos de orientación profesional: Cursos de duración corta que ponen en contacto al estudiante con herramientas necesarias en el mercado laboral tales como cómo diseñar un currículo, cómo afrontar una entrevista,...

o Cursos de creación de empresas: Se pretende potenciar el espíritu emprendedor a través de cursos cortos que facilitan las herramientas necesarias para a la práctica ideas emprendedoras.

o Servicio de información y orientación profesional de la Universidad de Valladolid: A través de este servicio se facilita información relacionada con el mercado laboral y las salidas profesionales a la que el estudiante puede acceder, además de facilitar un trato directo y personal y proporcionar herramientas e información concreta a las demandas específicas del alumno.

o Feria de empleo de la Universidad de Valladolid: UVa empleo y FiBest. La Universidad de Valladolid realiza una feria de empleo con carácter anual que permite poner en contacto a estudiantes con empresas e instrucciones, así como desarrollar una serie de actividades con el objeto de mejorar el conocimiento de éste por parte de nuestros alumnos y facilitar el acceso al primer empleo.

g) Orientación profesional y apoyo a la inserción laboral. La Universidad de Valladolid cuenta con un servicio de empleo que, más allá de la asistencia a los estudiantes, se ocupa de dar servicio a los titulados de nuestra universidad permitiendo cerrar el ciclo con el apoyo para la inserción laboral de calidad. De esta forma, se plantean servicios como:

o Sistema de tutoría de las prácticas de inserción laboral para titulados, ya sean de carácter nacional o internacional que, al igual que las prácticas para estudiantes, permiten el desarrollo de prácticas profesionales con el objeto de facilitar la inserción laboral de los mismos y cuentan con el apoyo de tutores académicos y agentes externos que velan por el buen desarrollo del programa de prácticas descrito de acuerdo con las competencias propias de la titulación, promoviendo la inserción laboral de calidad.

o Orientación profesional y apoyo en la búsqueda de empleo: Servicio de apoyo, información y orientación para aquellos titulados universitarios que están buscando empleo, ya sea por cuenta ajena o propia, a través de servicios personalizados y herramientas de información sobre ofertas, herramientas para la búsqueda de empleo, etc.

4.4 SISTEMA DE TRANSFERENCIA Y RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales no Universitarias

MÍNIMO	MÁXIMO
0	0
Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios	
MÍNIMO	MÁXIMO
0	0



Adjuntar Título Propio

Ver Apartado 4: Anexo 2.

Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional

MÍNIMO	MÁXIMO
0	13,5

Se aplicará la normativa de reconocimiento de créditos que esté en vigor en la Universidad de Valladolid. Actualmente es la **Normativa de reconocimiento y transferencia de créditos de la Universidad de Valladolid en los Títulos de Grado y Máster Universitario realizados conforme al Real Decreto 1393/2007**:

NORMATIVA DE RECONOCIMIENTO Y TRANSFERENCIA DE CRÉDITOS DE LA UNIVERSIDAD DE VALLADOLID

(Aprobada en Consejo de Gobierno de 6 de marzo de 2009 y modificada en Comisión Permanente de 1 de junio de 2012 y, posteriormente, en Comisión Permanente de 17 de junio de 2016)

PREÁMBULO

Uno de los objetivos fundamentales del conocido como Proceso de Bolonia es el de favorecer la movilidad de los estudiantes, movilidad que ha de ser entendida tanto entre universidades de diferentes países como entre universidades de un mismo país e incluso entre titulaciones de la misma universidad. Este objetivo queda perfectamente recogido en el Real Decreto 1393/2007 el cual exige a las universidades a través de su Artículo 6.1. el diseño de un instrumento que facilite dicha movilidad en términos de normativa de reconocimiento y transferencia de créditos, normativa que la Universidad de Valladolid aprobó en sesión ordinaria de Consejo de Gobierno de 6 de marzo de 2009. La aprobación posterior del Real Decreto 861/2010 por el que se modifica el Real Decreto 1393/2007 introduciendo, entre otras modificaciones, nuevas posibilidades en materia de reconocimiento de créditos, la reciente aprobación, por otra parte, de la Ley 2/2011, de 4 de marzo, de Economía Sostenible y de la Ley Orgánica 4/2011, de 11 de marzo, complementaria de la Ley de Economía Sostenible, por la que se modifican las Leyes Orgánicas 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y 6/1985, de 1 de julio, del Poder Judicial, que marcan líneas directrices para el reconocimiento mutuo de competencias y créditos entre la Formación Profesional asociada a ciclos formativos de grado superior y las titulaciones de grado universitarias y, por otra parte, la reciente aprobación del Real Decreto 1618/2011, de 14 de noviembre, sobre reconocimiento de estudios en el ámbito de la Educación Superior, hacen de las normativas de reconocimiento y transferencia de créditos un elemento clave para la modernización de las universidades en términos de organización de nuevos entornos integrados de educación superior más permeables y globalizados.

Por otra parte, la Ley Orgánica 4/2007 (LOMLOU) de 12 de abril, por la que se modifica la Ley Orgánica 6/2001 (LOU) de 21 de diciembre, introduce en su preámbulo la posibilidad de validar, a efectos académicos, la experiencia laboral o profesional, siguiendo los criterios y recomendaciones de las diferentes declaraciones europeas para *dar adecuada respuesta a las necesidades de formación a lo largo de toda la vida y abrirse a quienes, a cualquier edad, deseen acceder a su oferta cultural o educativa*.

Inspirado en estas premisas, y teniendo en cuenta que nuestra Universidad tiene entre sus objetivos formativos tanto fomentar la movilidad de nuestros estudiantes como permitir su enriquecimiento y desarrollo personal y académico, la UVa se dota del siguiente sistema de reconocimiento y transferencia de créditos aplicable a sus estudiantes que modifica y actualiza la normativa correspondiente aprobada en 2008 dando debida respuesta a la legislación vigente, a la experiencia acumulada en los últimos años y a la necesidad de seguir avanzando hacia mecanismos que faciliten la configuración de itinerarios formativos flexibles centrados en la formación permanente y en la adquisición de competencias.

TÍTULO PRELIMINAR

Disposiciones generales

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación

La presente normativa tiene por objeto la regulación del sistema de reconocimiento y transferencia de créditos en las enseñanzas universitarias oficiales de grado y Máster contempladas en el RD 1393/2007 por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales.



Artículo 2. Los sistemas de reconocimiento y transferencia

El sistema de reconocimiento está basado en créditos y en la acreditación de competencias.

TÍTULO PRIMERO

Capítulo Primero.- El reconocimiento de créditos

Artículo 3. Concepto

Se entiende por reconocimiento la aceptación por una universidad de los créditos que, habiendo sido obtenidos en unas enseñanzas oficiales, en la misma u otra universidad, son computados en otras distintas a efectos de la obtención de un título oficial.

Artículo 4. Condiciones generales

4.1. Salvo las excepciones contempladas en esta normativa, sólo son susceptibles de reconocimiento aquellos créditos cursados en estudios universitarios oficiales.

4.2. Los trabajos de fin de grado o máster no podrán ser objeto de reconocimiento al estar orientados ambos a la evaluación global del conjunto de competencias asociadas al título.

4.3. En el caso de títulos oficiales que habiliten para el ejercicio de profesiones reguladas, para los que el Gobierno haya establecido las condiciones a las que han de adecuarse los planes de estudios, se reconocerán automáticamente los créditos de los módulos definidos en la correspondiente norma reguladora. En caso de no haberse superado íntegramente un determinado módulo, el reconocimiento se llevará a cabo por materias o asignaturas en función de las competencias y conocimientos asociados a las mismas.

4.4. En virtud de lo dispuesto en el artículo 36 de la LOMLOU, y de acuerdo con los criterios y directrices que fije el Gobierno o, en su caso, la Comunidad Autónoma de Castilla y León, la Universidad de Valladolid podrá reconocer validez académica a la experiencia laboral o profesional o a otras enseñanzas de educación superior.

4.5. El número de créditos que sean objeto de reconocimiento a partir de experiencia laboral o profesional o de enseñanzas universitarias no oficiales no podrá ser superior, en su conjunto, al 15 por ciento del total de créditos que constituyen el plan de estudios.

4.6. El reconocimiento de los créditos mencionados en el apartado anterior no incorporará calificación de los mismos por lo que no computarán a efectos de baremación del expediente.

Artículo 5. Reconocimiento preceptivo de materias básicas entre títulos de grado de la misma rama de conocimiento.

5.1. Siempre que el título al que se pretende acceder pertenezca a la misma rama de conocimiento, serán objeto de reconocimiento al menos 36 créditos correspondientes a materias de formación básica de dicha rama de acuerdo con el Anexo II del Real Decreto 1393/2007 sin que necesariamente deba establecerse una correspondencia entre créditos de formación básica de la titulación de origen y créditos de formación básica de la titulación de destino en la cual podrán contemplarse asignaturas o materias de carácter obligatorio u optativo.

5.2. Serán también objeto 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.

5.3. El resto de los créditos podrán ser reconocidos por la Universidad teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias y conocimientos adquiridos, bien en otras materias o enseñanzas cursadas por el estudiante o bien asociados a una previa experiencia profesional y los previstos en el plan de estudios o que tengan carácter transversal.





5.4. Si como consecuencia de estos supuestos de reconocimiento no se pudiese establecer una correspondencia entre las materias a ser reconocidas y las previstas en el plan de estudios del título de que se trate, se incluirán las materias de origen, con su calificación correspondiente, en el expediente del alumno.

5.5. En el caso de que el número de créditos superados en una materia o asignatura de formación básica sea inferior al establecido en la titulación a la que se pretende acceder, el centro determinará la necesidad o no de completar los créditos de la materia de destino y, en su caso, los complementos formativos necesarios para ello.

Artículo 6. Reconocimiento de créditos en estudios de grado por la realización de actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación.

6.1. Los estudiantes podrán solicitar el reconocimiento de hasta 6 créditos del total del plan de estudios en el que se encuentren matriculados de acuerdo con el Reglamento de Reconocimiento de Otras Actividades Universitarias en los Estudios de Grado de la Universidad de Valladolid.

6.2. Las actividades que, a propuesta de centros, departamentos, institutos, servicios u otras entidades, de acuerdo con la normativa anterior, sean susceptibles de reconocimiento, deberán responder necesariamente a los tres criterios siguientes:

- **Carácter formativo** de la actividad (incluyendo mecanismos claros de control, seguimiento y evaluación)
- **Apertura de la oferta a la comunidad universitaria** (no dirigida explícitamente a un colectivo concreto vinculado a una titulación específica)
- **Transversalidad** (formación integral del estudiante o en competencias genéricas y, en ningún caso, formación ligada a una asignatura específica).

Artículo 7. El reconocimiento de prácticas externas

Podrán ser objeto de reconocimiento las prácticas externas que formen parte de títulos universitarios oficiales, según la adecuación de éstas a las competencias perseguidas en el título al que se accede, y en un número máximo de créditos igual al máximo previsto en ese título.

Artículo 8. El reconocimiento de la experiencia laboral o profesional

8.1. El reconocimiento de créditos por experiencia laboral o profesional se realizará siempre analizando la correspondencia entre las competencias propias del título de grado o máster correspondiente y las adquiridas en el marco de la propia experiencia que habrán de ser, en todo caso, debidamente acreditadas.

8.2. El reconocimiento, en su caso, de la experiencia laboral o profesional se aplicará en primer lugar a créditos vinculados a prácticas externas, pasando a continuación a analizar el eventual reconocimiento por créditos de asignaturas optativas y, finalmente, obligatorias.

8.3. En el caso de solicitudes de reconocimiento de créditos de formación básica por experiencia laboral o profesional sólo se atenderán aquellas que se realicen en el marco de titulaciones vinculadas a profesiones reguladas y siempre y cuando esta posibilidad estuviese contemplada en la correspondiente memoria de verificación de la titulación.

8.4. En todos los casos contemplados en este artículo y en las condiciones asimismo establecidas el número de créditos que pueden ser objeto de reconocimiento será de un máximo de 6 ECTS por cada cuatro meses de experiencia laboral o profesional.

Artículo 9. El reconocimiento de créditos de títulos de técnico superior de formación profesional, técnico deportivo superior y graduado en enseñanzas artísticas.

9.1. El reconocimiento de créditos se realizará teniendo en cuenta la adecuación de las competencias, conocimientos y resultados de aprendizaje o capacidades entre las materias conducentes a la obtención de títulos de grado y los módulos o materias del correspondiente título de Técnico Superior.



9.2. Cuando entre los títulos de Graduado de Enseñanzas Artísticas, Técnico Superior de Formación Profesional, Técnico Superior de Artes Plásticas y Diseño y Técnico Deportivo Superior y aquellos a los que conducen las enseñanzas universitarias de grado que se pretenden cursar exista una relación directa, las Universidades de Castilla y León garantizarán el reconocimiento de un mínimo de 36, 30, 30 y 27 créditos ECTS, respectivamente. En ningún caso, los estudios reconocidos podrán superar el 60% de los créditos del plan de estudios del grado universitario que se pretende cursar.

9.3. Para determinar la relación directa entre los títulos universitarios de grado y los títulos de Graduado de Enseñanzas Artísticas, de Técnico Superior de Formación Profesional, Técnico Superior de Artes Plásticas y Diseño y de Técnico Deportivo Superior, deberán cumplirse los criterios siguientes:

1. Los resultados de aprendizaje o capacidades terminales de los ciclos formativos deben corresponderse con competencias fundamentales del grado universitario.
2. En aquellos grados universitarios que habilitan para el ejercicio de profesiones reguladas, los resultados de aprendizaje o capacidades terminales de los ciclos formativos deberán corresponderse, al menos, con competencias fijadas en las órdenes ministeriales que establecen los requisitos para la verificación de dichos grados universitarios.
3. La coincidencia señalada en los apartados anteriores deberá ser, al menos, del 75% en términos de competencias desarrolladas o, en su caso, del grado de desarrollo de las correspondientes competencias.
4. La coincidencia o similitud de la carga lectiva de los módulos reconocidos, medida en créditos ECTS, no deberá ser inferior a los créditos de las materias o asignaturas correspondientes del grado universitario.

9.4. Cuando no se establezca relación directa entre los títulos universitarios de grado y los títulos de Graduado de Enseñanzas Artísticas, de Técnico Superior de Formación Profesional, Técnico Superior de Artes Plásticas y Diseño o de Técnico Deportivo Superior, pero sí con la rama de conocimiento a la que pertenece el grado universitario, podrán reconocerse créditos de módulos relacionados con determinadas materias del grado universitario, sin sujeción a lo establecido en el apartado segundo de este artículo.

9.5. En los casos en los que sí se establezca relación directa serán objeto de reconocimiento los créditos superados en el ámbito de la formación práctica de los ciclos formativos siempre que ésta sea de similar naturaleza a la proporcionada en el grado universitario y dicha formación práctica se encuentre en alguno de los siguientes supuestos:

- a) Las prácticas externas curriculares en enseñanzas artísticas superiores de grado.
- b) El módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo de las enseñanzas de formación profesional de grado superior.
- c) Los créditos asignados a la fase de formación práctica en empresas, estudios y talleres de las enseñanzas profesionales de grado superior de artes plásticas y diseño.
- d) Los créditos asignados a la fase o módulo de Formación Práctica de las enseñanzas deportivas de grado superior.

En todo caso, si se establece relación directa entre los títulos universitarios de grado y los títulos de Graduado de Enseñanzas Artísticas, de Técnico Superior de Formación Profesional, Técnico Superior de Artes Plásticas y Diseño o de Técnico Deportivo Superior, la formación práctica señalada en los cuatro supuestos anteriores podrá ser objeto de reconocimiento total o parcial, previo análisis de su naturaleza y de la correspondencia entre las competencias adquiridas en la formación recibida en el ciclo formativo y la requerida o pretendida en el grado universitario.

9.6. El reconocimiento de créditos por prácticas se vinculará a las prácticas externas del grado universitario si bien estos créditos podrán ser empleados como complemento de otros créditos del ciclo formativo de cara al reconocimiento de estos últimos por diferentes materias del grado universitario de destino, si se estima oportuno.

9.7. No podrá ser objeto de reconocimiento o convalidación los créditos correspondientes a:

- a) Los trabajos de fin de grado de las enseñanzas artísticas superiores.
- b) Los módulos de obra final o de proyecto integrado de las enseñanzas profesionales de artes plásticas y diseño.
- c) Los módulos profesionales de proyecto de las enseñanzas de formación profesional.
- d) Los módulos de proyecto final de las enseñanzas deportivas.

Artículo 10. El reconocimiento de créditos cursados en Títulos Propios.

10.1. Los créditos procedentes de títulos propios podrán, excepcionalmente, ser objeto de reconocimiento en un porcentaje superior al señalado en el Artículo 4.5 de esta normativa o, en su caso, ser objeto de reconocimiento en su totalidad siempre que el correspondiente título propio haya sido extinguido y sustituido por un título oficial.



10.2. A tal efecto, en la memoria de verificación del nuevo plan de estudios propuesto y presentado a verificación se hará constar tal circunstancia y se deberá acompañar a la misma, además de los dispuesto en el Anexo I del Real Decreto 861/2010, el diseño curricular relativo al título propio, en el que conste: número de créditos, planificación de las enseñanzas, objetivos, competencias, criterios de evaluación, criterios de calificación y obtención de la nota media del expediente, proyecto final de grado o de máster, etc., a fin de que la Agencia de Evaluación de la Calidad y Acreditación (ANECA) o el órgano de evaluación que la Ley de las comunidades autónomas determinen, compruebe que el título que se presenta a verificación guarda la suficiente identidad con el título propio anterior y se pronuncie en relación con el reconocimiento de créditos propuesto por la universidad.

10.3. En todo caso, la Universidad de Valladolid incluirá y justificará en la memoria de los planes de estudios que presente a verificación los criterios de reconocimiento de créditos a que se refiere este artículo.

Artículo 11. El reconocimiento de créditos en enseñanzas de grado por estudios universitarios oficiales correspondientes a anteriores ordenaciones.

11.1. En caso de extinción de una titulación diseñada conforme a sistemas universitarios anteriores al Real Decreto 1393/2007 por implantación de un nuevo título de grado, la adaptación del estudiante al plan de estudios de este último implicará el reconocimiento de créditos superados en función de la adecuación entre las competencias y conocimientos asociados a las asignaturas superadas por el estudiante y lo previsto en el plan de estudios de la titulación de grado.

11.2. Cuando las competencias y conocimientos a los que hace referencia el apartado anterior no estén explicitados o no puedan deducirse, se tomarán como referencia el número de créditos y los contenidos de las asignaturas superadas.

11.3. Igualmente se procederá al reconocimiento de las asignaturas superadas que tengan carácter transversal.

11.4. Las pautas anteriores se concretarán, para cada nuevo título de grado, en un cuadro de equivalencias en el que se relacionarán las materias o asignaturas del plan o planes de estudios que se extinguen con sus equivalentes en el plan de estudios de la titulación de grado, en función de los conocimientos y competencias que deben alcanzarse en este último.

11.5. En el caso de estudios parciales previos realizados en la Universidad de Valladolid o en otra universidad española o extranjera, sin equivalencia en los nuevos títulos de grado, se podrán reconocer los créditos de las materias o asignaturas cursadas en función de la adecuación entre las competencias y conocimientos asociados a las materias superadas y las previstas en el plan de estudios de destino.

11.6. Quienes estando en posesión de un título oficial de Licenciado, Arquitecto, Ingeniero, Diplomado, Arquitecto Técnico o Ingeniero Técnico, accedan a las enseñanzas conducentes a la obtención de un título de grado obtendrán el reconocimiento de créditos que proceda en función de la adecuación entre las competencias y conocimientos asociados a las asignaturas superadas y los previstos en el plan de estudios de la titulación de grado, o por su carácter transversal.

Artículo 12. El reconocimiento de créditos en enseñanzas de máster

12.1. Como norma general, sólo podrán ser objeto de reconocimiento en titulaciones de máster los créditos superados en otros estudios oficiales de máster o de doctorado.

12.2. Excepcionalmente, podrán reconocerse en estudios de máster créditos superados en estudios de grado de la misma o de distinta rama de conocimiento siempre que dichos estudios de grado no hayan sido requisito propio de admisión al máster objeto de la solicitud de reconocimiento de créditos y hayan obtenido la adscripción al nivel 3 del Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior.

12.3. Los créditos superados en cualquiera de las condiciones recogidas en los dos apartados anteriores podrán ser reconocidos teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias y conocimientos asociados a las asignaturas o materias de que se trate y las previstas en el plan de estudios de destino, o bien teniendo en cuenta su carácter transversal.





12.4. Quienes estando en posesión de un título oficial de Licenciado, Arquitecto o Ingeniero que tenga reconocido con carácter oficial la correspondencia con el nivel 3 del Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior, accedan a las enseñanzas conducentes a la obtención de un título oficial de máster podrán obtener reconocimiento de créditos por materias previamente superadas, en función de la adecuación entre las competencias y conocimientos asociados a las asignaturas o materias superadas y los previstos en el plan de estudios de las enseñanzas de máster.

Artículo 13. Reconocimiento de créditos en programas de movilidad.

Los estudiantes de la Universidad de Valladolid que participen en programas de movilidad nacionales o internacionales mediante los cuales cursen un periodo de estudios en otras universidades o instituciones de Educación Superior, obtendrán el reconocimiento que se derive del acuerdo académico correspondiente, acorde con las previsiones contenidas en el RD 1393/2007 y en la presente normativa.

Capítulo Segundo.- La transferencia

Artículo 14. Concepto.

Se entiende por transferencia el proceso a través del cual la Universidad de Valladolid incluye en sus documentos académicos oficiales acreditativos de las enseñanzas seguidas por cada estudiante, la totalidad de los créditos obtenidos en enseñanzas oficiales cursadas con anterioridad, en la misma u otra universidad, que no hayan conducido a la obtención de un título oficial.

Artículo 15. Incorporación al expediente académico

Los créditos transferidos de acuerdo con el procedimiento anterior deberán incorporarse en el expediente académico del estudiante de forma que queden claramente diferenciados de los créditos utilizados para la obtención del título correspondiente.

TÍTULO SEGUNDO

Capítulo Primero. - Las comisiones de reconocimiento y transferencia

Artículo 16. La Comisión de Reconocimiento y Transferencia de la Universidad de Valladolid.

16.1. La Universidad de Valladolid, a través de su Consejo de Gobierno, creó una Comisión de Reconocimiento y Transferencia de Créditos propia con el fin primordial de establecer los parámetros de coordinación, cooperación y reconocimiento mutuo entre centros y titulaciones de la Universidad de Valladolid, así como con respecto a otras universidades y centros de enseñanza superior para la participación conjunta en el procedimiento de reconocimiento y transferencia, velando por el respeto de tal procedimiento a los sistemas de garantía de calidad propios de la Universidad.

16.2. La Comisión de Reconocimiento y Transferencia de la Universidad de Valladolid está compuesta por:

- El vicerrector con competencias en materia de ordenación académica y el vicerrector con competencias en materia de estudiantes, que alternarán la presidencia en períodos de dos cursos académicos consecutivos.
- El jefe del Servicio de Alumnos y Gestión Académica que actuará como secretario.
- Un decano o director de centro que forme parte de la comisión delegada de Consejo de Gobierno con competencias en materia de ordenación académica.
- Un decano o director de centro que forme parte de la comisión delegada de Consejo de Gobierno con competencias en materia de estudiantes.
- Dos estudiantes, uno por cada una de las dos comisiones mencionadas previamente.

16.3. La Comisión de Reconocimiento y Transferencia de la Universidad de Valladolid ostenta las competencias siguientes:





- Velar por el correcto funcionamiento de las comisiones de centro o titulación responsables de los procedimientos de reconocimiento y transferencia de créditos.
- Velar por el correcto desarrollo de la normativa de reconocimiento y transferencia de la Universidad de Valladolid, promoviendo cuantas acciones sean necesarias para alcanzar sus fines y evitando interpretaciones discrepantes o dispares de la misma.
- Impulsar procesos de reconocimiento y transferencia que fomenten la movilidad tanto nacional como internacional de los estudiantes de la Universidad de Valladolid.
- Crear, publicar y actualizar un catálogo de reconocimiento y transferencia de créditos que permita automatizar cuantas solicitudes encuentren precedente en dicho catálogo.
- Elaborar anualmente la propuesta final de actividades a reconocer de acuerdo con lo dispuesto en el Artículo 5 del Reglamento de reconocimiento de otras actividades universitarias en los estudios de grado de la Universidad de Valladolid.
- Informar los recursos interpuestos ante el rector contra resoluciones de reconocimiento y transferencia de créditos.
- Cuantas competencias adicionales le sean delegadas.

Artículo 17. Las comisiones de reconocimiento y transferencia de los centros.

Los centros podrán crear una comisión de reconocimiento y transferencia de centro que colabore con la Comisión de Reconocimiento y Transferencia de Créditos de la Universidad de Valladolid en la consecución de sus fines y que elabore las propuestas de resolución de las solicitudes de reconocimiento y transferencia de créditos de los alumnos matriculados, en el mismo, que así lo soliciten. Alternativamente, en el caso de no crearse tal comisión, las competencias mencionadas previamente serán asumidas por los correspondientes Comités de Título o Comités Intercentros en su caso. En el caso de titulaciones de grado o máster interuniversitario se atenderá a lo contemplado en el correspondiente convenio de colaboración entre universidades y siempre de conformidad con las normativas que en este sentido establezcan las universidades participantes.

Capítulo Segundo.- Los procesos de reconocimiento y transferencia

Artículo 18. Las solicitudes de reconocimiento y transferencia

18.1. Las solicitudes de reconocimiento se presentarán en el centro en el que se encuentre matriculado el estudiante, en los plazos que se habiliten al efecto.

18.2. Los expedientes de reconocimiento de créditos se tramitarán a solicitud del interesado, se deberá aportar la documentación justificativa de los créditos obtenidos y su contenido académico, indicando los módulos, materias o asignaturas que somete a consideración.

18.3. Las solicitudes de reconocimiento de créditos tendrán su origen en materias o asignaturas realmente cursadas y superadas; en ningún caso se referirán a materias o asignaturas previamente reconocidas, convalidadas o adaptadas.

18.4. En el caso de solicitudes de reconocimiento de créditos por experiencia laboral o profesional la documentación a presentar junto con la solicitud será el contrato de trabajo, cuando proceda, la vida laboral u hoja de servicios y una memoria de la actividad profesional realizada con especial descripción de las tareas y competencias desarrolladas.

18.5. Los expedientes de transferencia de créditos se tramitarán a petición del interesado. A estos efectos, mediante escrito dirigido al decano o director del centro y en los plazos que se establezcan para la matrícula, indicarán si han cursado anteriormente otros estudios oficiales sin haberlos finalizado, aportando, en caso de no tratarse de estudios de la Universidad de Valladolid, la documentación justificativa que corresponda.

Artículo 19. La resolución de las solicitudes de reconocimiento y transferencia

19.1. La resolución de las solicitudes de reconocimiento y transferencia de créditos corresponderá a los decanos y directores de centro.

19.2. El trámite de resolución de la solicitud de reconocimiento incluirá, de forma preceptiva, informe motivado de la Comisión de Reconocimiento y Transferencia del centro o, en su caso, del comité correspondiente de acuerdo con lo previsto en el Sistema Interno de Garantía de Calidad y en el artículo 17 de esta normativa.



19.3. En el caso de solicitudes de reconocimiento de créditos por experiencia laboral o profesional la comisión responsable de valorar la pertinente solicitud puede requerir mayor información a través de una entrevista personal a concertar con el solicitante.

19.4. La resolución deberá dictarse en un plazo máximo de tres meses.

19.5. En el proceso de reconocimiento quedarán reflejadas de forma explícita aquellas materias o asignaturas que no deberán ser cursadas por el estudiante por considerarse que las competencias correspondientes han sido ya adquiridas.

19.6. Los créditos cursados y superados por los estudiantes podrán utilizarse más de una vez para su reconocimiento en otras titulaciones; sin embargo, los que figuren en el expediente del estudiante como "reconocidos" que, por tanto, no han sido cursados, no podrán ser utilizados para posteriores reconocimientos.

19.7. Los acuerdos adoptados en materia de reconocimiento de créditos serán recurribles en alzada ante el Rector, de acuerdo con lo previsto en los Estatutos de la Universidad de Valladolid.

Artículo 20. La publicación de tablas de reconocimiento

Las secretarías de los centros mantendrán actualizadas tablas de reconocimiento a partir de las actuaciones llevadas a cabo en esta materia, las cuales serán públicas y permitirán a los estudiantes, en su caso, conocer anticipadamente las asignaturas, materias o módulos que le serán reconocidos.

Capítulo Tercero.- Sobre el expediente

Artículo 21. Las calificaciones

21.1. La calificación de las materias o asignaturas reconocidas será la misma calificación de las materias o asignaturas que han dado origen al reconocimiento. En caso necesario, se realizará la media ponderada cuando varias materias o asignaturas conlleven el reconocimiento de una (o varias) en la titulación de destino.

21.2. Si el certificado que aporta el estudiante únicamente contemplase calificación cualitativa en alguna materia o asignatura, se asignará a ésta la calificación numérica que corresponda, de acuerdo con el siguiente baremo:

Aprobado: 5.5

Notable: 7.5

Sobresaliente: 9

Matrícula de Honor: 10.

21.3. Cuando las materias o asignaturas de origen no tengan calificación, los créditos reconocidos figurarán como "reconocidos" y no se computarán a efectos del cálculo de la nota media del expediente.

Artículo 22. El Suplemento Europeo al Título

Todos los créditos obtenidos por el estudiante en enseñanzas oficiales cursados en cualquier universidad, los transferidos, los reconocidos y los superados para la obtención del correspondiente título, serán incluidos en su expediente académico y reflejados en el Suplemento Europeo al Título regulado en el Real Decreto 1044/2003 de 1 de agosto, previo abono de los precios públicos que, en su caso, establezca la Comunidad Autónoma de Castilla y León en la correspondiente norma reguladora.

DISPOSICIONES ADICIONALES

Disposición Adicional Primera





Se faculta a la Comisión de Reconocimiento y Transferencia de la Universidad de Valladolid para resolver cuantas cuestiones no previstas surjan de la aplicación de este Reglamento.

Disposición Adicional Segunda

En coherencia con el valor asumido de la igualdad de género, todas las denominaciones que en este Reglamento hacen referencia a órganos de gobierno unipersonales, de representación y de miembros de la comunidad universitaria y se efectúan en género masculino, cuando no hayan sido sustituidos por términos genéricos, se entenderán hechas indistintamente en género femenino, según el sexo del titular que los desempeñe.

Disposición Derogatoria

A la entrada en vigor del presente Reglamento quedará derogada cualquier disposición normativa de igual o inferior rango que contradiga o se oponga a lo dispuesto en el mismo.

Disposición Final

El presente Reglamento entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Boletín Oficial de Castilla y León sin perjuicio de su publicación en los Tablones de Anuncios de la Universidad de Valladolid.

4.6 COMPLEMENTOS FORMATIVOS



5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

5.1 DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

Ver Apartado 5: Anexo 1.

5.2 ACTIVIDADES FORMATIVAS

Clases teóricas

Prácticas de laboratorio

Prácticas de aula

Prácticas de campo

Trabajo en grupo

Exposición de los alumnos

Conferencias invitadas

Tutorías presenciales

Seminarios-talleres

Foro - debate presencial

Sesiones de evaluación.

Aprendizaje autónomo

Documentación: consultas

Elaboración de informes de prácticas

Prácticas externas

Preparación de trabajos individuales

Preparación de trabajos de grupo

Elaboración de críticas

Tutorías no presenciales

Realización de un proyecto

Foro- debate virtual

Sesiones de autoevaluación

5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES

No existen datos

5.4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

Pruebas para evaluar competencias relacionadas con la comprensión, análisis, expresión del conocimiento.

Pruebas para evaluar competencias relacionadas con la aplicación de técnicas, procedimientos o protocolos de actuación y resolución de problemas.

Pruebas para evaluar competencias relacionadas con la capacidad de investigar, pensar o actuar con creatividad, comunicarse verbalmente.

Pruebas para evaluar otras competencias profesionales, sociales y personales, de carácter transversal.

Proceso de evaluación continua de las materias a través de la valoración de la producción realizada por los estudiantes en las actividades formativas.

5.5 SIN NIVEL 1

NIVEL 2: Tecnología de la Producción Vegetal y Animal

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Obligatoria
ECTS NIVEL 2	20

DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral

ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
20		



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
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Ampliación de fitotecnia		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	4	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
4		
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
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Protección de cultivos		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	4	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
4		
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
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

NIVEL 3: Biotecnología para la mejora vegetal**5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3**

CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	3	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
3		
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
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

NIVEL 3: Sistemas de producción animal**5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3**

CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	3	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
3		
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
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS



No	No	No		
ITALIANO	OTRAS			
No	No			
NIVEL 3: Nutrición animal				
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 3				
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL		
Obligatoria	3	Cuatrimestral		
DESPLIEGUE TEMPORAL				
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3		
3				
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		
No	No	No		
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS		
No	No	No		
ITALIANO	OTRAS			
No	No			
NIVEL 3: Biotecnología para la mejora animal				
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 3				
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL		
Obligatoria	3	Cuatrimestral		
DESPLIEGUE TEMPORAL				
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3		
3				
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		
No	No	No		
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS		
No	No	No		
ITALIANO	OTRAS			
No	No			
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE				
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Adquirir la capacidad para planificar, proyectar y ejecutar sistemas y técnicas de producción vegetal sostenible</i> • <i>Adquirir la capacidad para definir, proyectar y ejecutar técnicas sostenibles de protección vegetal.</i> 				



- Gestionar programas de mejora y proyectos de aplicación de la biotecnología a la mejora vegetal.
- Adquirir la capacidad de organizar, controlar y ejecutar sistemas de producción animal sostenible y técnicas de nutrición, higiene y bienestar animal.
- Gestionar programas de mejora y proyectos de aplicación de la biotecnología a la mejora animal.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Sistemas de cultivo. Racionalización de los sistemas de riego. Protección de factores abióticos. Diagnóstico de plagas y enfermedades de los principales cultivos de la región a través de la sintomatología, la morfología del parásito/patógeno. Estimación de daños y propuesta de medidas correctoras de protección sostenible. Identificación y control de malas hierbas

Biotecnología para la mejora vegetal Técnicas moleculares para la identificación de organismos. Técnicas bioquímicas. Ensayos inmunológicos. Cromatografía y HPLC. Técnicas de ácidos nucleicos,

Aplicaciones de la biotecnología en la identificación de plantas de vivero y recursos fitogenéticos.

Identificación de microorganismos fermentativos. Diagnóstico de patógenos.

Trazabilidad de organismos vivos.

Sistemas vinculados a la tecnología de la producción animal. Nutrición, higiene en la producción animal. Gestión de proyectos de investigación y desarrollo de nuevas tecnologías aplicadas a los procesos productivos animales. Sistemas de producción animal sostenible, higiene y bienestar animal

Valoración nutritiva de los alimentos. Necesidades nutritivas de los animales. Ingestión voluntaria. Formulación de raciones. Gestión de proyectos de investigación.

Desarrollo de nuevas tecnologías aplicadas a la biotecnología y la mejora animal.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Actividades formativas con su contenido en ECTS, su metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con las competencias a desarrollar:			
En la siguiente tabla se recogen las competencias generales que se desarrollan con cada metodología de aprendizaje y tipo de actividad, las competencias específicas son aquellas incluidas en el apartado 4 de la presente ficha. En cuanto al porcentaje de créditos que se van a utilizar en cada una de las actividades, se recogen los intervalos de variación, según la distribución prevista por los profesores en sus asignaturas.			
ACTIVIDADES PRESENCIALES	ECTS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	ECTS
Clases teóricas (G1, G2, G5, G6, G7, G8, G13, G16, G21)	25-30%	Aprendizaje autónomo individual o en grupo (G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G12, G13, G14, G15, G16, G18)	35-55%
Prácticas de laboratorio: (G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G12, G14, G15, G16, G18)	0-20%	Documentación: consultas bibliográficas, Internet (G1, G2, G3, G6, G7, G8, G10, G11, G15, G17)	10-25%
Prácticas de aula (resolución de problemas, aula informática,). (G3, G4, G5, G7, G8, G9, G10, G12, G13, G14, G15, G17, G18, G19, G21)	0-10%	Elaboración de informes de prácticas (G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G15, G17, G19, G22)	0-5%
Prácticas de campo (visitas a explotaciones, empresas, centros de investigación...) (G1, G5, G10, G14, G17, G18, G21, G22)	10-20%	Prácticas externas (G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G11, G12, G13, G14, G15, G16, G17, G18, G19, G20, G21, G22)	-
Trabajo en grupo (G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G12, G14, G16, G17, G19, G22)	5-10%	Preparación y elaboración de trabajos individuales. (G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G16, G17, G18, G19, G22)	0-15%
Exposición de trabajos de los alumnos (G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G12, G14, G15, G18, G19)	0-4%	Preparación y elaboración de trabajos de grupo (G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G12, G14, G16, G17, G18, G19, G20, G22)	0-10%
Conferencias invitadas (G1, G2, G5, G8, G15, G17, G21.)	0-5%	Elaboración de críticas sobre un proyecto, una conferencia, un artículo científico, (G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G10, G12, G13, G14, G15, G16, G17, G19)	0-15%
Tutorías presenciales (individuales o de grupo) (G1, G2, G3, G4, G5, G8, G10, G11, G12, G14, G15, G16, G18, G19, G22.)	1-5%	Tutorías no presenciales. (G1, G2, G3, G4, G5, G7, G8, G10, G11, G12, G15, G16, G18, G19, G22.)	0-10
Seminarios-talleres (G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G12, G13, G14, G15, G18, G19.)	-	Realización de un proyecto (G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G11, G15, G17, G18, G19)	-
Foro - debate presencial (G2, G5, G8, G10, G12, G14, G15, G16, G17, G18, G19, G20, G21, G22.)	-	Foro - debate virtual (G2, G5, G7, G8, G10, G12, G14, G15, G16, G17, G18, G19, G20, G21, G22.)	-
Sesiones de evaluación. (G2, G3, G4, G5, G8, G9, G10, G15, G16, G18, G19)	0,5-2%	Sesiones de autoevaluación (G2, G3, G4, G5, G8, G9, G10, G14, G15, G16, G17, G18, G19)	0-5%
Total presencial	7,2 (180h)	Total no presencial	12,8 (320h)

Los porcentajes están referidos al total de horas presenciales o no presenciales respectivamente. Las competencias G23 a G27 se suponen en todas y cada una de las actividades. Estas competencias corresponden a la motivación por la calidad, el compromiso con el medioambiente, la igualdad de sexo, la no discriminación de los discapacitados y el compromiso por una cultura de la paz.

Sistemas de evaluación: (Seleccionar las pruebas de evaluación a desarrollar en el módulo, elimina el resto.)

Para la evaluación del cumplimiento de las competencias y los resultados de aprendizajes los profesores de cada asignatura seguirán en función de los contenidos, la metodología y actividades desarrolladas, los distintos modelos de evaluación propuestos (apartado 5.1.4). Los profesores de este modulo han seleccionado su evaluación de la siguiente forma: **Pruebas para evaluar competencias relacionadas con la comprensión, análisis, expresión del conocimiento.** - Pruebas objetivas (tipo test) **0-20%** - Semi-objetivas (preguntas cortas) **0-30%** **Pruebas para evaluar competencias relacionadas con la aplicación de técnicas, procedimientos o protocolos de actuación y resolución de problemas.** - Solución de problemas **10-20%** - Análisis de casos o supuestos prácticos. **0-20%** **Pruebas para evaluar competencias relacionadas con la capacidad de investigar, pensar o actuar con creatividad, comunicarse verbalmente.** - Proyectos y trabajos (complementados con las entrevistas) **0-15%** **Proceso de evaluación continua de las materias a través de la valoración de la producción realizada por los estudiantes en las actividades formativas:** - dossier de actividades. **0-30%**

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G1 - Conocer los elementos básicos del ejercicio profesional

G2 - Saber y aplicar los conocimientos en la práctica

G3 - Ser capaz de analizar y sintetizar

G4 - Ser capaz de organizar y planificar



G5 - Ser capaz de comunicarse de forma oral y escrita, tanto en foros especializados como para personas no expertas		
G6 - Hablar, leer y escribir en una lengua extranjera (inglés)		
G7 - Poseer conocimientos, habilidades y destrezas de informática y de las tecnologías de información y comunicación (TIC)		
G8 - Gestionar la información		
G9 - Ser capaz de resolver problemas		
G10 - Ser capaz de tomar decisiones		
G11 - Conocer la organización académica y administrativa de la Universidad		
G12 - Trabajar en equipo		
G13 - Ser capaz de trabajar en un contexto local, regional, nacional o internacional		
G14 - Desarrollar las relaciones interpersonales		
G15 - Demostrar un razonamiento crítico		
G16 - Tener un compromiso ético		
G17 - Aprender de forma autónoma tanto de manera individual como cooperativa		
G18 - Adaptarse a nuevas situaciones		
G19 - Desarrollar la creatividad.		
G20 - Ser capaz de liderar		
G21 - Reconocer y apreciar otras culturas y costumbres así como de la diversidad y multiculturalidad		
G22 - Ser capaz de tomar iniciativas y desarrollar espíritu emprendedor		
G23 - Poseer motivación por la calidad		
G24 - Comprometerse con los temas medioambientales		
G25 - Comprometerse con la igualdad de sexo, tanto en los ámbitos laborales como personales, uso de lenguaje no sexista, ni racista		
G26 - Comprometerse con la igualdad de derechos de las personas con discapacidad		
G27 - Comprometerse con una cultura de la paz		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
E3 - Sistemas de producción vegetal. Sistemas integrados de protección de cultivos. Gestión de proyectos de investigación y desarrollo de nuevas tecnologías aplicadas a los procesos productivos vegetales: biotecnología y mejora vegetal.		
E4 - Sistemas vinculados a la tecnología de la producción animal. Nutrición, higiene en la producción animal. Gestión de proyectos de investigación y desarrollo de nuevas tecnologías aplicadas a los procesos productivos animales: biotecnología y mejora animal.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
No existen datos		
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas para evaluar competencias relacionadas con la comprensión, análisis, expresión del conocimiento.	0.0	30.0
Pruebas para evaluar competencias relacionadas con la aplicación de técnicas, procedimientos o protocolos de actuación y resolución de problemas.	0.0	20.0



Pruebas para evaluar competencias relacionadas con la capacidad de investigar, pensar o actuar con creatividad, comunicarse verbalmente.	0.0	15.0
Proceso de evaluación continua de las materias a través de la valoración de la producción realizada por los estudiantes en las actividades formativas.	0.0	30.0
NIVEL 2: Tecnología de las Industrias Agroalimentarias		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	10	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
6	4	
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
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Sistemas productivos de la industria agroalimentaria		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
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
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	



No	No																																					
NIVEL 3: Instalaciones de control agroindustrial																																						
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3																																						
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL																																				
Obligatoria	4	Cuatrimestral																																				
DESPLIEGUE TEMPORAL																																						
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3																																				
	4																																					
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																																				
No	No	No																																				
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS																																				
No	No	No																																				
ITALIANO	OTRAS																																					
No	No																																					
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE																																						
<ul style="list-style-type: none"> Optimizar la operación de una planta de procesado, transformación y conservación de alimentos, siendo capaz de innovar en los procesos agroalimentarios. Comprender la legislación y aplicar las distintas normas de gestión de la calidad y seguridad alimentaria en las industrias agroalimentarias. Desarrollar nuevas aplicaciones de control automático de las instalaciones agroindustriales. 																																						
5.5.1.3 CONTENIDOS																																						
<p>Procesos de transformación de frutas y hortalizas. Procesos de transformación de cereales y leguminosas. Procesos de transformación de productos lácteos. Procesos de transformación de productos cárnicos. Enología. Sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria. Figuras de calidad.</p> <p>Algoritmos de control. Arquitecturas de control. Sistemas de control.</p> <p>Microcontroladores. Controladores lógicos programables. Computadores personales.</p> <p>Sensores y actuadores (eléctricos, oleohidráulicos y neumáticos)</p> <p>Instalaciones eléctricas para aplicaciones de control</p>																																						
5.5.1.4 OBSERVACIONES																																						
Actividades formativas con su contenido en ECTS, su metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con las competencias a desarrollar: <p>En la siguiente tabla se recogen las competencias generales que se desarrollan con cada metodología de aprendizaje y tipo de actividad, las competencias específicas son aquellas incluidas en el apartado 4 de la presente ficha. En cuanto al porcentaje de créditos que se van a utilizar en cada una de las actividades, se recogen los intervalos de variación, según la distribución prevista por los profesores en sus asignaturas.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>ACTIVIDADES PRESENCIALES</th> <th>ECTS</th> <th>ACTIVIDADES NO PRESENCIALES</th> <th>ECTS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Clases teóricas (G1, G2, G5, G6, G7, G8, G13, G16, G21)</td> <td>30%</td> <td>Aprendizaje autónomo individual o en grupo (G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G12, G13, G14, G15, G16, G17, G18, G19)</td> <td>40-50%</td> </tr> <tr> <td>Prácticas de laboratorio: (G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G12, G14, G15, G16, G18)</td> <td>35-40%</td> <td>Documentación: consultas bibliográficas, Internet/(G1, G2, G3, G6, G7, G8, G10, G11, G15, G17)</td> <td>10-25%</td> </tr> <tr> <td>Prácticas de aula (resolución de problemas, aula informática, ...). (G3, G4, G5, G7, G8, G9, G10, G12, G14, G15, G17, G18, G19, G21)</td> <td>15-20%</td> <td>Elaboración de informes de prácticas (G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G15, G17, G19, G22)</td> <td>5-20%</td> </tr> <tr> <td>Prácticas de campo (visitas a explotaciones, empresas, centros de investigación,...) (G1, G5, G10, G14, G17, G18, G21, G22)</td> <td>0-4%</td> <td>Prácticas externas (G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G11, G12, G13, G14, G15, G16, G17, G18, G19, G20, G21, G22)</td> <td>4-10%</td> </tr> <tr> <td>Trabajo en grupo (G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G12, G14, G16, G17, G19, G22)</td> <td>0-3%</td> <td>Preparación y elaboración de trabajos individuales. (G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G11, G12, G13, G14, G15, G16, G17, G18, G19, G20, G22)</td> <td>0-4%</td> </tr> <tr> <td>Exposición de trabajos de los alumnos (G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G12, G14, G15, G18, G19)</td> <td>0-3%</td> <td>Preparación y elaboración de trabajos de grupo. (G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G12, G14, G16, G17, G18, G19, G20, G22)</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Conferencias invitadas (G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G10, G11, G12, G14, G15, G16, G18, G19, G22)</td> <td>0-3%</td> <td>Elaboración de críticas sobre un proyecto, una conferencia, un artículo científico. (G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G12, G13, G14, G15, G16, G17, G19)</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Tutorías presenciales (individuales o de grupo) (G1, G2, G3, G4, G5, G6, G8, G10, G11, G12, G14, G15, G16, G18, G19, G22)</td> <td>0-3%</td> <td>Tutorías no presenciales. (G1, G2, G3, G4, G5, G7, G8, G10, G11, G12, G15, G16, G18, G19, G22)</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>			ACTIVIDADES PRESENCIALES	ECTS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	ECTS	Clases teóricas (G1, G2, G5, G6, G7, G8, G13, G16, G21)	30%	Aprendizaje autónomo individual o en grupo (G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G12, G13, G14, G15, G16, G17, G18, G19)	40-50%	Prácticas de laboratorio: (G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G12, G14, G15, G16, G18)	35-40%	Documentación: consultas bibliográficas, Internet/(G1, G2, G3, G6, G7, G8, G10, G11, G15, G17)	10-25%	Prácticas de aula (resolución de problemas, aula informática, ...). (G3, G4, G5, G7, G8, G9, G10, G12, G14, G15, G17, G18, G19, G21)	15-20%	Elaboración de informes de prácticas (G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G15, G17, G19, G22)	5-20%	Prácticas de campo (visitas a explotaciones, empresas, centros de investigación,...) (G1, G5, G10, G14, G17, G18, G21, G22)	0-4%	Prácticas externas (G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G11, G12, G13, G14, G15, G16, G17, G18, G19, G20, G21, G22)	4-10%	Trabajo en grupo (G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G12, G14, G16, G17, G19, G22)	0-3%	Preparación y elaboración de trabajos individuales. (G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G11, G12, G13, G14, G15, G16, G17, G18, G19, G20, G22)	0-4%	Exposición de trabajos de los alumnos (G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G12, G14, G15, G18, G19)	0-3%	Preparación y elaboración de trabajos de grupo. (G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G12, G14, G16, G17, G18, G19, G20, G22)	-	Conferencias invitadas (G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G10, G11, G12, G14, G15, G16, G18, G19, G22)	0-3%	Elaboración de críticas sobre un proyecto, una conferencia, un artículo científico. (G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G12, G13, G14, G15, G16, G17, G19)	-	Tutorías presenciales (individuales o de grupo) (G1, G2, G3, G4, G5, G6, G8, G10, G11, G12, G14, G15, G16, G18, G19, G22)	0-3%	Tutorías no presenciales. (G1, G2, G3, G4, G5, G7, G8, G10, G11, G12, G15, G16, G18, G19, G22)	-
ACTIVIDADES PRESENCIALES	ECTS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	ECTS																																			
Clases teóricas (G1, G2, G5, G6, G7, G8, G13, G16, G21)	30%	Aprendizaje autónomo individual o en grupo (G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G12, G13, G14, G15, G16, G17, G18, G19)	40-50%																																			
Prácticas de laboratorio: (G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G12, G14, G15, G16, G18)	35-40%	Documentación: consultas bibliográficas, Internet/(G1, G2, G3, G6, G7, G8, G10, G11, G15, G17)	10-25%																																			
Prácticas de aula (resolución de problemas, aula informática, ...). (G3, G4, G5, G7, G8, G9, G10, G12, G14, G15, G17, G18, G19, G21)	15-20%	Elaboración de informes de prácticas (G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G15, G17, G19, G22)	5-20%																																			
Prácticas de campo (visitas a explotaciones, empresas, centros de investigación,...) (G1, G5, G10, G14, G17, G18, G21, G22)	0-4%	Prácticas externas (G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G11, G12, G13, G14, G15, G16, G17, G18, G19, G20, G21, G22)	4-10%																																			
Trabajo en grupo (G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G12, G14, G16, G17, G19, G22)	0-3%	Preparación y elaboración de trabajos individuales. (G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G11, G12, G13, G14, G15, G16, G17, G18, G19, G20, G22)	0-4%																																			
Exposición de trabajos de los alumnos (G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G12, G14, G15, G18, G19)	0-3%	Preparación y elaboración de trabajos de grupo. (G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G12, G14, G16, G17, G18, G19, G20, G22)	-																																			
Conferencias invitadas (G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G10, G11, G12, G14, G15, G16, G18, G19, G22)	0-3%	Elaboración de críticas sobre un proyecto, una conferencia, un artículo científico. (G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G12, G13, G14, G15, G16, G17, G19)	-																																			
Tutorías presenciales (individuales o de grupo) (G1, G2, G3, G4, G5, G6, G8, G10, G11, G12, G14, G15, G16, G18, G19, G22)	0-3%	Tutorías no presenciales. (G1, G2, G3, G4, G5, G7, G8, G10, G11, G12, G15, G16, G18, G19, G22)	-																																			



Seminarios-talleres (G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G12, G13, G14, G15, G18, G19.)	0-3%	Realización de un proyecto (G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G11, G15, G17, G18, G19)	-
Foro - debate presencial (G2, G5, G8, G10, G12, G14, G15, G16, G17, G18, G19, G20, G21, G22.)	-	Foro- debate virtual (G2, G5, G7, G8, G10, G12, G14, G15, G16, G17, G18, G19, G20, G21, G22.)	-
Sesiones de evaluación. (G2, G3, G4, G5, G8, G9, G10, G15, G16, G18, G19)	2-5%	Sesiones de autoevaluación (G2, G3, G4, G5, G8, G9, G10, G14, G15, G16, G17, G18, G19)	-
Total presencial	3,6 (90h)	Total no presencial	6,4 (160h)

Las competencias G23 a G27 se suponen en todas y cada una de las actividades. Estas competencias corresponden a la motivación por la calidad, el compromiso con el medioambiente, la igualdad de sexo, la no discriminación de los discapacitados y el compromiso por una cultura de la paz.

Sistemas de evaluación: (Seleccionar las pruebas de evaluación a desarrollar en el módulo, elimina el resto.)

Para la evaluación del cumplimiento de las competencias y los resultados de aprendizajes los profesores de cada asignatura seguirán en función de los contenidos, la metodología y actividades desarrolladas, los distintos modelos de evaluación propuestos (apartado 5.1.4). Los profesores de este módulo han seleccionado su evaluación de la siguiente forma: 1. *Pruebas para evaluar competencias relacionadas con la comprensión, análisis, expresión del conocimiento*. - Semi-objetivas (preguntas cortas) **20-40%** 2. *Pruebas para evaluar competencias relacionadas con la aplicación de técnicas, procedimientos o protocolos de actuación y resolución de problemas* - Solución de problemas **20%** - Registros de observación sistemática. **0-10%** 3. *Pruebas para evaluar competencias relacionadas con la capacidad de investigar, pensar o actuar con creatividad, comunicarse verbalmente* - Proyectos y trabajos (complementados con las entrevistas) **30-40%** 4. *Pruebas para evaluar otras competencias profesionales, sociales y personales, de carácter transversal*; - Análisis de casos o supuestos prácticos **0-10%** 5. *Proceso de evaluación continua de las materias a través de la valoración de la producción realizada por los estudiantes en las actividades formativas*; - dossier de actividades. **0-10%**

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G1 - Conocer los elementos básicos del ejercicio profesional

G2 - Saber y aplicar los conocimientos en la práctica

G3 - Ser capaz de analizar y sintetizar

G4 - Ser capaz de organizar y planificar

G5 - Ser capaz de comunicarse de forma oral y escrita, tanto en foros especializados como para personas no expertas

G6 - Hablar, leer y escribir en una lengua extranjera (inglés)

G7 - Poseer conocimientos, habilidades y destrezas de informática y de las tecnologías de información y comunicación (TIC)

G8 - Gestionar la información

G9 - Ser capaz de resolver problemas

G10 - Ser capaz de tomar decisiones

G11 - Conocer la organización académica y administrativa de la Universidad

G12 - Trabajar en equipo

G13 - Ser capaz de trabajar en un contexto local, regional, nacional o internacional

G14 - Desarrollar las relaciones interpersonales

G15 - Demostrar un razonamiento crítico

G16 - Tener un compromiso ético

G17 - Aprender de forma autónoma tanto de manera individual como cooperativa

G18 - Adaptarse a nuevas situaciones

G19 - Desarrollar la creatividad.

G20 - Ser capaz de liderar

G21 - Reconocer y apreciar otras culturas y costumbres así como de la diversidad y multiculturalidad

G22 - Ser capaz de tomar iniciativas y desarrollar espíritu emprendedor

G23 - Poseer motivación por la calidad

G24 - Comprometerse con los temas medioambientales

G25 - Comprometerse con la igualdad de sexo, tanto en los ámbitos laborales como personales, uso de lenguaje no sexista, ni racista

G26 - Comprometerse con la igualdad de derechos de las personas con discapacidad

G27 - Comprometerse con una cultura de la paz

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

E5 - Sistemas productivos de las industrias agroalimentarias. Equipos y sistemas destinados a la automatización y control de procesos agroalimentarios. Gestión de la calidad y de la seguridad alimentaria, análisis de alimentos y trazabilidad.



5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
No existen datos		

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

No existen datos

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas para evaluar competencias relacionadas con la comprensión, análisis, expresión del conocimiento.	20.0	40.0
Pruebas para evaluar competencias relacionadas con la aplicación de técnicas, procedimientos o protocolos de actuación y resolución de problemas.	0.0	20.0
Pruebas para evaluar competencias relacionadas con la capacidad de investigar, pensar o actuar con creatividad, comunicarse verbalmente.	30.0	40.0
Pruebas para evaluar otras competencias profesionales, sociales y personales, de carácter transversal.	0.0	10.0
Proceso de evaluación continua de las materias a través de la valoración de la producción realizada por los estudiantes en las actividades formativas.	0.0	10.0

NIVEL 2: Tecnología y planificación de Medio Rural**5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2**

CARÁCTER	Obligatoria
ECTS NIVEL 2	20

DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral

ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	20	
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
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

NIVEL 3: Gestión del territorio**5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3**

CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	4	Cuatrimestral



DESPLIEGUE TEMPORAL				
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3		
	4			
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		
No	No	No		
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS		
No	No	No		
ITALIANO	OTRAS			
No	No			
NIVEL 3: Construcciones e infraestructuras rurales				
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 3				
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL		
Obligatoria	6	Cuatrimestral		
DESPLIEGUE TEMPORAL				
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		
No	No	No		
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS		
No	No	No		
ITALIANO	OTRAS			
No	No			
NIVEL 3: Hidráulica aplicada				
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 3				
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL		
Obligatoria	6	Cuatrimestral		
DESPLIEGUE TEMPORAL				
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
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Gestión de residuos y energías renovables		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	4	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	4	
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
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> • Planificar estrategias integrales y sostenibles de desarrollo del medio rural y aplicar las directrices de las políticas agrarias y de desarrollo rural. • Dominar los principios rectores y herramientas de aplicación de la ordenación del territorio agrario y aprender a utilizar las nuevas técnicas de evaluación paisajística. • Profundizar en el diseño y construcción de elementos singulares en las edificaciones agroindustriales. • Diseñar y calcular infraestructuras de servicios: viales, redes, obras de tierra. • Gestionar de forma eficiente y sostenible los recursos hídricos y optimizar la aportación de agua de riego en condiciones especiales. • Aplicar los procedimientos y tecnologías implicadas en el control automático del riego en explotaciones individuales y en colectividades. • Diseñar y gestionar el tratamiento de residuos y el aprovechamiento de las fuentes energéticas renovables en las instalaciones agroalimentarias. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Gestión del territorio: Análisis preliminar: ámbito, idea finalidad, Diagnóstico preliminar, Filosofía, estilo, alcance, contenido, metodología y equipo</p> <p>Diagnóstico territorial: Determinación de la capacidad de acogida. Diagnóstico integrado</p> <p>Planificación: Definición de objetivos, Selección de las alternativas: Imagen objetivo, Normativa, Programa de actuaciones. Gestión: Ente gestor</p> <p>Cimentaciones. Pavimentos. Uniones metálicas. Muros de contención.</p> <p>Redes de caminos. Obras de fábrica. Sistemas de desagüe.</p> <p>Pequeñas presas.</p>		



Redes áreas de distribución de energía eléctrica.

Subestaciones y centros transformadores.

Aspectos ambientales del agua: Ecología del agua

Conducciones cerradas: Elementos de conducciones cerradas, Dimensionamiento de tuberías, Cálculo de redes de distribución, Diseño hidráulico de riegos por aspersión, Diseño hidráulico de riegos por goteo

Conducciones abiertas: Hidrología general, Pequeños embalses de uso agrícola

Automatización del regadio. Sistemas de control, Comunicaciones de señales, Sensores y actuadores

La problemática de los residuos. Tipos de residuos. Alternativas de tratamiento: vertido, procesos físicos, químicos, térmicos y biológicos. Biodegradabilidad. Tratamientos aerobios y anaerobios. Minimización en origen, reciclado y valorización. Normativa sobre contaminación y residuos.

Energía eólica: Potencial del recurso eólico. Instalaciones de energía eólica: Aisladas y conectadas a red. Energía de la biomasa: Inventario y valoración del recurso. Tipos de aprovechamiento de energía de la biomasa: sólida, líquida y gaseosa. Energía minihidráulica: Potencial del recurso hidráulico. Centrales de energía minihidráulica. Otros tipos de aprovechamientos energéticos renovables.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Actividades formativas con su contenido en ECTS, su metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con las competencias a desarrollar:

En la siguiente tabla se recogen las competencias generales que se desarrollan con cada metodología de aprendizaje y tipo de actividad, las competencias específicas son aquellas incluidas en el apartado 4 de la presente ficha. En cuanto al porcentaje de créditos que se van a utilizar en cada una de las actividades, se recogen los intervalos de variación, según la distribución prevista por los profesores en sus asignaturas.

ACTIVIDADES PRESENCIALES	ECTS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	ECTS
Clases teóricas (G1, G2, G3, G6, G7, G8, G13, G16, G21)	24-30%	Aprendizaje autónomo individual o en grupo (G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G12, G13, G14, G15, G16, G18)	40%
Prácticas de laboratorio: (G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G12, G14, G15, G16, G18)	0-20%	Documentación: consultas bibliográficas, Internet (G1, G2, G3, G6, G7, G8, G10, G11, G15, G17)	0-20%
Prácticas de aula (resolución de problemas, aula informática,.) (G3, G4, G5, G7, G8, G9, G10, G12, G13, G14, G15, G17, G18,	0-18%	Elaboración de informes de prácticas (G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G15, G17, G19, G22)	0-5%
Prácticas de campo (visitas a explotaciones, empresas, centros de investigación,...) (G1, G5, G10, G14, G17, G18, G21, G22)	0-2%	Prácticas externas (G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G11, G12, G13, G14, G15, G16, G17, G18, G19, G20, G21, G22)	0-5%
Trabajo en grupo (G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G12, G14, G16, G17, G19, G20)	-	Preparación y elaboración de trabajos individuales. (G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G16, G17, G18, G19, G22)	0-5%
Exposición de trabajos de los alumnos (G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G12, G14, G15, G18, G19)	0-3%	Preparación y elaboración de trabajos de grupo (G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G12, G14, G16, G17, G18, G19, G20, G22)	-
Conferencias invitadas (G1, G2, G5, G8, G15, G17, G21.)	0-2%	Elaboración de críticas sobre un proyecto, una conferencia, un artículo científico, (G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G10, G12, G13, G14, G15, G16, G17, G19)	-
Tutorías presenciales (individuales o de grupo) (G1, G2, G3, G4, G5, G8, G10, G11, G12, G14, G15, G16, G18, G19, G22.)	-	Tutorías no presenciales. (G1, G2, G3, G4, G5, G7, G8, G10, G11, G12, G15, G16, G18, G19, G22.)	-
Seminarios-talleres (G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G12, G13, G14, G15, G18, G19.)	-	Realización de un proyecto (G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G11, G15, G17, G18, G19)	0-50%
Foro - debate presencial (G2, G5, G8, G10, G12, G14, G15, G16, G17, G18, G19, G20, G21, G22.)	-	Foro- debate virtual (G2, G5, G7, G8, G9, G10, G12, G14, G15, G16, G17, G18, G19, G20, G21, G22.)	-
Sesiones de evaluación. (G2, G3, G4, G5, G8, G9, G10, G15, G16, G18, G19)	0,5-2	Sesiones de autoevaluación (G2, G3, G4, G5, G8, G9, G10, G14, G15, G16, G17, G18, G19)	-
Total presencial	7,2 (180h)	Total no presencial	12,8 (320h)

Las competencias G23 a G27 se suponen en todas y cada una de las actividades. Estas competencias corresponden a la motivación por la calidad, el compromiso con el medioambiente, la igualdad de sexo, la no discriminación de los discapacitados y el compromiso por una cultura de la paz.

Sistemas de evaluación: (Seleccionar las pruebas de evaluación a desarrollar en el módulo, elimina el resto.)

Para la evaluación del cumplimiento de las competencias y los resultados de aprendizajes, los profesores de cada asignatura seguirán en función de los contenidos, la metodología y actividades desarrolladas, los distintos modelos de evaluación propuestos (apartado 5.1.4). Los profesores de este modulo han seleccionado su evaluación, con algunas diferencias, dentro de los siguientes intervalos, de la siguiente forma: 1. Pruebas para evaluar competencias relacionadas con la comprensión, análisis, expresión del conocimiento. - Semi-objetivas (preguntas cortas) 0-20% - Pruebas de desarrollo escrito 0-30% 2. Pruebas para evaluar competencias relacionadas con la aplicación de técnicas, procedimientos o protocolos de actuación y resolución de problemas. - Análisis de casos o supuestos prácticos 25-50% 3. Pruebas para evaluar competencias relacionadas con la capacidad de investigar, pensar o actuar con creatividad, comunicarse verbalmente. - Proyectos y trabajos 0-10% 4. Proceso de evaluación continua de las materias a través de la valoración de la producción realizada por los estudiantes en las actividades formativas. - dossier de actividades. 0-10%

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G1 - Conocer los elementos básicos del ejercicio profesional

G2 - Saber y aplicar los conocimientos en la práctica

G3 - Ser capaz de analizar y sintetizar

G4 - Ser capaz de organizar y planificar

G5 - Ser capaz de comunicarse de forma oral y escrita, tanto en foros especializados como para personas no expertas

G6 - Hablar, leer y escribir en una lengua extranjera (inglés)

G7 - Poseer conocimientos, habilidades y destrezas de informática y de las tecnologías de información y comunicación (TIC)



G8 - Gestionar la información		
G9 - Ser capaz de resolver problemas		
G10 - Ser capaz de tomar decisiones		
G11 - Conocer la organización académica y administrativa de la Universidad		
G12 - Trabajar en equipo		
G13 - Ser capaz de trabajar en un contexto local, regional, nacional o internacional		
G14 - Desarrollar las relaciones interpersonales		
G15 - Demostrar un razonamiento crítico		
G16 - Tener un compromiso ético		
G17 - Aprender de forma autónoma tanto de manera individual como cooperativa		
G18 - Adaptarse a nuevas situaciones		
G19 - Desarrollar la creatividad.		
G20 - Ser capaz de liderar		
G21 - Reconocer y apreciar otras culturas y costumbres así como de la diversidad y multiculturalidad		
G22 - Ser capaz de tomar iniciativas y desarrollar espíritu emprendedor		
G23 - Poseer motivación por la calidad		
G24 - Comprometerse con los temas medioambientales		
G25 - Comprometerse con la igualdad de sexo, tanto en los ámbitos laborales como personales, uso de lenguaje no sexista, ni racista		
G26 - Comprometerse con la igualdad de derechos de las personas con discapacidad		
G27 - Comprometerse con una cultura de la paz		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
E1 - Construcciones agroindustriales, infraestructuras y caminos rurales. Ordenación y gestión del territorio agrario y la integración paisajística. Políticas agrarias y de desarrollo rural. Estudio, intervención y gestión.		
E2 - Gestión de recursos hídricos: hidrología, hidrodinámica, hidrometría, obras e instalaciones hidráulicas. Sistemas de riego y drenaje. Gestión de equipos e instalaciones que se integren en los procesos y sistemas de producción agroalimentaria.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
No existen datos		
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas para evaluar competencias relacionadas con la comprensión, análisis, expresión del conocimiento.	0.0	30.0
Pruebas para evaluar competencias relacionadas con la aplicación de técnicas, procedimientos o protocolos de actuación y resolución de problemas.	25.0	50.0
Pruebas para evaluar competencias relacionadas con la capacidad de investigar, pensar o actuar con creatividad, comunicarse verbalmente.	0.0	10.0



Proceso de evaluación continua de las materias a través de la valoración de la producción realizada por los estudiantes en las actividades formativas.	0.0	10.0		
NIVEL 2: Gestión y Organización de Empresas Agroalimentarias				
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2				
CARÁCTER	Obligatoria			
ECTS NIVEL 2	10			
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral				
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3		
4	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		
No	No	No		
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS		
No	No	No		
ITALIANO	OTRAS			
No	No			
NIVEL 3: Administración de empresas y marketing agroalimentario				
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3				
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL		
Obligatoria	6	Cuatrimestral		
DESPLIEGUE TEMPORAL				
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		
No	No	No		
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS		
No	No	No		
ITALIANO	OTRAS			
No	No			
NIVEL 3: Política agraria y del desarrollo rural				
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3				



CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	4	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
4		
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
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORRTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Aplicar las técnicas de organización y dirección de empresas, los modelos de valoración económica, de planificación de recursos humanos y las herramientas de análisis financiero que determinan la viabilidad técnica y económica de una empresa agroalimentaria.
- Profundizar en las prácticas del marketing agroalimentario y comprender la estructura organizativa de la logística agroalimentaria, la distribución, el transporte y el almacenaje.
- Dominar el marco institucional, legislativo y social en el que operan las empresas agrarias en contextos nacionales e internacionales.
- Planificar estrategias integrales y sostenibles de desarrollo del medio rural y aplicar las directrices de las políticas agrarias y de desarrollo rural.

5.5.1.3 CONTENIDOS

La Empresa Agroalimentaria, El Empresario y sus Móviles. Producción y Costes. La Financiación de la empresa Agroalimentaria: Patrimonio, Balance y Resultados, Análisis de los Estados Contables, La Financiación a Corto Plazo, La Financiación a Largo Plazo, Evaluación Financiera de Proyectos de Inversión.

Comercialización Agroalimentaria: El Sector Agroalimentario, Aspectos Económicos de la Comercialización, Conceptos Básicos de Comercialización, Formas de Compraventa y Márgenes de Comercialización.

Marketing Agroalimentaria: La Planificación Comercial, La Información Comercial, El Producto, El Precio, La Distribución, La Promoción.

Introducción al ordenamiento jurídico español. Ordenamiento jurídico e instituciones de la Unión Europea. La intervención pública en el sector agrario. La evolución de la Política Agrícola Comunitaria (PAC). La arquitectura de la PAC: financiación y estructura. Negociaciones comerciales. La Reforma Intermedia de la PAC de 2003. Desarrollo de las principales OCM. Política de estructuras agrarias y desarrollo rural. El reglamento FEADER (2007-2013). El seguro agrario.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Actividades formativas con su contenido en ECTS, su metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con las competencias a desarrollar:			
En la siguiente tabla se recogen las competencias generales que se desarrollan con cada metodología de aprendizaje y tipo de actividad, las competencias específicas son aquellas incluidas en el apartado 4 de la presente ficha. En cuanto al porcentaje de créditos que se van a utilizar en cada una de las actividades, se recogen los intervalos de variación, según la distribución prevista por los profesores en sus asignaturas.			
ACTIVIDADES PRESENCIALES	ECTS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	ECTS
Clases teóricas (G1, G2, G5, G6, G7, G8, G13, G16, G21)	30%	Aprendizaje autónomo individual o en grupo (G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G12, G13, G14, G15, G16, G17, G18, G19)	40%
Prácticas de laboratorio: (G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G12, G14, G15, G16, G18)	-	Documentación: consultas bibliográficas, Internet (G1, G2, G3, G6, G7, G8, G10, G11, G15, G17)	10-15%
Prácticas de aula (resolución de problemas, aula informática,). (G3, G4, G5, G7, G8, G9, G10, G12, G13, G14, G15, G17, G18, G19, G21)	8-15%	Elaboración de informes de prácticas (G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G15, G17, G19, G22)	8-10%
Prácticas de campo (visitas a explotaciones, empresas, centros de investigación,...) (G1, G5, G10, G14, G17, G18, G21, G22)	20%	Prácticas externas (G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G11, G12, G13, G14, G15, G16, G17, G18, G19, G20, G21, G22)	-
Trabajo en grupo (G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G12, G14, G16, G17, G19, G22)	0-3%	Preparación y elaboración de trabajos individuales. (G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G16, G17, G18, G19, G22)	0-10%
Exposición de trabajos de los alumnos (G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G12, G14, G15, G18, G19)	0-5%	Preparación y elaboración de trabajos de grupo (G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G12, G13, G14, G15, G16, G17, G18, G19, G20, G22)	5-10%
Conferencias invitadas (G1, G2, G5, G8, G15, G17, G21.)	0-5%	Elaboración de críticas sobre un proyecto, una conferencia, un artículo científico. (G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G10, G12, G13, G14, G15, G16, G17, G19)	0-8%
Tutorías presenciales (individuales o de grupo) (G1, G2, G3, G4, G5, G8, G10, G11, G12, G14, G15, G16, G18, G19, G22.)	0-5%	Tutorías no presenciales. (G1, G2, G3, G4, G5, G7, G8, G10, G11, G12, G15, G16, G18, G19, G22.)	5%



Seminarios-talleres (G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G12, G13, G14, G15, G18, G19.)	0-8%	Realización de un proyecto (G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G11, G15, G17, G18, G19)	-
Foro - debate presencial (G2, G5, G8, G10, G12, G14, G15, G16, G17, G18, G19, G20, G21, G22.)	0-2%	Foro- debate virtual (G2, G5, G7, G8, G10, G12, G14, G15, G16, G17, G18, G19, G20, G21, G22.)	0-4%
Sesiones de evaluación. (G2, G3, G4, G5, G8, G9, G10, G15, G16, G18, G19)	2-5%	Sesiones de autoevaluación (G2, G3, G4, G5, G8, G9, G10, G14, G15, G16, G17, G18, G19)	0-4%
Total presencial	3,6 (90h)	Total no presencial	6,4 (160h)
Las competencias G23 a G27 se suponen en todas y cada una de las actividades. Estas competencias corresponden a la motivación por la calidad, el compromiso con el medioambiente, la igualdad de sexo, la no discriminación de los discapacitados y el compromiso por una cultura de la paz.			
Sistemas de evaluación: (Seleccionar las pruebas de evaluación a desarrollar en el módulo, elimina el resto.)			
Para la evaluación del cumplimiento de las competencias y los resultados de aprendizajes, los profesores de cada asignatura seguirán en función de los contenidos, la metodología y actividades desarrolladas, los distintos modelos de evaluación propuestos (apartado 5.1.4). Los profesores de este módulo han seleccionado su evaluación, con algunas diferencias, dentro de los siguientes intervalos, de la siguiente forma: 1. Pruebas para evaluar competencias relacionadas con la comprensión, análisis, expresión del conocimiento. 30% 2. Pruebas para evaluar competencias relacionadas con la aplicación de técnicas, procedimientos o protocolos de actuación y resolución de problemas; - Análisis de casos o supuestos prácticos. 10% - 3. Pruebas para evaluar competencias relacionadas con la capacidad de investigar, pensar o actuar con creatividad, comunicarse verbalmente; - Proyectos y trabajos 15-30% 5. Proceso de evaluación continua de las materias a través de la valoración de la producción realizada por los estudiantes en las actividades formativas: 20-30%			

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

- G1 - Conocer los elementos básicos del ejercicio profesional
- G2 - Saber y aplicar los conocimientos en la práctica
- G3 - Ser capaz de analizar y sintetizar
- G4 - Ser capaz de organizar y planificar
- G5 - Ser capaz de comunicarse de forma oral y escrita, tanto en foros especializados como para personas no expertas
- G6 - Hablar, leer y escribir en una lengua extranjera (inglés)
- G7 - Poseer conocimientos, habilidades y destrezas de informática y de las tecnologías de información y comunicación (TIC)
- G8 - Gestionar la información
- G9 - Ser capaz de resolver problemas
- G10 - Ser capaz de tomar decisiones
- G11 - Conocer la organización académica y administrativa de la Universidad
- G12 - Trabajar en equipo
- G13 - Ser capaz de trabajar en un contexto local, regional, nacional o internacional
- G14 - Desarrollar las relaciones interpersonales
- G15 - Demostrar un razonamiento crítico
- G16 - Tener un compromiso ético
- G17 - Aprender de forma autónoma tanto de manera individual como cooperativa
- G18 - Adaptarse a nuevas situaciones
- G19 - Desarrollar la creatividad.
- G20 - Ser capaz de liderar
- G21 - Reconocer y apreciar otras culturas y costumbres así como de la diversidad y multiculturalidad
- G22 - Ser capaz de tomar iniciativas y desarrollar espíritu emprendedor
- G23 - Poseer motivación por la calidad
- G24 - Comprometerse con los temas medioambientales
- G25 - Comprometerse con la igualdad de sexo, tanto en los ámbitos laborales como personales, uso de lenguaje no sexista, ni racista
- G26 - Comprometerse con la igualdad de derechos de la personas con discapacidad
- G27 - Comprometerse con una cultura de la paz

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

- No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

- E6 - Los lenguajes y técnicas propias de la organización y dirección de la empresa agroalimentaria. Investigación comercial. Marketing y sistemas de comercialización de productos agroalimentarios. Gestión logística en el ámbito del sector.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS



ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD		
No existen datos				
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES				
No existen datos				
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN				
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA		
Pruebas para evaluar competencias relacionadas con la comprensión, análisis, expresión del conocimiento.	0.0	30.0		
Pruebas para evaluar competencias relacionadas con la aplicación de técnicas, procedimientos o protocolos de actuación y resolución de problemas.	10.0	10.0		
Pruebas para evaluar competencias relacionadas con la capacidad de investigar, pensar o actuar con creatividad, comunicarse verbalmente.	15.0	30.0		
Proceso de evaluación continua de las materias a través de la valoración de la producción realizada por los estudiantes en las actividades formativas.	20.0	30.0		
NIVEL 2: Módulo Optativo				
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2				
CARÁCTER	Optativa			
ECTS NIVEL 2	24			
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral				
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3		
		24		
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		
No	No	No		
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS		
No	No	No		
ITALIANO	OTRAS			
No	No			
LISTADO DE ESPECIALIDADES				
No existen datos				
NIVEL 3: Diseño e ingeniería aplicada a las obras hidráulicas				
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3				
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL		
Optativa	3	Cuatrimestral		
DESPLIEGUE TEMPORAL				



ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
		3
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
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

LISTADO DE ESPECIALIDADES

Especialidad en Diseño e Ingeniería

NIVEL 3: Diseño y cálculo aplicado a las construcciones e infraestructuras de ámbito agrario**5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 3**

CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Cuatrimestral

DESPLIEGUE TEMPORAL

ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
		3
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
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

LISTADO DE ESPECIALIDADES

Especialidad en Diseño e Ingeniería

NIVEL 3: Diseño y cálculo de instalaciones auxiliares en los proyectos agroindustriales**5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 3**

CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3



		3
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
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

LISTADO DE ESPECIALIDADES

Especialidad en Diseño e Ingeniería

NIVEL 3: Gestión y dirección de proyectos de la Ingeniería**5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3**

CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Cuatrimestral

DESPLIEGUE TEMPORAL

ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
		3
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
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

LISTADO DE ESPECIALIDADES

Especialidad en Diseño e Ingeniería

NIVEL 3: Innovaciones tecnológicas para la mejora de la gestión agronómica**5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3**

CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Cuatrimestral

DESPLIEGUE TEMPORAL

ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
		3



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
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
Especialidad en Gestión e Innovación		
NIVEL 3: Gestión e innovación de la producción animal		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
		3
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
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
Especialidad en Gestión e Innovación		
NIVEL 3: Gestión e Innovación en la Industria agroalimentaria		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
		3
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
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORRTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
Especialidad en Gestión e Innovación		
NIVEL 3: Desarrollo rural		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	3	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
		3
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
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORRTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
Especialidad en Gestión e Innovación		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> Diseño e ingeniería aplicada a las obras hidráulicas: Proporcionar conocimientos prácticos para el desarrollo de proyectos de obras hidráulicas. Diseñar y calcular obras hidráulicas: balsas de riego, pequeñas presas, protección de márgenes y cultivos, canales. Diseñar y calcular infraestructuras de regadío: redes de distribución, sondeos, materiales, timbrajes. Analizar las nuevas tendencias en la ejecución de obras hidráulicas: modernización, respeto ambiental, eficiencia, microriegos. Conocer herramientas informáticas que ayuden en el diseño y cálculo obras hidráulicas. Diseño y Cálculo Aplicado a las Construcciones e Infraestructuras del Ámbito Agrario: - Dotar al alumno de conocimientos en el manejo de herramientas destinadas al cálculo de estructuras en el ámbito Agrario y criterios en la gestión y análisis de resultados. Diseñar y Calcular estructuras de acero y hormigón .Diseñar y Calcular estructuras mixtas. Diseñar y Calcular estructuras de contención como elementos de protección a construcciones e infraestructuras rurales Diseño y cálculo de instalaciones auxiliares en los proyectos agroindustriales: Conocer los principios de diseño de las diversas instalaciones auxiliares: climatización (calefacción, ventilación y aire acondicionado), fontanería y saneamiento, suministro de gas, protección contra incendios, etc) necesarias para las construcciones agroindustriales. Adquirir la capacidad de diseñar y calcular las diversas instalaciones auxiliares de las construcciones agroindustriales, haciendo especial hincapié en el uso de herramientas informáticas integrables en el conjunto del proyecto. Redactar los anejos de instalaciones auxiliares en un proyecto de una industria agraria y alimentaria y realizar la dirección de obra, teniendo en cuenta los aspectos legales relacionados con la seguridad y salud laboral. Gestión y dirección de proyectos de ingeniería: Aprender a realizar los trabajos que conlleva la Dirección Técnica de una obra y la Coordinación de la Seguridad y Salud en la misma, definiendo las condiciones, metodologías y criterios técnicos que sirven de base para la gestión de la misma. Conocer el marco normativo vigente. Capacidad para diseñar, dirigir, elaborar, implementar e interpretar proyectos y planes, así como para redactar informes técnicos, memorias de reco- 		



nocimiento, valoraciones, peritajes y tasaciones. Adquirir conocimientos en redactar, ejecutar, dirigir y gestionar proyectos de Ingeniería agraria. Buscar y redactar ofertas.

- Innovaciones tecnológicas para la mejora de la gestión agronómica:** Presentar herramientas tecnológicas innovadoras para la gestión de las explotaciones agrícolas. Conocer las demandas tecnológicas en el sector agronómico y las soluciones desarrolladas en los proyectos de I+D+i. Proporcionar conocimiento teórico y práctico sobre el uso de los drones y sus aplicaciones en la agronomía.
- Gestión e innovación en la producción ganadera:** proporcionar conocimiento sobre los factores que influyen en la producción y en la calidad de los productos de origen animal. Proporcionar un conocimiento sólido sobre el desarrollo de nuevas tecnologías de producción y alimentación animal dirigidas a la mejora de la producción y calidad de los productos obtenidos. Garantizar formación práctica sobre la gestión de explotaciones ganaderas y las implicaciones económicas de las distintas tecnologías empleadas.
- Gestión e Innovación en la Industria agroalimentaria:** Definir el concepto de innovación y el valor económico de la innovación para la empresa. Ofrecer un análisis de las nuevas tendencias en el empleo de materias primas en la industria alimentaria. Dar a conocer las nuevas tecnologías empleadas en los procesos de transformación y conservación de alimentos. Proporcionar conocimiento sobre los métodos de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria de los procesos productivos, haciendo especial hincapié en las innovaciones existentes en esta materia. Proporcionar conocimientos sobre los procedimientos de caracterización de los nuevos productos agroalimentarios. Dar a conocer las tendencias en la demanda de los consumidores así como las herramientas para su determinación. Proporcionar conocimientos sobre el desarrollo de nuevos alimentos de interés nutricional para el consumidor. Informar sobre los criterios de sostenibilidad aplicados a las producciones agroalimentarias
- Desarrollo rural:** Distinguir las facetas que caracterizan la actual orientación del desarrollo rural. Determinar la situación de un espacio rural desde un punto de vista territorial, ambiental, demográfico, económico, social, infraestructural e institucional. Utilizar las herramientas adecuadas para realizar informes de diagnóstico territorial. Proponer estrategias de desarrollo rural de un territorio determinado a partir del diagnóstico previo. Diferenciar las políticas de desarrollo rural implementadas a lo largo del tiempo. Aplicar las actuales medidas de desarrollo rural a supuestos prácticos.

5.5.1.3 CONTENIDOS

- Diseño e ingeniería aplicada a las obras hidráulicas:** Obras e instalaciones hidráulicas, hidrología, redes de distribución, microriegos, sondeos, herramientas informáticas.
- Diseño y cálculo aplicado a las construcciones e infraestructuras de ámbito agrario:** Normativa de aplicación. Urbanismo y diseño en planta. Materiales. Acciones. Estructuras de acero. Estructuras de Hormigón. Estructuras mixtas. Entreplantas. Infraestructuras Rurales. Gestión. Análisis de resultados. Memoria de Cálculo
- Diseño y cálculo de instalaciones auxiliares en los proyectos agroindustriales:** Principios de diseño de las diversas instalaciones auxiliares. Herramientas informáticas para diseñar y calcular instalaciones auxiliares de las construcciones agroalimentarias. Integración en el conjunto del proyecto.
- Gestión y dirección de proyectos de la Ingeniería:** fundamentos sobre gestión y dirección de proyectos. Servicios de ingeniería. Papel del ingeniero como director de obra. Sistémica de la dirección técnica. Ejecución del contrato de obras. Modificación del contrato de obras. Extinción y resolución de los contratos de obras. Documentación de obras. Certificaciones. Programación de obras. Coordinación de seguridad y salud. Contratos de obras públicas y privadas. Licitaciones
- Innovaciones tecnológicas para la mejora de la gestión agronómica:** Nuevas herramientas tecnológicas para la gestión agronómica: drones, robots, sensores, transmisión inalámbrica y aplicaciones móviles. El uso de Vehículos Aéreos no Tripulados en el ámbito agrario. Condicionantes técnicos y aplicaciones prácticas.
- Gestión e innovación de la producción animal:** Factores que afectan a la producción y a la calidad de los alimentos de origen animal. Nuevas tecnologías dirigidas a la mejora de la producción y la calidad de los alimentos de origen animal. Nuevas tecnologías aplicadas a la gestión de explotaciones ganaderas.
- Gestión e Innovación en la Industria agroalimentaria:** El concepto de innovación; Nuevas tendencias en el empleo de materias primas en la industria alimentaria. Nuevas tecnologías en los procesos de transformación de alimentos; Innovaciones en los procesos de conservación agroalimentarios; Protocolos de calidad y seguridad alimentaria en el sector primario; Protocolos de calidad y seguridad alimentaria en la industria agroalimentaria; Nuevas tecnologías aplicadas a la caracterización de los nuevos productos agroalimentarios; Desarrollo de nuevos alimentos de interés nutricional; Estudios de mercado: nuevas técnicas sensoriales para realizar estudios de consumidores y valorar la aceptación de los alimentos; Métodos de producción sostenible de alimentos
- Desarrollo rural:** Análisis del medio rural. El desarrollo rural. Conceptos y principios básicos. El mundo rural. Aspectos básicos territoriales. La población en el medio rural. Las mujeres y los jóvenes. Cambios sociales en el medio rural. La economía en el medio rural. Mercado de trabajo y aspectos sectoriales. Nuevas oportunidades para el desarrollo rural. Marco institucional para el desarrollo rural. El marco de la Política de Desarrollo Rural en España. Los fondos estructurales. La actual política de Desarrollo Rural en la UE. El reglamento FEADER. En Enfoque LEADER. Los programas LEADER y PRODER. Formulación de estrategias para el desarrollo del medio rural. Metodologías de diagnóstico del medio rural. Formulación de estrategias. Elaboración de un plan de desarrollo rural.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Módulo compuesto por quince ocho asignaturas de las que deben cursarse cuatro (3+3+3 ECTS) y que están programadas en el tercer cuatrimestre (primer cuatrimestre del segundo curso). Las asignaturas se organizan en torno a dos itinerarios: diseño e Ingeniería y gestión e innovación, cada uno de los cuales será de 12 ECTS. El alumno podrá, o bien seleccionar las asignaturas libremente sin tener que estar vinculadas a uno de los itinerarios, o seleccionar las asignaturas siguiendo uno de los dos itinerarios. De esta forma en su expediente académico aparecerá una especialidad en ingeniería y diseño, si ha cursado las asignaturas del itinerario 1 o una especialidad en innovación y gestión si ha cursado las asignaturas correspondientes al segundo itinerario.

Actividades formativas con su contenido en ECTS, su metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con las competencias a desarrollar:

En la siguiente tabla se recogen las competencias generales que se desarrollan con cada metodología de aprendizaje y tipo de actividad, las competencias específicas son aquellas incluidas en el apartado 4 de la presente ficha. En cuanto al porcentaje de créditos que se van a utilizar en cada una de las actividades, se recogen los intervalos de variación, según la distribución prevista por los profesores en sus asignaturas.

ACTIVIDADES PRESENCIALES	ECTS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	ECTS
Clases teóricas (G1, G2, G5, G6, G7, G8, G13, G16, G21)	25-33%	Aprendizaje autónomo individual o en grupo (G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G11, G12, G13, G14, G15, G16, G17, G18, G19)	30-50%
Prácticas de laboratorio: (G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G12, G14, G15, G16, G18)	0-20%	Documentación: consultas bibliográficas, Internet (G1, G2, G3, G6, G7, G8, G10, G11, G15, G17)	10-20%
Prácticas de aula (resolución de problemas, aula informática, ...): (G3, G4, G5, G7, G8, G9, G10, G12, G13, G14, G15, G17, G18, G19, G21)	8-25%	Elaboración de informes de prácticas (G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G15, G17, G19, G22)	0-5%
Prácticas de campo (visitas a explotaciones, empresas, centros de investigación,...) (G1, G5, G10, G14, G17, G18, G21, G22)	0-12%	Prácticas externas (G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G11, G12, G13, G14, G15, G16, G17, G18, G19, G20, G21, G22)	0-6%
Trabajo en grupo (G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G12, G14, G16, G17, G19, G22)	0-5%	Preparación y elaboración de trabajos individuales. (G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G16, G17, G18, G19, G22)	0-10%
Exposición de trabajos de los alumnos (G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G12, G14, G15, G18, G19)	0-10%	Preparación y elaboración de trabajos de grupo (G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G12, G14, G16, G17, G18, G19, G20, G22)	0-15%
Conferencias invitadas (G1, G2, G5, G8, G15, G17, G21.)	0-12%	Elaboración de críticas sobre un proyecto, una conferencia, un artículo científico, ... (G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G12, G13, G14, G15, G16, G17, G19)	0-20%
Tutorías presenciales (individuales o de grupo) (G1, G2, G3, G4, G5, G8, G10, G11, G12, G14, G15, G16, G18, G19, G22.)	0-5%	Tutorías no presenciales. (G1, G2, G3, G4, G5, G7, G8, G10, G11, G12, G15, G16, G18, G19, G22.)	0-5%
Seminarios-talleres (G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G12, G13, G14, G15, G18, G19, G21, G22.)	0-10%	Realización de un proyecto (G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G11, G15, G17, G18, G19)	0-15%
Foro - debate presencial (G2, G5, G8, G10, G12, G14, G15, G16, G17, G18, G19, G20, G21, G22.)	0-4%	Foro- debate virtual (G2, G5, G7, G8, G10, G12, G14, G15, G16, G17, G18, G19, G20, G21, G22.)	0-5%
Sesiones de evaluación. (G2, G3, G4, G5, G8, G9, G10, G15, G16, G18, G19)	2-4%	Sesiones de autoevaluación (G2, G3, G4, G5, G8, G9, G10, G14, G15, G16, G17, G18, G19)	0-5%
Total presencial	4.32 (108h)	Total no presencial	7.68 (192h)



Las competencias G23 a G27 se suponen en todas y cada una de las actividades. Estas competencias corresponden a la motivación por la calidad, el compromiso con el medioambiente, la igualdad de sexo, la no discriminación de los discapacitados y el compromiso por una cultura de la paz.

Sistemas de evaluación: (Seleccionar las pruebas de evaluación a desarrollar en el módulo, elimina el resto.)

Para la evaluación del cumplimiento de las competencias y los resultados de aprendizajes, los profesores de cada asignatura seguirán en función de los contenidos, la metodología y actividades desarrolladas, los distintos modelos de evaluación propuestos (apartado 5.1.4). Los profesores de este módulo han seleccionado su evaluación, con mayores diferencias que en los módulos anteriores por la gran diversidad de asignaturas, dentro de los siguientes intervalos: 1. Pruebas para evaluar competencias relacionadas con la comprensión, análisis, expresión del conocimiento. 10-30% 2. Pruebas para evaluar competencias relacionadas con la aplicación de técnicas, procedimientos o protocolos de actuación y resolución de problemas 0-40% 3. Pruebas para evaluar competencias relacionadas con la capacidad de investigar, pensar o actuar con creatividad, comunicarse verbalmente. 0-30% 4. Pruebas para evaluar otras competencias profesionales, sociales y personales, de carácter transversal. 0-20% 5. Proceso de evaluación continua de las materias a través de la valoración de la producción realizada por los estudiantes en las actividades formativas 0-20%

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G1 - Conocer los elementos básicos del ejercicio profesional

G2 - Saber y aplicar los conocimientos en la práctica

G3 - Ser capaz de analizar y sintetizar

G4 - Ser capaz de organizar y planificar

G5 - Ser capaz de comunicarse de forma oral y escrita, tanto en foros especializados como para personas no expertas

G6 - Hablar, leer y escribir en una lengua extranjera (inglés)

G7 - Poseer conocimientos, habilidades y destrezas de informática y de las tecnologías de información y comunicación (TIC)

G8 - Gestionar la información

G9 - Ser capaz de resolver problemas

G10 - Ser capaz de tomar decisiones

G11 - Conocer la organización académica y administrativa de la Universidad

G12 - Trabajar en equipo

G13 - Ser capaz de trabajar en un contexto local, regional, nacional o internacional

G14 - Desarrollar las relaciones interpersonales

G15 - Demostrar un razonamiento crítico

G16 - Tener un compromiso ético

G17 - Aprender de forma autónoma tanto de manera individual como cooperativa

G18 - Adaptarse a nuevas situaciones

G19 - Desarrollar la creatividad.

G20 - Ser capaz de liderar

G21 - Reconocer y apreciar otras culturas y costumbres así como de la diversidad y multiculturalidad

G22 - Ser capaz de tomar iniciativas y desarrollar espíritu emprendedor

G23 - Poseer motivación por la calidad

G24 - Comprometerse con los temas medioambientales

G25 - Comprometerse con la igualdad de sexo, tanto en los ámbitos laborales como personales, uso de lenguaje no sexista, ni racista

G26 - Comprometerse con la igualdad de derechos de las personas con discapacidad

G27 - Comprometerse con una cultura de la paz

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

E1 - Construcciones agroindustriales, infraestructuras y caminos rurales. Ordenación y gestión del territorio agrario y la integración paisajística. Políticas agrarias y de desarrollo rural. Estudio, intervención y gestión.

E2 - Gestión de recursos hídricos: hidrología, hidrodinámica, hidrometría, obras e instalaciones hidráulicas. Sistemas de riego y drenaje. Gestión de equipos e instalaciones que se integren en los procesos y sistemas de producción agroalimentaria.

E3 - Sistemas de producción vegetal. Sistemas integrados de protección de cultivos. Gestión de proyectos de investigación y desarrollo de nuevas tecnologías aplicadas a los procesos productivos vegetales: biotecnología y mejora vegetal.

E4 - Sistemas vinculados a la tecnología de la producción animal. Nutrición, higiene en la producción animal. Gestión de proyectos de investigación y desarrollo de nuevas tecnologías aplicadas a los procesos productivos animales: biotecnología y mejora animal.



E5 - Sistemas productivos de las industrias agroalimentarias. Equipos y sistemas destinados a la automatización y control de procesos agroalimentarios. Gestión de la calidad y de la seguridad alimentaria, análisis de alimentos y trazabilidad.

E6 - Los lenguajes y técnicas propias de la organización y dirección de la empresa agroalimentaria. Investigación comercial. Marketing y sistemas de comercialización de productos agroalimentarios. Gestión logística en el ámbito del sector.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
---------------------	-------	----------------

No existen datos

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

No existen datos

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas para evaluar competencias relacionadas con la comprensión, análisis, expresión del conocimiento.	10.0	30.0
Pruebas para evaluar competencias relacionadas con la aplicación de técnicas, procedimientos o protocolos de actuación y resolución de problemas.	0.0	40.0
Pruebas para evaluar competencias relacionadas con la capacidad de investigar, pensar o actuar con creatividad, comunicarse verbalmente.	0.0	30.0
Pruebas para evaluar otras competencias profesionales, sociales y personales, de carácter transversal.	0.0	20.0
Proceso de evaluación continua de las materias a través de la valoración de la producción realizada por los estudiantes en las actividades formativas.	0.0	20.0

NIVEL 2: Aplicación de la Ingeniería
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Obligatoria
ECTS NIVEL 2	18

DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral

ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
		18
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
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	



NIVEL 3: Trabajo fin de Master		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Trabajo Fin de Grado / Máster	12	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
		12
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
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Prácticas en empresa		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Prácticas Externas	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
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
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Ser capaz de:		
<ul style="list-style-type: none"> Desenvolverse en las actividades más comunes de una empresa Agroalimentaria Realizar y defender un proyecto de Ingeniería Agronómica 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		



El alumno se incorporará a una empresa del sector Agrario y/o Agroalimentario conociendo y contribuyendo con su trabajo a las labores habituales, ya sean técnicas, de gestión, investigación, etc.

El alumno realizará y defenderá su trabajo fin de Master.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Actividades formativas con su contenido en ECTS, su metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con las competencias a desarrollar:

El alumno asistirá durante un periodo de tiempo, a convenir con la empresa según horario, equivalente a un total de 6 ECTS, según un horario a convenir con la empresa.. Elaboración individual del Trabajo Fin de Máster que se concretará en un proyecto. El trabajo contará con la tutela y supervisión de alguno de los doctores del Centro. El tutor orientará al alumno durante todo el desarrollo del mismo, ejercitarseán todas las acciones necesarias para la consecución de los objetivos del trabajo y autorizará su presentación. La evaluación del TFM tendrá lugar en sesión pública ante un tribunal nombrado a tal efecto. 12 ECTS

Sistemas de evaluación: (Seleccionar las pruebas de evaluación a desarrollar en el módulo, elimina el resto.)

Presentación de una memoria de prácticas en la que se incluyen los informes del tutor de la empresa y del tutor académico designado por el Centro. Presentación del proyecto. Lectura y defensa ante un tribunal de expertos (TFM)

Competencias: (indicar sólo las competencias que se desarrollan, elimina el resto.)

Las prácticas en empresa suponen la puesta en práctica de las siguientes competencias generales G1,G2,G5,G8,G13,G14,G16,G17,G18,G23,G2,,G27. También podrán desarrollar otras competencias generales y específicas del título de master propuesto dependiendo del tipo de empresa y de la orientación de las prácticas. El TFM supone un ejercicio original realizado individualmente que se deberá presentar y defender ante un tribunal universitario, consistente en un proyecto integral de Ingeniería Agronómica de naturaleza profesional en el que se sintetizan las competencias adquiridas en las enseñanzas (Orden CIN/325/2009)

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G1 - Conocer los elementos básicos del ejercicio profesional

G2 - Saber y aplicar los conocimientos en la práctica

G5 - Ser capaz de comunicarse de forma oral y escrita, tanto en foros especializados como para personas no expertas

G8 - Gestionar la información

G13 - Ser capaz de trabajar en un contexto local, regional, nacional o internacional

G14 - Desarrollar las relaciones interpersonales

G16 - Tener un compromiso ético

G17 - Aprender de forma autónoma tanto de manera individual como cooperativa

G18 - Adaptarse a nuevas situaciones

G23 - Poseer motivación por la calidad

G27 - Comprometerse con una cultura de la paz

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

No existen datos

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
---------------------	-------	----------------

No existen datos

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

No existen datos

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
-----------------------	--------------------	--------------------

No existen datos



6. PERSONAL ACADÉMICO

6.1 PROFESORADO Y OTROS RECURSOS HUMANOS

Universidad	Categoría	Total %	Doctores %	Horas %
Universidad de Valladolid	Catedrático de Universidad	5.4	100	0
Universidad de Valladolid	Profesor Asociado (incluye profesor asociado de C.C.: de Salud)	8.1	66	0
Universidad de Valladolid	Profesor Contratado Doctor	8.1	100	0
Universidad de Valladolid	Profesor colaborador Licenciado	2.7	100	0
Universidad de Valladolid	Ayudante Doctor	8.1	100	0
Universidad de Valladolid	Ayudante	2.7	0	0
Universidad de Valladolid	Profesor Titular de Escuela Universitaria	40.5	60	0
Universidad de Valladolid	Catedrático de Escuela Universitaria	5.4	100	0
Universidad de Valladolid	Profesor Titular de Universidad	18.9	100	0
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 %
50	20	80
CODIGO	TASA	VALOR %

No existen datos

Justificación de los Indicadores Propuestos:

Ver Apartado 8: Anexo 1.

8.2 PROCEDIMIENTO GENERAL PARA VALORAR EL PROCESO Y LOS RESULTADOS

Evaluación del progreso y los resultados de cada asignatura

La verificación de los conocimientos de los estudiantes se puede realizar mediante un examen final o bien siguiendo un proceso de evaluación continua. Tal y como establece el artículo 11 del Reglamento de Ordenación Académica de la Universidad, ¿los profesores responsables de las asignaturas serán quienes determinen en el proyecto de cada asignatura, de acuerdo con los criterios enunciados en el proyecto docente de la misma, las características, tipo de examen que se va a realizar y criterios de evaluación?.

El Proyecto Docente de la Asignatura es el instrumento por el cual se define el modelo de organización docente de la asignatura. El Proyecto Docente tiene alcance público y se puede consultar desde los espacios de difusión académica previstos por la Universidad.



Régimen de la evaluación continua

Se entiende por evaluación continua el conjunto de procesos, instrumentos y estrategias didácticas definidas en el Proyecto Docente de la Asignatura aplicables de manera progresiva e integrada a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje. Las pruebas recogidas deben facilitar a los estudiantes y a los docentes indicadores relevantes y periódicos acerca de la evolución y el progreso en el logro de las competencias que se hayan expresado como objetivos de aprendizaje de la asignatura. La evaluación continua comprende las asignaturas que se prevean en su Proyecto Docente.

Las asignaturas que integren sistemas de evaluación continua especificarán los elementos que aporten información al proceso. Estos elementos, así como los indicadores del progreso, del logro de los aprendizajes, los criterios para evaluar cada una de las actividades y su peso en el cómputo global de la calificación de las asignaturas deberán ser especificados en la memoria de la titulación y deberán ser públicos para los alumnos y responsables académicos en cualquier momento.

La información relativa al peso *¿en la calificación final?* de los mecanismos de evaluación continua que se utilicen, deberá explicarse con todo detalle en el Programa Docente de la Asignatura.

Las asignaturas con evaluación continua seguirán el sistema general de calificaciones fijado por la Universidad en su Reglamento de Ordenación Académica.

Régimen de los exámenes finales

Los exámenes, tanto orales como escritos, deben realizarse, al finalizar la docencia, dentro del periodo fijado para esta finalidad en el calendario académico.

- Convocatoria: Los estudiantes de la Universidad de Valladolid disponen, según establece la normativa de permanencia aprobada por el Consejo Social el 5 de mayo de 2003, de un máximo de seis convocatorias para superar cada asignatura del plan de estudios que estén cursando. Dispondrán asimismo de dos convocatorias de examen, una ordinaria y otra extraordinaria, por asignatura matriculada y curso académico. Habrá una convocatoria extraordinaria de fin de carrera a la que solo podrán concurrir aquellos estudiantes que tengan pendientes asignaturas con un número total de créditos equivalentes como máximo al cuarenta por ciento de los créditos del último curso de la titulación correspondiente.
- Exámenes orales: Los exámenes orales serán públicos y su contenido será grabado en audio por el profesor. Excepcionalmente, y en la medida en que las disposiciones legales lo permitan, se podrá grabar en otro soporte atendiendo a la naturaleza del examen. Sea como fuere, el Departamento de que se trate proveerá al profesor de los medios técnicos necesarios.

Revisión de exámenes

Junto con las calificaciones provisionales de la asignatura, el profesor hará público en el tablón del Centro, Departamento o Sección Departamental y en la web de la UVa el horario, lugar y fechas en que se podrá realizar la revisión de los exámenes. El plazo de revisión tendrá lugar, como mínimo, a partir del tercer día después de la fecha de publicación de las calificaciones. En cualquier caso el periodo y horario de revisión ha de garantizar que todos los estudiantes que lo deseen puedan acceder a estas revisiones. Tras la revisión del examen ante el profesor, y en el plazo de cinco días lectivos, los estudiantes podrán solicitar, por registro, al Director del Departamento, mediante escrito razonado, la revisión de la calificación. El Director del Departamento nombrará, en el plazo de tres días lectivos, una Comisión constituida por tres profesores que no hayan participado en la evaluación, pertenecientes al área de conocimiento al que pertenezca la asignatura. La resolución que adopte el Director deberá ser conforme al informe-propuesta emitido por la Comisión. Agotada esta vía, el estudiante podrá solicitar, en el plazo de siete días lectivos, una nueva revisión de la calificación obtenida al Decano o Director del Centro, quien convocará a la Comisión de Garantías para estudiar la petición. La resolución de la Comisión de Garantías es recurrible en alzada ante el Rector, cuya resolución agotará la vía administrativa.

Conservación: Los exámenes escritos, las grabaciones y los trabajos que se empleen en la evaluación serán conservados por el profesorado responsable de la asignatura durante un periodo mínimo de un año. Una vez transcurrido este plazo, se destruirán los documentos escritos y las grabaciones de los exámenes correspondientes. No obstante lo anterior, si el material indicado formase parte de una reclamación o recurso, deberá conservarse hasta la resolución en firme.

Calificaciones: Los resultados obtenidos por los estudiantes se expresan en calificaciones numéricas de acuerdo con la escala establecida en el Real Decreto 1125/2003, de 5 de septiembre, por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional. Por lo que respecta a la consideración de las asignaturas convalidadas y adaptadas, la valoración de los expedientes académicos y la certificación de las calificaciones en el expediente académico, es de aplicación lo previsto en la normativa de calificaciones aprobada por el Consejo de Gobierno.

9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

ENLACE	http://www.uva.es/export/sites/uva/2.docencia/2.01.grados/2.01.02.ofertaformativagrados/_documentos/verificauvamaster_xcg_18-12-08x.pdf
--------	---

10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

10.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN



CURSO DE INICIO	2010		
Ver Apartado 10: Anexo 1.			
10.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN			
En la siguiente tabla figuran los reconocimientos de créditos entre asignaturas del nuevo Master y las asignaturas de los planes a extinguir en el Centro. El comité académico, en todo caso estudiará y decidirá los reconocimientos de créditos de los alumnos que provengan de otras titulaciones del Centro o de otras Universidades.			
PLAN NUEVO		PLAN ANTIGUO	
ASIGNATURA	ECTS		Créditos
AMPLIACIÓN DE FITOTECNIA	4	AMPLIACION DE FITOTECNIA	6
PROTECCIÓN DE CULTIVOS	4	PROTECCIÓN DE CULTIVOS Y M.	6
BIOTECNOLOGÍA PARA LA MEJORA VEGETAL	3		
SISTEMAS DE PRODUCCIÓN ANIMAL	3	AMPLIACIÓN PRODUCCIÓN. ANIMAL INTENSIVA / EXTENSIVA	9
NUTRICIÓN ANIMAL	3		6
BIOTECNOLOGÍA PARA LA MEJORA ANIMAL	3		
SISTEMAS PRODUCTIVOS DE LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA	6	INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS	9
INSTALACIONES Y CONTROL AGROINDUSTRIAL	4		
GESTIÓN DEL TERRITORIO	4		
CONSTRUCCIONES E INFRAESTRUCTURAS RURALES	6	TECNOLOGIAS DEL MEDIO RURAL	6
HIDRÁULICA APLICADA	6	HIDRAULICA APLICADA	6
GESTIÓN DE RESIDUOS Y ENERGÍAS RENOVABLES	4		
ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS Y MARKETING AGROALIMENTARIO	6	ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE EMPRESAS COMERCIALIZACIÓN AGRARIA	2 2
POLÍTICA AGRARIA Y DE DESARROLLO RURAL	4	DERECHO Y POLÍTICA AGRARIA	6
DISEÑO E INGENIERÍA APLICADA A LAS OBRAS HIDRÁULICAS	3		
DISEÑO Y CÁLCULO APLICADO A LAS CONSTRUCCIONES E INFRAESTRUCTURAS DE ÁMBITO AGRARIO	3		
DISEÑO Y CÁLCULO DE INSTALACIONES AUXILIARES EN LOS PROYECTOS AGROINDUSTRIALES	3		
GESTIÓN Y DIRECCIÓN DE PROYECTOS DE LA INGENIERÍA	3		
INNOVACIONES TECNOLÓGICAS PARA LA MEJORA DE LA GESTIÓN AGRONÓMICA	3		
GESTIÓN E INNOVACIÓN DE LA PRODUCCIÓN ANIMAL	3		
GESTIÓN E INNOVACIÓN EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA	3		
DESARROLLO RURAL	3	DESARROLLO RURAL	4

10.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN	
CÓDIGO	ESTUDIO - CENTRO
1002000-34003361	Ingeniero Agrónomo-Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias

11. PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD	
11.1 RESPONSABLE DEL TÍTULO	
CARGO	NOMBRE
Coordinadora del Máster	BEATRIZ
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL
E.T.S. de Ingenierías Agrarias Avenida de Madrid, 57	34004
EMAIL	FAX
master.ing.agronomica@uva.es	979108300



11.2 REPRESENTANTE LEGAL

CARGO	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
Vicerrectora de Ordenación Académica	M ^a TERESA	PARRA	SANTOS
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Palacio de Santa Cruz Plaza de Santa Cruz, 8	47002	Valladolid	Valladolid
EMAIL	FAX		
vicerrectora.ordenacion@uva.es	983186461		

El Rector de la Universidad no es el Representante Legal

Ver Apartado 11: Anexo 1.

11.3 SOLICITANTE

El responsable del título no es el solicitante

CARGO	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
Vicerrectora de Ordenación Académica	M ^a TERESA	PARRA	SANTOS
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Palacio de Santa Cruz Plaza de Santa Cruz, 8	47002	Valladolid	Valladolid
EMAIL	FAX		
jefatura.gabinete.estudios@uva.es	983186461		

RESOLUCIÓN AGENCIA DE CALIDAD / INFORME DEL SIGC

Resolución Agencia de calidad / Informe del SIGC: Ver Apartado Resolución Agencia de calidad/Informe del SIGC: Anexo 1.



Apartado 2: Anexo 1

Nombre : 2. Justificacion_MIA.pdf

HASH SHA1 : F63FE0F9CB93C50C045877081D3A7CA14D1150EB

Código CSV : 678716028828501108403498

Ver Fichero: 2. Justificacion_MIA.pdf



Apartado 4: Anexo 1

Nombre : 4.1. SistInformPrevia_MIA.pdf

HASH SHA1 : 820E9512B240BE24850C3E92F246264E13B0776E

Código CSV : 678715813270711820080934

Ver Fichero: 4.1. SistInformPrevia_MIA.pdf



Apartado 5: Anexo 1

Nombre : 5. PlanificacionEnseñanzas_MIA.pdf

HASH SHA1 : 53CEFEC25886CDF7A9BD3777CCD7765D8F650ECC

Código CSV : 678716746512918867757918

Ver Fichero: 5. PlanificacionEnseñanzas_MIA.pdf



Apartado 6: Anexo 1

Nombre : personalacademico.pdf

HASH SHA1 : 0EB3020FE52C10B3D5066AF45CD8E794368DC11B

Código CSV : 243404249782552957383242

Ver Fichero: personalacademico.pdf



Apartado 6: Anexo 2

Nombre : otrosrecursoshumanos.pdf

HASH SHA1 : 02535B628842F8B160E6468C5E10EA49ECDA1B50

Código CSV : 243404555573263685718609

Ver Fichero: otrosrecursoshumanos.pdf



Apartado 7: Anexo 1

Nombre : recursosmateriales.pdf

HASH SHA1 : 4C742DCBB967079B3523190D21CB2176EA086221

Código CSV : 243409462023437929420447

Ver Fichero: recursosmateriales.pdf



Apartado 8: Anexo 1

Nombre : justificacionindicadores.pdf

HASH SHA1 : 6E6243B0C38C36497612AB9B03184DFED790B865

Código CSV : 243268812331051558773824

Ver Fichero: justificacionindicadores.pdf



Apartado 10: Anexo 1

Nombre : 10. Cronograma_MIA.pdf

HASH SHA1 : F2A48F0C7DC0B1DC30507343DC34823890BD5D29

Código CSV : 932144824083196502867338

Ver Fichero: 10. Cronograma_MIA.pdf



Apartado 11: Anexo 1

Nombre : II.7.-Delegacion-de-competencias-del-Rector (2).pdf

HASH SHA1 : 9C73A2D038EFB6A4640CFACF7AE884F7A577BD21

Código CSV : 678718236608626839490290

Ver Fichero: II.7.-Delegacion-de-competencias-del-Rector (2).pdf



Apartado Resolución Agencia de calidad/Informe del SIGC: Anexo 1

Nombre : UVA_MU en Ingeniería Agronómica INF_MODIF_NO Sustancial 2025.pdf

HASH SHA1 : 156F5E7ABA542541A7170E8E3F92764B989C4980

Código CSV : 924246531789328683304119

Ver Fichero: UVA_MU en Ingeniería Agronómica INF_MODIF_NO Sustancial 2025.pdf



