IMPRESO SOLICITUD PARA MODIFICACIÓN DE TÍTULOS OFICIALES

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

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

UNIVERSIDAD SOLICITANTE	CENTRO	CÓDIGO CENTRO
Universidad de Castilla-La Mancha	Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos y de Montes	02004586
	Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Ciudad Real	13004195

NIVEL	DENOMINACIÓN CORTA
Grado	Ingeniería Agrícola y Agroalimentaria

DENOMINACIÓN ESPECÍFICA
Graduado o Graduada en Ingeniería Agrícola y Agroalimentaria por la Universidad de Castilla-La Mancha

RAMA DE CONOCIMIENTO	CONJUNTO
Ingeniería y Arquitectura	No

HABILITA PARA EL EJERCICIO DE PROFESIONES REGULADAS	NORMA HABILITACIÓN
Sí	Orden CIN/323/2009, de 9 de febrero, BOE de 19 febrero de 2009

SOLICITANTE	
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO
MARIA ISABEL LOPEZ SOLERA	Vicerrectora de Docencia
Tipo Documento	Número Documento
NIF	11797145P

REPRESENTANTE LEGAL	
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO
Miguel Ángel Collado Yurrita	Rector
Tipo Documento	Número Documento
NIF	05230079V

RESPONSABLE DEL TÍTULO	
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO
MARIA ISABEL LOPEZ SOLERA	Vicerrectora de Docencia
Tipo Documento	Número Documento
NIF	11797145P

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
C/ Altagracia, 50	13071	Ciudad Real	679629791
E-MAIL	**PROVINCIA**		**FAX**
miguelangel.collado@uclm.es	Ciudad Real		926295385

3. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES De acuerdo con lo previsto en la Ley Orgánica 5/1999 de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, se informa que los datos solicitados en este impreso son necesarios para la tramitación de la solicitud y podrán ser objeto de tratamiento automatizado. La responsabilidad del fichero automatizado corresponde al Consejo de Universidades. Los solicitantes, como cedentes de los datos podrán ejercer ante el Consejo de Universidades los derechos de información, acceso, rectificación y cancelación a los que se refiere el Título III de la citada Ley 5-1999, sin perjuicio de lo dispuesto en otra normativa que ampare los derechos como cedentes de los datos de carácter personal.
El solicitante declara conocer los términos de la convocatoria y se compromete a cumplir los requisitos de la misma, consintiendo expresamente la notificación por medios telemáticos a los efectos de lo dispuesto en el artículo 59 de la 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en su versión dada por la Ley 4/1999 de 13 de enero.

	En: Ciudad Real, a ___ de _____ de ____
	Firma: Representante legal de la Universidad

CORRADOR

1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

1.1. DATOS BÁSICOS

NIVEL	DENOMINACIÓN ESPECIFICA	CONJUNTO	CONVENIO	CONV. ADJUNTO
Grado	Graduado o Graduada en Ingeniería Agrícola y Agroalimentaria por la Universidad de Castilla-La Mancha	No		Ver Apartado 1: Anexo 1.

LISTADO DE MENCIONES
Mención en Explotaciones Agropecuarias
Mención en Industrias Agrarias y Alimentarias

RAMA	ISCED 1	ISCED 2
Ingeniería y Arquitectura	Producción agrícola y explotación ganadera	Agricultura, ganadería y pesca

HABILITA PARA PROFESIÓN REGULADA:	Ingeniero Técnico Agrícola
RESOLUCIÓN	Resolución de 15 de enero de 2009, BOE de 29 de enero de 2009
NORMA	Orden CIN/323/2009, de 9 de febrero, BOE de 19 febrero de 2009

AGENCIA EVALUADORA
Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación

UNIVERSIDAD SOLICITANTE
Universidad de Castilla-La Mancha

LISTADO DE UNIVERSIDADES	
CÓDIGO	UNIVERSIDAD
034	Universidad de Castilla-La Mancha

LISTADO DE UNIVERSIDADES EXTRANJERAS	
CÓDIGO	UNIVERSIDAD
No existen datos	

LISTADO DE INSTITUCIONES PARTICIPANTES
No existen datos

1.2. DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS EN EL TÍTULO

CRÉDITOS TOTALES	CRÉDITOS DE FORMACIÓN BÁSICA	CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS
240	66	0
CRÉDITOS OPTATIVOS	**CRÉDITOS OBLIGATORIOS**	**CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/ MÁSTER**
90	72	12

LISTADO DE MENCIONES	
MENCIÓN	CRÉDITOS OPTATIVOS
Mención en Explotaciones Agropecuarias	90.
Mención en Industrias Agrarias y Alimentarias	90.

1.3. Universidad de Castilla-La Mancha

1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

LISTADO DE CENTROS	
CÓDIGO	CENTRO
02004586	Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos y de Montes
13004195	Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Ciudad Real

1.3.2. Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Ciudad Real

1.3.2.1. Datos asociados al centro

TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO

PRESENCIAL	SEMIPRESENCIAL	A DISTANCIA
Sí	No	No
PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS		
PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN	SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN	TERCER AÑO IMPLANTACIÓN
60	60	60
CUARTO AÑO IMPLANTACIÓN	TIEMPO COMPLETO	
60	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	48.0	60.0
RESTO DE AÑOS	48.0	72.0
	TIEMPO PARCIAL	
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	30.0	30.0
RESTO DE AÑOS	24.0	48.0
NORMAS DE PERMANENCIA		
http://www.uclm.es/doc/?id=UCLMDOCID-12-129		
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	

1.3.2. Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos y de Montes

1.3.2.1. Datos asociados al centro

TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO		
PRESENCIAL	SEMIPRESENCIAL	A DISTANCIA
Sí	No	No
PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS		
PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN	SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN	TERCER AÑO IMPLANTACIÓN
60	60	60
CUARTO AÑO IMPLANTACIÓN	TIEMPO COMPLETO	
60	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	48.0	60.0
RESTO DE AÑOS	48.0	72.0
	TIEMPO PARCIAL	
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	30.0	30.0
RESTO DE AÑOS	24.0	48.0
NORMAS DE PERMANENCIA		
http://www.uclm.es/doc/?id=UCLMDOCID-12-129		
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	

BORRADOR

2. JUSTIFICACIÓN, ADECUACIÓN DE LA PROPUESTA Y PROCEDIMIENTOS

Ver Apartado 2: Anexo 1.

3. COMPETENCIAS

3.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES
BÁSICAS
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía
GENERALES
G31 - Capacidad de resolución de problemas con creatividad, iniciativa, metodología y razonamiento crítico.
G32 - Capacidad de liderazgo, comunicación y transmisión de conocimientos, habilidades y destrezas en los ámbitos sociales de actuación.
G33 - Capacidad para la búsqueda y utilización de la normativa y reglamentación relativa a su ámbito de actuación.
G34 - Capacidad para desarrollar sus actividades, asumiendo un compromiso social, ético y ambiental en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.
G35 - Capacidad para el trabajo en equipos multidisciplinares y multiculturales.
G25 - Conocimiento adecuado de los problemas físicos, las tecnologías, maquinaria y sistemas de suministro hídrico y energético, los limites impuestos por factores presupuestarios y normativa constructiva, y las relaciones entre las instalaciones o edificaciones y explotaciones agrarias, las industrias agroalimentarias y los espacios relacionados con la jardinería y el paisajismo con su entorno social y ambiental, así como la necesidad de relacionar aquellos y ese entorno con las necesidades humanas y de preservación del medio ambiente.
G26 - Capacidad para dirigir la ejecución de las obras objeto de los proyectos relativos a industrias agroalimentarias, explotaciones agrarias y espacios verdes y sus edificaciones, infraestructuras e instalaciones, la prevención de riesgos asociados a esa ejecución y la dirección de equipos multidisciplinares y gestión de recursos humanos, de conformidad con criterios deontológicos.
G27 - Capacidad para la redacción y firma de mediciones, segregaciones, parcelaciones, valoraciones y tasaciones dentro del medio rural, la técnica propia de la industria agroalimentaria y los espacios relacionados con la jardinería y el paisajismo, tengan o no carácter de informes periciales para Órganos judiciales o administrativos, y con independencia del uso al que este destinado el bien mueble o inmueble objeto de las mismas.
G28 - Capacidad para la redacción y firma de estudios de desarrollo rural, de impacto ambiental y de gestión de residuos de las industrias agroalimentarias explotaciones agrícolas y ganaderas, y espacios relacionados con la jardinería y el paisajismo.
G29 - Capacidad para la dirección y gestión de toda clase de industrias agroalimentarias, explotaciones agrícolas y ganaderas, espacios verdes urbanos y/o rurales, y áreas deportivas públicas o privadas, con conocimiento de las nuevas tecnologías, los procesos de calidad, trazabilidad y certificación y las técnicas de marketing y comercialización de productos alimentarios y plantas cultivadas.
G30 - Conocimiento en materias básicas, científicas y tecnológicas que permitan un aprendizaje continuo, así como una capacidad de adaptación a nuevas situaciones o entornos cambiantes.
G1 - Conocimiento de lengua extranjera (Común para todas las titulaciones UCLM)
G2 - Conocimiento de informática (Común para todas las titulaciones UCLM)
G3 - Comunicación oral y escrita (Común para todas las titulaciones UCLM)
G4 - Capacidad de análisis y síntesis
G5 - Capacidad de organización y planificación
G6 - Capacidad de gestión de la información

DRAFT

G7 - Resolución de problemas
G8 - Toma de decisiones
G9 - Compromiso ético y deontología profesional (Común para todas las titulaciones UCLM)
G10 - Trabajo en equipo
G11 - Habilidades en las relaciones interpersonales
G12 - Reconocimiento de la diversidad y multiculturalidad
G13 - Razonamiento crítico
G14 - Aprendizaje autónomo
G15 - Adaptación a nuevas situaciones
G16 - Creatividad
G17 - Liderazgo
G18 - Iniciativa y espíritu emprendedor
G19 - Motivación por la calidad
G20 - Sensibilidad por temas medioambientales
G21 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica
G22 - Conocimientos básicos de la profesión
G23 - Capacidad para comunicarse con personas no expertas
G24 - Capacidad para Ia preparación previa, concepción, redacción y firma de proyectos que tengan por objeto la construcción, reforma, reparación, conservación, demolición, fabricación, instalación, montaje o explotación de bienes muebles o inmuebles que por su naturaleza y características queden comprendidos en la técnica propia de la producción agrícola y ganadera (instalaciones o edificaciones, explotaciones, infraestructuras y vías rurales), la industria agroalimentaria (industrias extractivas, fermentativas, lácteas, conserveras, hortofrutícolas, cárnicas, pesqueras, de salazones y, en general, cualquier otra dedicada a Ia elaboración y/o transformación, conservación, manipulación y distribución de productos alimentarios) y la jardinería y el paisajismo (espacios verdes urbanos y/o rurales, parques, jardines, viveros, arbolado urbano, etc, instalaciones deportivas públicas o privadas y entornos sometidos a recuperación paisajística).
3.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES
No existen datos
3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS
E1 - Capacidad para la resolución de los problemas matemáticos que puedan plantearse en la ingeniería. Aptitud para aplicar los conocimientos sobre: álgebra lineal; geometría; geometría diferencia; cálculo diferencial e integral; ecuaciones diferenciales y en derivadas parciales; métodos numéricos, algorítmica numérica.
E2 - Estadística y optimización.
E3 - Conocimientos básicos sobre el uso y programación de los ordenadores, sistemas operativos, bases de datos y programas informáticos con aplicación en ingeniería.
E4 - Capacidad de visión espacial y conocimiento de las técnicas de representación gráfica, tanto por métodos tradicionales de geometría métrica y geometría descriptiva, como mediante las aplicaciones de diseño asistido por ordenador.
E5 - Conocimientos básicos de la química general, química orgánica e inorgánica y sus aplicaciones en la ingeniería.
E6 - Comprensión y dominio de los conceptos básicos sobre las leyes generales de la mecánica termodinámica, campos, y ondas y electromagnetismo y su aplicación para la resolución de problemas propios de la ingeniería
E7 - Conocimientos básicos de geología y morfología del terreno y su aplicación en problemas relacionados con la ingeniería. Climatología.
E8 - Conocimiento adecuado del concepto de empresa, marco institucional y jurídico de la empresa. Organización y gestión de empresas.
E9 - Conocimiento de las bases y fundamentos biológicos del ámbito vegetal y animal en la ingeniería.
E10 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de identificación y caracterización de especies vegetales.
E11 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de las bases de la producción vegetal, los sistemas de producción, de protección y de explotación.
E12 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de las bases de la producción animal. Instalaciones ganaderas.

E13 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de aplicaciones de la biotecnología en la ingeniería agrícola y ganadera.
E14 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de ecología.
E15 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de estudio de impacto ambiental: evaluación y corrección.
E16 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de estudio de la gestión y aprovechamiento de subproductos agroindustriales
E17 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de estudio de levantamientos y replanteos topográficos.
E18 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Cartografía, Fotogrametría, y teledetección en agronomía.
E19 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Ingeniería del medio rural: Cálculo de estructuras y construcción
E20 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Ingeniería del medio rural: Electrotecnia
E22 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Ingeniería del medio rural: Motores y Máquinas
E23 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de proyectos técnicos.
E24 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Sistemas de información geográfica en agronomía.
E25 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de valoración de empresas agrarias y comercialización
E26 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de toma de decisiones mediante el uso de los recursos disponibles para el trabajo en grupos multidisciplinares.
E27 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de transferencia de tecnología, entender, interpretar, comunicar y adoptar los avances en el campo agrario.
E21 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Ingeniería del medio rural: Hidráulica
E38 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Agroenergética.
E40 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Electrificación de explotaciones agropecuarias.

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

Los criterios de acceso a los estudios de Grado en Ingeniería Agrícola y Agroalimentaria se regirán según la resolución de 20/04/2017, de la Universidad de Castilla-La Mancha, por la que se acuerda la publicación de la normativa de admisión a estudios universitarios oficiales de grado en la Universidad de Castilla-La Mancha, aprobada por el Consejo de Gobierno, según lo establecido en la Disposición Final Quinta de la Ley Orgánica 8/2013 de Mejora de la Calidad Educativa (LOMCE), en redacción del Real Decreto-ley 5/2016, de 9 de diciembre.

Al mismo tiempo, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 38 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (LOE), en la redacción dada por la LOMCE, son las universidades las que determinan, de conformidad con los distintos criterios de valoración, la admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de grado de aquellos estudiantes que hayan obtenido la titulación que da acceso a la universidad.

El precepto citado ha sido desarrollado por el Real Decreto 412/2014, de 6 de junio, por el que se establece la normativa básica de los procedimientos de admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de grado, estableciendo los requisitos de acceso básicos para cada uno de los supuestos académicos que dan acceso a la Universidad y explicita algunos de los criterios de valoración que las universidades podrán utilizar para establecer los procedimientos de admisión.

Para esta titulación no hay establecidos criterios especiales de acceso distintos de los derivados de la limitación de plazas de nuevo ingreso y de los establecidos por la legislación vigente de acceso a los estudios universitarios.

Por otra parte, la Universidad de Castilla-La Mancha ha establecido como requisito necesario para graduarse la superación de un grado de nivel de inglés para acreditar el conocimiento de dicha lengua en el nivel B1 del Marco Europeo de Referencia de Lenguas Extranjeras (MERLE).

Resolución de 20/04/2017, de la Universidad de Castilla-La Mancha, por la que se acuerda la publicación de la normativa de admisión a estudios universitarios oficiales de grado en la Universidad de Castilla-La Mancha, aprobada por el Consejo de Gobierno.

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

Conforme a la Disposición Final Quinta de la Ley Orgánica 8/2013 de Mejora de la Calidad Educativa (LOMCE), en redacción del Real Decreto-ley 5/2016, de 9 de diciembre, de medidas urgentes para la ampliación del calendario de implantación de dicha ley y hasta la entrada en vigor de la normativa resultante del Pacto Social y Político por la Educación, se establece una evaluación de Bachillerato para el acceso a los estudios universitarios de grado a la que podrá presentarse el alumnado que esté en posesión del título de Bachiller. La citada evaluación únicamente se tendrá en cuenta para el acceso a la Universidad.

Al mismo tiempo, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 38 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (LOE), en la redacción dada por la LOMCE, son las universidades las que determinan, de conformidad con los distintos criterios de valoración, la admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de grado de aquellos estudiantes que hayan obtenido la titulación que da acceso a la universidad.

El precepto citado ha sido desarrollado por el Real Decreto 412/2014, de 6 de junio, por el que se establece la normativa básica de los procedimientos de admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de grado, estableciendo los requisitos de acceso básicos para cada uno de los supuestos académicos que dan acceso a la Universidad y explicita algunos de los criterios de valoración que las universidades podrán utilizar para establecer los procedimientos de admisión.

Al amparo de la normativa citada, el grupo G-9 de universidades ha consensuado un documento base, asumiendo los acuerdos de la Asamblea General de la CRUE, celebrada el 18 de enero en Madrid. De acuerdo con los citados documentos, la Universidad de Castilla-La Mancha (en adelante UCLM) establece los procedimientos de admisión, los criterios de valoración y las reglas para establecer el orden de prelación en la adjudicación de las plazas de estudios universitarios oficiales de grado que se detallan a continuación y que serán de aplicación a partir del curso 2017-2018.

Asimismo, se han refundido en una única normativa todos los procesos de admisión que estaban dispersos en otras normativas, incluyendo los relativos a admisión por simultaneidad de estudios y los de aquellos alumnos que hubieran iniciado estudios universitarios y deseen trasladarse.

Por último, también se han incluido las tablas de ponderación y la oferta de plazas que deberán ser renovadas para cada curso académico.

TÍTULO I

CAPÍTULO I

Aspectos generales

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación

La presente normativa tiene por objeto establecer los criterios de valoración y el orden de prelación en la adjudicación de las plazas de estudios universitarios oficiales de grado de la UCLM para los estudiantes que reúnan los requisitos de acceso que marca la legislación vigente, así como los procedimientos de admisión a partir del curso 2017/18.

Artículo 2. Definiciones

A efectos de esta normativa, se entenderá por:

1. Requisitos de acceso: conjunto de requisitos necesarios para cursar enseñanzas universitarias oficiales de Grado en Universidades españolas. Su cumplimiento es previo a la admisión a la universidad.

2. Admisión: adjudicación de las plazas ofrecidas por las Universidades españolas para cursar enseñanzas universitarias de Grado entre quienes, cumpliendo los requisitos de acceso, las han solicitado. La admisión puede hacerse de forma directa previa solicitud de plaza, o a través de un procedimiento de admisión.

3. Procedimiento de admisión: conjunto de actuaciones que tienen como objetivo la adjudicación de las plazas ofrecidas por las Universidades españolas para cursar enseñanzas universitarias oficiales de Grado entre quienes, cumpliendo los requisitos de acceso, las han solicitado.

4. Nota de acceso a estudios oficiales de grado [máximo 10 puntos]. Es la nota que determina el derecho del estudiante para acceder a estudios oficiales de grado y su calificación ha de ser de, al menos, cinco puntos. Se calcula o acredita según se recoge en el artículo 5 de esta normativa, en función de la titulación con la que el estudiante accede a la universidad.

5. Nota de admisión [máximo 14 puntos]. Es la nota que se aplica para adjudicar las plazas ofertadas en cada estudio de grado. Se calcula conforme se indica en el artículo 4 a partir de las calificaciones obtenidas en la Evaluación del Bachillerato para el Acceso a la Universidad [en adelante EvAU], o prueba equivalente.

A quienes acceden con una titulación oficial universitaria de grado, máster o título equivalente, con la prueba de acceso para mayores de 25 o 45 años, o mediante el acceso de mayores de 40 con experiencia laboral o profesional, no les será de aplicación la fórmula para el cálculo de la nota de admisión recogida en el artículo 4. En estos casos, la nota de admisión coincidirá con la nota de acceso hasta el máximo de 10 puntos.

Artículo 3. Oferta de plazas y cupos de reserva

1. La oferta de plazas para cada estudio de grado será la que anualmente señale la Conferencia General de Política Universitaria a propuesta de la UCLM, previa aprobación de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, y se repartirá entre el cupo general y los cupos de reserva previstos en el Real Decreto 412/2014:

- Mayores de 25 años: 2% de las plazas ofertadas.

- Mayores de 45 años: 1 % de las plazas ofertadas.

- Mayores de 40 años que acrediten experiencia laboral o profesional: 1 % de las plazas ofertadas.

- Estudiantes que tengan reconocido un grado de discapacidad igual o superior al 33 por 100, así como aquellos estudiantes con necesidades educativas especiales permanentes asociadas a circunstancias personales de discapacidad, que durante su escolarización anterior hayan precisado de recursos y apoyos para su plena normalización educativa: 5% de las plazas ofertadas.

- Deportistas de alto nivel y de alto rendimiento: 3% de las plazas ofertadas. Si los estudios a los que se desea acceder son a los de Grado en Ciencias de la Actividad Física y del Deporte o Grado de Fisioterapia el porcentaje de reserva es del 5% adicional.

- Estudiantes con titulación universitaria o equivalente: 2% de las plazas ofertadas.

COPIA DE TRABAJO

2. Tanto la oferta de plazas como el reparto en cupos serán los establecidos en la presente normativa.

CAPÍTULO II

Criterios de valoración y orden de prelación

Artículo 4. Cálculo de la nota de admisión a estudios oficiales de grado

1. La nota de admisión se calculará con la siguiente fórmula y se expresará con tres cifras decimales, redondeada a la milésima más próxima y en caso de equidistancia a la superior.

Nota de admisión = Nota de acceso + a*M1 + b*M2

Nota de acceso = la que corresponda en función de la titulación con la que el estudiante accede a la universidad.

M1, M2 = las calificaciones de un máximo de dos materias superadas con al menos cinco puntos en la EvAU [o prueba equivalente], que proporcionen mejor nota de admisión para el estudio de grado solicitado, en función de la tabla de ponderaciones aprobada por la UCLM.

a, b = parámetros de ponderación de las materias M1 y M2 en relación con el estudio de grado solicitado; dichos parámetros pueden oscilar dentro de los valores 0,1 y 0,2 ambos inclusive, de acuerdo con la tabla de ponderaciones aprobada por la UCLM.

Materias M1 y M2 ponderables para el cálculo de la nota de admisión = las materias troncales de opción de Bachillerato y las cuatro materias troncales generales que marcan modalidad en el bachillerato, con independencia de si se han superado en la fase obligatoria o en la fase voluntaria de la EvAU.

2. La nota de admisión incorporará las calificaciones M1 y M2 si dichas materias tienen un parámetro de ponderación asociado al estudio de grado solicitado, de acuerdo con la tabla de ponderaciones aprobada por la UCLM.

3. En caso de empate en la nota de admisión dentro del cupo general, tendrán prioridad los solicitantes cuya materia general de modalidad o ciclo formativo pertenezca a la misma rama de conocimiento del estudio al que desea acceder. Si persistiera el empate se atenderá a la mejor nota de acceso.

4. La UCLM hará públicos los parámetros de ponderación de materias de la EvAU asociados a los estudios oficiales de grado ofertados que se incorporan al anexo I.

5. Las calificaciones de las materias M1 y M2:

a) Podrán ser tenidas en cuenta para el cálculo de la nota de admisión si en la convocatoria en que son superadas el estudiante reúne los requisitos para acceder a estudios oficiales de grado, sin perjuicio de lo dispuesto en la Disposición Adicional única.

b) Serán aplicadas, exclusivamente, en los procedimientos de admisión a estudios oficiales de grado correspondientes a los dos cursos académicos siguientes a su superación.

Artículo 5. Criterios de valoración para la adjudicación de plazas

El criterio de valoración para la adjudicación de plazas será la nota de admisión que corresponda en función de la titulación con la que el estudiante acceda a estudios oficiales de grado.

a) Estudiantes en posesión del título de Bachillerato definido por la Ley orgánica 8/2013, para la Mejora de la Calidad Educativa [en adelante LOMCE].

- Nota de acceso: se calculará ponderando a un 40 por 100 la calificación de la fase obligatoria de la EvAU y un 60 por 100 la calificación final del Bachillerato, en los términos recogidos en la Orden ECD/1941/2016, de 22 de diciembre.

- Nota de admisión: la resultante de aplicar la fórmula recogida en el artículo 4.1 de esta normativa.

b) Estudiantes en posesión del título de Bachillerato de la Ley Orgánica 2/2006, de Educación obtenido con anterioridad a la entrada en vigor de la LOMCE [en adelante LOE], que hubieran superado la prueba de acceso a la universidad [en adelante PAU], regulada en el Real Decreto 1892/2008; y estudiantes en posesión del título de Bachillerato o equivalente obtenido según ordenaciones anteriores a la LOE, que reunieran requisitos de acceso a la universidad conforme a sus sistemas educativos: Bachillerato de la Ley Orgánica 1/1990, de Ordenación General de Sistema Educativo, con PAU; Bachillerato Unificado Polivalente y Curso de Orientación Universitaria [en adelante COU] con PAU; COU anterior al curso 1974-1975, sin PAU; Bachillerato Superior y Curso Preuniversitario con pruebas de madurez; Bachillerato anterior al año 1953, sin PAU.

- Nota de acceso: la calificación definitiva o la nota de acceso obtenida conforme a sus respectivos sistemas educativos. Estos estudiantes podrán mejorar su nota de acceso presentándose a la fase obligatoria de la EvAU en condiciones análogas a las de los estudiantes del Bachillerato LOMCE y su cálculo se realizará conforme se indica en el apartado a) anterior. Se tomará en consideración la nueva nota de acceso siempre que ésta sea superior a la anterior.

- Nota de admisión: la resultante de aplicar la fórmula recogida en el artículo 4.1 de esta normativa a partir de las calificaciones obtenidas en la EvAU, sin perjuicio de lo dispuesto en la Disposición Transitoria Única. Estos estudiantes podrán mejorar las calificaciones obtenidas en asignaturas de la fase específica concurriendo a esta fase voluntaria. Solamente se tendrá en cuenta la nueva nota siempre que sea superior a la anterior.

c) Estudiantes en posesión de títulos oficiales de Técnico Superior de formación Profesional, de Técnico superior de Artes Plásticas y Diseño o de Técnico Deportivo Superior pertenecientes al Sistema Educativo Español, o de títulos, diplomas o estudios declarados equivalentes a dichos títulos.

EDICIÓN PARA ALEGACIONES

- Nota de acceso: nota media de los estudios cursados.

- Nota de admisión: la resultante de aplicar la fórmula recogida en el artículo 4.1 de esta normativa a partir de las calificaciones obtenidas en la fase voluntaria de la EvAU, sin perjuicio de lo dispuesto en el Disposición Transitoria Única.

d) Estudiantes en posesión del título de Bachillerato Europeo en virtud de las disposición contenidas en el Convenio por el que se establece el Estatuto de las Escuelas Europeas, hecho en Luxemburgo el 21 de junio de 1994; estudiantes que hubieran obtenido el Diploma del Bachillerato Internacional, expedido por la Organización del Bachillerato Internacional, con sede en Ginebra (Suiza), y estudiantes en posesión de títulos, diplomas o estudios de Bachillerato o Bachiller procedentes de sistemas educativos de Estados miembros de la Unión Europea o de otros Estados con los que se hayan suscritos acuerdos internacionales aplicables a este respecto, en régimen de reciprocidad, siempre que dichos estudiantes cumplan los requisitos académicos exigidos en sus sistemas educativos para acceder a sus Universidades.

- Nota de acceso: calificación de acceso que figure en la credencial vigente expedida por la Universidad Nacional de Educación a Distancia [en adelante UNED] u órgano competente equivalente.

- Nota de admisión: la resultante de aplicar la fórmula recogida en el artículo 4.1 de esta normativa a partir de las calificaciones obtenidas en materias superadas en cualquiera de estas pruebas:

- En las pruebas de competencias específicas que realice la UNED u órgano competente.

- En la evaluación final externa realizada para la obtención del título o diploma que da acceso a la universidad en su sistema educativo de origen, conforme a la nota de dicha materia incluida en la credencial expedida por la UNED u órgano competente equivalente.

- En la fase voluntaria de la EvAU, sin perjuicio de lo establecido en la disposición transitoria única.

e) Estudiantes en posesión de títulos, diplomas o estudios equivalentes al título de Bachiller del Sistema Educativo Español, procedentes de sistemas educativos de Estados miembros de la Unión Europea o los de otros Estados con los que se hayan suscrito acuerdos internacionales aplicables a este respecto, en régimen de reciprocidad, cuando dichos estudiantes no cumplan los requisitos académicos exigidos en sus sistemas educativos para acceder a sus universidades; y estudiantes en posesión de títulos, diplomas o estudios, obtenidos o realizados en sistemas educativos de estados que no sean miembros de la Unión Europea con los que no se hayan suscrito acuerdos internacionales para el reconocimiento del título de Bachiller en régimen de reciprocidad, homologados o declarados equivalentes al título de Bachiller del sistema Educativo Español.

- Nota de acceso: calificación de acceso que figure en la credencial vigente expedida por la UNED u órgano competente, o en la correspondiente credencial de homologación de su título.

- Nota de admisión: Estos estudiantes podrán mejorar dicha nota presentándose a la fase obligatoria y voluntaria de la EvAU en condiciones análogas a las de los estudiantes de Bachillerato LOMCE.

f) Estudiantes en posesión de los títulos, diplomas o estudios extranjeros homologados o declarados equivalentes a los títulos oficiales de Técnico Superior de Formación Profesional, Técnico superior de Artes Plásticas y Diseño o de Técnico Deportivo Superior del Sistema Educativo Español.

- Nota de acceso: calificación de acceso que figure en la credencial vigente expedida por la UNED u órgano competente, o en la correspondiente credencial de homologación de su título.

- Nota de admisión: la resultante de aplicar la fórmula recogida en el artículo 4.1 de esta normativa a partir de las calificaciones obtenidas en materias superadas en cualquiera de estas pruebas:

- En las pruebas de competencias específicas que realice la UNED u órgano competente.

- En la evaluación final externa realizada para la obtención del título o diploma que da acceso a la universidad en su sistema educativo de origen, conforme a la nota de dicha materia incluida en la credencial expedida por la UNED u órgano competente equivalente.

- En la fase voluntaria de la EvAU, sin perjuicio de lo establecido en la disposición transitoria única.

g) Estudiantes en posesión de títulos, diplomas o estudios diferentes de los equivalentes a los títulos de Bachiller, Técnico Superior de Formación Profesional, Técnico superior de Artes Plásticas y Diseño o de Técnico Deportivo Superior del Sistema Educativo Español, obtenidos o realizados en un Estado miembro de la Unión Europea o en otros Estados con los que se hayan suscrito acuerdos internacionales aplicables a este respecto, en régimen de reciprocidad, cuando dichos estudiantes cumplan los requisitos académicos exigidos en dicho Estado para acceder a sus Universidades.

- Nota de acceso: calificación de acceso que figure en la credencial vigente expedida por la UNED u órgano competente.

- Nota de admisión: se corresponde con la nota de acceso.

h) Estudiantes en posesión de un título universitario oficial de Grado, Máster o título equivalente, o de un título universitario oficial de Diplomado, Arquitecto Técnico, Ingeniero Técnico, Licenciado, Arquitecto, Ingeniero, correspondientes a la anterior ordenación de las enseñanzas universitarias o título equivalente.

- Nota de acceso: nota media de los estudios cursados, calculada de acuerdo con lo establecido en el Real Decreto 1125/2003, de 5 de septiembre.

EDICIÓN ACTUALIZADA

- Nota de admisión: se corresponde con la nota de acceso.

i) Estudiantes en posesión de un título universitario extranjero homologado al título universitario oficial de Grado, Máster o título equivalente, o al de Diplomado, Arquitecto Técnico, Ingeniero Técnico, Licenciado, Arquitecto, Ingeniero, correspondientes a la anterior ordenación de las enseñanzas universitarias o título equivalente.

- Nota de acceso: nota media de los estudios cursados que figure en la credencial de homologación o, en su caso, en la correspondiente declaración de equivalencia de nota media.

- Nota de admisión: se corresponde con la nota de acceso.

j) Personas mayores de veinticinco años que superen la prueba de acceso establecida en el Real Decreto 412/2014 para este colectivo de estudiantes.

- Nota de acceso: calificación obtenida en la prueba de acceso.

- Nota de admisión: se corresponde con la nota de acceso.

k) Personas mayores de cuarenta y cinco años que superen la prueba de acceso establecida en el Real Decreto 412/2014 para este colectivo de estudiantes.

- Nota de acceso: calificación obtenida en la prueba de acceso. Estos alumnos solo tendrán acceso a la Universidad donde superaron la prueba.

- Nota de admisión: se corresponde con la nota de acceso.

l) Personas mayores de cuarenta años con experiencia laboral o profesional, que acrediten la superación del proceso de valoración en relación con alguno de los estudios oficiales de Grado ofertados por la UCLM.

- Nota de acceso: calificación obtenida en la valoración de la experiencia laboral o profesional en relación con el estudio oficial de Grado solicitado. Estos alumnos solo tendrán acceso a la Universidad donde superaron la prueba.

- Nota de admisión: se corresponde con la nota de acceso.

Artículo 6. Orden de prelación en la adjudicación de las plazas de las enseñanzas universitarias oficiales de grado

1. La ordenación y adjudicación de las plazas dentro de cada cupo se realizará atendiendo a los criterios de valoración y orden de prelación establecidos en la presente normativa.

2. En cada curso académico podrán existir al menos dos periodos para solicitar admisión a estudios oficiales de grado: un primer periodo ordinario y un segundo periodo extraordinario. El segundo periodo sólo será abierto para aquellos estudios de grado y cupos en los que existan plazas vacantes tras la adjudicación de plazas realizada en el primer periodo.

3. En cada periodo de admisión, las plazas ofertadas para cada cupo se adjudicarán en función de la nota de admisión acreditada por el estudiante.

4. Para la adjudicación de plazas en el primer periodo de admisión no serán computables las calificaciones obtenidas en estudios o pruebas de evaluación de la convocatoria extraordinaria del año en curso.

Este apartado no será de aplicación a aquellos estudiantes que accedan por la vía prevista en el artículo 5 apartado h) e i) de esta normativa.

5. En el segundo periodo de admisión se adjudicarán las plazas que hayan resultado vacantes tras la adjudicación realizada en el primer periodo de admisión del curso académico correspondiente.

6. Los estudiantes del apartado e) y g) de artículo 5 de esta normativa, así como los recogidos en la disposición adicional única que no hubieran superado la EvAU en los términos establecidos en la Orden ECD/1941/2016, de 22 de diciembre, se ordenarán en el proceso general de adjudicación de plazas después del resto de estudiantes. A tal efecto, estos estudiantes presentarán su solicitud de admisión, exclusivamente, en el segundo periodo.

En el orden de adjudicación de plazas estos estudiantes irán por detrás de los que hubieran superado una prueba de acceso o de aquellos que estén en posesión de un título oficial de Técnico Superior de formación Profesional, de Técnico superior de Artes Plásticas y Diseño o de Técnico Deportivo Superior pertenecientes al Sistema Educativo Español, así como de títulos, diplomas o estudios declarados equivalentes a estos títulos.

7. En el cupo reservado para los mayores de veinticinco años, quienes hayan superado la prueba de acceso en la UCLM tendrán preferencia para la admisión en esta Universidad y en los grados adscritos a la rama o ramas de conocimiento vinculadas a las opciones escogidas en la fase específica.

8. Los estudiantes a los que se refiere el capítulo IV del título II de la presente normativa (simultaneidad de estudios) irán, en el orden de adjudicación de plazas, detrás de todas aquellas peticiones que no soliciten la simultaneidad.

Artículo 7. Pruebas específicas para el acceso a determinadas titulaciones

COPIA DE TRABAJO

En el caso de estudios en los que se establezcan pruebas específicas de acceso, el estudiante deberá matricularse en ellas por los procedimientos y plazos establecidos al efecto. En cualquier caso, deberá superarlas previamente a su participación en el proceso de adjudicación de plazas.

La superación de dichas pruebas no supone en modo alguno la admisión al grado, quedando obligado a participar en los procedimientos de admisión descritos en el apartado siguiente.

TÍTULO II

CAPÍTULO I

Procedimientos de admisión

Artículo 8. Procedimientos de admisión

Se contemplan tres procedimientos para la admisión a estudios oficiales de grado:

1. General para iniciar estudios de grado.

2. Por cambio de estudios o de universidad.

3. Por simultaneidad de estudios.

Los estudiantes podrán solicitar la admisión a cualquiera de los estudios oficiales de grado ofertados por la UCLM por uno o varios de estos de estos procedimientos si reunieran los requisitos para ello.

CAPÍTULO II

Procedimiento general de admisión para iniciar estudio de grado

Artículo 9. Quiénes pueden solicitar admisión en estudios de grado por el procedimiento general

Podrán solicitar admisión por el procedimiento general quienes deseen iniciar estudios de grado y reúnan alguno de los requisitos de acceso establecidos en la normativa vigente a fecha de finalización del plazo de presentación de solicitudes establecido para cada periodo de admisión.

Artículo 10. Estudios que se pueden solicitar

Los interesados que reúnan los requisitos de acceso podrán solicitar admisión en cualquiera de los estudios de grado ofertados con las siguientes restricciones:

a) Quienes hayan superado las pruebas de acceso para mayores de 45 años convocadas por la UCLM sólo podrán solicitar admisión en los estudios de grado vinculados a las ramas de conocimiento para los que hayan resultados aptos.

b) Quienes hayan obtenido el acceso para mayores de 40 años mediante acreditación de experiencia laboral o profesional en la UCLM sólo podrán solicitar admisión a estudios de grado para los que hayan resultado aptos.

c) Quienes hayan superado las pruebas de acceso para mayores de 45 años o el acceso de mayores de 40 años con experiencia laboral o profesional en otras Universidades no podrán presentar solicitud de admisión en la UCLM.

Artículo 11. Trámite de las solicitudes

1. Las solicitudes de admisión a estudios oficiales de grado se presentarán dentro de los plazos establecidos que la UCLM publicará anualmente.

2. Las solicitudes se formularán a través de la Secretaría Virtual, con un usuario y clave corporativa activado por el solicitante a través de la página web de la UCLM.

3. Las comunicaciones derivadas de la gestión de la solicitud se realizarán a la cuenta de correo indicada por el solicitante.

4. La aplicación informática que gestiona estas solicitudes devolverá un correo electrónico al solicitante, así como cada vez que se produzca una modificación en el estado de su tramitación. Dichos correos constituirán el único resguardo válido de su solicitud.

5. Las personas interesadas que reúnan los requisitos para solicitar la admisión por más de un cupo de acceso, podrán hacer uso de tal posibilidad y presentar una única solicitud en cada periodo de admisión, relacionando los estudios en los que deseen ser admitidas por orden de preferencia, hasta un máximo de nueve opciones.

6. Durante el plazo de solicitud, las personas interesadas podrán realizar tantos cambios como deseen. Una vez finalizados los plazos establecidos para la presentación de solicitudes en cada periodo de admisión, no se admitirán cambios en la elección de los estudios y centros fijados en la solicitud, ni en su orden de prelación.

7. Los solicitantes que tuvieran que aportar documentación justificativa, deberán hacerlo a través de la misma aplicación informática. La solicitud quedará condicionada a que la Unidad correspondiente verifique los documentos aportados y valide los datos consignados. Si no se presenta la documentación justificativa o si ésta no coincide con la información aportada, la solicitud quedará sin efecto.

CUADRO

8. En el caso de que las solicitudes adolecieran de alguna deficiencia o requiriera de la aportación de documentación adicional, se emplazará al interesado para que lo subsane en el plazo de 5 días.

A tal efecto se declara expresamente, por razones de interés público, el procedimiento simplificado de tramitación administrativa de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 96.1 de la Ley 39/2015 de Procedimiento Administrativo Común.

9. En el caso de que el solicitante obtenga plaza, deberá aportar los documentos originales en el momento de formalizar la matrícula. Si estos documentos no coincidieran con los presentados, todas las actuaciones quedarán sin efecto, sin perjuicio de las responsabilidades que se puedan derivar.

Artículo 12. Estudios de matrícula directa

En aquellos estudios en los que se prevea que la oferta es muy superior a la demanda, se permitirá que los estudiantes interesados en los mismos, siempre que cumplan con los requisitos de acceso, se matriculen directamente en las fechas que se establezcan en cada convocatoria. La relación de los estudios de matrícula directa será publicada con antelación al inicio de cada plazo de preinscripción. Estos estudiantes podrán formalizar su matrícula directamente sin perjuicio de realizar su preinscripción para otros estudios conforme a lo estipulado en el artículo 9.

Artículo 13. Adjudicación de plazas

1. Terminados los plazos de presentación de solicitudes éstas serán ordenadas de conformidad con los criterios de valoración y el orden de prelación establecidos en la presente normativa, procediéndose seguidamente a la oportuna adjudicación de plazas.

2. Cada solicitante solo podrá obtener como máximo una de las plazas ofertadas, aunque posea más de una modalidad de acceso.

3. Las plazas reservadas a estudiantes con discapacidad y a los deportistas de alto nivel y de alto rendimiento se adjudicarán por nota de admisión independientemente de la vía de acceso. Todo ello sin perjuicio de lo establecido en el artículo 6 de esta normativa sobre orden de prelación en la adjudicación de las plazas

4. La UCLM podrá incrementar la oferta inicial de estudiantes admitidos para optimizar la adjudicación de plazas. Este incremento se irá reajustando a la oferta real de plazas. Este superior número de admitidos vendrá determinado por un porcentaje o índice de caída previsto para cada estudio de grado que será establecido por el Vicerrectorado de Estudiantes y Responsabilidad Social oído el centro correspondiente.

Para las readmisiones descritas en el apartado siguiente esta función podrá delegarse en las Unidades de Gestión Académica de Campus en coordinación con el centro correspondiente.

5. Finalizado el plazo de matriculación y siempre que hubieran quedado vacantes, la UCLM podrá ofertar para futuras readmisiones esas plazas siempre que existieran listas de excluidos, en los plazos establecidos al efecto.

Únicamente se podrá participar en estas readmisiones si el estudiante fue excluido en alguno de los estudios que solicitó con mayor preferencia a la concedida, o no ha sido admitido en ninguno de los solicitados.

Para ello, cada vez que se publiquen listas de admitidos, deberá marcar los estudios en los que desea participar en estas readmisiones a través de la Secretaría Virtual. Dicho proceso estará disponible hasta las 12:00 horas del día inmediatamente anterior a la publicación de listas de readmitidos.

Si tras la publicación de la 1ª admisión o de sucesivas listas de readmitidos no confirma expresamente su petición, desaparecerá de las listas de excluidos.

6. Resuelta cada convocatoria, si existiesen estudios con plazas vacantes y no quedasen solicitantes en listas de espera, se podrá matricular a los alumnos interesados en los mismos, siempre que cumplan los requisitos de la convocatoria, por orden de llegada hasta completar el límite de plazas ofertado.

A tal efecto, para la convocatoria ordinaria, los estudiantes interesados en estos estudios se podrán matricular por este procedimiento hasta el último día del plazo de matrícula fijado para los estudiantes admitidos en la última readmisión.

En el caso de la convocatoria extraordinaria, se podrán realizar matriculaciones en estos estudios hasta el último día hábil del mes de octubre. Este último plazo podrá prorrogarse previa autorización por parte de decanos y directores de los centros donde se imparten dichos estudios.

7. No podrán dejarse vacantes plazas previamente ofertadas mientras existan solicitudes que cumplan los requisitos y hayan sido formalizadas dentro de los plazos establecidos.

Artículo 14. Publicación de la adjudicación de plazas

1. Las relaciones de estudiantes admitidos en cada grado y, en su caso, las de los que quedan en las correspondientes listas de espera, se publicarán en el tablón oficial de anuncios de la sede electrónica de la UCLM. Esta publicación tendrá la consideración de notificación oficial a las personas interesadas, pero no generará en ningún caso efectos definitivos a favor de las mismas si la UCLM apreciase alguna incorrección, en cuyo caso se procedería a su modificación.

2. Tras cada plazo de solicitud de admisión o readmisión por cada estudio de grado será publicada:

a) Una lista ordenada de admitidos por prelación de los solicitantes que han obtenido plaza, con indicación de la nota de admisión y el cupo por el que han participado.

DOCUMENTO ADAPTADO

b) Una lista de excluidos ordenada por prelación de los solicitantes que no han obtenido plaza, aun cuando hayan sido admitidos en otro estudio de grado de la Universidad, con indicación de la nota de admisión y el cupo por el que han participado. En esta lista de espera no figurará quien haya obtenido plaza en un estudio que en su orden de preferencia figure después de aquel en el que ha sido admitido.

Artículo 15. Consulta de resultados

Los solicitantes podrán consultar los resultados de la admisión a través de la Secretaría Virtual, utilizando su usuario y contraseña.

Artículo 16. Reclamaciones

Los solicitantes que tras la publicación de la adjudicación de plazas aprecien alguna incorrección respecto a los datos consignados en su solicitud, disponen de un plazo de reclamación de cinco días hábiles desde la misma. El motivo de las reclamaciones deberá ser justificado documentalmente.

Las reclamaciones se realizarán por internet desde la Secretaría Virtual de la UCLM. Para ello, deberán adjuntar exclusivamente por esta misma vía la acreditación documental que justifique su reclamación.

La reclamación será resuelta por el Rector de la Universidad de Castilla-La Mancha y contra ella se podrá interponer recurso contencioso-administrativo ante el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo de Ciudad Real, sede del órgano autor del acto, en el plazo de dos meses a contar desde el día siguiente al de la notificación del mismo o recurso de reposición en el plazo de un mes, a contar desde el día siguiente al de su notificación, ante el mismo órgano que la dictó, en cuyo caso no cabrá interponer el recurso contencioso-administrativo anteriormente citado en tanto no recaiga resolución expresa o presunta del recurso de reposición, de conformidad con lo establecido en los artículos 123 y 124 de la Ley 39/2015 de 1 de octubre de procedimiento administrativo común de las administraciones públicas.

CAPÍTULO III

Procedimiento de admisión por cambio de estudios o de Universidad

Artículo 17. Oferta de plazas

El Consejo de Gobierno aprobará anualmente la oferta de plazas a las que podrán optar estos estudiantes en cada uno de los Grados impartidos en la Universidad teniendo en cuenta el número de estudiantes matriculados en los mismos y la propuesta de los Decanos y Directores de los Centros. Esta oferta se incorporará y actualizará como anexo III a la presente normativa.

El 50% de las plazas ofertadas se reservará para estudiantes de la UCLM que deseen cambiar de titulación o continuar los mismos estudios en otro Campus, teniendo prioridad los alumnos de un Centro que quieran cambiarse a otra titulación del mismo Centro.

Artículo 18. Requisitos

Para poder optar a la oferta de plazas por esta vía, los solicitantes deberán reunir los siguientes requisitos:

- Haber iniciado estudios oficiales en universidades españolas o extranjeras sin haberlos finalizado.

- Haber finalizado estudios oficiales en universidades extranjeras siempre no se haya solicitado la homologación o equivalencia del título extranjero por el título universitario español, conforme se estable el artículo 18.2 de Real Decreto 967/2014, de 21 de noviembre, por el que se establecen los requisitos y el procedimiento para la homologación y declaración de equivalencia a titulación y a nivel académico universitario oficial y para la convalidación de estudios extranjeros de educación superior, y el procedimiento para determinar la correspondencia a los niveles del marco español de cualificaciones para la educación superior de los títulos oficiales de Arquitecto, Ingeniero, Licenciado, Arquitecto Técnico, Ingeniero Técnico y Diplomado. No obstante, Cuando se haya solicitado la homologación del título y ésta haya sido denegada, el interesado podrá solicitar la convalidación parcial de sus estudios, siempre que la denegación no se haya fundado en alguna de las causas recogidas en el artículo 3.2. del citado Real Decreto.

- No haber agotado las normas de permanencia en la Universidad de origen.

- Haber superado al menos 30 créditos susceptibles de reconocimiento en la titulación a la que quieren acceder.

Artículo 19. Presentación de solicitudes

Las solicitudes de admisión deberán presentarse en la Unidades de Gestión Académica del campus al que esté adscrito el centro docente en el que deseen ser admitidos o a través de los medios que se habiliten a tal efecto, durante la segunda quincena del mes de julio. Las solicitudes irán acompañadas de la documentación acreditativa establecida al efecto y que se publicará en la página web de la UCLM.

Artículo 20. Comprobación de los créditos susceptibles de reconocimiento

Las solicitudes de reconocimiento de créditos, acompañadas de la documentación presentada por los solicitantes, serán remitidas por parte de las Unidades de Gestión Académica de Campus durante la segunda semana de septiembre al Decano o Director del Centro al que pretendan acceder.

Una vez reconocidos los créditos que correspondan por el Centro correspondiente, los Decanos y Directores remitirán al Rector, en el plazo de cinco días hábiles desde la recepción de los expedientes, las resoluciones favorables o desfavorables al reconocimiento de los 30 ECTS necesarios para ser admitidos.

DOCUMENTO APROBADO

Las materias de formación básica de rama se reconocerán de oficio sin necesidad de remitir el expediente de admisión al Centro correspondiente en aplicación de lo establecido en el artículo 13 del Real Decreto 1393/2007.

El Rector, a la vista de las propuestas remitidas por los Centros, resolverá conforme a lo regulado en la presente normativa.

Artículo 21. Adjudicación de plazas

La adjudicación de plazas, que será resuelta por el Rector, se realizará antes del 30 de septiembre teniendo en cuenta la nota de admisión a la universidad y su expediente universitario en la forma que se indica en el artículo siguiente.

Artículo 22. Criterios de adjudicación

Las solicitudes admitidas se resolverán de acuerdo con los criterios que se indican a continuación:

1. Estudiantes que han iniciado estudios universitarios oficiales en la UCLM.

a) Nota de admisión a la Universidad, sin tener en cuenta las calificaciones de la fase específica:

Entre 5,00 y 5,99. La nota de admisión 5,00 se valorará con 1 punto, incrementando 0,1 puntos por cada décima superior a 5,0.

- Entre 6,00 y 6,99. La nota de admisión 6,00 se valorará con 2 puntos, incrementando 0,1 puntos por cada décima superior a 6,0.

- Entre 7,00 y 7,99. La nota de admisión de 7,00 se valorará con 3 puntos, incrementando 0,1 puntos por cada décima superior a 7,0.

- Entre 8,00 y 8,99. La nota de admisión de 8,00 se valorará con 4 puntos, incrementando 0,1 puntos por cada décima superior a 8,0.

- Entre 9,00 y 10,00. La nota de admisión de 9,00 se valorará con 5 puntos incrementando en 0,1 puntos por cada décima superior a 9,0.

b) Nota media de expediente académico universitario del alumno en la fecha de finalización del plazo de presentación de solicitudes. La ponderación se realizará de acuerdo con los criterios fijados por la Universidad.

- Entre 5 y 5,99: La nota de expediente académico en los estudios universitarios de 5 se valorará con 1 punto, incrementándose 0,1 puntos por cada décima superior a 5.

- Entre 6 y 6,99. La nota de expediente académico en los estudios universitarios de 6 se valorará con 2 puntos, incrementándose 0,1 puntos por cada décima superior a 6.

- Entre 7 y 7,99. La nota de expediente académico en los estudios universitarios de 7 se valorará con 3 puntos, incrementándose 0,1 puntos por cada décima superior a 7.

- Entre 8 y 8,99. La nota de expediente académico en los estudios universitarios de 8 se valorará con 4 puntos, incrementándose 0,1 puntos por cada décima superior a 8.

- Entre 9 y 10. La nota de expediente académico en los estudios universitarios de 9 se valorará con 5 puntos, incrementándose 0,1 puntos por cada décima superior a 9.

c) La puntuación final será la suma resultante de ponderar con un 40% la nota de admisión a la Universidad y un 60% la correspondiente a la media de su expediente académico universitario.

2. Estudiantes que han iniciado sus estudios en otras Universidades españolas.

Para establecer el orden de prelación de las solicitudes se tendrá en cuenta su nota de acceso a la Universidad y su expediente académico universitario de acuerdo con el baremo previsto para los estudiantes de la UCLM.

3. Estudiantes procedentes de sistemas educativos extranjeros.

Se tendrá en cuenta el expediente académico universitario y la adecuación de su formación a los contenidos de la titulación a la que pretenda acceder.

Artículo 23. Puntuación mínima

El Rector, consultados los centros, podrá establecer la puntación mínima que deberán obtener los solicitantes para ser admitidos en las diferentes titulaciones.

CAPÍTULO IV

Procedimiento de admisión por simultaneidad de estudios

Artículo 24. Requisitos

DOCUMENTO ADOPTADO

Los estudiantes ya matriculados en una primera titulación oficial en cualquier universidad española, incluida la UCLM, podrá cursar simultáneamente una segunda titulación oficial del mismo nivel académico, Grado o Máster Universitario, en la UCLM.

Para ello, los solicitantes deberán haber superado previamente, en el caso de estudios de Grado, al menos 60 créditos.

No se podrá autorizar la simultaneidad de estudios en una titulación de Grado con unos estudios del anterior sistema educativo universitario que han dado origen a dicha titulación de Grado.

Sin perjuicio de lo establecido en el R.D. 412/2014, de 6 de junio, por el que se establece la normativa básica de los procedimientos de admisión a las universidades públicas españolas, en el orden de adjudicación de plazas de las posibles vacantes ofertadas en la convocatoria extraordinaria de preinscripción, y según establece el artículo 6.8 de la presente normativa, tendrán prioridad en el orden de adjudicación de plazas aquellos estudiantes que no desean simultanear estudios.

Artículo 25. Solicitud

La solicitud de esta simultaneidad deberá formularse en la convocatoria extraordinaria de preinscripción del correspondiente curso académico y a través de la Secretaría Virtual en los plazos establecidos al efecto.

Artículo 26. Matrícula

Los estudiantes que simultaneen estudios deberán realizar una doble matrícula. La primera, según corresponda, conforme a los estudios que haya iniciado, y en el caso de que sea admitida la solicitud de simultaneidad, formalizaría la segunda matrícula. En cualquier caso, quedarán sujetos a lo previsto en la normativa de permanencia.

La autorización de simultaneidad de estudios no implicará la modificación de la organización docente de ninguno de los dos títulos, salvo lo relativo a la realización de exámenes al amparo de lo dispuesto en el artículo 7.1 del actual Reglamento de Evaluación del Estudiante de la UCLM.

En el caso de autorización de simultaneidad de estudios, el estudiante que proceda de otra Universidad deberá ponerlo en conocimiento de la Universidad donde cursa la primera titulación.

Disposición adicional única. Estudiantes a los que les es de aplicación la disposición transitoria única de la orden ECD/1941/2016, de 22 de diciembre

Para el acceso a los estudios universitarios oficiales de grado, estos estudiantes no necesitarán superar la EvAU en los términos recogidos en la Orden ECD/1941/2016, de 22 de diciembre. En este caso no será de aplicación la fórmula para el cálculo de la nota de admisión recogida en el artículo 4, siendo su nota de admisión la calificación final obtenida en el Bachillerato.

No obstante lo anterior, estos estudiantes podrán presentarse a la fase obligatoria y voluntaria de la EvAU en condiciones análogas a las de los estudiantes de Bachillerato LOMCE.

En el caso de presentarse a la EvAU y no superarla, estos estudiantes mantendrán su acceso a los estudios universitarios oficiales de grado conforme el primer párrafo de la presente disposición adicional. Su ordenación en el proceso de adjudicación de plazas se ajustará a lo previsto en el artículo 6.6 de esta normativa.

Disposición transitoria única. Estudiantes que superaron materias de la Fase Específica de la PAU en el curso 2015-2016

En atención a lo establecido en la disposición adicional tercera del Real Decreto 412/2014, de 6 de junio, a las materias superadas en la Fase Específica de la Prueba de Acceso a la Universidad en las convocatorias ordinaria y extraordinaria de 2016 les serán de aplicación, exclusivamente para la admisión a estudios oficiales de grado en el curso académico 2017-2018, los parámetros de ponderación que les fueron aplicables para la admisión al curso 2016-2017.

Disposición derogatoria primera.

Queda derogado la normativa de acceso a los estudios de grado de la UCLM de los estudiantes que hayan iniciado con anterioridad estudios universitarios y quieren cambiar de titulación y/o universidad aprobada por el Consejo de Gobierno de 20 de mayo de 2010 y modificada en el Consejo de Gobierno de 13 de abril de 2015 (Diario Oficial de Castilla La Mancha de 28/4/2015)

Disposición derogatoria segunda.

Queda derogado el artículo 1.1. a y el artículo 2 de la Normativa sobre dobles titulaciones y simultaneidad de enseñanzas oficiales de grado y máster en la UCLM aprobada por Consejo de Gobierno de 26 de febrero de 2013.

Disposición final primera.

Se faculta al Vicerrectorado de Estudiantes y Responsabilidad Social para la interpretación sobre la aplicación y desarrollo de esta norma.

Disposición final segunda. Entrada en vigor

La presente normativa será de aplicación a partir de la fecha de su publicación en el Diario Oficial de Castilla-La Mancha.

BORRADOR

Anexo I. Parámetros de ponderación

Parámetros de ponderación para estudiantes que superen la Evaluación para el Acceso a la Universidad (EvAU)
Curso 2017/18

																				Nuevas asignaturas ponderables				
						Modalidad de Bachillerato					AR	AR								AR	AR	AR	AR	
							CC	CC	CC	CC	CC									CC				CC
													HCS	HCS	HCS	HCS	HCS	HCS		HCS				
						Tipo de Asignatura	TO	TO	TG	TO	TO	TO	TO	TO	TO	TO	TG	TG		TO	TG	TO	TO	TO
Albacete	Ciudad Real	Cuenca	Toledo	Almadén	Talavera de la Reina		Enseñanzas oficiales de Grado	Biología	Física	Matemáticas II	Química	Dibujo técnico II	Diseño	Historia del arte	Economía de la Empresa	Geografía	Griego II	Latín II	Matemáticas aplicadas a las Ciencias Sociales II		Historia de la Filosofía	Fundamentos del Arte II	Cultura Audiovisual II	Artes Escénicas	Geología
			X			Ciencias	Ciencias Ambientales	0,2	0,2	0,2	0,2													0,2
			X				Bioquímica	0,2	0,2	0,2	0,2													0,1
	X						Química	0,1	0,2	0,2	0,2													0,1
	X						Ciencia y Tecnología de los Alimentos	0,2	0,1	0,2	0,2													0,1
X	X	X	X		X	C. de la salud	Enfermería	0,2	0,1	0,1	0,2													0,1
			X				Fisioterapia	0,2	0,2	0,1	0,2													0,1
					X		Logopedia	0,2	0,1	0,1	0,2													0,1
					X		Terapia	0,2	0,1	0,1	0,2													0,1

BORRADOR

							Ocupacional																	
X	X						Medicina	0,2	0,1	0,1	0,2													0,1
X							Farmacia	0,2	0,1	0,1	0,2													0,1
		X				Ingeniería y Arquitectura	Ingeniería de Edificación	0,1	0,2	0,2	0,1	0,2	0,1		0,1									0,2
X							Ingeniería Forestal y del Medio Natural	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,1		0,1									0,2
X	X						Ingeniería Agrícola y Agroalimentaria	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,1		0,1									0,1
	X						Ingeniería Civil y Territorial	0,1	0,2	0,2	0,1	0,2	0,1		0,1									0,2
X	X		X	X			Ingeniería Eléctrica	0,1	0,2	0,2	0,1	0,1	0,1		0,1									0,1
X	X			X			Ingeniería Mecánica	0,1	0,2	0,2	0,1	0,1	0,1		0,1									0,1
X	X		X				Ingeniería Electrónica Industrial y Automática	0,1	0,2	0,2	0,1	0,1	0,1		0,1									0,1
				X			Ingeniería en Ingeniería Minera y Energética	0,1	0,2	0,2	0,1	0,1	0,1		0,1									0,2
	X						Ingeniería Química	0,1	0,2	0,2	0,2	0,1	0,1		0,1									0,1
		X					Ingeniería de Tecnologías de Telecomunicación	0,1	0,2	0,2	0,1	0,1	0,1		0,1									0,1
X	X						Ingeniería Informática	0,1	0,2	0,2	0,1	0,1	0,1		0,1									0,1
			X				Arquitectura	0,1	0,2	0,2	0,1	0,2	0,1		0,1									0,2
		X				Artes y Humanidades	Bellas Artes					0,1	0,2	0,2	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1		0,1	0,2	0,2	0,2	
	X						Estudios					0,1	0,1	0,2	0,1	0,1	0,2	0,2	0,1		0,2	0,1	0,1	0,1	

DOCUMENTO ACREDITADO

							Ingleses.																	
	X						Lenguas y Literaturas Modernas: Francés-Inglés				0,1	0,1	0,2	0,1	0,1	0,2	0,2	0,1		0,2	0,1	0,1	0,1	
	X						Español: Lengua y Literatura				0,1	0,1	0,2	0,1	0,1	0,2	0,2	0,1		0,2	0,1	0,1	0,1	
	X						Historia				0,1	0,1	0,2	0,1	0,2	0,2	0,2	0,1		0,2	0,1	0,1	0,1	
	X						Historia del Arte				0,1	0,1	0,2	0,1	0,2	0,2	0,2	0,1		0,2	0,2	0,2	0,2	
X							Humanidades y Estudios Sociales				0,1	0,1	0,2	0,1	0,2	0,2	0,2	0,1		0,2	0,2	0,2	0,1	
		X					Humanidades: Historia Cultural				0,1	0,1	0,2	0,1	0,2	0,1	0,1	0,1		0,2	0,1	0,1	0,1	
			X				Humanidades y Patrimonio				0,1	0,1	0,2	0,1	0,2	0,2	0,2	0,1		0,2	0,2	0,2	0,1	
X	X	X	X		X	Ciencias sociales y jurídicas	Administración y Dirección de Empresas	0,1	0,1	0,2	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,1	0,1	0,1	0,2		0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
			X				Cc. de la Actividad Física y del Deporte	0,2	0,2	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2		0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
X	X	X	X				Derecho	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1		0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
	X	X	X				Derecho - Administración y Dirección de Empresas	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1		0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
X							Derecho - Economía	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1		0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
X							Economía	0,1	0,1	0,2	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,1	0,1	0,1	0,2		0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
X							Economía - Derecho	0,1	0,1	0,2	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,1	0,1	0,1	0,2		0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
		x					Periodismo	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1		0,2	0,1	0,2	0,1	0,1

BORRADOR

X	X	X				RRLL y Desarrollo de RRHH	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2	0,1	0,1	0,2		0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
		X			X	Trabajo Social	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2	0,1	0,1	0,2		0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
X	X	X	X			Maestro en Educación Primaria	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1		0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
X	X	X	X			Maestro en Educación Infantil	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1		0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
		X			X	Educación Social	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2	0,1	0,1	0,2		0,2	0,1	0,1	0,1	0,1

Modalidad de Bachillerato	AR	Artes
	CC	Ciencias
	HCS	Humanidades y Ciencias Sociales
Tipo de Asignatura	TG	Troncal general
	TO	Troncal opción

ParámetrParámetros de ponderación para estudiantes con prueba de acceso a la universidad anterior a la EvAU Curso 2017/18

Albacete	Ciudad Real	Cuenca	Toledo	Almadén	Talavera de la Reina		Enseñanzas oficiales de Grado	Biología	Ciencias de la tierra y medioambientales	Electrotecnia	Física	Matemáticas II	Química	Tecnología Industrial II	Dibujo técnico II	Análisis Musical II	Anatomía Aplicada	Dibujo artístico II	Diseño	Historia de la música y de la Danza	Técnicas de expresión gráfico-plástica	Historia del arte	Economía de la Empresa	Geografía	Griego II	Latín II	Literatura universal	Matemáticas aplicadas a las Ciencias Sociales II
			X			Ciencias	Ciencias Ambientales	0,2	0,2	0,1	0,2	0,2	0,2	0,1														
			X				Bioquímica	0,2	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2	0,1														

PROPUESTA

	X						Química	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2	0,1												
	X						Ciencia y Tecnología de los Alimentos	0,2	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2	0,1												
X	X	X	X		X	C. de la salud	Enfermería	0,2	0,1		0,1	0,1	0,2				0,1									
			X				Fisioterapia	0,2	0,1		0,2	0,1	0,2				0,1									
					X		Logopedia	0,2	0,1		0,1	0,1	0,2				0,1									
					X		Terapia Ocupacional	0,2	0,1		0,1	0,1	0,2				0,1									
X	X						Medicina	0,2	0,1		0,1	0,1	0,2				0,1									
X							Farmacia	0,2	0,1		0,1	0,1	0,2				0,1									
		X				Ingeniería y Arquitectura	Ingeniería de Edificación	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2	0,1	0,1	0,2				0,1				0,1				
X							Ingeniería Forestal y del Medio Natural	0,2	0,2	0,1	0,2	0,2	0,2	0,1	0,1				0,1				0,1				
X	X						Ingeniería Agrícola y Agroalimentaria	0,2	0,2	0,1	0,2	0,2	0,2	0,1	0,2				0,1				0,1				
	X						Ingeniería Civil y Territorial	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2	0,1	0,1	0,2				0,1				0,1				
X	X		X	X			Ingeniería Eléctrica	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2	0,1	0,1	0,1				0,1				0,1				
X	X			X			Ingeniería Mecánica	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2	0,1	0,1	0,1				0,1				0,1				
X	X		X				Ingeniería Electrónica Industrial y Automática	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2	0,1	0,1	0,1				0,1				0,1				
				X			Ingeniería en	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2	0,1	0,1	0,1				0,1				0,1				

COPIA DE TRABAJO

							Ingeniería Minera y Energética																				
	X						Ingeniería Química	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2	0,2	0,1				0,1				0,1					
		X					Ingeniería de Tecnologías de Telecomunicación	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2	0,1	0,1	0,1				0,1				0,1					
X	X						Ingeniería Informática	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2	0,1	0,1	0,1				0,1				0,1					
			X				Arquitectura	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2	0,1	0,1	0,2				0,1				0,1					
		X				Artes y Humanidades	Bellas Artes								0,1	0,1	0,1	0,2	0,2	0,1	0,2	0,2	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
	X						Estudios Ingleses.								0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2	0,1
	X						Lenguas y Literaturas Modernas: Francés-Inglés								0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2	0,1
	X						Español: Lengua y Literatura								0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2	0,1
	X						Historia								0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,1	0,2	0,2	0,2	0,1	0,1
	X						Historia del Arte								0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,1	0,2	0,2	0,2	0,1	0,1
X							Humanidades y Estudios Sociales								0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,1	0,2	0,2	0,2	0,2	0,1
		X					Humanidades: Historia Cultural								0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,1	0,1	0,2	0,1
			X				Humanidades y Patri-								0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,1	0,2	0,2	0,2	0,2	0,1

DOCUMENTO ADOPTADO

							monio																				
X	X	X	X		X	Ciencias sociales y jurídicas	Administración y Dirección de Empresas	0,1	0,1		0,1	0,2	0,1		0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2
			X				Cc. de la Actividad Física y del Deporte	0,2	0,1		0,2	0,1	0,1		0,1	0,1	0,2	0,1	0,1	0,2	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2
X	X	X	X				Derecho	0,1	0,1		0,1	0,1	0,1		0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
	X	X	X				Derecho - Administración y Dirección de Empresas	0,1	0,1		0,1	0,1	0,1		0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
X							Derecho - Economía	0,1	0,1		0,1	0,1	0,1		0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
X							Economía	0,1	0,1		0,1	0,2	0,1		0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2
X							Economía - Derecho	0,1	0,1		0,1	0,2	0,1		0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2
		X					Periodismo	0,1	0,1		0,1	0,1	0,1		0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
X	X	X					RRLL y Desarrollo de RRHH	0,1	0,1		0,1	0,1	0,1		0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2	0,1	0,1	0,1	0,2
		X			X		Trabajo Social	0,1	0,1		0,1	0,1	0,1		0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2	0,1	0,1	0,1	0,2
X	X	X	X				Maestro en Educación Primaria	0,1	0,1		0,1	0,1	0,1		0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
X	X	X	X				Maestro en Educación Infantil	0,1	0,1		0,1	0,1	0,1		0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
		X			X		Educación Social	0,1	0,1		0,1	0,1	0,1		0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2

DOCUMENTO OPTATIVO

En cuanto a lo regulado en el Art. 16.3 del R.D. 412/2014 referente al acceso de mayores de 40 años mediante acreditación de experiencia laboral, la UCLM ha articulado una prueba de acceso dividida en dos fases: una valoración de méritos (experiencia laboral y profesional, formación académica y otros méritos) y una entrevista personal. Se resumen a continuación los criterios previstos en la normativa de la UCLM para el acceso de mayores de 40 años mediante acreditación de experiencia laboral.

Estructura de la prueba

Las pruebas de acceso a la Universidad para mayores de 40 años por acreditación de experiencia laboral y profesional se estructuran en dos fases: fase de valoración y fase de entrevista personal.

Fase de valoración

En la valoración de los méritos se tendrá en cuenta la experiencia laboral y profesional, la formación previa y otros méritos, de acuerdo con el siguiente baremo:

1. Experiencia laboral y profesional:

Se valorará dicha experiencia, con una calificación numérica expresada con tres decimales hasta un máximo de 6 puntos. Dicha experiencia se valorará por el Tribunal, siempre y cuando la experiencia laboral y profesional se haya desarrollado en las familias profesionales adscritas a la rama de conocimiento a la que esté vinculada la enseñanza universitaria oficial de grado elegida, de acuerdo con lo que figura en el Anexo I. La puntuación máxima por año trabajado será de 0,6 puntos, en el caso de que la experiencia adquirida se relacione específicamente con la enseñanza universitaria. Esta puntuación máxima se ponderará con los siguientes coeficientes, en relación con los niveles de cualificación acreditados que figuran en el Anexo II:

Nivel 1: 0,4

Nivel 2: 0,7

Nivel 3: 1,0

1. Formación Académica:

Se valorará dicha formación, con una calificación numérica expresada con tres decimales no pudiendo ser superior, dicha calificación, a 2 puntos.

Se valorarán los cursos de formación y perfeccionamiento, cuyo contenido esté directamente relacionado con la enseñanza universitaria oficial de grado solicitada, a razón de 1 punto por cada 100 horas de formación.

1. Otros méritos

Se valorarán, con una puntuación máxima de 2 puntos, otros méritos que tenga el solicitante y que le puedan facilitar la realización de los estudios de Grado a los que pretende acceder.

Entrevista personal

Una vez superada la fase de valoración, y siempre y cuando el candidato haya obtenido una calificación mínima de 5 puntos, el Tribunal convocará al solicitante a la realización de una entrevista.

En la entrevista personal se valorará y apreciará la madurez e idoneidad de los candidatos para seguir con éxito la enseñanza universitaria oficial de grado elegida. Esta prueba será calificada como APTO O NO APTO.

A los candidatos que obtengan una calificación de NO APTO en la fase de la entrevista personal, se les considerará que no han superado la prueba de acceso para mayores de 40 años en la Universidad de Castilla-La Mancha.

Tribunal de valoración

Se constituirá un tribunal único, formado por un presidente, un secretario y un vocal de cada uno de los Centros para los que haya candidatos al acceso.

El tribunal será nombrado por el Rector, teniendo en cuenta la propuesta de los Centros para el nombramiento de los distintos vocales.

Calificación final

Quienes resulten aptos tras la entrevista, habrán superado el acceso y obtendrán una calificación final que estará comprendida entre 5 y 10 puntos expresada con tres cifras decimales redondeadas a la milésima.

Admisión en estudios universitarios de Grado

El candidato que haya obtenido una calificación superior a 5 para unos estudios de Grado concretos y en los que la oferta sea superior a la demanda, cumplirá los requisitos de admisión y podrá formalizar la matrícula en esos estudios.

En el caso de que los estudios de Grado para los que el candidato haya obtenido una puntuación igual o superior a 5 puntos tengan establecido límite de plazas, el candidato deberá realizar la solicitud de plaza, en los periodos oficiales establecidos al efecto, e incorporarse al proceso de admisión dentro de la reserva de plazas establecida para estos estudiantes. Las solicitudes de los candidatos se ordenarán atendiendo a su calificación final.

Aquellos alumnos que una vez superado el proceso soliciten un estudio en el que sea requisito imprescindible la superación de una prueba específica de aptitudes personales, además de aplicárseles los criterios de admisión legalmente establecidos, deben realizar y superar dicha prueba.

CONTRATADO

ANEXO I

	ARTES Y HUMANIDADES	CIENCIAS	CIENCIAS DE LA SALUD	CIENCIAS SOCIALES Y JURÍDICAS	INGENIERÍA Y ARQUITECTURA
Agraria					X
Marítimo-Pesquera					X
Industrias Alimentarias		X			X
Química		X			
Imagen Personal	X				
Sanidad			X		
Seguridad y Medio Ambiente		X			X
Fabricación Mecánica					X
Electricidad y Electrónica					X
Energía y Agua		X			X
Instalación y Mantenimiento		X			X
Industrias Extractivas					X
Transporte y Mantenimiento de Vehículos					X
Edificación y Obra Civil					X
Vidrio y Cerámica					X
Madera, Mueble y Corcho					X
Textil, Confección y Piel					X

BORRADOR

Artes Gráficas	**X**				
Imagen y Sonido	**X**				
Informática y Comunicaciones					**X**
Administración y Gestión				**X**	
Comercio y Marketing				**X**	
Servicios Socioculturales y a la Comunidad				**X**	
Hostelería y Turismo				**X**	
Actividades Físicas y Deportivas				**X**	
Artes y Artesanías	**X**				

ANEXO II

NIVEL 1	Competencia en un conjunto reducido de actividades simples, dentro de procesos normalizados. Conocimientos y capacidades limitados.
NIVEL 2	Competencia en actividades determinadas que pueden ejecutarse con autonomía. Capacidad de utilizar instrumentos y técnicas propias. Conocimientos de fundamentos técnicos y científicos de la actividad del proceso.
NIVEL 3	Competencia en actividades que requieren dominio de técnicas y se ejecutan con autonomía. Responsabilidad de supervisión de trabajo técnico y especializado. Comprensión de los fundamentos técnicos y científicos de las actividades y del proceso.

4.3 APOYO A ESTUDIANTES

Una vez matriculados, los alumnos de nuestra Universidad pueden seguir haciendo uso de los recursos tecnológicos que poníamos a su disposición durante su etapa de futuros alumnos:

- Acceso a los contenidos específicos de carácter administrativo incluidos en el perfil de acceso alumno de nuestra página web **www.uclm.es**. En el podrán encontrar información sobre becas, alojamiento, matrícula, catálogo bibliográfico, etc.

En esa misma página web podrán encontrar los contenidos académicos y oferta de servicios de todos los centros de la Universidad.

- Acceso al buzón del alumno (**https://cau.uclm.es/login.aspx?ReturnUrl=%2f**) como cauce para canalizar sus consultas de carácter administrativo durante su estancia en la universidad.
- Cuentas de correo electrónico a través de las cuales se les hace llegar información administrativa puntual sobre determinados procesos (cita previa de matrícula, becas, etc.).
- Consulta de su expedientes administrativos en red a través de la aplicación informática específica.
- Realización de automatrícula, bien de forma asistida con cita previa en sala o a través de Internet. A tal efecto se programan acciones formativas en todos los campus por parte de las Unidades de Gestión de Alumnos de Campus. También se les remite un enlace a su cuenta de correo electrónico para descargarse el manual de automatrícula.

Para la utilización de todos estos recursos se facilitan a todos nuestros alumnos una clave de acceso (PIN) para garantizar la confidencialidad y seguridad en sus operaciones.

Próximamente se irán incorporando nuevas funcionalidades de información y apoyo administrativo con una fuerte base tecnológica.

En breve se sistematizarán las Jornadas de Acogida a Nuevos Alumnos en los que los responsables de los distintos servicios harán una presentación en cada centro informando de su carta de servicios así como la accesibilidad de los mismos.

Para una atención más personalizada como decíamos anteriormente, las Unidades de Gestión de Alumnos de Campus (UGAC), se convierten en el eje fundamental de la información y la gestión administrativa de cara al estudiante.

También a través del *call center* como punto único de acceso telefónico a nuestra Universidad desde donde derivarán la llamada al departamento encargado de atenderla.

Nuestra Universidad, sensible a los problemas a los que se enfrentan las personas que sufren algún tipo de discapacidad en su incorporación al mundo universitario, puso en marcha el Servicio de Atención al Estudiante Discapacitado (SAED). Este servicio pretende salvar dichas dificultades aportan-

COPIA DE TRABAJO

do los elementos de apoyo necesarios para dar una solución individualizada a cada alumno. La información sobre servicios se encuentra en la siguiente dirección web:

http://blog.uclm.es/saed/

Para aquellos alumnos que desean, en virtud de los distintos convenios o programas de intercambio que tiene establecidos nuestra Universidad, realizar estancias en otras universidades o bien de aquellos que nos visitan, ponemos a su disposición la Oficina de Relaciones Internacionales (ORI), la cual bien a través de su página web https://www.uclm.es/misiones/internacional/movilidad/ori o de los distintos folletos informativos facilita información de todo tipo para estos estudiantes.

Conscientes de la importancia de una visión más integral del alumno, el Vicerrectorado de Estudiantes creó el Servicio de Atención Psicopedagógica (SAP) en los campus de nuestra Universidad. En ellos, además de una atención personalizada, podrán participar en los distintos talleres que desde él se organizan y de los cuales pueden obtener información a través de su página web http://www.sap.uclm.es/

La Universidad de Castilla-La Mancha pone también a disposición de sus alumnos y graduados el Centro de Información y Promoción del Empleo (CIPE) a través del cual podrán acceder a bolsas de empleo, asesoramiento y orientación laboral, aula permanente de autoempleo, información académico-laboral, o visitar el foro UCLM Empleo que anualmente se convoca con carácter rotatorio en cada uno de los campus y que se constituye como un punto de encuentro imprescindible entre el mundo académico y el profesional. Sus servicios están disponibles en la página web https://blog.uclm.es/cipe/

Siguiendo con las actuaciones que se han realizado en los Centros en los últimos años para los alumnos que ingresen en los estudios de Grado en Ingeniería Agrícola y Agroalimentaria, se mantendrán las siguientes:

1. Al principio de cada curso académico, la Comisión Académica del Centro procede a la asignación de un Profesor Tutor para cada uno de los alumnos de nuevo ingreso. Este Tutor se mantendrá a lo largo de toda la permanencia del alumno en la Escuela y será el encargado de orientar y asesorar al alumno durante toda su trayectoria como estudiante de Grado.
2. Actuaciones de acogida: Al principio de cada curso académico se organiza un Acto de Acogida para todos los alumnos de nuevo ingreso en el cuan se presentan las instalaciones del Centro, el sistema de Tutorías Personalizadas, Aulas de Informáticas, Prácticas en Empresas, Oferta de Becas así como el funcionamiento de la Biblioteca del Centro y del Campus, para lo cual se cuenta con la participación del personal del Servicio de Biblioteca de la UCLM.

4.4 SISTEMA DE TRANSFERENCIA Y RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales no Universitarias	
MÍNIMO	**MÁXIMO**
0	33

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

Adjuntar Título Propio

Ver Apartado 4: Anexo 2.

Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional	
MÍNIMO	**MÁXIMO**
0	36

Se incluye como anexo la normativa de la UCLM sobre reconocimiento y transferencia de créditos.

La Normativa de la UCLM sobre reconocimiento y transferencia de créditos se encuentra disponible en: https://e.uclm.es/servicios/doc/?id=UCLMDOCID-12-130 . Para el Grado en Ingeniería Agrícola y Agroalimentaria se propone la siguiente tabla de reconocimiento de ECTS:

Reconocimiento de ECTS cursados en enseñanzas superiores oficiales no universitarias	
MÍNIMO	MÁXIMO
0	33
Reconocimiento de ECTS cursados en títulos propios	
MÍNIMO	MÁXIMO
0	0
Reconocimiento de ECTS cursados por acreditación de experiencia laboral y profesional	
MÍNIMO	MÁXIMO
0	36

El reconocimiento por estudios superiores no universitarios para los ciclos formativos de formación profesional de grado superior de los que se imparten en Castilla La Mancha, se regirá en base al convenio firmado por la UCLM y la Consejería de Educación, Cultura y Deportes de la JCCM al que puede accederse a partir de la página web de la UCLM desde el siguiente enlace web:

https://www.uclm.es/-/media/Files/A01-Asistencia-Direccion/A01-124-Vicerrectorado-Docencia/PDFDocencia/tablasReconocimientoFP.ashx?la=es

No se reconocen créditos por títulos propios.

Por otra parte, la experiencia profesional o laboral debidamente acreditada, podrá ser reconocida a los ya titulados universitarios en forma de créditos que computarán a efectos de la obtención del título oficial de Grado, siempre que dicha experiencia esté relacionada con las competencias inherentes a dicho título (Normativa de Reconocimiento y Transferencia de Créditos de la UCLM). El máximo número previsto de créditos reconocidos será de 36 ECTS.

4.5 CURSO DE ADAPTACIÓN PARA TITULADOS

BORRADOR

5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

5.1 DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS		
Ver Apartado 5: Anexo 1.		
5.2 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
Enseñanza presencial (Teoría)		
Enseñanza presencial (Prácticas)		
Evaluación formativa		
Estudio o preparación de pruebas		
Lectura de artículos y recensión		
Presentación de trabajos o temas		
Resolución de problemas o casos		
Talleres o seminarios		
Tutorías de grupo		
Tutorías individuales		
Elaboración de memorias		
5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Aprendizaje basado en problemas (ABP)		
Aprendizaje cooperativo		
Lectura de artículos científicos y preparación de recensiones		
Método expositivo/Lección magistral		
Prácticas		
Presentación de trabajos		
Pruebas de evaluación		
Resolución de problemas y/o casos		
Talleres y Seminarios		
Trabajo autónomo		
Trabajo dirigido o tutorizado		
Tutorías grupales		
5.4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
Evaluación de informes o trabajos		
Evaluación de presentación oral de temas		
Prueba final		
Pruebas de progreso		
Valoración de la participación con aprovechamiento en clase		
Valoración de prácticas		
Valoración de problemas o casos		
5.5 NIVEL 1: Formación Básica		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Matemáticas		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	**RAMA**	**MATERIA**
Básica	Ingeniería y Arquitectura	Matemáticas
ECTS NIVEL2	18	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		

CANCELADO

ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
6	6	
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
6		
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NIVEL 3: Álgebra		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Básica	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: Cálculo y Ecuaciones Diferenciales		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Básica	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: Estadística y Métodos Computacionales		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Básica	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
6		
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Ser capaz de expresarse correctamente de forma oral y escrita y, en particular, saber utilizar el lenguaje de las Matemáticas como la forma de expresar con precisión las cantidades y operaciones que aparecen en ingeniería agrícola.
- Conocer la teoría de matrices y saber llevar a cabo los cálculos correspondientes.
- Conocer los fundamentos y aplicaciones del álgebra lineal y la geometría.
- Conocer los fundamentos y aplicaciones de la optimización.
- Conocer y aplicar los fundamentos de las funciones de una y varias variables incluyendo su derivación, integración y representación gráfica.
- Conocer y utilizar adecuadamente los conceptos de la geometría diferencial.
- Ser capaz de modelizar procesos relacionados con las materias de la ingeniería agrícola mediante ecuaciones diferenciales, resolverlas e interpretar resultados.
- Conocer e interpretar las medidas fundamentales de la estadística descriptiva, aproximar datos bidimensionales mediante ajustes de regresión, conocer los fundamentos de la probabilidad, estimar parámetros de modelos estadísticos, construir intervalos de confianza, contrastar hipótesis y tomar decisiones.
- Conocer las principales aproximaciones para la resolución mediante métodos numéricos, utilizar a nivel de usuario algunos paquetes de software de estadística, tratamiento de datos y cálculo simbólico y numérico.
- Tener habilidad en el manejo de ordenadores y aplicaciones informáticas.
- Saber plantear algoritmos y programar mediante un lenguaje de programación de alto nivel.
- Habituarse al trabajo en equipo.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Asignatura 1: Álgebra

Números complejos. Matrices y determinantes. Sistemas de ecuaciones lineales. Espacios vectoriales. Aplicaciones lineales. Valores y vectores propios. Diagonalización. Espacios euclídeos. Geometría. Álgebra numérica. Introducción a la optimización.

Asignatura 2: Cálculo y ecuaciones diferenciales

Cálculo diferencial e integral de funciones una variable. Derivación. Fórmula de Taylor. Integración. Integración numérica. Integrales impropias. Introducción al cálculo numérico. Cálculo diferencial de varias variables. Geometría Diferencial. Optimización. Integración múltiple. Ecuaciones diferenciales de primer orden. Ecuaciones diferenciales y sistemas de ecuaciones diferenciales ordinarias lineales. Introducción a las ecuaciones en derivadas parciales. Algorítmica numérica.

Asignatura 3: Estadística y métodos computacionales

Fundamentos de estadística descriptiva. Probabilidad elemental. Variables aleatorias y distribuciones de probabilidad. Inferencia estadística. Intervalos de confianza. Contrastes de hipótesis. Regresión y correlación. Introducción al análisis de la varianza y al diseño de experimentos. Métodos de optimización. Herramientas informáticas de cálculo. Manejo de datos. Hojas de cálculo. Sistemas operativos. Elementos de programación.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G31 - Capacidad de resolución de problemas con creatividad, iniciativa, metodología y razonamiento crítico.

G30 - Conocimiento en materias básicas, científicas y tecnológicas que permitan un aprendizaje continuo, así como una capacidad de adaptación a nuevas situaciones o entornos cambiantes.

G2 - Conocimiento de informática (Común para todas las titulaciones UCLM)

G3 - Comunicación oral y escrita (Común para todas las titulaciones UCLM)

G4 - Capacidad de análisis y síntesis

G5 - Capacidad de organización y planificación

G6 - Capacidad de gestión de la información

G7 - Resolución de problemas

G8 - Toma de decisiones

G10 - Trabajo en equipo

G13 - Razonamiento crítico

G14 - Aprendizaje autónomo

G15 - Adaptación a nuevas situaciones

G21 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

E1 - Capacidad para la resolución de los problemas matemáticos que puedan plantearse en la ingeniería. Aptitud para aplicar los conocimientos sobre: álgebra lineal; geometría; geometría diferencia; cálculo diferencial e integral; ecuaciones diferenciales y en derivadas parciales; métodos numéricos, algorítmica numérica.

E2 - Estadística y optimización.

E3 - Conocimientos básicos sobre el uso y programación de los ordenadores, sistemas operativos, bases de datos y programas informáticos con aplicación en ingeniería.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Enseñanza presencial (Teoría)	74	100
Enseñanza presencial (Prácticas)	34	100
Evaluación formativa	12	100
Estudio o preparación de pruebas	198	0
Resolución de problemas o casos	60	100
Elaboración de memorias	72	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Método expositivo/Lección magistral

Prácticas

Pruebas de evaluación

Resolución de problemas y/o casos		
Trabajo autónomo		
Trabajo dirigido o tutorizado		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Evaluación de informes o trabajos	10.0	25.0
Pruebas de progreso	50.0	80.0
Valoración de la participación con aprovechamiento en clase	0.0	15.0
Valoración de prácticas	0.0	40.0
NIVEL 2: Física		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	**RAMA**	**MATERIA**
Básica	Ingeniería y Arquitectura	Física
ECTS NIVEL2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
6	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: Física I		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Básica	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: Física II		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Básica	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

- Conocer y comprender los fundamentos de la Física.
- Comprender el método científico en sus vías inductiva y deductiva a través de los principios de la Física.
- Adquirir habilidad en la resolución y cálculo de problemas numéricos.
- Familiarizarse con el lenguaje científico y técnico de la Física, en particular en lo relacionado con el futuro desempeño de la profesión para la que habilita este grado.
- Desarrollo de la creatividad mediante ejercicios de enunciado abierto.
- Adquisición de destrezas en la utilización de los métodos usuales de trabajo experimental de laboratorio de Física.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Teniendo en cuenta las competencias específicas (E6) se distribuye la materia en los siguientes apartados:

Mecánica

Mecánica de la partícula y de los sistemas

Trabajo y energía

Sólido rígido

Fluidos

Termodinámica

Calor y temperatura

Primer principio: conservación de la energía

Segundo principio: máquinas térmicas

Campos y ondas

Oscilador armónico

Ondas mecánicas

Campo y potencial eléctrico

Corriente eléctrica: aplicación a circuitos de cc

Electromagnetismo

Campo magnético, ley de Faraday

Circuitos de corriente alterna

Ondas electromagnéticas

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G31 - Capacidad de resolución de problemas con creatividad, iniciativa, metodología y razonamiento crítico.

G25 - Conocimiento adecuado de los problemas físicos, las tecnologías, maquinaria y sistemas de suministro hídrico y energético, los limites impuestos por factores presupuestarios y normativa constructiva, y las relaciones entre las instalaciones o edificaciones y explotaciones agrarias, las industrias agroalimentarias y los espacios relacionados con la jardinería y el paisajismo con su entorno social y ambiental, así como la necesidad de relacionar aquellos y ese entorno con las necesidades humanas y de preservación del medio ambiente.

G30 - Conocimiento en materias básicas, científicas y tecnológicas que permitan un aprendizaje continuo, así como una capacidad de adaptación a nuevas situaciones o entornos cambiantes.

G3 - Comunicación oral y escrita (Común para todas las titulaciones UCLM)

G4 - Capacidad de análisis y síntesis

G5 - Capacidad de organización y planificación

G6 - Capacidad de gestión de la información

G7 - Resolución de problemas

G8 - Toma de decisiones

G10 - Trabajo en equipo

G11 - Habilidades en las relaciones interpersonales

G13 - Razonamiento crítico

G14 - Aprendizaje autónomo

G15 - Adaptación a nuevas situaciones

G16 - Creatividad

G18 - Iniciativa y espíritu emprendedor

G19 - Motivación por la calidad

G20 - Sensibilidad por temas medioambientales

G21 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

E6 - Comprensión y dominio de los conceptos básicos sobre las leyes generales de la mecánica termodinámica, campos, y ondas y electromagnetismo y su aplicación para la resolución de problemas propios de la ingeniería

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Enseñanza presencial (Teoría)	46	100
Enseñanza presencial (Prácticas)	20	100

Evaluación formativa	5	100
Estudio o preparación de pruebas	180	0
Talleres o seminarios	44	100
Tutorías de grupo	5	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Método expositivo/Lección magistral		
Prácticas		
Pruebas de evaluación		
Talleres y Seminarios		
Trabajo autónomo		
Tutorías grupales		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Pruebas de progreso	60.0	90.0
Valoración de la participación con aprovechamiento en clase	0.0	20.0
Valoración de prácticas	5.0	25.0
NIVEL 2: Química		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	**RAMA**	**MATERIA**
Básica	Ingeniería y Arquitectura	Química
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
6		
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NIVEL 3: Química		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Básica	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

- Conocer y comprender los fundamentos científicos básicos de la Química que sean de aplicación a otras asignaturas del grado de la rama Agrícola y en el ejercicio de la profesión del Ingeniero Técnico Agrícola.
- Comprender el Método Científico en sus vías inductiva y deductiva a través de los Fundamentos Químicos de la Ingeniería.
- Adquirir habilidad en la resolución y cálculo de problemas numéricos.
- Familiarizarse con el lenguaje científico y técnico de la Química.
- Adquirir conocimientos relativos a la estructura y comportamiento de los compuestos orgánicos clasificados en grupos funcionales.
- Adquirir destreza en la utilización de los métodos usuales de trabajo experimental de laboratorio de química.

5.5.1.3 CONTENIDOS

(1) Descripción de la materia y tipos de reacciones químicas

(2) Aspectos cuantitativos de las reacciones químicas

(3) Reacciones químicas, equilibrio e intercambios de energía

(4) Reacciones químicas en disolución acuosa

(5) Química orgánica

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G31 - Capacidad de resolución de problemas con creatividad, iniciativa, metodología y razonamiento crítico.

G34 - Capacidad para desarrollar sus actividades, asumiendo un compromiso social, ético y ambiental en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.

G30 - Conocimiento en materias básicas, científicas y tecnológicas que permitan un aprendizaje continuo, así como una capacidad de adaptación a nuevas situaciones o entornos cambiantes.

G3 - Comunicación oral y escrita (Común para todas las titulaciones UCLM)

G4 - Capacidad de análisis y síntesis

G7 - Resolución de problemas

G8 - Toma de decisiones

G10 - Trabajo en equipo

G13 - Razonamiento crítico

G14 - Aprendizaje autónomo

G15 - Adaptación a nuevas situaciones

G17 - Liderazgo

G21 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica

G22 - Conocimientos básicos de la profesión

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
E5 - Conocimientos básicos de la química general, química orgánica e inorgánica y sus aplicaciones en la ingeniería.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	**HORAS**	**PRESENCIALIDAD**
Enseñanza presencial (Teoría)	27.5	100
Enseñanza presencial (Prácticas)	10	100
Evaluación formativa	2.5	100
Estudio o preparación de pruebas	87.5	0
Resolución de problemas o casos	15	100
Tutorías de grupo	5	100
Elaboración de memorias	2.5	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Método expositivo/Lección magistral		
Prácticas		
Pruebas de evaluación		
Resolución de problemas y/o casos		
Trabajo autónomo		
Trabajo dirigido o tutorizado		
Tutorías grupales		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Evaluación de informes o trabajos	0.0	10.0
Prueba final	0.0	30.0
Pruebas de progreso	30.0	90.0
Valoración de la participación con aprovechamiento en clase	0.0	10.0
Valoración de prácticas	0.0	20.0
Valoración de problemas o casos	0.0	20.0
NIVEL 2: Biología		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	**RAMA**	**MATERIA**
Básica	Ciencias	Biología
ECTS NIVEL2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
6	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: Biología I		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Básica	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: Biología II		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Básica	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

1. Conocer los principales componentes de las células y los principios básicos de los procesos metabólicos y fisiológicos.

2. Conocer las características específicas estructurales y funcionales de las células vegetales y animales.

3. Saber identificar las características morfológicas, anatómicas y fisiológicas básicas de los organismos vivos.

4. Entender los principales procesos fisiológicos que caracterizan a los seres vivos: reproducción, nutrición, crecimiento, metabolismo, y su relación con el medio ambiente.

- Profundizar en el estudio de la fisiología de los cultivos, atendiendo a los aspectos agronómicos y ambientales.
- Conocer las distintas situaciones ambientales que causan estrés en los vegetales superiores, así como las respuestas de las plantas a las mismas.
- Conocer las técnicas de reproducción sexual y multiplicación vegetativa aplicadas a las plantas cultivadas.

5. Ser capaz de utilizar el material de laboratorio y las técnicas para realizar estudios de morfología, estructura y función.

6. Desarrollar la capacidad de analizar lecturas de contenido básico (castellano/ inglés/francés) sobre Biología General y de preparar trabajos de síntesis para su presentación escrita y/o exposición oral.

5.5.1.3 CONTENIDOS

- Diversidad biológica. Niveles morfológicos de organización.
- La célula. Estructura y función. Orgánulos celulares. Procesos fisiológicos básicos: crecimiento y diferenciación, reproducción, nutrición y metabolismo.
- Histología, Anatomía y Morfología de los seres vivos
- Fisiología. Principales procesos fisiológicos de los organismos vivos
- Relaciones de los seres vivos con su entorno. Influencia de los factores ambientales sobre los organismos y adaptaciones.
- Introducir contenidos sobre conceptos relacionados de la Fisiología aplicada a las plantas cultivadas: crecimiento y desarrollo. Fisiología del estrés.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G34 - Capacidad para desarrollar sus actividades, asumiendo un compromiso social, ético y ambiental en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.

G30 - Conocimiento en materias básicas, científicas y tecnológicas que permitan un aprendizaje continuo, así como una capacidad de adaptación a nuevas situaciones o entornos cambiantes.

G1 - Conocimiento de lengua extranjera (Común para todas las titulaciones UCLM)

G2 - Conocimiento de informática (Común para todas las titulaciones UCLM)

G3 - Comunicación oral y escrita (Común para todas las titulaciones UCLM)

G4 - Capacidad de análisis y síntesis

G5 - Capacidad de organización y planificación

G6 - Capacidad de gestión de la información

G9 - Compromiso ético y deontología profesional (Común para todas las titulaciones UCLM)

G10 - Trabajo en equipo

G13 - Razonamiento crítico

G14 - Aprendizaje autónomo

G15 - Adaptación a nuevas situaciones

G20 - Sensibilidad por temas medioambientales

G21 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

E9 - Conocimiento de las bases y fundamentos biológicos del ámbito vegetal y animal en la ingeniería.

E10 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de identificación y caracterización de especies vegetales.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD

Enseñanza presencial (Teoría)	60	100
Enseñanza presencial (Prácticas)	35	100
Evaluación formativa	7.5	100
Estudio o preparación de pruebas	120	0
Presentación de trabajos o temas	7.5	100
Tutorías de grupo	10	100
Elaboración de memorias	60	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Método expositivo/Lección magistral		
Prácticas		
Pruebas de evaluación		
Trabajo autónomo		
Trabajo dirigido o tutorizado		
Tutorías grupales		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Evaluación de informes o trabajos	5.0	20.0
Evaluación de presentación oral de temas	0.0	10.0
Pruebas de progreso	60.0	70.0
Valoración de la participación con aprovechamiento en clase	5.0	20.0
NIVEL 2: Expresión Gráfica		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	**RAMA**	**MATERIA**
Básica	Ingeniería y Arquitectura	Expresión Gráfica
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
6		
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NIVEL 3: Expresión Gráfica		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**

Básica	6	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

Geometría

- Resolución de ejercicios clásicos de Geometría Plana.
- Adquisición de capacidad de visión espacial que facilite la resolución de problemas geométricos tridimensionales.
- Conocimiento de los sistemas gráficos de representación que permiten la resolución de ejercicios tridimensionales en una superficie plana. Aplicación a la representación de superficies topográficas y a la representación de piezas y mecanismos así como a la elaboración de los planos que forman parte de un proyecto técnico.

Normalización

- Comprensión del papel de la Normalización en el Diseño de Ingeniería.
- Conocimiento y manejo de las normas UNE sobre dibujo técnico.

Instrumental

- Adquisición cierta habilidad en el dibujo a mano alzada para elaborar el guión de resolución de un ejercicio.
- Destreza en el manejo de herramientas tradicionales.
- Manejo de programas informáticos de Dibujo Asistido por Ordenador.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Expresión Gráfica

1- Sistemas de representación. Sistema Diédrico y Sistema de Planos Acotados. Fundamentos de otros sistemas.

2- Representaciones normalizadas básicas y acotación normalizada.

3- Fundamentos geométricos y gráficos del Diseño Asistido por Ordenador

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G31 - Capacidad de resolución de problemas con creatividad, iniciativa, metodología y razonamiento crítico.

G30 - Conocimiento en materias básicas, científicas y tecnológicas que permitan un aprendizaje continuo, así como una capacidad de adaptación a nuevas situaciones o entornos cambiantes.

G4 - Capacidad de análisis y síntesis

G5 - Capacidad de organización y planificación

G6 - Capacidad de gestión de la información

G7 - Resolución de problemas		
G8 - Toma de decisiones		
G10 - Trabajo en equipo		
G13 - Razonamiento crítico		
G14 - Aprendizaje autónomo		
G15 - Adaptación a nuevas situaciones		
G16 - Creatividad		
G21 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
E4 - Capacidad de visión espacial y conocimiento de las técnicas de representación gráfica, tanto por métodos tradicionales de geometría métrica y geometría descriptiva, como mediante las aplicaciones de diseño asistido por ordenador.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	**HORAS**	**PRESENCIALIDAD**
Enseñanza presencial (Teoría)	27.5	100
Enseñanza presencial (Prácticas)	27.5	100
Evaluación formativa	5	100
Estudio o preparación de pruebas	90	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Aprendizaje basado en problemas (ABP)		
Método expositivo/Lección magistral		
Pruebas de evaluación		
Trabajo autónomo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Pruebas de progreso	60.0	90.0
Valoración de la participación con aprovechamiento en clase	0.0	20.0
Valoración de prácticas	0.0	20.0
NIVEL 2: Empresa		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	**RAMA**	**MATERIA**
Básica	Ingeniería y Arquitectura	Empresa
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
	6	
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No

GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NIVEL 3: Empresa		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Básica	6	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

- Comprender los factores de competitividad empresarial: el funcionamiento de oferta y demanda, así como los modelos de demanda del mercado.
- Saber analizar e interpretar los factores del entorno, identificando oportunidades y amenazas en su interacción con las fuerzas y debilidades que presente la empresa.
- Comprender y asimilar el concepto de empresa, entendiendo cómo funciona, se organiza y las relaciones que se establecen entre las distintas áreas que la componen.
- Conseguir una visión integral del proceso de dirección de la empresa y de los recursos humanos, además de ser capaz de valorar diferentes opciones estratégicas y tomar decisiones óptimas con un procedimiento racional.
- Conseguir una visión integral del proceso de dirección de operaciones y ser capaz de analizar costes, y gestión financiera y de inversiones.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Concepto, estructura y organización de las empresas agroalimentarias. Funcionamiento de los mercados agrarios y alimentarios. Análisis económico-empresarial del sector agrario y agroindustrial y su evolución. Análisis del entorno y de competitividad. Organización empresarial. Gestión de la dirección y de la toma de decisiones en la empresa. Sistema de operaciones. Gestión de recursos humanos. Gestión de inversiones. Gestión financiera.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G31 - Capacidad de resolución de problemas con creatividad, iniciativa, metodología y razonamiento crítico.

G33 - Capacidad para la búsqueda y utilización de la normativa y reglamentación relativa a su ámbito de actuación.

G34 - Capacidad para desarrollar sus actividades, asumiendo un compromiso social, ético y ambiental en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.

G26 - Capacidad para dirigir la ejecución de las obras objeto de los proyectos relativos a industrias agroalimentarias, explotaciones agrarias y espacios verdes y sus edificaciones, infraestructuras e instalaciones, la prevención de riesgos asociados a esa ejecución y la dirección de equipos multidisciplinares y gestión de recursos humanos, de conformidad con criterios deontológicos.

G29 - Capacidad para la dirección y gestión de toda clase de industrias agroalimentarias, explotaciones agrícolas y ganaderas, espacios verdes urbanos y/o rurales, y áreas deportivas públicas o privadas, con conocimiento de las nuevas tecnologías, los procesos de calidad, trazabilidad y certificación y las técnicas de marketing y comercialización de productos alimentarios y plantas cultivadas.
G30 - Conocimiento en materias básicas, científicas y tecnológicas que permitan un aprendizaje continuo, así como una capacidad de adaptación a nuevas situaciones o entornos cambiantes.
G1 - Conocimiento de lengua extranjera (Común para todas las titulaciones UCLM)
G2 - Conocimiento de informática (Común para todas las titulaciones UCLM)
G3 - Comunicación oral y escrita (Común para todas las titulaciones UCLM)
G4 - Capacidad de análisis y síntesis
G5 - Capacidad de organización y planificación
G6 - Capacidad de gestión de la información
G7 - Resolución de problemas
G8 - Toma de decisiones
G9 - Compromiso ético y deontología profesional (Común para todas las titulaciones UCLM)
G10 - Trabajo en equipo
G13 - Razonamiento crítico
G14 - Aprendizaje autónomo
G15 - Adaptación a nuevas situaciones
G16 - Creatividad
G17 - Liderazgo
G18 - Iniciativa y espíritu emprendedor
G21 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES
No existen datos
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS
E8 - Conocimiento adecuado del concepto de empresa, marco institucional y jurídico de la empresa. Organización y gestión de empresas.
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Enseñanza presencial (Teoría)	25	100
Enseñanza presencial (Prácticas)	30	100
Evaluación formativa	5	100
Estudio o preparación de pruebas	90	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES
Método expositivo/Lección magistral
Prácticas
Pruebas de evaluación
Trabajo autónomo
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas de progreso	70.0	100.0
Valoración de prácticas	0.0	30.0

NIVEL 2: Edafología y Climatología
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Otras Ramas	Otra Materia...
NUEVA MATERIA		
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
		6
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NIVEL 3: Edafología y Climatología		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Básica	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		
• Comprender el papel que juega la corteza terrestre en la producción vegetal y en la ingeniería agronómica. • Comprender el funcionamiento del suelo y las relaciones del mismo con la atmósfera y la planta. • Saber analizar las muestras de suelos e interpretar sus resultados. • Identificar los diversos horizontes de un perfil. • Realizar un tratamiento adecuado de datos meteorológicos a fin de caracterizar agroclimaticamente una zona.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		

Minerales y rocas de la corteza terrestre. Formas del terreno. Componentes minerales y orgánicos de los suelos. Física del suelo. Química del suelo. Fertilidad del suelo. Génesis, morfología y clasificación del suelo. Climatología general. Agroclimatología.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G31 - Capacidad de resolución de problemas con creatividad, iniciativa, metodología y razonamiento crítico.

G34 - Capacidad para desarrollar sus actividades, asumiendo un compromiso social, ético y ambiental en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.

G30 - Conocimiento en materias básicas, científicas y tecnológicas que permitan un aprendizaje continuo, así como una capacidad de adaptación a nuevas situaciones o entornos cambiantes.

G3 - Comunicación oral y escrita (Común para todas las titulaciones UCLM)

G4 - Capacidad de análisis y síntesis

G7 - Resolución de problemas

G9 - Compromiso ético y deontología profesional (Común para todas las titulaciones UCLM)

G10 - Trabajo en equipo

G12 - Reconocimiento de la diversidad y multiculturalidad

G13 - Razonamiento crítico

G14 - Aprendizaje autónomo

G20 - Sensibilidad por temas medioambientales

G21 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica

G22 - Conocimientos básicos de la profesión

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

E7 - Conocimientos básicos de geología y morfología del terreno y su aplicación en problemas relacionados con la ingeniería. Climatología.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Enseñanza presencial (Teoría)	25	100
Enseñanza presencial (Prácticas)	22.5	100
Evaluación formativa	7.5	100
Estudio o preparación de pruebas	67.5	0
Resolución de problemas o casos	5	100
Elaboración de memorias	22.5	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Método expositivo/Lección magistral

Pruebas de evaluación

Resolución de problemas y/o casos

Trabajo autónomo

Trabajo dirigido o tutorizado

Tutorías grupales

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación de informes o trabajos	0.0	30.0

Pruebas de progreso	40.0	80.0
Valoración de la participación con aprovechamiento en clase	0.0	10.0
Valoración de prácticas	10.0	30.0
5.5 NIVEL 1: Formación Obligatoria		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Fitotecnia General		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	9	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
		4,5
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
4,5		
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: Fitotecnia General		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Obligatoria	9	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
		4,5
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
4,5		
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

El alumno debe adquirir en primer lugar los conocimientos necesarios complemento a los que ya tiene para ser capaz de conseguir unas actitudes que le permitan en un futuro interrelacionar los factores y subsanar en cada momento los problemas productivos a los que se enfrente.

El alumno como resultado del aprendizaje de esta materia deberá:

- Conocer la situación actual y perspectivas de futuro de la agricultura española.
- Identificar los parámetros del clima que influyen en la producción y saber modificarlos.
- Profundizar en el estudio de la fisiología de los cultivos, atendiendo a los aspectos agronómicos y ambientales.
- Conocer las técnicas de reproducción sexual y multiplicación vegetativa aplicadas a las plantas cultivadas.
- Comprender las interacciones agua-suelo-planta, los fundamentos del laboreo, la fertilización y el riego.
- Aprender a calcular las necesidades hídricas de los cultivos y parámetros de riego.
- Aprender a interpretar un análisis de suelo y corregir sus defectos.
- Calcular las necesidades nutritivas de las plantas y programar su fertilización tanto orgánica como inorgánica.
- Conocer las técnicas de recolección y posrecolección de los principales grupos de cultivos.
- Saber planificar y dirigir la implantación de sistemas agrícolas que hagan óptimos los resultados de la explotación y que contribuyan a las sostenibilidad del entorno.
- Saber aplicar las nuevas tecnologías a cada sistema de cultivo.

5.5.1.3 CONTENIDOS

- Introducción a la producción vegetal. Agricultura, Agronomía y Fitotecnia
- Acción sobre los factores climáticos. Principales factores climáticos. Influencia y control del clima en la producción vegetal.
- El suelo y su fertilidad. Mejora del perfil cultural a nivel físico, químico y biológico.
- Planta y tecnología. Material vegetal. Propagación de plantas. Fisiología de los cultivos.
- Aplicaciones fitotécnicas

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G31 - Capacidad de resolución de problemas con creatividad, iniciativa, metodología y razonamiento crítico.

G34 - Capacidad para desarrollar sus actividades, asumiendo un compromiso social, ético y ambiental en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.

G30 - Conocimiento en materias básicas, científicas y tecnológicas que permitan un aprendizaje continuo, así como una capacidad de adaptación a nuevas situaciones o entornos cambiantes.

G3 - Comunicación oral y escrita (Común para todas las titulaciones UCLM)

G4 - Capacidad de análisis y síntesis

G5 - Capacidad de organización y planificación

G6 - Capacidad de gestión de la información

G7 - Resolución de problemas

G8 - Toma de decisiones

G9 - Compromiso ético y deontología profesional (Común para todas las titulaciones UCLM)

G10 - Trabajo en equipo

G11 - Habilidades en las relaciones interpersonales

G13 - Razonamiento crítico

G14 - Aprendizaje autónomo

G15 - Adaptación a nuevas situaciones

G18 - Iniciativa y espíritu emprendedor

G19 - Motivación por la calidad

G20 - Sensibilidad por temas medioambientales

G21 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica

G22 - Conocimientos básicos de la profesión

G23 - Capacidad para comunicarse con personas no expertas

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
E10 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de identificación y caracterización de especies vegetales.		
E11 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de las bases de la producción vegetal, los sistemas de producción, de protección y de explotación.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	**HORAS**	**PRESENCIALIDAD**
Enseñanza presencial (Teoría)	50	100
Enseñanza presencial (Prácticas)	32.5	100
Evaluación formativa	5	100
Estudio o preparación de pruebas	85	0
Presentación de trabajos o temas	2.5	100
Elaboración de memorias	50	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Método expositivo/Lección magistral		
Prácticas		
Presentación de trabajos		
Pruebas de evaluación		
Resolución de problemas y/o casos		
Trabajo autónomo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Evaluación de informes o trabajos	20.0	60.0
Evaluación de presentación oral de temas	0.0	15.0
Pruebas de progreso	30.0	70.0
Valoración de la participación con aprovechamiento en clase	0.0	20.0
Valoración de prácticas	0.0	15.0
NIVEL 2: Genética y aplicaciones a la Ingeniería		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
		6
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**

No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NIVEL 3: Genética y aplicaciones a la Ingeniería		
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	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
• Conocer los conceptos genéticos básicos relacionados con la estructura y función del material genético. • Conocer los procesos biológicos que originan la expresión del material genético. • Resolver problemas relacionados con la transmisión de caracteres mendelianos. • Estar familiarizados con la Genética Cuantitativa y de Poblaciones. • Introducir a los alumnos en los conceptos fundamentales de la Mejora Genética Vegetal, Animal y la tecnología del ADN recombinante.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Se trata de una asignatura donde, a partir del conocimiento de la Genética Mendeliana, la Genética Cuantitativa y la Genética de Poblaciones, se introduce al alumno en los principios de la Mejora Genética Vegetal, Animal y la Tecnología del ADN Recombinante.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
G31 - Capacidad de resolución de problemas con creatividad, iniciativa, metodología y razonamiento crítico.		
G33 - Capacidad para la búsqueda y utilización de la normativa y reglamentación relativa a su ámbito de actuación.		
G30 - Conocimiento en materias básicas, científicas y tecnológicas que permitan un aprendizaje continuo, así como una capacidad de adaptación a nuevas situaciones o entornos cambiantes.		
G1 - Conocimiento de lengua extranjera (Común para todas las titulaciones UCLM)		
G2 - Conocimiento de informática (Común para todas las titulaciones UCLM)		
G3 - Comunicación oral y escrita (Común para todas las titulaciones UCLM)		
G4 - Capacidad de análisis y síntesis		
G5 - Capacidad de organización y planificación		
G6 - Capacidad de gestión de la información		
G7 - Resolución de problemas		

G8 - Toma de decisiones		
G10 - Trabajo en equipo		
G11 - Habilidades en las relaciones interpersonales		
G13 - Razonamiento crítico		
G14 - Aprendizaje autónomo		
G15 - Adaptación a nuevas situaciones		
G19 - Motivación por la calidad		
G21 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica		
G22 - Conocimientos básicos de la profesión		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
E13 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de aplicaciones de la biotecnología en la ingeniería agrícola y ganadera.		
E27 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de transferencia de tecnología, entender, interpretar, comunicar y adoptar los avances en el campo agrario.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	**HORAS**	**PRESENCIALIDAD**
Enseñanza presencial (Teoría)	25	100
Enseñanza presencial (Prácticas)	25	100
Evaluación formativa	2.5	100
Estudio o preparación de pruebas	65	0
Talleres o seminarios	5	100
Tutorías de grupo	2.5	100
Elaboración de memorias	25	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Método expositivo/Lección magistral		
Prácticas		
Pruebas de evaluación		
Talleres y Seminarios		
Trabajo autónomo		
Tutorías grupales		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Evaluación de informes o trabajos	0.0	10.0
Pruebas de progreso	50.0	90.0
Valoración de prácticas	0.0	30.0
Valoración de problemas o casos	0.0	10.0
NIVEL 2: Bases de la Producción Animal		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**

	6	
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NIVEL 3: Bases de la Producción Animal		
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	

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. Conocimiento y utilización de la terminología y los conceptos más importantes relacionados con la Producción Animal y encuadre de ésta en la titulación y en el sector agrario.
2. Comprensión de los fundamentos de la estructura, función y regulación del organismo animal como unidad.
3. Conocimiento de las funciones del animal de mayor repercusión zootécnica aplicada: reproducción, crecimiento y desarrollo, lactación, puesta y digestión y nutrición de mamíferos y aves domésticos.
4. Aprendizaje de los fundamentos de las técnicas de control de la reproducción, mejora genética, ordeño y racionamiento y alimentación de los animales.
5. Reconocimiento del exterior de las principales especies y razas y de los métodos más importantes para su identificación y seguimiento.
6. Conocimiento de los requerimientos ambientales de los animales y de los elementos para el diseño y creación de explotaciones ganaderas.
7. Introducción a la organización, manejo y programación de la explotación ganadera en sus aspectos más importantes: establecimiento de lotes, alimentación, sanidad y mejora genética.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Conceptos de Zootecnia y Producción Animal. Estructura y regulación del organismo animal. Función reproductiva. Crecimiento y Desarrollo. Lactación y ordeño. Alimentación y Nutrición. Zooetnología. Instalaciones ganaderas. Sanidad Animal. Mejora Animal.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES
G34 - Capacidad para desarrollar sus actividades, asumiendo un compromiso social, ético y ambiental en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.
G30 - Conocimiento en materias básicas, científicas y tecnológicas que permitan un aprendizaje continuo, así como una capacidad de adaptación a nuevas situaciones o entornos cambiantes.
G3 - Comunicación oral y escrita (Común para todas las titulaciones UCLM)
G4 - Capacidad de análisis y síntesis
G5 - Capacidad de organización y planificación
G6 - Capacidad de gestión de la información
G7 - Resolución de problemas
G9 - Compromiso ético y deontología profesional (Común para todas las titulaciones UCLM)
G10 - Trabajo en equipo
G13 - Razonamiento crítico
G14 - Aprendizaje autónomo
G15 - Adaptación a nuevas situaciones
G16 - Creatividad
G19 - Motivación por la calidad
G20 - Sensibilidad por temas medioambientales
G21 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica
G22 - Conocimientos básicos de la profesión
G23 - Capacidad para comunicarse con personas no expertas
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES
No existen datos
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS
E12 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de las bases de la producción animal. Instalaciones ganaderas.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Enseñanza presencial (Teoría)	32	100
Enseñanza presencial (Prácticas)	15.5	100
Evaluación formativa	4.5	100
Estudio o preparación de pruebas	67.5	0
Presentación de trabajos o temas	2	100
Talleres o seminarios	2.5	100
Tutorías de grupo	2.5	100
Tutorías individuales	1	100
Elaboración de memorias	22.5	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES
Método expositivo/Lección magistral
Prácticas
Presentación de trabajos
Pruebas de evaluación
Talleres y Seminarios
Trabajo autónomo
Trabajo dirigido o tutorizado

Tutorías grupales		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Evaluación de presentación oral de temas	0.0	15.0
Pruebas de progreso	60.0	80.0
Valoración de la participación con aprovechamiento en clase	0.0	10.0
Valoración de prácticas	5.0	15.0
NIVEL 2: Ciencia y Tecnología del Medio Ambiente		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
6		
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NIVEL 3: Ciencia y Tecnología del Medio Ambiente		
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**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
6		
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**

No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Capacidad del alumno para conocer la terminología básica en Ecología.
- Capacidad del alumno para reconocer las principales fuentes de contaminación ambiental e impactos (en suelo, agua, aire, etc.).
- Capacidad del alumno para abordar la problemática de los subproductos agroindustriales y residuos, sus impactos ambientales, su gestión y aprovechamiento.
- Capacidad del alumno para realizar Estudios de Impacto Ambiental (EsIA) de proyectos o actividades tipo.
- Capacidad del alumno para aplicar metodologías y técnicas concretas de evaluación de impactos a casos prácticos.
- Capacidad del alumno para aplicar soluciones alternativas y proponer medidas precautorias y correctoras ante impactos ambientales severos.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Principios básicos de Ecología.

Agricultura y Medio Ambiente: Sistemas agrarios; Erosión y degradación de suelos; Contaminación atmosférica; Contaminación de aguas. Residuos y subproductos. Evaluación de Impacto Ambiental (EIA) de proyectos y actividades: Legislación sobre EIA; Procedimiento Administrativo en la EIA. Contenido de un Estudio de Impacto Ambiental (EsIA). Metodologías para la EIA. Aplicación de la EIA a proyectos y actividades tipo.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

DESCRIPCIÓN DE LAS MATERIAS O ASIGNATURAS

Denominación de la materia o asignatura	Créditos ECTS	Carácter:	DESPLIEGUE TEMPORAL
Ciencia y Tecnología del Medio Ambiente	6	Obligatoria	**ETSIAM (AB): 2º CURSO / 1er CUATRIMESTRE** **ETSIA (CR): 2º CURSO / 2º CUATRIMESTRE**

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G31 - Capacidad de resolución de problemas con creatividad, iniciativa, metodología y razonamiento crítico.

G33 - Capacidad para la búsqueda y utilización de la normativa y reglamentación relativa a su ámbito de actuación.

G34 - Capacidad para desarrollar sus actividades, asumiendo un compromiso social, ético y ambiental en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.

G28 - Capacidad para la redacción y firma de estudios de desarrollo rural, de impacto ambiental y de gestión de residuos de las industrias agroalimentarias explotaciones agrícolas y ganaderas, y espacios relacionados con la jardinería y el paisajismo.

G30 - Conocimiento en materias básicas, científicas y tecnológicas que permitan un aprendizaje continuo, así como una capacidad de adaptación a nuevas situaciones o entornos cambiantes.

G3 - Comunicación oral y escrita (Común para todas las titulaciones UCLM)

G4 - Capacidad de análisis y síntesis

G5 - Capacidad de organización y planificación

G6 - Capacidad de gestión de la información

G7 - Resolución de problemas

G10 - Trabajo en equipo

G13 - Razonamiento crítico

G14 - Aprendizaje autónomo

G20 - Sensibilidad por temas medioambientales

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

E14 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de ecología.

E15 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de estudio de impacto ambiental: evaluación y corrección.

E16 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de estudio de la gestión y aprovechamiento de subproductos agroindustriales		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	**HORAS**	**PRESENCIALIDAD**
Enseñanza presencial (Teoría)	22.5	100
Enseñanza presencial (Prácticas)	25	100
Evaluación formativa	2.5	100
Estudio o preparación de pruebas	90	0
Tutorías individuales	10	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Método expositivo/Lección magistral		
Prácticas		
Pruebas de evaluación		
Resolución de problemas y/o casos		
Trabajo autónomo		
Trabajo dirigido o tutorizado		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Pruebas de progreso	50.0	70.0
Valoración de la participación con aprovechamiento en clase	0.0	10.0
Valoración de prácticas	20.0	40.0
NIVEL 2: Topografía		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
6		
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NIVEL 3: Topografía		
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**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
6		
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Sistemas de referencia y de coordenadas empleados en cartografía y topografía.
- Elección de instrumental y metodología para realizar levantamientos topográficos.
- Elección de instrumental y metodología para realizar replanteos topográficos. Geometría en planta y alzado de obras lineales. Mediciones de obra.
- Conceptos básicos de cartografía, fotogrametría y teledetección.
- Tipos de sensores empleados en fotogrametría y teledetección.
- Tratamiento de la imagen digital en procesos fotogramétricos y de teledetección.
- Generación y manejo de modelos digitales del terreno, ortoimágenes, cartografía y productos resultantes de procesos de teledetección.
- Planificación de proyectos fotogramétricos.
- Integración, manejo y gestión de información cartográfica en un Sistema de Información Geográfica.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Sistemas de referencia y sistemas de coordenadas. Teoría de errores. Instrumentos topográficos. Métodos de levantamiento. Métodos de replanteo. Fotogrametría. Cartografía. Sistemas de Información Geográfico Vectoriales y Ráster. Modelos Digitales del Terreno. Principios Físicos en Teledetección. La Imagen Digital. Tipos de Sensores. Correcciones de la Imagen. Aplicaciones de fotogrametría, cartografía y teledetección.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G31 - Capacidad de resolución de problemas con creatividad, iniciativa, metodología y razonamiento crítico.

G33 - Capacidad para la búsqueda y utilización de la normativa y reglamentación relativa a su ámbito de actuación.

G25 - Conocimiento adecuado de los problemas físicos, las tecnologías, maquinaria y sistemas de suministro hídrico y energético, los limites impuestos por factores presupuestarios y normativa constructiva, y las relaciones entre las instalaciones o edificaciones y explotaciones agrarias, las industrias agroalimentarias y los espacios relacionados con la jardinería y el paisajismo con su entorno social y ambiental, así como la necesidad de relacionar aquellos y ese entorno con las necesidades humanas y de preservación del medio ambiente.

G27 - Capacidad para la redacción y firma de mediciones, segregaciones, parcelaciones, valoraciones y tasaciones dentro del medio rural, la técnica propia de la industria agroalimentaria y los espacios relacionados con la jardinería y el paisajismo, tengan o no carácter de informes periciales para Órganos judiciales o administrativos, y con independencia del uso al que este destinado el bien mueble o inmueble objeto de las mismas.

G7 - Resolución de problemas

G14 - Aprendizaje autónomo

G22 - Conocimientos básicos de la profesión

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
E17 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de estudio de levantamientos y replanteos topográficos.		
E18 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Cartografía, Fotogrametría, y teledetección en agronomía.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	**HORAS**	**PRESENCIALIDAD**
Enseñanza presencial (Teoría)	22.5	100
Enseñanza presencial (Prácticas)	22.5	100
Evaluación formativa	5	100
Estudio o preparación de pruebas	90	0
Resolución de problemas o casos	10	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Método expositivo/Lección magistral		
Prácticas		
Pruebas de evaluación		
Resolución de problemas y/o casos		
Trabajo autónomo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Evaluación de informes o trabajos	0.0	20.0
Prueba final	60.0	90.0
Valoración de prácticas	0.0	20.0
Valoración de problemas o casos	0.0	20.0
NIVEL 2: Cálculo de Estructuras y Electrificación		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	9	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
		4,5
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
4,5		
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: Cálculo de Estructuras y Electrificación		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		

CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	9	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
		4,5
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
4,5		
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

- Conocimiento de los principios fundamentales de Resistencia de Materiales
- Conocimiento de los estados tensionales y de deformación generados en barras solicitadas por distintos tipos de esfuerzos (axiales, cortantes, momentos y combinación de ellos).
- Conocimiento de los procedimientos de cálculo para la determinación de reacciones en estructuras porticadas isostáticas.
- Conocimiento de los procedimientos de cálculo para la determinación de reacciones en estructuras trianguladas en celosía (cerchas).
- Conocimiento de los métodos de cálculo para la determinación de reacciones en estructuras hiperestáticas de creciente grado de hiperestaticidad. Método de la flexibilidad (compatibilidad de deformaciones). Método de Cross. Método matricial.
- Conocimiento de los principios fundamentales de Electrotecnia para aplicarlos a la realización de instalaciones eléctricas fundamentales de baja tensión.
- Conocimiento de los elementos que componen las instalaciones electrotécnicas para aplicarlos a la realización de instalaciones eléctricas fundamentales.
- Conocimiento de la normativa fundamental relacionada con las instalaciones electrotécnicas fundamentales.

5.5.1.3 CONTENIDOS

CÁLCULO DE ESTRUCTURAS

- Introducción a la Resistencia de Materiales
- Esfuerzo axial simple
- Flexión. Estudio de las tensiones y de las deformaciones
- Esfuerzos combinados
- Cálculo de pórticos isostáticos
- Cálculo de estructuras trianguladas en celosía
- Cálculo de estructuras hiperestáticas. Método de la flexibilidad.
- Compatibilidad de deformaciones. Método de Cross. Cálculo matricial

ELECTRIFICACIÓN

- Introducción a la Electrotecnia
- Normativa fundamental aplicable a las instalaciones electrotécnicas
- Componentes fundamentales de las instalaciones eléctricas de baja tensión
- Definición y cálculo de la potencia demandada en una instalación eléctrica
- Definición y cálculo de red de cables o líneas
- Protección de las personas frente al riesgo eléctrico
- Protección de las instalaciones eléctricas

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G31 - Capacidad de resolución de problemas con creatividad, iniciativa, metodología y razonamiento crítico.

G33 - Capacidad para la búsqueda y utilización de la normativa y reglamentación relativa a su ámbito de actuación.

G25 - Conocimiento adecuado de los problemas físicos, las tecnologías, maquinaria y sistemas de suministro hídrico y energético, los limites impuestos por factores presupuestarios y normativa constructiva, y las relaciones entre las instalaciones o edificaciones y explotaciones agrarias, las industrias agroalimentarias y los espacios relacionados con la jardinería y el paisajismo con su entorno social y ambiental, así como la necesidad de relacionar aquellos y ese entorno con las necesidades humanas y de preservación del medio ambiente.
G26 - Capacidad para dirigir la ejecución de las obras objeto de los proyectos relativos a industrias agroalimentarias, explotaciones agrarias y espacios verdes y sus edificaciones, infraestructuras e instalaciones, la prevención de riesgos asociados a esa ejecución y la dirección de equipos multidisciplinares y gestión de recursos humanos, de conformidad con criterios deontológicos.
G30 - Conocimiento en materias básicas, científicas y tecnológicas que permitan un aprendizaje continuo, así como una capacidad de adaptación a nuevas situaciones o entornos cambiantes.
G2 - Conocimiento de informática (Común para todas las titulaciones UCLM)
G3 - Comunicación oral y escrita (Común para todas las titulaciones UCLM)
G4 - Capacidad de análisis y síntesis
G6 - Capacidad de gestión de la información
G7 - Resolución de problemas
G8 - Toma de decisiones
G13 - Razonamiento crítico
G14 - Aprendizaje autónomo
G16 - Creatividad
G19 - Motivación por la calidad
G21 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica
G24 - Capacidad para Ia preparación previa, concepción, redacción y firma de proyectos que tengan por objeto la construcción, reforma, reparación, conservación, demolición, fabricación, instalación, montaje o explotación de bienes muebles o inmuebles que por su naturaleza y características queden comprendidos en la técnica propia de la producción agrícola y ganadera (instalaciones o edificaciones, explotaciones, infraestructuras y vías rurales), la industria agroalimentaria (industrias extractivas, fermentativas, lácteas, conserveras, hortofrutícolas, cárnicas, pesqueras, de salazones y, en general, cualquier otra dedicada a Ia elaboración y/o transformación, conservación, manipulación y distribución de productos alimentarios) y la jardinería y el paisajismo (espacios verdes urbanos y/o rurales, parques, jardines, viveros, arbolado urbano, etc. instalaciones deportivas públicas o privadas y entornos sometidos a recuperación paisajística).
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES
No existen datos
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS
E19 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Ingeniería del medio rural: Cálculo de estructuras y construcción
E20 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Ingeniería del medio rural: Electrotecnia
E40 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Electrificación de explotaciones agropecuarias.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Enseñanza presencial (Teoría)	25	100
Enseñanza presencial (Prácticas)	25	100
Evaluación formativa	10	100
Estudio o preparación de pruebas	87.5	0
Resolución de problemas o casos	30	100
Elaboración de memorias	47.5	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Método expositivo/Lección magistral
Prácticas
Pruebas de evaluación

Resolución de problemas y/o casos		
Trabajo autónomo		
Trabajo dirigido o tutorizado		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Evaluación de informes o trabajos	20.0	40.0
Pruebas de progreso	60.0	80.0
Valoración de la participación con aprovechamiento en clase	0.0	20.0
NIVEL 2: Hidráulica		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
		6
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NIVEL 3: Hidráulica		
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	

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Conocer y comprender las propiedades de la presión hidrostática.
- Conocer y comprender las ecuaciones fundamentales del movimiento de fluidos en conducciones abiertas y cerradas.
- Conocer los componentes de una red de tuberías para justificar su elección.
- Conocer y comprender los fundamentos de las pérdidas de carga en una tubería.
- Conocer y comprender los principios de funcionamiento de las bombas hidráulicas, sus principales tipos y los criterios para su elección.
- Conocer y comprender los fundamentos hidráulicos de los canales.
- Adquirir habilidad en la resolución y cálculo de problemas numéricos propios de la Hidráulica.
- Familiarizarse con los bancos de ensayo del laboratorio de Hidráulica y los métodos experimentales utilizados en el mismo, haciendo un análisis e interpretación de los resultados obtenidos.
- Adquisición de destrezas en la elaboración de informes, utilizando adecuadamente el lenguaje científico y técnico propio de la Hidráulica.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Propiedades físicas de los fluidos

Hidrostática

Hidrodinámica

Conducciones forzadas

Conducciones con lámina libre en régimen permanente

5.5.1.4 OBSERVACIONES

DESCRIPCIÓN DE LAS MATERIAS O ASIGNATURAS

Denominación de la materia o asignatura	Créditos ECTS	Carácter1:	DESPLIEGUE TEMPORAL
Hidráulica	6	Obligatoria	ETSIAM (ALBACETE): 2º CURSO. 2º CUATRIMESTRE. ETSIA (CIUDAD REAL): 2º CURSO. 1er CUATRIMESTRE

En las actividades formativas se facilitarán los materiales docentes e incluso los cuestionarios y problemas utilizando las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) a través de la plataforma de teleformación **Moodle**.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G31 - Capacidad de resolución de problemas con creatividad, iniciativa, metodología y razonamiento crítico.

G33 - Capacidad para la búsqueda y utilización de la normativa y reglamentación relativa a su ámbito de actuación.

G25 - Conocimiento adecuado de los problemas físicos, las tecnologías, maquinaria y sistemas de suministro hídrico y energético, los limites impuestos por factores presupuestarios y normativa constructiva, y las relaciones entre las instalaciones o edificaciones y explotaciones agrarias, las industrias agroalimentarias y los espacios relacionados con la jardinería y el paisajismo con su entorno social y ambiental, así como la necesidad de relacionar aquellos y ese entorno con las necesidades humanas y de preservación del medio ambiente.

G26 - Capacidad para dirigir la ejecución de las obras objeto de los proyectos relativos a industrias agroalimentarias, explotaciones agrarias y espacios verdes y sus edificaciones, infraestructuras e instalaciones, la prevención de riesgos asociados a esa ejecución y la dirección de equipos multidisciplinares y gestión de recursos humanos, de conformidad con criterios deontológicos.

G30 - Conocimiento en materias básicas, científicas y tecnológicas que permitan un aprendizaje continuo, así como una capacidad de adaptación a nuevas situaciones o entornos cambiantes.

G1 - Conocimiento de lengua extranjera (Común para todas las titulaciones UCLM)

G2 - Conocimiento de informática (Común para todas las titulaciones UCLM)

G3 - Comunicación oral y escrita (Común para todas las titulaciones UCLM)

G4 - Capacidad de análisis y síntesis

G5 - Capacidad de organización y planificación
G6 - Capacidad de gestión de la información
G7 - Resolución de problemas
G8 - Toma de decisiones
G9 - Compromiso ético y deontología profesional (Común para todas las titulaciones UCLM)
G10 - Trabajo en equipo
G11 - Habilidades en las relaciones interpersonales
G13 - Razonamiento crítico
G14 - Aprendizaje autónomo
G15 - Adaptación a nuevas situaciones
G16 - Creatividad
G18 - Iniciativa y espíritu emprendedor
G19 - Motivación por la calidad
G20 - Sensibilidad por temas medioambientales
G21 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica
G22 - Conocimientos básicos de la profesión
G23 - Capacidad para comunicarse con personas no expertas
G24 - Capacidad para Ia preparación previa, concepción, redacción y firma de proyectos que tengan por objeto la construcción, reforma, reparación, conservación, demolición, fabricación, instalación, montaje o explotación de bienes muebles o inmuebles que por su naturaleza y características queden comprendidos en la técnica propia de la producción agrícola y ganadera (instalaciones o edificaciones, explotaciones, infraestructuras y vías rurales), la industria agroalimentaria (industrias extractivas, fermentativas, lácteas, conserveras, hortofrutícolas, cárnicas, pesqueras, de salazones y, en general, cualquier otra dedicada a Ia elaboración y/o transformación, conservación, manipulación y distribución de productos alimentarios) y la jardinería y el paisajismo (espacios verdes urbanos y/o rurales, parques, jardines, viveros, arbolado urbano, etc, instalaciones deportivas públicas o privadas y entornos sometidos a recuperación paisajística).
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES
No existen datos
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS
E21 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Ingeniería del medio rural: Hidráulica

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Enseñanza presencial (Teoría)	25	100
Enseñanza presencial (Prácticas)	10	100
Evaluación formativa	7.5	100
Estudio o preparación de pruebas	50	0
Resolución de problemas o casos	17.5	100
Elaboración de memorias	40	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Método expositivo/Lección magistral
Prácticas
Pruebas de evaluación
Resolución de problemas y/o casos
Trabajo autónomo
Trabajo dirigido o tutorizado

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA

Evaluación de informes o trabajos	10.0	40.0
Pruebas de progreso	50.0	80.0
Valoración de la participación con aprovechamiento en clase	0.0	10.0
NIVEL 2: Motores		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
		6
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NIVEL 3: Motores		
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	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		

- Conocer los principios básicos de la Termodinámica y su aplicación práctica en los motores térmicos, fuente de energía de las máquinas más empleadas en la generación de energía mecánica a pie de parcela dentro de las explotaciones agrarias, los tractores.
- Conocer, comprender y analizar los diferentes parámetros que afectan a las características operativas o de funcionamiento de los motores empleados, tanto sobre requisitos constructivos, como operativos, de diseño y mantenimiento, con el fin último de analizar, comparar y evaluar los diferentes factores que afectan a las prestaciones suministradas por los mismos, prestando una especial atención a los MEC, como tipos de motores más empleados dentro de las explotaciones agrarias.
- Adquirir habilidad y soltura en la resolución de problemas numéricos de tipo técnico de esta disciplina, para poder emplear esta habilidad desarrollada en el ejercicio de su vida profesional.
- Adquirir las nociones del material empleado, así como de su uso, en un taller de reparación, mantenimiento de estas máquinas, completado con la simulación de procesos.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Conceptos básicos de Termodinámica aplicada. Elementos constructivos de los M.C.I.A. Ciclos de Trabajo de los M.C.I.A. Diagramas reales o indicados. Potencias. Rendimientos. Renovación de la carga en los M.C.I.A. de 4T. Sobrealimentación. Ensayo de Motores. La combustión en los MEC y MEP. Contaminación y combustibles. Pérdidas mecánicas y térmicas. Lubricación y Refrigeración. Alimentación en los MEC. Alimentación en los MEP. Elementos Complementarios.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G31 - Capacidad de resolución de problemas con creatividad, iniciativa, metodología y razonamiento crítico.

G33 - Capacidad para la búsqueda y utilización de la normativa y reglamentación relativa a su ámbito de actuación.

G34 - Capacidad para desarrollar sus actividades, asumiendo un compromiso social, ético y ambiental en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.

G25 - Conocimiento adecuado de los problemas físicos, las tecnologías, maquinaria y sistemas de suministro hídrico y energético, los limites impuestos por factores presupuestarios y normativa constructiva, y las relaciones entre las instalaciones o edificaciones y explotaciones agrarias, las industrias agroalimentarias y los espacios relacionados con la jardinería y el paisajismo con su entorno social y ambiental, así como la necesidad de relacionar aquellos y ese entorno con las necesidades humanas y de preservación del medio ambiente.

G30 - Conocimiento en materias básicas, científicas y tecnológicas que permitan un aprendizaje continuo, así como una capacidad de adaptación a nuevas situaciones o entornos cambiantes.

G2 - Conocimiento de informática (Común para todas las titulaciones UCLM)

G3 - Comunicación oral y escrita (Común para todas las titulaciones UCLM)

G4 - Capacidad de análisis y síntesis

G6 - Capacidad de gestión de la información

G7 - Resolución de problemas

G10 - Trabajo en equipo

G13 - Razonamiento crítico

G14 - Aprendizaje autónomo

G16 - Creatividad

G20 - Sensibilidad por temas medioambientales

G21 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica

G22 - Conocimientos básicos de la profesión

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

E22 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Ingeniería del medio rural: Motores y Máquinas

E38 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Agroenergética.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Enseñanza presencial (Teoría)	25	100
Enseñanza presencial (Prácticas)	5	100
Evaluación formativa	5	100

Estudio o preparación de pruebas	80	0
Resolución de problemas o casos	22.5	100
Tutorías de grupo	2.5	100
Elaboración de memorias	10	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Método expositivo/Lección magistral		
Prácticas		
Pruebas de evaluación		
Resolución de problemas y/o casos		
Trabajo autónomo		
Tutorías grupales		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Prueba final	0.0	75.0
Pruebas de progreso	30.0	75.0
Valoración de la participación con aprovechamiento en clase	0.0	5.0
Valoración de prácticas	25.0	30.0
NIVEL 2: Proyectos		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
6		
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NIVEL 3: Proyectos		
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**

ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
6		
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Capacidad para formular proyectos técnicos.
- Aptitud para redactar todos los documentos que forman parte de los proyectos de ejecución de obras de ingeniería agrícola y agroalimentaria elaborados en forma multidisciplinar.
- Capacidad para desempeñar la dirección de obras en el ámbito de su habilitación legal.
- Capacidad para analizar Proyectos, Planes y Programas.
- Capacidad para aplicar herramientas avanzadas necesarias para la gestión y organización del proyecto técnico y su ejecución.
- Capacidad para planificar y programar proyectos y obras de ingeniería agrícola y agroalimentaria.
- Conocimiento de las funciones y responsabilidades para el ejercicio de la profesión, de su organización profesional o empresarial, así como los procedimientos administrativos, de gestión y tramitación relacionados con los proyectos, así como de los agentes que intervienen en las obras de ingeniería agrícola y agroalimentaria.

5.5.1.3 CONTENIDOS

- **Concepto y Metodología de Formulación de Proyectos**

Conceptos básicos de Proyectos, introduciendo el enfoque sistémico con el que se debe plantear la realización de un proyecto y las características específicas de los proyectos de Ingeniería Agrícola y Agroalimentaria. Se inicia al estudiante en la metodología aplicada en el proceso de formulación de Proyectos, organización y determinación de los términos de referencia en su realización, de acuerdo con la intención del promotor, las pautas y directrices a seguir, el plan de trabajo y los trabajos de reconocimiento, diagnóstico y diseño preliminar del Proyecto. Se estudian técnicas para la planificación, programación y evaluación multicriterio de Proyectos. Se estudia la normativa de obligado cumplimiento en la formulación de Proyectos.

- **Morfología del Proyecto Técnico**

Se analiza su carácter, contenido y finalidad, así como su estructuración en documentos, normativa general y específica y recomendaciones que deben seguirse en la correcta elaboración de cada uno de ellos.

- **Ejecución y Dirección de Obras**

Se desarrolla la fase de ejecución del Proyecto; la función y responsabilidad de cada uno de los agentes de la obra; y el procedimiento y actuaciones en la dirección de obras.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G31 - Capacidad de resolución de problemas con creatividad, iniciativa, metodología y razonamiento crítico.

G32 - Capacidad de liderazgo, comunicación y transmisión de conocimientos, habilidades y destrezas en los ámbitos sociales de actuación.

G33 - Capacidad para la búsqueda y utilización de la normativa y reglamentación relativa a su ámbito de actuación.

G34 - Capacidad para desarrollar sus actividades, asumiendo un compromiso social, ético y ambiental en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.

G35 - Capacidad para el trabajo en equipos multidisciplinares y multiculturales.

G25 - Conocimiento adecuado de los problemas físicos, las tecnologías, maquinaria y sistemas de suministro hídrico y energético, los limites impuestos por factores presupuestarios y normativa constructiva, y las relaciones entre las instalaciones o edificaciones y explotaciones agrarias, las industrias agroalimentarias y los espacios relacionados con la jardinería y el paisajismo con su entorno social y ambiental, así como la necesidad de relacionar aquellos y ese entorno con las necesidades humanas y de preservación del medio ambiente.

G26 - Capacidad para dirigir la ejecución de las obras objeto de los proyectos relativos a industrias agroalimentarias, explotaciones agrarias y espacios verdes y sus edificaciones, infraestructuras e instalaciones, la prevención de riesgos asociados a esa ejecución y la dirección de equipos multidisciplinares y gestión de recursos humanos, de conformidad con criterios deontológicos.
G27 - Capacidad para la redacción y firma de mediciones, segregaciones, parcelaciones, valoraciones y tasaciones dentro del medio rural, la técnica propia de la industria agroalimentaria y los espacios relacionados con la jardinería y el paisajismo, tengan o no carácter de informes periciales para Órganos judiciales o administrativos, y con independencia del uso al que este destinado el bien mueble o inmueble objeto de las mismas.
G28 - Capacidad para la redacción y firma de estudios de desarrollo rural, de impacto ambiental y de gestión de residuos de las industrias agroalimentarias explotaciones agrícolas y ganaderas, y espacios relacionados con la jardinería y el paisajismo.
G2 - Conocimiento de informática (Común para todas las titulaciones UCLM)
G3 - Comunicación oral y escrita (Común para todas las titulaciones UCLM)
G4 - Capacidad de análisis y síntesis
G5 - Capacidad de organización y planificación
G6 - Capacidad de gestión de la información
G7 - Resolución de problemas
G8 - Toma de decisiones
G9 - Compromiso ético y deontología profesional (Común para todas las titulaciones UCLM)
G10 - Trabajo en equipo
G11 - Habilidades en las relaciones interpersonales
G13 - Razonamiento crítico
G14 - Aprendizaje autónomo
G15 - Adaptación a nuevas situaciones
G16 - Creatividad
G17 - Liderazgo
G18 - Iniciativa y espíritu emprendedor
G19 - Motivación por la calidad
G20 - Sensibilidad por temas medioambientales
G21 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica
G22 - Conocimientos básicos de la profesión
G23 - Capacidad para comunicarse con personas no expertas
G24 - Capacidad para Ia preparación previa, concepción, redacción y firma de proyectos que tengan por objeto la construcción, reforma, reparación, conservación, demolición, fabricación, instalación, montaje o explotación de bienes muebles o inmuebles que por su naturaleza y características queden comprendidos en la técnica propia de la producción agrícola y ganadera (instalaciones o edificaciones, explotaciones, infraestructuras y vías rurales), la industria agroalimentaria (industrias extractivas, fermentativas, lácteas, conserveras, hortofrutícolas, cárnicas, pesqueras, de salazones y, en general, cualquier otra dedicada à Ia elaboración y/o transformación, conservación, manipulación y distribución de productos alimentarios) y la jardinería y el paisajismo (espacios verdes urbanos y/o rurales, parques, jardines, viveros, arbolado urbano, etc, instalaciones deportivas públicas o privadas y entornos sometidos a recuperación paisajística).
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES
No existen datos
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS
E23 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de proyectos técnicos.
E26 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de toma de decisiones mediante el uso de los recursos disponibles para el trabajo en grupos multidisciplinares.
E27 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de transferencia de tecnología, entender, interpretar, comunicar y adoptar los avances en el campo agrario.
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD

DOCUMENTO INFORMATIVO

Enseñanza presencial (Teoría)	25	100
Enseñanza presencial (Prácticas)	20	100
Evaluación formativa	5	100
Estudio o preparación de pruebas	65	0
Talleres o seminarios	10	100
Elaboración de memorias	25	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Aprendizaje basado en problemas (ABP)		
Método expositivo/Lección magistral		
Pruebas de evaluación		
Talleres y Seminarios		
Trabajo autónomo		
Trabajo dirigido o tutorizado		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Evaluación de informes o trabajos	20.0	40.0
Prueba final	30.0	80.0
Valoración de la participación con aprovechamiento en clase	0.0	10.0
Valoración de problemas o casos	20.0	60.0
NIVEL 2: Economía y Comercialización		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
		6
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NIVEL 3: Economía y Comercialización		
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
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
		6
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Comprender y asimilar los factores y métodos de valoración de empresas.
- Saber analizar e interpretar los diferentes indicadores que se utilizan para la determinación del valor de la empresa.
- Conseguir una visión integral del proceso de valoración de la empresa.
- Comprender y asimilar la función comercial de la empresa.
- Conocer y manejar las herramientas de la investigación comercial.
- Conseguir aplicar estrategias acertadas de marketing en mercados competitivos.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Análisis del contexto económico, normativo y legal de la valoración de empresas así como de sus aplicaciones. Situaciones de las empresas ante una valoración así como los factores a tener en cuenta en la valoración. Métodos de valoración de empresas. Investigación de mercados agroalimentarios. Segmentación de consumidores Variables tácticas (precio y comunicación) y estratégicas de marketing (producto y distribución). Diseño de estrategias de marketing.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

En las actividades formativas se facilitarán los materiales docentes e incluso los cuestionarios y problemas utilizando las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) a través de la plataforma de teleformación **Moodle**.

COMENTARIOS ADICIONALES:

La importancia de la valoración de empresas radica en que, dada la inexistencia de un mercado de empresas debido a la singularidad de éstas, tiene sentido cada vez más en el mundo actual como procedimiento de asignación de un valor bajo distintas hipótesis y en función de objetivos diferentes (económicos y sociales). Desde el punto de vista comercial, la importancia radica en que es la única actividad de la empresa que genera ingresos y para ello, la empresa debe de competir en mercados cada vez más maduros y exigentes.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G31 - Capacidad de resolución de problemas con creatividad, iniciativa, metodología y razonamiento crítico.

G33 - Capacidad para la búsqueda y utilización de la normativa y reglamentación relativa a su ámbito de actuación.

G34 - Capacidad para desarrollar sus actividades, asumiendo un compromiso social, ético y ambiental en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.

G26 - Capacidad para dirigir la ejecución de las obras objeto de los proyectos relativos a industrias agroalimentarias, explotaciones agrarias y espacios verdes y sus edificaciones, infraestructuras e instalaciones, la prevención de riesgos asociados a esa ejecución y la dirección de equipos multidisciplinares y gestión de recursos humanos, de conformidad con criterios deontológicos.

G27 - Capacidad para la redacción y firma de mediciones, segregaciones, parcelaciones, valoraciones y tasaciones dentro del medio rural, la técnica propia de la industria agroalimentaria y los espacios relacionados con la jardinería y el paisajismo, tengan o no carácter de informes periciales para Órganos judiciales o administrativos, y con independencia del uso al que este destinado el bien mueble o inmueble objeto de las mismas.

G29 - Capacidad para la dirección y gestión de toda clase de industrias agroalimentarias, explotaciones agrícolas y ganaderas, espacios verdes urbanos y/o rurales, y áreas deportivas públicas o privadas, con conocimiento de las nuevas tecnologías, los

procesos de calidad, trazabilidad y certificación y las técnicas de marketing y comercialización de productos alimentarios y plantas cultivadas.		
G1 - Conocimiento de lengua extranjera (Común para todas las titulaciones UCLM)		
G2 - Conocimiento de informática (Común para todas las titulaciones UCLM)		
G3 - Comunicación oral y escrita (Común para todas las titulaciones UCLM)		
G4 - Capacidad de análisis y síntesis		
G5 - Capacidad de organización y planificación		
G6 - Capacidad de gestión de la información		
G7 - Resolución de problemas		
G8 - Toma de decisiones		
G9 - Compromiso ético y deontología profesional (Común para todas las titulaciones UCLM)		
G10 - Trabajo en equipo		
G13 - Razonamiento crítico		
G14 - Aprendizaje autónomo		
G15 - Adaptación a nuevas situaciones		
G16 - Creatividad		
G17 - Liderazgo		
G18 - Iniciativa y espíritu emprendedor		
G21 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
E25 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de valoración de empresas agrarias y comercialización		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	**HORAS**	**PRESENCIALIDAD**
Enseñanza presencial (Teoría)	30	100
Enseñanza presencial (Prácticas)	25	100
Evaluación formativa	5	100
Estudio o preparación de pruebas	90	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Método expositivo/Lección magistral		
Prácticas		
Pruebas de evaluación		
Trabajo autónomo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Pruebas de progreso	70.0	100.0
Valoración de prácticas	0.0	30.0
NIVEL 2: Planificación de Infraestructuras y Mecanización Agraria		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**

ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
6		
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NIVEL 3: Planificación de Infraestructuras y Mecanización Agraria		
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**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
6		
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Capacidad para dirigir la ejecución de Proyectos, Planes y Programas de Infraestructuras y Mecanización en el medio agrícola y agroalimentario.
- Capacidad para la aplicación de los Sistemas de Información Geográfica en la dirección y gestión de infraestructuras y mecanización agrarias.
- Capacidad para aplicar herramientas avanzadas de planificación, gestión y organización de proyectos y mecanización en el territorio rural.
- Capacidad para la dirección y gestión de explotaciones agrarias.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Bloque I: LA PLANIFICACIÓN EN EL MEDIO RURAL

Bases de la planificación y ordenación del territorio. La planificación de infraestructuras y mecanización en el medio rural agrario y agroalimentario.

Bloque II: APLICACIÓN A LA PLANIFICACIÓN MEDIANTE SISTEMAS DE INFORMACIÓN GEOGRÁFICA

Aplicación de herramientas avanzadas de tratamiento y análisis de los datos de partida del proyecto recogidos durante la fase de Formulación, incorporando información territorial cuyas características geográficas son conocidas. Los Sistemas de Información Geográfica constituyen un elemento de ayuda a la toma de decisiones para la resolución de problemas multidisciplinares con base en el territorio; y al análisis y diagnóstico del medio rural en su estructura pasada y presente, desde el punto de vista de la planificación y gestión de los recursos naturales.

Bloque III: LA MECANIZACIÓN AGRARIA

La mecanización en el medio rural agrario y agroalimentario. Selección técnico-económica de equipos agrícolas en el medio rural agrario y agroalimentario. Desarrollo de modelos implicados en la selección de equipos condicionados al medio natural circundante.

Bloque IV: GESTIÓN DE PROYECTOS DE INFRAESTRUCTURAS AGRARIAS

Se introduce al estudiante en la práctica profesional mediante su iniciación en el conocimiento básico de la Gestión de Proyectos para su participación en la planificación, programación y control de Proyectos multidisciplinares en el ámbito de la Ingeniería Agrícola y Agroalimentaria; se estudian técnicas para la planificación, programación y evaluación multicriterio.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

En las actividades formativas se facilitarán los materiales docentes e incluso los cuestionarios y problemas utilizando las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) a través de la plataforma de teleformación **Moodle**.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G31 - Capacidad de resolución de problemas con creatividad, iniciativa, metodología y razonamiento crítico.

G33 - Capacidad para la búsqueda y utilización de la normativa y reglamentación relativa a su ámbito de actuación.

G25 - Conocimiento adecuado de los problemas físicos, las tecnologías, maquinaria y sistemas de suministro hídrico y energético, los limites impuestos por factores presupuestarios y normativa constructiva, y las relaciones entre las instalaciones o edificaciones y explotaciones agrarias, las industrias agroalimentarias y los espacios relacionados con la jardinería y el paisajismo con su entorno social y ambiental, así como la necesidad de relacionar aquellos y ese entorno con las necesidades humanas y de preservación del medio ambiente.

G26 - Capacidad para dirigir la ejecución de las obras objeto de los proyectos relativos a industrias agroalimentarias, explotaciones agrarias y espacios verdes y sus edificaciones, infraestructuras e instalaciones, la prevención de riesgos asociados a esa ejecución y la dirección de equipos multidisciplinares y gestión de recursos humanos, de conformidad con criterios deontológicos.

G29 - Capacidad para la dirección y gestión de toda clase de industrias agroalimentarias, explotaciones agrícolas y ganaderas, espacios verdes urbanos y/o rurales, y áreas deportivas públicas o privadas, con conocimiento de las nuevas tecnologías, los procesos de calidad, trazabilidad y certificación y las técnicas de marketing y comercialización de productos alimentarios y plantas cultivadas.

G2 - Conocimiento de informática (Común para todas las titulaciones UCLM)

G3 - Comunicación oral y escrita (Común para todas las titulaciones UCLM)

G4 - Capacidad de análisis y síntesis

G5 - Capacidad de organización y planificación

G6 - Capacidad de gestión de la información

G7 - Resolución de problemas

G8 - Toma de decisiones

G10 - Trabajo en equipo

G11 - Habilidades en las relaciones interpersonales

G13 - Razonamiento crítico

G14 - Aprendizaje autónomo

G15 - Adaptación a nuevas situaciones

G16 - Creatividad

G17 - Liderazgo

G18 - Iniciativa y espíritu emprendedor

G19 - Motivación por la calidad

G20 - Sensibilidad por temas medioambientales

G21 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica

G22 - Conocimientos básicos de la profesión

G23 - Capacidad para comunicarse con personas no expertas

PROPUESTA

G24 - Capacidad para Ia preparación previa, concepción, redacción y firma de proyectos que tengan por objeto la construcción, reforma, reparación, conservación, demolición, fabricación, instalación, montaje o explotación de bienes muebles o inmuebles que por su naturaleza y características queden comprendidos en la técnica propia de la producción agrícola y ganadera (instalaciones o edificaciones, explotaciones, infraestructuras y vías rurales), la industria agroalimentaria (industrias extractivas, fermentativas, lácteas, conserveras, hortofrutícolas, cárnicas, pesqueras, de salazones y, en general, cualquier otra dedicada a Ia elaboración y/o transformación, conservación, manipulación y distribución de productos alimentarios) y la jardinería y el paisajismo (espacios verdes urbanos y/o rurales, parques, jardines, viveros, arbolado urbano, etc, instalaciones deportivas públicas o privadas y entornos sometidos a recuperación paisajística).
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES
No existen datos
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS
E23 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de proyectos técnicos.
E24 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Sistemas de información geográfica en agronomía.
E26 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de toma de decisiones mediante el uso de los recursos disponibles para el trabajo en grupos multidisciplinares.
E27 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de transferencia de tecnología, entender, interpretar, comunicar y adoptar los avances en el campo agrario.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Enseñanza presencial (Teoría)	30	100
Enseñanza presencial (Prácticas)	25	100
Evaluación formativa	5	100
Estudio o preparación de pruebas	70	0
Elaboración de memorias	20	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Método expositivo/Lección magistral
Pruebas de evaluación
Resolución de problemas y/o casos
Trabajo autónomo
Trabajo dirigido o tutorizado

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación de informes o trabajos	0.0	25.0
Prueba final	50.0	100.0
Pruebas de progreso	40.0	100.0
Valoración de prácticas	20.0	60.0

5.5 NIVEL 1: Formación Optativa. Especialidad Explotaciones Agropecuarias

5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1

NIVEL 2: Producción Animal

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Optativa
ECTS NIVEL 2	18

DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral

ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
	6	6
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**

6		
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Explotaciones Agropecuarias		
NIVEL 3: Producción Animal I		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
	6	
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Explotaciones Agropecuarias		
NIVEL 3: Producción Animal II		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
		6
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**

ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Explotaciones Agropecuarias		
NIVEL 3: Producción Animal III		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
6		
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Explotaciones Agropecuarias		

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Conocer la importancia de los principales sistemas de producción animal y sus diferencias, su valor económico, tendencias e integración en los sistemas agrarios y medioambientales, y vinculación a los sistemas agrarios donde se producen así como los elementos esenciales de la explotación ganadera como unidad productiva.
- Complementar la formación básica en producción animal orientada a una cierta especialización en explotaciones ganaderas desde una perspectiva profesional.
- Identificar la base animal más apropiada a los diferentes sistemas y objetivos planteados.
- Conocer y utilizar los fundamentos anatómicos y fisiológicos de los animales, teniendo en cuenta las particularidades de las especies domésticas y que permita emplear su terminología propia en los procesos de producción.
- Conocer y comprender el diseño y organización de los programas de selección y cruzamiento empleados en la mejora de las especies domésticas.
- Conocer y comparar los elementos de los ciclos de producción (reproducción, cría, recría y cebo) más comunes en mamíferos y aves de mayor repercusión económica y en especial de la alimentación de los animales así como los cuidados complementarios que se le debe proporcionar a cada una de ellas, de acuerdo a sus necesidades fisiológicas y ambientales.
- Diseñar los alojamientos e instalaciones en función de las necesidades de las fases anteriores y teniendo en cuenta la normativa vigente al respecto y conocer el equipamiento más frecuente.
- Conocer los elementos más importantes que influyen en la salud y bienestar animal para organizar su protección y mejora de la producción.
- Conocer los rendimientos, características y clasificación de los principales productos animales, especialmente de los alimentos e identificar los factores de variación que afectan a la producción y calidad de los productos de origen animal.
- Conocer la calidad y seguridad de los alimentos de origen animal.
- Comprender y conocer el funcionamiento de la empresa ganadera y de la organización de los sistemas intensivos y extensivos de las distintas especies animales. Analizar la organización y rendimientos de la explotación ganadera.

- Asesorar legal, científica y técnicamente al productor, a la industria alimentaria y a los consumidores sobre aspectos relacionados con la producción animal.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Anatomía y Fisiología Animal. Mejora genética animal. Sistemas de producción animal. Diseño, elementos y características de las explotaciones ganaderas. Alimentación animal. Salud y bienestar animal. Productos animales. Alimentos de origen animal. Producción animal y contexto económico y medioambiental.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Competencias Específicas:

E28. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Tecnologías de la producción animal.

E29. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Anatomía animal.

E30. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Fisiología animal.

E31. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Sistemas de producción, protección y explotación animal.

E32. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Técnicas de producción animal.

E33. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Genética y mejora animal.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G31 - Capacidad de resolución de problemas con creatividad, iniciativa, metodología y razonamiento crítico.

G33 - Capacidad para la búsqueda y utilización de la normativa y reglamentación relativa a su ámbito de actuación.

G34 - Capacidad para desarrollar sus actividades, asumiendo un compromiso social, ético y ambiental en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.

G35 - Capacidad para el trabajo en equipos multidisciplinares y multiculturales.

G25 - Conocimiento adecuado de los problemas físicos, las tecnologías, maquinaria y sistemas de suministro hídrico y energético, los limites impuestos por factores presupuestarios y normativa constructiva, y las relaciones entre las instalaciones o edificaciones y explotaciones agrarias, las industrias agroalimentarias y los espacios relacionados con la jardinería y el paisajismo con su entorno social y ambiental, así como la necesidad de relacionar aquellos y ese entorno con las necesidades humanas y de preservación del medio ambiente.

G28 - Capacidad para la redacción y firma de estudios de desarrollo rural, de impacto ambiental y de gestión de residuos de las industrias agroalimentarias explotaciones agrícolas y ganaderas, y espacios relacionados con la jardinería y el paisajismo.

G29 - Capacidad para la dirección y gestión de toda clase de industrias agroalimentarias, explotaciones agrícolas y ganaderas, espacios verdes urbanos y/o rurales, y áreas deportivas públicas o privadas, con conocimiento de las nuevas tecnologías, los procesos de calidad, trazabilidad y certificación y las técnicas de marketing y comercialización de productos alimentarios y plantas cultivadas.

G3 - Comunicación oral y escrita (Común para todas las titulaciones UCLM)

G4 - Capacidad de análisis y síntesis

G5 - Capacidad de organización y planificación

G6 - Capacidad de gestión de la información

G7 - Resolución de problemas

G8 - Toma de decisiones

G9 - Compromiso ético y deontología profesional (Común para todas las titulaciones UCLM)

G10 - Trabajo en equipo

G13 - Razonamiento crítico

G14 - Aprendizaje autónomo

G15 - Adaptación a nuevas situaciones

G16 - Creatividad

G17 - Liderazgo

G19 - Motivación por la calidad

G20 - Sensibilidad por temas medioambientales

CONTROL DOCUMENTAL

G21 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica
G22 - Conocimientos básicos de la profesión
G23 - Capacidad para comunicarse con personas no expertas
G24 - Capacidad para la preparación previa, concepción, redacción y firma de proyectos que tengan por objeto la construcción, reforma, reparación, conservación, demolición, fabricación, instalación, montaje o explotación de bienes muebles o inmuebles que por su naturaleza y características queden comprendidos en la técnica propia de la producción agrícola y ganadera (instalaciones o edificaciones, explotaciones, infraestructuras y vías rurales), la industria agroalimentaria (industrias extractivas, fermentativas, lácteas, conserveras, hortofrutícolas, cárnicas, pesqueras, de salazones y, en general, cualquier otra dedicada a Ia elaboración y/o transformación, conservación, manipulación y distribución de productos alimentarios) y la jardinería y el paisajismo (espacios verdes urbanos y/o rurales, parques, jardines, viveros, arbolado urbano, etc, instalaciones deportivas públicas o privadas y entornos sometidos a recuperación paisajística).
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
Enseñanza presencial (Teoría)	100	100
Enseñanza presencial (Prácticas)	50	100
Evaluación formativa	5	100
Estudio o preparación de pruebas	187.5	0
Talleres o seminarios	25	100
Elaboración de memorias	82.5	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Aprendizaje basado en problemas (ABP)
Aprendizaje cooperativo
Método expositivo/Lección magistral
Prácticas
Presentación de trabajos
Pruebas de evaluación
Resolución de problemas y/o casos
Talleres y Seminarios
Trabajo autónomo
Trabajo dirigido o tutorizado
Tutorías grupales

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación de informes o trabajos	0.0	20.0
Evaluación de presentación oral de temas	0.0	25.0
Pruebas de progreso	0.0	90.0
Valoración de la participación con aprovechamiento en clase	0.0	20.0
Valoración de prácticas	20.0	40.0

NIVEL 2: Protección de Cultivos

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Optativa

ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
	6	
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Explotaciones Agropecuarias		
NIVEL 3: Protección de Cultivos		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
	6	
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Explotaciones Agropecuarias		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
• Saber diferenciar entre el fenómeno de 'plaga' y 'enfermedad' • Entender la influencia de los agentes abióticos sobre las plantas cultivadas • Reconocer los diferentes patógenos capaces de producir enfermedades en las plantas cultivadas • Conocer los parásitos animales que pueden provocar daños en las plantas cultivadas y comprender su forma de actuar • Conocer y saber seleccionar entre los diferentes métodos de control de plagas y enfermedades agrícola		

5.5.1.3 CONTENIDOS

TEORIA

BLOQUE 1.- Introducción. Concepto de Protección de cultivos. Bases de la protección de cultivos. Etiología y expresión de la enfermedad o daño.

BLOQUE 2.- Estudio de los agentes fitopatógenos causantes de enfermedades y daño. Taxonomía, biología, mecanismos de acción, sintomatología y lucha.

BLOQUE 3.- Estrategias de lucha. Control químico. Protección integrada y agricultura sostenible.

PRÁCTICAS

Diagnóstico de una enfermedad.

Muestreos y aislamientos de planta-suelo de agentes fitopatógenos.

Reconocimiento de las principales plagas y enfermedades de cultivos.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Competencias Específicas:

E35. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Sistemas de producción y explotación.

E36. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Protección de cultivos contra enfermedades y plagas.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G31 - Capacidad de resolución de problemas con creatividad, iniciativa, metodología y razonamiento crítico.

G33 - Capacidad para la búsqueda y utilización de la normativa y reglamentación relativa a su ámbito de actuación.

G34 - Capacidad para desarrollar sus actividades, asumiendo un compromiso social, ético y ambiental en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.

G25 - Conocimiento adecuado de los problemas físicos, las tecnologías, maquinaria y sistemas de suministro hídrico y energético, los limites impuestos por factores presupuestarios y normativa constructiva, y las relaciones entre las instalaciones o edificaciones y explotaciones agrarias, las industrias agroalimentarias y los espacios relacionados con la jardinería y el paisajismo con su entorno social y ambiental, así como la necesidad de relacionar aquellos y ese entorno con las necesidades humanas y de preservación del medio ambiente.

G28 - Capacidad para la redacción y firma de estudios de desarrollo rural, de impacto ambiental y de gestión de residuos de las industrias agroalimentarias explotaciones agrícolas y ganaderas, y espacios relacionados con la jardinería y el paisajismo.

G29 - Capacidad para la dirección y gestión de toda clase de industrias agroalimentarias, explotaciones agrícolas y ganaderas, espacios verdes urbanos y/o rurales, y áreas deportivas públicas o privadas, con conocimiento de las nuevas tecnologías, los procesos de calidad, trazabilidad y certificación y las técnicas de marketing y comercialización de productos alimentarios y plantas cultivadas.

G4 - Capacidad de análisis y síntesis

G5 - Capacidad de organización y planificación

G6 - Capacidad de gestión de la información

G7 - Resolución de problemas

G8 - Toma de decisiones

G9 - Compromiso ético y deontología profesional (Común para todas las titulaciones UCLM)

G10 - Trabajo en equipo

G13 - Razonamiento crítico

G14 - Aprendizaje autónomo

G15 - Adaptación a nuevas situaciones

G19 - Motivación por la calidad

G20 - Sensibilidad por temas medioambientales

G21 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

BORRADOR

No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
E11 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de las bases de la producción vegetal, los sistemas de producción, de protección y de explotación.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	**HORAS**	**PRESENCIALIDAD**
Enseñanza presencial (Teoría)	37.5	100
Enseñanza presencial (Prácticas)	15	100
Evaluación formativa	2.5	100
Estudio o preparación de pruebas	80	0
Talleres o seminarios	2.5	100
Tutorías individuales	2.5	100
Elaboración de memorias	10	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Método expositivo/Lección magistral		
Prácticas		
Pruebas de evaluación		
Talleres y Seminarios		
Trabajo autónomo		
Trabajo dirigido o tutorizado		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Evaluación de informes o trabajos	0.0	40.0
Prueba final	60.0	80.0
Pruebas de progreso	0.0	80.0
Valoración de la participación con aprovechamiento en clase	0.0	5.0
Valoración de prácticas	10.0	20.0
NIVEL 2: Horticultura		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
	6	
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**

No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Explotaciones Agropecuarias		
NIVEL 3: Horticultura		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
	6	
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Explotaciones Agropecuarias		

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- El conocimiento socioeconómico del Subsector Hortícola de la Agricultura Española y sus interrelaciones con los entornos más cercanos (UE, Magreb, etc.).
- Conocer las bases, los fundamentos y los métodos que determinan en campo, recolección y postcosecha el rendimiento y la calidad de la producción en los distintos Sistemas Hortícolas de Cultivo.
- Conocer y aplicar las técnicas de Producción Hortícola en sistemas Intensivos, Extensivos y de Protección y Cultivos Forzados, en campo y en la postcosecha.
- Especificar la aplicación de las Técnicas Agronómicas a los distintos grupos de especies hortícolas: olerícolas, hongos comestibles, flor cortada y planta ornamental y plantas medicinales, aromáticas y condimentarias.
- Programar Itinerarios Técnicos de producción y postcosecha para los distintos Sistemas de Producción Hortícola.
- Análisis y aplicación de metodologías para la evaluación ambiental de los distintos Sistemas de Producción Hortícola.

5.5.1.3 CONTENIDOS

- **Bloque 1.** Conocimiento del Subsector Hortícola español en el contexto de la Unión Europea.
- **Bloque 2.** Bases, fundamentos y métodos de la producción y postcosecha de especies hortícolas.
- **Bloque 3.** Sistemas Hortícolas Protegidos y de Cultivos Forzados.
- **Bloque 4.** Sistemas Hortícolas de Cultivos Sin Suelo Convencional y Con Soluciones Nutritivas.
- **Bloque 5.** Cultivos Hortícolas. Técnicas de producción y postcosecha.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Competencias Específicas:

E34. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Tecnologías de la producción vegetal.

E35. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Sistemas de producción y explotación.

E36. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Protección de cultivos contra plagas y enfermedades.

E37. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Tecnología y sistemas de cultivo de especies herbáceas.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES
G31 - Capacidad de resolución de problemas con creatividad, iniciativa, metodología y razonamiento crítico.
G33 - Capacidad para la búsqueda y utilización de la normativa y reglamentación relativa a su ámbito de actuación.
G34 - Capacidad para desarrollar sus actividades, asumiendo un compromiso social, ético y ambiental en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.
G25 - Conocimiento adecuado de los problemas físicos, las tecnologías, maquinaria y sistemas de suministro hídrico y energético, los limites impuestos por factores presupuestarios y normativa constructiva, y las relaciones entre las instalaciones o edificaciones y explotaciones agrarias, las industrias agroalimentarias y los espacios relacionados con la jardinería y el paisajismo con su entorno social y ambiental, así como la necesidad de relacionar aquellos y ese entorno con las necesidades humanas y de preservación del medio ambiente.
G29 - Capacidad para la dirección y gestión de toda clase de industrias agroalimentarias, explotaciones agrícolas y ganaderas, espacios verdes urbanos y/o rurales, y áreas deportivas públicas o privadas, con conocimiento de las nuevas tecnologías, los procesos de calidad, trazabilidad y certificación y las técnicas de marketing y comercialización de productos alimentarios y plantas cultivadas.
G3 - Comunicación oral y escrita (Común para todas las titulaciones UCLM)
G4 - Capacidad de análisis y síntesis
G5 - Capacidad de organización y planificación
G6 - Capacidad de gestión de la información
G7 - Resolución de problemas
G8 - Toma de decisiones
G9 - Compromiso ético y deontología profesional (Común para todas las titulaciones UCLM)
G10 - Trabajo en equipo
G11 - Habilidades en las relaciones interpersonales
G12 - Reconocimiento de la diversidad y multiculturalidad
G13 - Razonamiento crítico
G14 - Aprendizaje autónomo
G15 - Adaptación a nuevas situaciones
G16 - Creatividad
G18 - Iniciativa y espíritu emprendedor
G19 - Motivación por la calidad
G20 - Sensibilidad por temas medioambientales
G21 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica
G22 - Conocimientos básicos de la profesión
G23 - Capacidad para comunicarse con personas no expertas
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES
No existen datos
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS
E10 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de identificación y caracterización de especies vegetales.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Enseñanza presencial (Teoría)	37.5	100
Enseñanza presencial (Prácticas)	20	100
Evaluación formativa	2.5	100
Estudio o preparación de pruebas	60	0
Lectura de artículos y recensión	15	0
Elaboración de memorias	15	0

Borrador

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lectura de artículos científicos y preparación de recensiones		
Método expositivo/Lección magistral		
Prácticas		
Pruebas de evaluación		
Resolución de problemas y/o casos		
Trabajo autónomo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Evaluación de informes o trabajos	0.0	40.0
Pruebas de progreso	40.0	80.0
Valoración de prácticas	0.0	10.0
Valoración de problemas o casos	0.0	20.0
NIVEL 2: Cultivos Herbáceos		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
	6	
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Explotaciones Agropecuarias		
NIVEL 3: Cultivos Herbáceos		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
	6	
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**

ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	

LISTADO DE MENCIONES

Mención en Explotaciones Agropecuarias

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Se establece como objetivos que los estudiantes adquieran las siguientes competencias:

De Conocimiento:

- Conocer las características de las principales especies de Cultivos Herbáceos Extensivos referentes a sistemática, morfología, fisiología, ecología y material vegetal.
- Conocer las técnicas agronómicas aplicables a los cultivos herbaceos extensivos, como pueden ser, el laboreo y control de malas hierbas, fertilización, control de la humedad del suelo, la defensa del cultivo, la recolección, conservación y transformación de cosechas y la utilización de subproductos.
- Conocer la situación y problemática económica de las principales especies de cultivos herbáceos (en lo que se refiere a superficies cultivadas, rendimientos y producciones) tanto a nivel mundial como en la U.E., nuestro país y comunidad autónoma, así como las directrices de la Política Agraria que les afecta.

De Capacidades:

- Capacitar a los alumnos para analizar el impacto que las técnicas anteriores tendrán en el desarrollo y producción de los cultivos, así como en la calidad de la producción obtenida.
- Capacitar a los alumnos para aplicar los conocimientos adquiridos a situaciones reales y concretas de forma que sean capaces de decidir, planificar, dirigir y evaluar la implantación de cultivos herbáceos en una exploración agraria.

5.5.1.3 CONTENIDOS

- Introducción sobre la situación actual de los cultivos Herbáceos Extensivos.
- Morfología, fisiología y ecología de cereales. Técnicas de cultivo. Usos y calidad del grano.
- Morfología, fisiología y ecología de leguminosas. Técnicas de cultivo. Usos y calidad.
- Morfología, fisiología y ecología de algunas plantas industriales. Técnicas de cultivo. Usos y calidad.
- Morfología, fisiología, ecología y calidad de las principales especies forrajeras. Técnicas de cultivo.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Competencias Específicas:

E34. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Tecnologías de la producción vegetal

E35. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Sistemas de producción y explotación

E37. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Tecnología y sistemas de cultivo de especies herbáceas.

E38. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Agroenergética

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G31 - Capacidad de resolución de problemas con creatividad, iniciativa, metodología y razonamiento crítico.

G33 - Capacidad para la búsqueda y utilización de la normativa y reglamentación relativa a su ámbito de actuación.

G34 - Capacidad para desarrollar sus actividades, asumiendo un compromiso social, ético y ambiental en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.

G29 - Capacidad para la dirección y gestión de toda clase de industrias agroalimentarias, explotaciones agrícolas y ganaderas, espacios verdes urbanos y/o rurales, y áreas deportivas públicas o privadas, con conocimiento de las nuevas tecnologías, los procesos de calidad, trazabilidad y certificación y las técnicas de marketing y comercialización de productos alimentarios y plantas cultivadas.

G2 - Conocimiento de informática (Común para todas las titulaciones UCLM)

G3 - Comunicación oral y escrita (Común para todas las titulaciones UCLM)

G4 - Capacidad de análisis y síntesis		
G5 - Capacidad de organización y planificación		
G6 - Capacidad de gestión de la información		
G7 - Resolución de problemas		
G8 - Toma de decisiones		
G10 - Trabajo en equipo		
G11 - Habilidades en las relaciones interpersonales		
G13 - Razonamiento crítico		
G14 - Aprendizaje autónomo		
G18 - Iniciativa y espíritu emprendedor		
G19 - Motivación por la calidad		
G20 - Sensibilidad por temas medioambientales		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
E10 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de identificación y caracterización de especies vegetales.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	**HORAS**	**PRESENCIALIDAD**
Enseñanza presencial (Teoría)	32.5	100
Enseñanza presencial (Prácticas)	10	100
Evaluación formativa	5	100
Estudio o preparación de pruebas	90	0
Presentación de trabajos o temas	10	100
Tutorías de grupo	2.5	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Método expositivo/Lección magistral		
Prácticas		
Presentación de trabajos		
Pruebas de evaluación		
Trabajo autónomo		
Tutorías grupales		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Evaluación de presentación oral de temas	0.0	30.0
Pruebas de progreso	50.0	90.0
Valoración de la participación con aprovechamiento en clase	0.0	20.0
Valoración de prácticas	0.0	30.0
NIVEL 2: Arboricultura General. Viticultura		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**

ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
	6	
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Explotaciones Agropecuarias		
NIVEL 3: Arboricultura General. Viticultura		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
	6	
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Explotaciones Agropecuarias		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		

ARBORICULTURA GENERAL

- Situar al alumno frente al mundo de las especies leñosas, presentando una panorámica general, técnica, económica y comercial sobre los mismos.
- Conocimientos relativos al funcionamiento interno del material vegetal, particularizando sobre aspectos específicos de las especies leñosas. Se trata de dar un enfoque especial y matizado sobre aspectos agronómicos y agrícolas, a los aspectos botánicos y fisiológicos ya estudiados con anterioridad.
- Conocer y comprender la importancia que los factores externos de tipo ecológico tienen sobre el desarrollo vegetativo y la capacidad productiva de árboles y arbustos en cultivo, así como de la influencia, en ocasiones, de factores limitantes del mismo.
- Conseguir que el alumno sea capaz de comprender y dominar las variadas técnicas de propagación disponibles, valorar la adecuación de cada una de ellas a las distintas combinaciones de material y llevar a cabo, en su caso, procesos de obtención y difusión de material vegetal.
- Conocimiento, comprensión y planificación de todas y cada una de las prácticas culturales necesarias para obtener las mejores producciones, no solo desde el punto de vista agrícola, sino también de su utilización posterior.

- Conocer las principales técnicas de manejo de fruto postrecolectados y remarcar todos aquellos aspectos del proceso productivo que inciden sobre el rendimiento económico final de la explotación con especies leñosas.

VITICULTURA

- Concienciar al alumnado de la importancia económica-social de este cultivo y de su problemática particular.
- Conocer las particularidades de la vid, como planta, su desarrollo biológico y su respuesta y exigencia con respecto al medio ecológico donde se desarrolla.
- Aportar conocimientos sobre el material vegetal, sus características y posibilidades, de cara a la creación de una explotación vitícola.
- Poner en conocimiento de los alumnos, los fundamentos y técnicas culturales disponibles, que le permitan en su futuro profesional tomar las decisiones adecuadas en función de condiciones y objetivos concretos.

5.5.1.3 CONTENIDOS

ARBORICULTURA GENERAL

- Introducción sobre la situación actual de las especies leñosas
- Morfología y fisiología
- Medio ecológico
- Multiplicación de especies leñosas
- Mejora del material vegetal
- Producción de plantas
- Plantación, laboreo y técnicas de nutrición
- Principios generales de formación en especies leñosas. Sistemas de poda
- Recolección y otras prácticas culturales

VITICULTURA

- Conocimiento de la vid
- Material vegetal
- Cultivo de la vid
- Aspectos socioeconómicos.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Competencias Específicas:

E34. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de las tecnologías de la producción vegetal.

E35. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de los sistemas de producción y explotación.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G31 - Capacidad de resolución de problemas con creatividad, iniciativa, metodología y razonamiento crítico.
G33 - Capacidad para la búsqueda y utilización de la normativa y reglamentación relativa a su ámbito de actuación.
G34 - Capacidad para desarrollar sus actividades, asumiendo un compromiso social, ético y ambiental en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.
G29 - Capacidad para la dirección y gestión de toda clase de industrias agroalimentarias, explotaciones agrícolas y ganaderas, espacios verdes urbanos y/o rurales, y áreas deportivas públicas o privadas, con conocimiento de las nuevas tecnologías, los procesos de calidad, trazabilidad y certificación y las técnicas de marketing y comercialización de productos alimentarios y plantas cultivadas.
G3 - Comunicación oral y escrita (Común para todas las titulaciones UCLM)
G4 - Capacidad de análisis y síntesis
G5 - Capacidad de organización y planificación
G6 - Capacidad de gestión de la información
G7 - Resolución de problemas
G8 - Toma de decisiones
G9 - Compromiso ético y deontología profesional (Común para todas las titulaciones UCLM)
G10 - Trabajo en equipo
G11 - Habilidades en las relaciones interpersonales
G13 - Razonamiento crítico
G14 - Aprendizaje autónomo
G18 - Iniciativa y espíritu emprendedor
G19 - Motivación por la calidad

G20 - Sensibilidad por temas medioambientales		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
E10 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de identificación y caracterización de especies vegetales.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	**HORAS**	**PRESENCIALIDAD**
Enseñanza presencial (Teoría)	37.5	100
Enseñanza presencial (Prácticas)	7.5	100
Evaluación formativa	5	100
Estudio o preparación de pruebas	90	0
Presentación de trabajos o temas	7.5	100
Tutorías individuales	2.5	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Método expositivo/Lección magistral		
Prácticas		
Presentación de trabajos		
Pruebas de evaluación		
Trabajo autónomo		
Trabajo dirigido o tutorizado		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Evaluación de presentación oral de temas	0.0	20.0
Prueba final	0.0	100.0
Pruebas de progreso	50.0	80.0
Valoración de la participación con aprovechamiento en clase	0.0	20.0
Valoración de prácticas	0.0	20.0
NIVEL 2: Planificación Agronómica de Cultivos		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
		6
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**

No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Explotaciones Agropecuarias		
NIVEL 3: Planificación Agronómica de Cultivos		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
		6
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Explotaciones Agropecuarias		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		

- Capacitar a los alumnos para aplicar los conocimientos adquiridos a situaciones reales y concretas de forma que sean capaces de decidir, planificar, dirigir y evaluar la implantación de cultivos en una explotación agraria.
- Capacitar a los alumnos para analizar el impacto que las técnicas culturales tendrán en el desarrollo y producción de los cultivos, así como en la calidad de la producción obtenida.
- Analizar los efectos del material vegetal, patrón y variedad, en las características organolépticas de los productos obtenidos.
- Evaluar las posibilidades de optimización de los recursos naturales disponibles en la mejora de la calidad de la producción.
- Conocer las principales técnicas de manipulación, conservación y almacenamiento de los productos obtenidos.

5.5.1.3 CONTENIDOS

CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN

CAPÍTULO II. MATERIAL VEGETAL

CAPÍTULO III. MEDIO ECOLÓGICO.

CAPÍTULO IV. TÉCNICAS CULTURALES

CAPÍTULO V. RECOLECCIÓN Y MANIPULACIÓN

CAPÍTULO VI. POSTCOSECHA

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Competencias Específicas:

E34. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de las tecnologías de la producción vegetal.

E35. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Sistemas de producción y explotación

5.5.1.5 COMPETENCIAS
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES
G31 - Capacidad de resolución de problemas con creatividad, iniciativa, metodología y razonamiento crítico.
G33 - Capacidad para la búsqueda y utilización de la normativa y reglamentación relativa a su ámbito de actuación.
G34 - Capacidad para desarrollar sus actividades, asumiendo un compromiso social, ético y ambiental en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.
G29 - Capacidad para la dirección y gestión de toda clase de industrias agroalimentarias, explotaciones agrícolas y ganaderas, espacios verdes urbanos y/o rurales, y áreas deportivas públicas o privadas, con conocimiento de las nuevas tecnologías, los procesos de calidad, trazabilidad y certificación y las técnicas de marketing y comercialización de productos alimentarios y plantas cultivadas.
G3 - Comunicación oral y escrita (Común para todas las titulaciones UCLM)
G4 - Capacidad de análisis y síntesis
G5 - Capacidad de organización y planificación
G6 - Capacidad de gestión de la información
G7 - Resolución de problemas
G8 - Toma de decisiones
G9 - Compromiso ético y deontología profesional (Común para todas las titulaciones UCLM)
G10 - Trabajo en equipo
G11 - Habilidades en las relaciones interpersonales
G13 - Razonamiento crítico
G14 - Aprendizaje autónomo
G18 - Iniciativa y espíritu emprendedor
G19 - Motivación por la calidad
G20 - Sensibilidad por temas medioambientales
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES
No existen datos
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS
E10 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de identificación y caracterización de especies vegetales.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Enseñanza presencial (Teoría)	25	100
Enseñanza presencial (Prácticas)	7.5	100
Evaluación formativa	2.5	100
Estudio o preparación de pruebas	75	0
Presentación de trabajos o temas	25	100
Elaboración de memorias	15	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES
Método expositivo/Lección magistral
Prácticas
Pruebas de evaluación
Trabajo autónomo
Trabajo dirigido o tutorizado

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación de informes o trabajos	10.0	90.0

Prueba final	0.0	90.0
Pruebas de progreso	0.0	80.0
Valoración de la participación con aprovechamiento en clase	0.0	20.0
Valoración de prácticas	0.0	20.0
NIVEL 2: Maquinaria Agrícola		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
		6
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Explotaciones Agropecuarias		
NIVEL 3: Maquinaria Agrícola		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
		6
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No

ITALIANO	OTRAS
No	No

LISTADO DE MENCIONES

Mención en Explotaciones Agropecuarias

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Adquirir los conocimientos necesarios comprender el funcionamiento, problemática y tendencias de evolución de la maquinaria utilizada en las explotaciones agrarias, capacitando para efectuar la selección técnico-económica de estos medios de producción.
- Conocer la maquinaria necesaria tanto para la gestión de las explotaciones, como para diseñar, dirigir, elaborar, e interpretar proyectos, así como para redactar informes técnicos, memorias de reconocimiento, valoraciones, peritajes y tasaciones, en el cual se vean implicados estos factores de producción
- Adquirir habilidad y soltura en la resolución de problemas numéricos de tipo técnico de esta disciplina, para poder emplear esta habilidad desarrollada en el ejercicio de su vida profesional.
- Adquirir las nociones del material empleado, así como de su uso, en un taller de reparación y/o mantenimiento de estas máquinas.

5.5.1.3 CONTENIDOS

El Tractor. Equilibrio, ensayos y balance de potencias. Laboreo del terreno. Aperos. Equipos mecánicos de abonado, siembra y plantación. Maquinaria para tratamientos fitosanitarios. Equipos mecánicos de recolección de forrajes. Recolección mecánica de granos y semillas. Cosechadoras. Maquinaria para recolección de raíces y tubérculos. Maquinaria para recolección de algodón. Equipos mecánicos empleados en fruticultura y horticultura. Mecanización de las explotaciones ganaderas. Máquinas de ordeño. El coste de utilización de las máquinas agrícolas.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Competencias Específicas:

E39. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Ingeniería de las Explotaciones Agropecuarias

E41. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Maquinaria Agrícola

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G31 - Capacidad de resolución de problemas con creatividad, iniciativa, metodología y razonamiento crítico.

G33 - Capacidad para la búsqueda y utilización de la normativa y reglamentación relativa a su ámbito de actuación.

G25 - Conocimiento adecuado de los problemas físicos, las tecnologías, maquinaria y sistemas de suministro hídrico y energético, los limites impuestos por factores presupuestarios y normativa constructiva, y las relaciones entre las instalaciones o edificaciones y explotaciones agrarias, las industrias agroalimentarias y los espacios relacionados con la jardinería y el paisajismo con su entorno social y ambiental, así como la necesidad de relacionar aquellos y ese entorno con las necesidades humanas y de preservación del medio ambiente.

G2 - Conocimiento de informática (Común para todas las titulaciones UCLM)

G3 - Comunicación oral y escrita (Común para todas las titulaciones UCLM)

G4 - Capacidad de análisis y síntesis

G6 - Capacidad de gestión de la información

G7 - Resolución de problemas

G10 - Trabajo en equipo

G13 - Razonamiento crítico

G14 - Aprendizaje autónomo

G16 - Creatividad

G20 - Sensibilidad por temas medioambientales

G21 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica

G22 - Conocimientos básicos de la profesión

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

E22 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Ingeniería del medio rural: Motores y Máquinas

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Enseñanza presencial (Teoría)	30	100

Enseñanza presencial (Prácticas)	25	100
Evaluación formativa	5	100
Estudio o preparación de pruebas	90	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Método expositivo/Lección magistral		
Prácticas		
Pruebas de evaluación		
Trabajo autónomo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Prueba final	0.0	80.0
Pruebas de progreso	10.0	80.0
Valoración de prácticas	10.0	45.0
NIVEL 2: Sistemas y Tecnología del Riego		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
	6	
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Explotaciones Agropecuarias		
NIVEL 3: Sistemas y Tecnología del Riego		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
	6	

ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	

LISTADO DE MENCIONES

Mención en Explotaciones Agropecuarias

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Conocer los principios que regulan el comportamiento del agua en el suelo
- Conocer los principios para el diseño y manejo del riego por aspersión.
- Conocer las características fundamentales de funcionamiento y manejo de los principales sistemas de riego localizados y aplicarlos en el diseño y cálculo de instalaciones.
- Conocer los fundamentos del riego por superficie, las variables que intervienen en el proceso y los factores a considerar para aplicarlos al diseño y manejo.
- Conocer y comprender los conceptos y la metodología utilizada en la evaluación de los principales sistemas de
- Saber aplicar los conocimientos adquiridos en la resolución de problemas ligados al diseño y cálculo de sistemas de riego dentro de contextos multidisciplinares.
- Desarrollar las habilidades de aprendizaje necesarias para continuar el proceso de aplicación de las nuevas tecnología al regadío de un modo autónomo

5.5.1.3 CONTENIDOS

- El agua en el suelo, su movimiento y los procesos de infiltración y redistribución
- Factores que condicionan el riego por aspersión, criterios para la definición del sistema y recomendaciones de manejo. Diseño agronómico e hidráulico de los sistemas de aspersión estacionarios y máquinas de riego.
- Componentes fundamentales de los sistemas de riego localizado y criterios para su selección y manejo. Diseño agronómico e hidráulico de los sistemas de riego localizado
- Componentes fundamentales de los sistemas de riego por superficie y criterios para su selección y manejo. Diseño agronómico e hidráulico de los sistemas de riego por superficie. Uso de modelos de simulación
- Automatización de los sistemas de riego
- Evaluación de los principales sistemas de riego.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Competencias Específicas:

E42. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Sistemas y tecnología del riego.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G31 - Capacidad de resolución de problemas con creatividad, iniciativa, metodología y razonamiento crítico.

G33 - Capacidad para la búsqueda y utilización de la normativa y reglamentación relativa a su ámbito de actuación.

G25 - Conocimiento adecuado de los problemas físicos, las tecnologías, maquinaria y sistemas de suministro hídrico y energético, los limites impuestos por factores presupuestarios y normativa constructiva, y las relaciones entre las instalaciones o edificaciones y explotaciones agrarias, las industrias agroalimentarias y los espacios relacionados con la jardinería y el paisajismo con su entorno social y ambiental, así como la necesidad de relacionar aquellos y ese entorno con las necesidades humanas y de preservación del medio ambiente.

G1 - Conocimiento de lengua extranjera (Común para todas las titulaciones UCLM)

G2 - Conocimiento de informática (Común para todas las titulaciones UCLM)

G3 - Comunicación oral y escrita (Común para todas las titulaciones UCLM)

G4 - Capacidad de análisis y síntesis

G5 - Capacidad de organización y planificación

G6 - Capacidad de gestión de la información

G7 - Resolución de problemas

G8 - Toma de decisiones

G10 - Trabajo en equipo

G11 - Habilidades en las relaciones interpersonales
G13 - Razonamiento crítico
G14 - Aprendizaje autónomo
G15 - Adaptación a nuevas situaciones
G16 - Creatividad
G18 - Iniciativa y espíritu emprendedor
G19 - Motivación por la calidad
G20 - Sensibilidad por temas medioambientales
G21 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica
G22 - Conocimientos básicos de la profesión
G23 - Capacidad para comunicarse con personas no expertas
G24 - Capacidad para Ia preparación previa, concepción, redacción y firma de proyectos que tengan por objeto la construcción, reforma, reparación, conservación, demolición, fabricación, instalación, montaje o explotación de bienes muebles o inmuebles que por su naturaleza y características queden comprendidos en la técnica propia de la producción agrícola y ganadera (instalaciones o edificaciones, explotaciones, infraestructuras y vías rurales), la industria agroalimentaria (industrias extractivas, fermentativas, lácteas, conserveras, hortofrutícolas, cárnicas, pesqueras, de salazones y, en general, cualquier otra dedicada a Ia elaboración y/o transformación, conservación, manipulación y distribución de productos alimentarios) y la jardinería y el paisajismo (espacios verdes urbanos y/o rurales, parques, jardines, viveros, arbolado urbano, etc, instalaciones deportivas públicas o privadas y entornos sometidos a recuperación paisajística).
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
Enseñanza presencial (Teoría)	27.5	100
Enseñanza presencial (Prácticas)	5	100
Evaluación formativa	5	100
Estudio o preparación de pruebas	50	0
Resolución de problemas o casos	22.5	100
Elaboración de memorias	40	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES
Método expositivo/Lección magistral
Prácticas
Pruebas de evaluación
Resolución de problemas y/o casos
Trabajo autónomo
Trabajo dirigido o tutorizado

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación de informes o trabajos	0.0	30.0
Pruebas de progreso	50.0	80.0
Valoración de la participación con aprovechamiento en clase	0.0	20.0

NIVEL 2: Construcciones Agropecuarias

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
	6	
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Explotaciones Agropecuarias		
NIVEL 3: Construcciones Agropecuarias		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
	6	
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Explotaciones Agropecuarias		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		

- Conocimiento de los diferentes elementos constructivos que componen una edificación.
- Desarrollo de la capacidad para diseñar y proyectar construcciones agropecuarias con estructuras metálicas y de hormigón armado.
- Conocimiento de los procedimientos para la determinación y cálculo de las acciones a aplicar sobre una edificación.

- Conocimiento de los métodos y procedimientos para el cálculo y dimensionamiento de estructuras metálicas, verificando la seguridad de las mismas tanto frente a estados límite últimos (inestabilidad y resistencia) como frente a estados límite de servicio (deformación).
- Conocimiento de los métodos y procedimientos para el cálculo y dimensionamiento de estructuras de hormigón armado, verificando la seguridad de las mismas frente a estados límite últimos (agotamiento por solicitaciones normales, cortantes e inestabilidad).
- Desarrollo de la capacidad para proyectar cimentaciones directas mediante zapatas aisladas.
- Desarrollo de la capacidad para diseñar y proyectar las instalaciones complementarias propias de una construcción agropecuaria.

5.5.1.3 CONTENIDOS

EDIFICACIÓN

- Criterios de diseño de una edificación agropecuaria. Marco normativo
- Elementos constructivos de una edificación.
- Acciones sobre la edificación.

ESTRUCTURAS METÁLICAS

- Diseño y construcción de estructuras metálicas
- Bases de cálculo
- Estados límite últimos. Inestabilidad (Pandeo, Pandeo Lateral). Resistencia
- Estados límite de servicio. Deformación
- Dimensionamiento de elementos lineales en estructuras metálicas
- Bases de pilares

ESTRUCTURAS DE HORMIGÓN ARMADO

- El hormigón armado. Propiedades y dosificación
- Diseño y construcción de estructuras de hormigón armado
- Bases de calculo
- Estados límite últimos. Agotamiento por solicitaciones normales y cortantes. Inestabilidad.
- Anclaje y solape de armaduras. Armado de pórticos
- Cimentaciones directas con zapatas aisladas

INSTALACIONES COMPLEMENTARIAS

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Competencias Específicas:

E39. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Ingeniería de las Explotaciones Agropecuarias

E43. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Construcciones agropecuarias

E44. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Instalaciones para la salud y el bienestar animal

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G31 - Capacidad de resolución de problemas con creatividad, iniciativa, metodología y razonamiento crítico.

G33 - Capacidad para la búsqueda y utilización de la normativa y reglamentación relativa a su ámbito de actuación.

G25 - Conocimiento adecuado de los problemas físicos, las tecnologías, maquinaria y sistemas de suministro hídrico y energético, los limites impuestos por factores presupuestarios y normativa constructiva, y las relaciones entre las instalaciones o edificaciones y explotaciones agrarias, las industrias agroalimentarias y los espacios relacionados con la jardinería y el paisajismo con su entorno social y ambiental, así como la necesidad de relacionar aquellos y ese entorno con las necesidades humanas y de preservación del medio ambiente.

G26 - Capacidad para dirigir la ejecución de las obras objeto de los proyectos relativos a industrias agroalimentarias, explotaciones agrarias y espacios verdes y sus edificaciones, infraestructuras e instalaciones, la prevención de riesgos asociados a esa ejecución y la dirección de equipos multidisciplinares y gestión de recursos humanos, de conformidad con criterios deontológicos.

G29 - Capacidad para la dirección y gestión de toda clase de industrias agroalimentarias, explotaciones agrícolas y ganaderas, espacios verdes urbanos y/o rurales, y áreas deportivas públicas o privadas, con conocimiento de las nuevas tecnologías, los procesos de calidad, trazabilidad y certificación y las técnicas de marketing y comercialización de productos alimentarios y plantas cultivadas.

G2 - Conocimiento de informática (Común para todas las titulaciones UCLM)

G3 - Comunicación oral y escrita (Común para todas las titulaciones UCLM)

G4 - Capacidad de análisis y síntesis

G6 - Capacidad de gestión de la información

G7 - Resolución de problemas

G8 - Toma de decisiones

G13 - Razonamiento crítico
G14 - Aprendizaje autónomo
G16 - Creatividad
G19 - Motivación por la calidad
G21 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica
G24 - Capacidad para la preparación previa, concepción, redacción y firma de proyectos que tengan por objeto la construcción, reforma, reparación, conservación, demolición, fabricación, instalación, montaje o explotación de bienes muebles o inmuebles que por su naturaleza y características queden comprendidos en la técnica propia de la producción agrícola y ganadera (instalaciones o edificaciones, explotaciones, infraestructuras y vías rurales), la industria agroalimentaria (industrias extractivas, fermentativas, lácteas, conserveras, hortofrutícolas, cárnicas, pesqueras, de salazones y, en general, cualquier otra dedicada a la elaboración y/o transformación, conservación, manipulación y distribución de productos alimentarios) y la jardinería y el paisajismo (espacios verdes urbanos y/o rurales, parques, jardines, viveros, arbolado urbano, etc, instalaciones deportivas públicas o privadas y entornos sometidos a recuperación paisajística).
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
Enseñanza presencial (Teoría)	25	100
Enseñanza presencial (Prácticas)	10	100
Evaluación formativa	7.5	100
Estudio o preparación de pruebas	45	0
Resolución de problemas o casos	17.5	100
Elaboración de memorias	45	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Método expositivo/Lección magistral
Prácticas
Pruebas de evaluación
Resolución de problemas y/o casos
Trabajo autónomo
Trabajo dirigido o tutorizado

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación de informes o trabajos	20.0	60.0
Pruebas de progreso	40.0	70.0
Valoración de la participación con aprovechamiento en clase	0.0	10.0

NIVEL 2: Química Agrícola

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Optativa
ECTS NIVEL 2	6

DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral

ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
		6

ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Explotaciones Agropecuarias		
NIVEL 3: Química Agrícola		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
		6
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Explotaciones Agropecuarias		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		

- Conocer las características químicas de las plantas y de los suelos y su interacción en relación con la producción agrícola.
- Conocer los fertilizantes de uso actual, sus características químicas, interacción con el sistema suelo-planta, efecto en la producción y calidad de los cultivos y repercusión ambiental de su uso.
- Conocer los plaguicidas de uso actual, sus características químicas, interacción con el sistema suelo-planta y repercusión en el medio ambiente.
- Saber aplicar las técnicas instrumentales para el análisis agrícola.

5.5.1.3 CONTENIDOS

I. CONCEPTOS BÁSICOS DE QUÍMICA AGRÍCOLA

La Química y la Agricultura: nutrición y protección de los cultivos; las biomoléculas de los cultivos: aminoácidos, proteínas, enzimas, vitaminas, glúcidos, lípidos, polifenoles, ácidos nucleicos; el suelo agrícola: componentes, propiedades físicas, propiedades químicas

II. NUTRICIÓN MINERAL DE LAS PLANTA

Nutrientes esenciales: esenciabilidad, absorción, alteraciones nutricionales; macronutrientes en el suelo y en la planta; micronutrientes en el suelo y en la planta; nutrientes beneficiosos y fitotóxicos

III. PRODUCTOS AGROQUÍMICOS

Fertilizantes simples y compuestos; nuevos fertilizantes: liberación lenta, sustancias húmicas, aminoácidos; plaguicidas: características generales y principales tipos, toxicología, formulación, aplicación, mecanismos de acción y problemática en el medio ambiente; fitorreguladores

IV. ANÁLISIS AGRÍCOLA

Introducción a las principales técnicas instrumentales de análisis; análisis de aguas de riego; análisis de material vegetal; análisis de fertilizantes; análisis de plaguicidas.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Competencias específicas:

E34. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Tecnologías de la producción vegetal.

E35. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Sistemas de producción y explotación.

E36. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Protección de cultivos contra plagas y enfermedades

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G31 - Capacidad de resolución de problemas con creatividad, iniciativa, metodología y razonamiento crítico.

G33 - Capacidad para la búsqueda y utilización de la normativa y reglamentación relativa a su ámbito de actuación.

G34 - Capacidad para desarrollar sus actividades, asumiendo un compromiso social, ético y ambiental en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.

G1 - Conocimiento de lengua extranjera (Común para todas las titulaciones UCLM)

G2 - Conocimiento de informática (Común para todas las titulaciones UCLM)

G3 - Comunicación oral y escrita (Común para todas las titulaciones UCLM)

G4 - Capacidad de análisis y síntesis

G8 - Toma de decisiones

G9 - Compromiso ético y deontología profesional (Común para todas las titulaciones UCLM)

G10 - Trabajo en equipo

G14 - Aprendizaje autónomo

G15 - Adaptación a nuevas situaciones

G19 - Motivación por la calidad

G21 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

E11 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de las bases de la producción vegetal, los sistemas de producción, de protección y de explotación.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Enseñanza presencial (Teoría)	40	100
Enseñanza presencial (Prácticas)	17.5	100
Evaluación formativa	2.5	100
Estudio o preparación de pruebas	82.5	0
Elaboración de memorias	7.5	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Método expositivo/Lección magistral

Prácticas		
Pruebas de evaluación		
Talleres y Seminarios		
Trabajo autónomo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Evaluación de informes o trabajos	0.0	20.0
Pruebas de progreso	40.0	80.0
Valoración de la participación con aprovechamiento en clase	0.0	10.0
Valoración de prácticas	0.0	30.0
NIVEL 2: Optativas de mención - ETSIAM Albacete		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	18	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
12	6	
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Explotaciones Agropecuarias		
NIVEL 3: Producción ecológica e integrada		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
6		
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		

CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Explotaciones Agropecuarias		
NIVEL 3: Ingeniería mecánica y energética en la agricultura		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
	6	
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Explotaciones Agropecuarias		
NIVEL 3: Producción animal IV y tratamiento de residuos agropecuarios		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
6		
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**

Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	

LISTADO DE MENCIONES

Mención en Explotaciones Agropecuarias

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Complementar la formación básica y específica orientada a una cierta especialización de carácter abierto, multidisciplinar y con aplicación directa en el ámbito profesional.
- Adquirir conocimiento y destreza en el uso de las herramientas específicas que doten al alumno de una capacidad operativa mayor de los conocimientos adquiridos.
- Posibilidad de ampliar de forma autónoma los conocimientos específicos mediante la búsqueda de nuevas aplicaciones o con el desarrollo de las adquiridas.
- Identificación y utilización de tecnologías emergentes dentro del ámbito de la Ingeniería Agrícola y Agroalimentaria.
- Mejorar la capacidad integrar las nuevas tecnologías con el impacto medioambiental dentro del sector agroalimentario, siendo sensible a la capacidad de participación en iniciativas o grupos multidisciplinares.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Los contenidos de esta materia son muy específicos y dependen de la oferta de asignaturas optativas que se realice cada curso, pero siempre bajo los siguientes cuatro objetivos básicos: ampliación del nivel de conocimientos, tecnologías emergentes, impacto medioambiental de la tecnología y formación de la Ingeniería Agrícola y Agroalimentaria.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Competencias Específicas:

E45: Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de conocimiento de materias complementarias orientadas a la mención en Explotaciones Agropecuarias, de carácter abierto, multidisciplinar y con aplicación directa en el ámbito profesional del Ingeniero Técnico Agrícola.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G33 - Capacidad para la búsqueda y utilización de la normativa y reglamentación relativa a su ámbito de actuación.

G34 - Capacidad para desarrollar sus actividades, asumiendo un compromiso social, ético y ambiental en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.

G35 - Capacidad para el trabajo en equipos multidisciplinares y multiculturales.

G1 - Conocimiento de lengua extranjera (Común para todas las titulaciones UCLM)

G3 - Comunicación oral y escrita (Común para todas las titulaciones UCLM)

G4 - Capacidad de análisis y síntesis

G5 - Capacidad de organización y planificación

G6 - Capacidad de gestión de la información

G7 - Resolución de problemas

G8 - Toma de decisiones

G9 - Compromiso ético y deontología profesional (Común para todas las titulaciones UCLM)

G10 - Trabajo en equipo

G11 - Habilidades en las relaciones interpersonales

G14 - Aprendizaje autónomo

G15 - Adaptación a nuevas situaciones

G16 - Creatividad

G17 - Liderazgo

G18 - Iniciativa y espíritu emprendedor

G19 - Motivación por la calidad

G20 - Sensibilidad por temas medioambientales		
G21 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica		
G22 - Conocimientos básicos de la profesión		
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**
Enseñanza presencial (Teoría)	97.5	100
Enseñanza presencial (Prácticas)	46	100
Evaluación formativa	4.5	100
Estudio o preparación de pruebas	126.3	0
Lectura de artículos y recensión	15	0
Presentación de trabajos o temas	2	100
Resolución de problemas o casos	30	100
Elaboración de memorias	128.8	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lectura de artículos científicos y preparación de recensiones		
Método expositivo/Lección magistral		
Prácticas		
Presentación de trabajos		
Pruebas de evaluación		
Resolución de problemas y/o casos		
Trabajo autónomo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Evaluación de informes o trabajos	0.0	80.0
Evaluación de presentación oral de temas	0.0	30.0
Pruebas de progreso	0.0	80.0
Valoración de la participación con aprovechamiento en clase	0.0	20.0
Valoración de prácticas	0.0	40.0
Valoración de problemas o casos	0.0	30.0
NIVEL 2: Optativas de mención - ETSIA Ciudad Real		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	18	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
9	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 MENCIONES		
Mención en Explotaciones Agropecuarias		
NIVEL 3: Nuevas Tecnologías en Agronomía		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	4,5	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
4,5		
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 MENCIONES		
Mención en Explotaciones Agropecuarias		
NIVEL 3: Pastos y Forrajes		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	4,5	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
	4,5	
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 MENCIONES		
Mención en Explotaciones Agropecuarias		
NIVEL 3: Agricultura Ecológica		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	4,5	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
	4,5	
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 MENCIONES		
Mención en Explotaciones Agropecuarias		
NIVEL 3: Complementos de Fitotecnia		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	4,5	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
4,5		
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 MENCIONES

Mención en Explotaciones Agropecuarias

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Complementar la formación básica y específica orientada a una cierta especialización de carácter abierto, multidisciplinar y con aplicación directa en el ámbito profesional.
- Adquirir conocimiento y destreza en el uso de las herramientas específicas que doten al alumno de una capacidad operativa mayor de los conocimientos adquiridos.
- Posibilidad de ampliar de forma autónoma los conocimientos específicos mediante la búsqueda de nuevas aplicaciones o con el desarrollo de las adquiridas.
- Identificación y utilización de tecnologías emergentes dentro del ámbito de la Ingeniería Agrícola y Agroalimentaria.
- Mejorar la capacidad integrar las nuevas tecnologías con el impacto medioambiental dentro del sector agroalimentario, siendo sensible a la capacidad de participación en iniciativas o grupos multidisciplinares.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Los contenidos de esta materia son muy específicos y dependen de la oferta de asignaturas optativas que se realice cada curso, pero siempre bajo los siguientes cuatro objetivos básicos: ampliación del nivel de conocimientos, tecnologías emergentes, impacto medioambiental de la tecnología y formación de la Ingeniería Agrícola y Agroalimentaria.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Competencias Específicas:

E45: Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de conocimiento de materias complementarias orientadas a la mención en Explotaciones Agropecuarias, de carácter abierto, multidisciplinar y con aplicación directa en el ámbito profesional del Ingeniero Técnico Agrícola.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G31 - Capacidad de resolución de problemas con creatividad, iniciativa, metodología y razonamiento crítico.

G34 - Capacidad para desarrollar sus actividades, asumiendo un compromiso social, ético y ambiental en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.

G1 - Conocimiento de lengua extranjera (Común para todas las titulaciones UCLM)

G3 - Comunicación oral y escrita (Común para todas las titulaciones UCLM)

G4 - Capacidad de análisis y síntesis

G5 - Capacidad de organización y planificación

G7 - Resolución de problemas

G8 - Toma de decisiones

G9 - Compromiso ético y deontología profesional (Común para todas las titulaciones UCLM)

G10 - Trabajo en equipo

G11 - Habilidades en las relaciones interpersonales

G13 - Razonamiento crítico

G14 - Aprendizaje autónomo

G15 - Adaptación a nuevas situaciones

G16 - Creatividad

G17 - Liderazgo

G18 - Iniciativa y espíritu emprendedor

G19 - Motivación por la calidad

G20 - Sensibilidad por temas medioambientales

G21 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica		
G22 - Conocimientos básicos de la profesión		
G23 - Capacidad para comunicarse con personas no expertas		
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**
Enseñanza presencial (Teoría)	100	100
Enseñanza presencial (Prácticas)	57.5	100
Evaluación formativa	10	100
Estudio o preparación de pruebas	180	0
Presentación de trabajos o temas	10	100
Talleres o seminarios	2.5	100
Elaboración de memorias	90	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Método expositivo/Lección magistral		
Prácticas		
Presentación de trabajos		
Pruebas de evaluación		
Resolución de problemas y/o casos		
Talleres y Seminarios		
Trabajo autónomo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Evaluación de informes o trabajos	0.0	40.0
Evaluación de presentación oral de temas	0.0	10.0
Prueba final	0.0	70.0
Pruebas de progreso	0.0	70.0
Valoración de la participación con aprovechamiento en clase	0.0	20.0
Valoración de prácticas	0.0	50.0
5.5 NIVEL 1: Formación Optativa. Especialidad Industrias Agrarias y Alimentarias		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Operaciones Básicas		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
	6	6
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**

ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Industrias Agrarias y Alimentarias		
NIVEL 3: Operaciones Básicas I		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
	6	
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Industrias Agrarias y Alimentarias		
NIVEL 3: Operaciones Básicas II		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
		6
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	

LISTADO DE MENCIONES

Mención en Industrias Agrarias y Alimentarias

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

El alumno debe ser capaz de:

- Conocer las distintas operaciones de procesado de los productos agrarios y alimentarios (Operaciones Básicas).
- Conocer los principios físicos-químicos que rigen las distintas Operaciones Básicas.
- Conocer los métodos de cálculo y los sistemas de diseño necesarios para la aplicación de las principales Operaciones Básicas en la Industria Agroalimentaria.
- Reconocer los aparatos utilizados para la aplicación de las principales Operaciones Básicas en la Industria Agroalimentaria.
- Elegir aquellas condiciones de trabajo (equipos, temperatura, presión, ...) que maximicen la calidad final del producto, su producción y los ingresos.
- Poner en común su opinión sobre una operación unitaria concreta, y llegar a un acuerdo sobre qué equipo es el más adecuado para un producto y una aplicación determinados.
- Identificar las principales virtudes y defectos de un producto y asociarlos con las operaciones de elaboración del mismo.
- Adquirir una actitud y aptitud crítica ante las tecnologías aplicables a los procesos que se llevan a cabo en la industria agroalimentaria.
- Adquirir los conocimientos sobre los fundamentos de las operaciones básicas a escala de laboratorio para entender su diseño a escala industrial.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Se aplican los conceptos y los métodos de la ingeniería de procesos para analizar los principios fundamentales que rigen las operaciones básicas que integran los procesos de transformación de las materias primas en productos terminados en la industria alimentaria. Se estudian a fondo los balances de materia y energía con el fin de optimizar un proceso centrándose principalmente en las materias primas y la energía. Se estudian las leyes que rigen los fenómenos de transporte de cantidad de movimiento, calor y materia y se estudian las operaciones básicas de mayor aplicación en la industria agroalimentaria controladas por los fenómenos de transporte de cantidad de movimiento, calor y materia.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Competencias Específicas:

E46. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Ingeniería y operaciones básicas de alimentos

E48. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Procesos en las industrias agroalimentarias

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G31 - Capacidad de resolución de problemas con creatividad, iniciativa, metodología y razonamiento crítico.

G25 - Conocimiento adecuado de los problemas físicos, las tecnologías, maquinaria y sistemas de suministro hídrico y energético, los limites impuestos por factores presupuestarios y normativa constructiva, y las relaciones entre las instalaciones o edificaciones y explotaciones agrarias, las industrias agroalimentarias y los espacios relacionados con la jardinería y el paisajismo con su entorno social y ambiental, así como la necesidad de relacionar aquellos y ese entorno con las necesidades humanas y de preservación del medio ambiente.

G30 - Conocimiento en materias básicas, científicas y tecnológicas que permitan un aprendizaje continuo, así como una capacidad de adaptación a nuevas situaciones o entornos cambiantes.

G2 - Conocimiento de informática (Común para todas las titulaciones UCLM)

G3 - Comunicación oral y escrita (Común para todas las titulaciones UCLM)

G4 - Capacidad de análisis y síntesis

G7 - Resolución de problemas

G8 - Toma de decisiones

G10 - Trabajo en equipo

G13 - Razonamiento crítico

G14 - Aprendizaje autónomo
G20 - Sensibilidad por temas medioambientales
G21 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica
G22 - Conocimientos básicos de la profesión
G24 - Capacidad para la preparación previa, concepción, redacción y firma de proyectos que tengan por objeto la construcción, reforma, reparación, conservación, demolición, fabricación, instalación, montaje o explotación de bienes muebles o inmuebles que por su naturaleza y características queden comprendidos en la técnica propia de la producción agrícola y ganadera (instalaciones o edificaciones, explotaciones, infraestructuras y vías rurales), la industria agroalimentaria (industrias extractivas, fermentativas, lácteas, conserveras, hortofrutícolas, cárnicas, pesqueras, de salazones y, en general, cualquier otra dedicada a la elaboración y/o transformación, conservación, manipulación y distribución de productos alimentarios) y la jardinería y el paisajismo (espacios verdes urbanos y/o rurales, parques, jardines, viveros, arbolado urbano, etc, instalaciones deportivas públicas o privadas y entornos sometidos a recuperación paisajística).
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
Enseñanza presencial (Teoría)	50	100
Enseñanza presencial (Prácticas)	45	100
Evaluación formativa	25	100
Estudio o preparación de pruebas	140	0
Elaboración de memorias	40	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Método expositivo/Lección magistral
Prácticas
Pruebas de evaluación
Resolución de problemas y/o casos
Trabajo autónomo

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas de progreso	30.0	80.0
Valoración de la participación con aprovechamiento en clase	10.0	15.0
Valoración de prácticas	0.0	30.0
Valoración de problemas o casos	15.0	40.0

NIVEL 2: Bases Tecnológicas de la Industria Agroalimentaria

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Optativa
ECTS NIVEL 2	6

DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral

ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
	6	
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Industrias Agrarias y Alimentarias		
NIVEL 3: Bases Tecnológicas de la Industria Agroalimentaria		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
	6	
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Industrias Agrarias y Alimentarias		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		

- Conocimientos para saber elegir entre las alternativas tecnológicas existentes para la elaboración y conservación de un producto en una industria agroalimentaria.
- Conocimientos básicos que le permitan al estudiante comprender la naturaleza de las transformaciones que sufren los alimentos en los procesos de las industrias agroalimentarias.
- Conocimientos para saber elegir entre las alternativas tecnológicas existentes para el tratamiento de residuos y el aprovechamiento de subproductos.

5.5.1.3 CONTENIDOS

- Elaboración de alimentos a temperatura ambiente. Lavado. Clasificación. Pelado. Reducción de tamaño. Mezcla. Moldeo. Centrifugación. Filtración. Prensado. Concentración por membrana. Fermentación y tecnología de enzimas. Irradiación.
- Tratamiento térmico de los alimentos. Escaldado. Pasterización. Esterilización. Evaporación. Extrusión. Deshidratación. Horneo y asado. Fritura. Radiación infrarroja y microondas.
- Procesos que implican eliminación de calor. Almacenamiento en refrigeración y en atmósferas controladas. Congelación. Liofilización. Concentración por congelación.
- Procesos de recubrimiento y envasado. Rebozado. Empanado. Envasado.
- Gestión y aprovechamiento de residuos. Tratamiento de efluentes. Aprovechamiento de subproductos.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Competencias Específicas:

E47. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Tecnología de alimentos.

E53. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Ingeniería y tecnología de alimentos.

E59. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Gestión y aprovechamiento de residuos.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G31 - Capacidad de resolución de problemas con creatividad, iniciativa, metodología y razonamiento crítico.

G33 - Capacidad para la búsqueda y utilización de la normativa y reglamentación relativa a su ámbito de actuación.

G34 - Capacidad para desarrollar sus actividades, asumiendo un compromiso social, ético y ambiental en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.

G25 - Conocimiento adecuado de los problemas físicos, las tecnologías, maquinaria y sistemas de suministro hídrico y energético, los limites impuestos por factores presupuestarios y normativa constructiva, y las relaciones entre las instalaciones o edificaciones y explotaciones agrarias, las industrias agroalimentarias y los espacios relacionados con la jardinería y el paisajismo con su entorno social y ambiental, así como la necesidad de relacionar aquellos y ese entorno con las necesidades humanas y de preservación del medio ambiente.

G29 - Capacidad para la dirección y gestión de toda clase de industrias agroalimentarias, explotaciones agrícolas y ganaderas, espacios verdes urbanos y/o rurales, y áreas deportivas públicas o privadas, con conocimiento de las nuevas tecnologías, los procesos de calidad, trazabilidad y certificación y las técnicas de marketing y comercialización de productos alimentarios y plantas cultivadas.

G3 - Comunicación oral y escrita (Común para todas las titulaciones UCLM)

G4 - Capacidad de análisis y síntesis

G7 - Resolución de problemas

G8 - Toma de decisiones

G10 - Trabajo en equipo

G13 - Razonamiento crítico

G14 - Aprendizaje autónomo

G19 - Motivación por la calidad

G20 - Sensibilidad por temas medioambientales

G21 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica

G22 - Conocimientos básicos de la profesión

G24 - Capacidad para Ia preparación previa, concepción, redacción y firma de proyectos que tengan por objeto la construcción, reforma, reparación, conservación, demolición, fabricación, instalación, montaje o explotación de bienes muebles o inmuebles que por su naturaleza y características queden comprendidos en la técnica propia de la producción agrícola y ganadera (instalaciones o edificaciones, explotaciones, infraestructuras y vías rurales), la industria agroalimentaria (industrias extractivas, fermentativas, lácteas, conserveras, hortofrutícolas, cárnicas, pesqueras, de salazones y, en general, cualquier otra dedicada a Ia elaboración y/o transformación, conservación, manipulación y distribución de productos alimentarios) y la jardinería y el paisajismo (espacios verdes urbanos y/o rurales, parques, jardines, viveros, arbolado urbano, etc, instalaciones deportivas públicas o privadas y entornos sometidos a recuperación paisajística).

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
Enseñanza presencial (Teoría)	35	100
Enseñanza presencial (Prácticas)	20	100
Evaluación formativa	5	100
Estudio o preparación de pruebas	60	0
Elaboración de memorias	30	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Método expositivo/Lección magistral		
Prácticas		
Pruebas de evaluación		
Trabajo autónomo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Pruebas de progreso	40.0	70.0
Valoración de prácticas	30.0	60.0
NIVEL 2: Microbiología, Higiene y Seguridad Alimentaria		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
		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 MENCIONES		
Mención en Industrias Agrarias y Alimentarias		
NIVEL 3: Microbiología, Higiene y Seguridad Alimentaria		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
		6
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No

GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	

LISTADO DE MENCIONES

Mención en Industrias Agrarias y Alimentarias

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Conocer la evolución histórica, el ámbito y la relación con otras materias de la Microbiología de Alimentos
- Conocer los factores que condicionan el desarrollo microbiano en los alimentos y los peligros asociados a los microorganismos y parásitos como agentes alterantes y toxigénicos.
- Conocer y gestionar las categorías de los alimentos, los fundamentos del muestreo microbiológico e implementación de las técnicas de análisis rápidas de los alimentos.
- Conocer y gestionar sistemas de prevención de la calidad y seguridad microbiológica.
- Saber cómo se aplica un programa de higiene en la Industria alimentaria, distribución y restauración.
- Conocer los principales contaminantes de tipo abiótico así como su origen y prevención.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Introducción, historia y conceptos básicos. Principios fundamentales de Microbiología. Factores intrínsecos y extrínsecos que influyen en el crecimiento de los microorganismos e interacciones microbianas. Toxiinfecciones alimentarias de origen microbiano. Criterios microbiológicos, planes de muestreo y preparación de las muestras para el análisis microbiológico. Métodos de control microbiológico en materia prima y alimentos. Técnicas tradicionales y técnicas rápidas y automatizadas.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

DESCRIPCIÓN DE LAS MATERIAS O ASIGNATURAS

Denominación de la materia o asignatura	Créditos ECTS	Carácter:	DESPLIEGUE TEMPORAL
Microbiología, Higiene y Seguridad Alimentaria	6	Optativa (Obligatoria de Mención)	**ETSIAM (ALBACETE): 3er curso. 2º cuatrimestre. ETSIA (CIUDAD REAL): 3er curso. 1er cuatrimestre.**

Competencias Específicas:

E50. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Gestión de la calidad y de la seguridad alimentaria.

E51. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Análisis de alimentos

E52. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Trazabilidad

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G31 - Capacidad de resolución de problemas con creatividad, iniciativa, metodología y razonamiento crítico.

G33 - Capacidad para la búsqueda y utilización de la normativa y reglamentación relativa a su ámbito de actuación.

G34 - Capacidad para desarrollar sus actividades, asumiendo un compromiso social, ético y ambiental en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.

G29 - Capacidad para la dirección y gestión de toda clase de industrias agroalimentarias, explotaciones agrícolas y ganaderas, espacios verdes urbanos y/o rurales, y áreas deportivas públicas o privadas, con conocimiento de las nuevas tecnologías, los procesos de calidad, trazabilidad y certificación y las técnicas de marketing y comercialización de productos alimentarios y plantas cultivadas.

G1 - Conocimiento de lengua extranjera (Común para todas las titulaciones UCLM)

G2 - Conocimiento de informática (Común para todas las titulaciones UCLM)

G3 - Comunicación oral y escrita (Común para todas las titulaciones UCLM)

G4 - Capacidad de análisis y síntesis		
G5 - Capacidad de organización y planificación		
G6 - Capacidad de gestión de la información		
G7 - Resolución de problemas		
G8 - Toma de decisiones		
G10 - Trabajo en equipo		
G11 - Habilidades en las relaciones interpersonales		
G13 - Razonamiento crítico		
G14 - Aprendizaje autónomo		
G18 - Iniciativa y espíritu emprendedor		
G20 - Sensibilidad por temas medioambientales		
G21 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica		
G22 - Conocimientos básicos de la profesión		
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**
Enseñanza presencial (Teoría)	35	100
Enseñanza presencial (Prácticas)	15	100
Evaluación formativa	5	100
Estudio o preparación de pruebas	80	0
Talleres o seminarios	5	100
Elaboración de memorias	10	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Método expositivo/Lección magistral		
Prácticas		
Pruebas de evaluación		
Talleres y Seminarios		
Trabajo autónomo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Evaluación de informes o trabajos	0.0	20.0
Pruebas de progreso	60.0	80.0
Valoración de prácticas	10.0	30.0
NIVEL 2: Control de Calidad de Productos Agrarios		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**

	6	
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Industrias Agrarias y Alimentarias		
NIVEL 3: Control de Calidad de Productos Agrarios		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
	6	
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Industrias Agrarias y Alimentarias		

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Conocer el concepto de calidad, control de calidad y gestión y aseguramiento de la calidad.
- Conocer los controles de calidad físico, químico y organoléptico que se aplican a los productos agroalimentarios.
- Aprender las normas de calidad que se aplican a los productos agroalimentarios.
- Conocer y gestionar las categorías de los alimentos, los fundamentos del muestreo y la implementación de las técnicas de análisis rápidas de los alimentos.
- Conocer los controles de calidad que se aplican a los principales productos agroalimentarios castellano-manchegos.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Asignatura: ***Control de Calidad de Productos Agrarios***

La calidad y su evaluación. Sistemas de gestión y aseguramiento de la calidad: Normas ISO 9001:2000 y APPCC. Planes de muestreo. Control de calidad del proceso: Sensores. Etiquetado de alimentos: Legislación. Los aditivos en la industria alimentaria. El color de los productos agrarios. La textura de los productos agrarios. Olor, aroma, sabor y flavor de los productos agrarios. Evaluación sensorial. Los jueces y las condiciones de la prueba.

Las pruebas sensoriales. Las normas de calidad en los productos agrarios. Control de calidad en el aceite de oliva virgen. Control de calidad de vinos y mostos en bodega. Control de calidad en azafrán procedente de la DOP 'Azafrán de La Mancha'. Control de calidad en berenjena procedente de la IGP 'Berenjena de Almagro'. Control de calidad en champiñón. Control de calidad en miel procedente de la DOP 'Miel de la Alcarria'. Control de calidad en ajos procedentes de la IGP 'Ajo Morado de Las Pedroñeras'. Control de calidad en cebollas procedentes de la IGP 'Cebolla de La Mancha'. Control de calidad en melón procedente de la IGP 'Melón de La Mancha'. Control de calidad en productos agrarios procedentes de 'Agricultura Ecológica'.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Competencias Específicas:

E50.- Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Gestión de la calidad y de la seguridad alimentaria.

E51.- Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Análisis de alimentos

E52.- Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Trazabilidad

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G31 - Capacidad de resolución de problemas con creatividad, iniciativa, metodología y razonamiento crítico.

G33 - Capacidad para la búsqueda y utilización de la normativa y reglamentación relativa a su ámbito de actuación.

G34 - Capacidad para desarrollar sus actividades, asumiendo un compromiso social, ético y ambiental en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.

G29 - Capacidad para la dirección y gestión de toda clase de industrias agroalimentarias, explotaciones agrícolas y ganaderas, espacios verdes urbanos y/o rurales, y áreas deportivas públicas o privadas, con conocimiento de las nuevas tecnologías, los procesos de calidad, trazabilidad y certificación y las técnicas de marketing y comercialización de productos alimentarios y plantas cultivadas.

G1 - Conocimiento de lengua extranjera (Común para todas las titulaciones UCLM)

G2 - Conocimiento de informática (Común para todas las titulaciones UCLM)

G3 - Comunicación oral y escrita (Común para todas las titulaciones UCLM)

G4 - Capacidad de análisis y síntesis

G5 - Capacidad de organización y planificación

G6 - Capacidad de gestión de la información

G7 - Resolución de problemas

G8 - Toma de decisiones

G10 - Trabajo en equipo

G11 - Habilidades en las relaciones interpersonales

G13 - Razonamiento crítico

G14 - Aprendizaje autónomo

G18 - Iniciativa y espíritu emprendedor

G20 - Sensibilidad por temas medioambientales

G21 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica

G22 - Conocimientos básicos de la profesión

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
Enseñanza presencial (Teoría)	37.5	100
Enseñanza presencial (Prácticas)	15	100
Evaluación formativa	2.5	100
Estudio o preparación de pruebas	80	0

Talleres o seminarios	5	100
Elaboración de memorias	10	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Método expositivo/Lección magistral		
Prácticas		
Pruebas de evaluación		
Talleres y Seminarios		
Trabajo autónomo		
Trabajo dirigido o tutorizado		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Evaluación de informes o trabajos	0.0	30.0
Pruebas de progreso	60.0	80.0
Valoración de la participación con aprovechamiento en clase	0.0	5.0
Valoración de prácticas	10.0	30.0
NIVEL 2: Diseño de Industrias Agroalimentarias		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
	6	
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Industrias Agrarias y Alimentarias		
NIVEL 3: Diseño de Industrias Agroalimentarias		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**

ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
	6	
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	

LISTADO DE MENCIONES

Mención en Industrias Agrarias y Alimentarias

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

El alumno tras cursar la asignatura debe ser capaz de:

- Realizar el diseño de una industria agroalimentaria con un conocimiento y visión integral del proceso productivo.
- Conocer los principales aspectos relacionados con el diseño de una industria agroalimentaria completa, como son: la definición del producto a elaborar, la selección de la tecnología e ingeniería de proceso y de las instalaciones, acordes con las especificaciones específicas de una industria agroalimentaria.
- Ser capaz de planificar, optimizar y modelizar el proceso productivo, llevar a cabo la distribución de espacios en la planta, calcular y/o seleccionar los diferentes equipos de proceso e instalaciones que se pueden encontrar en una industria agroalimentaria.
- Conocer y aplicar los conocimientos básicos sobre el ahorro en el consumo de agua y energía durante el procesado de alimentos garantizando la inocuidad y salubridad de los productos elaborados.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Se aplican los conceptos y metodología necesarios para abordar el diseño de industrias agroalimentarias desde una perspectiva global así como las métodos básicos de modelización y optimización de los procesos industriales

Se estudian los principales aspectos necesarios para diseñar u optimizar un proceso tales como la planificación de la actividad industrial, selección de los equipos, procedimientos de distribución en planta, necesidades de espacios, evaluación y selección de alternativas, etc. Todo ello con la perspectiva de una optimización en el consumo de recursos y viabilidad económica acorde con las características específicas de las industrias agroalimentarias.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

DESCRIPCIÓN DE LAS MATERIAS O ASIGNATURAS

Denominación de la materia o asignatura	Créditos ECTS	Carácter:	DESPLIEGUE TEMPORAL
Diseño de Industrias Agroalimentarias	6	Optativa (Obligatoria de Mención)	**ETSIAM (ALBACETE): 4º curso. 1er cuatrimestre ETSIA(CIUDAD REAL): 4º curso. 2º cuatrimestre.**

Competencias Específicas:

E49. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Modelización y optimización

E54. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Ingeniería de las industrias agroalimentarias

E55. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Equipos y maquinarias auxiliares de la industria agroalimentaria

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G31 - Capacidad de resolución de problemas con creatividad, iniciativa, metodología y razonamiento crítico.

G33 - Capacidad para la búsqueda y utilización de la normativa y reglamentación relativa a su ámbito de actuación.

G25 - Conocimiento adecuado de los problemas físicos, las tecnologías, maquinaria y sistemas de suministro hídrico y energético, los limites impuestos por factores presupuestarios y normativa constructiva, y las relaciones entre las instalaciones o edificaciones y explotaciones agrarias, las industrias agroalimentarias y los espacios relacionados con la jardinería y el paisajismo con su entorno social y ambiental, así como la necesidad de relacionar aquellos y ese entorno con las necesidades humanas y de preservación del medio ambiente.
G26 - Capacidad para dirigir la ejecución de las obras objeto de los proyectos relativos a industrias agroalimentarias, explotaciones agrarias y espacios verdes y sus edificaciones, infraestructuras e instalaciones, la prevención de riesgos asociados a esa ejecución y la dirección de equipos multidisciplinares y gestión de recursos humanos, de conformidad con criterios deontológicos.
G28 - Capacidad para la redacción y firma de estudios de desarrollo rural, de impacto ambiental y de gestión de residuos de las industrias agroalimentarias explotaciones agrícolas y ganaderas, y espacios relacionados con la jardinería y el paisajismo.
G29 - Capacidad para la dirección y gestión de toda clase de industrias agroalimentarias, explotaciones agrícolas y ganaderas, espacios verdes urbanos y/o rurales, y áreas deportivas públicas o privadas, con conocimiento de las nuevas tecnologías, los procesos de calidad, trazabilidad y certificación y las técnicas de marketing y comercialización de productos alimentarios y plantas cultivadas.
G2 - Conocimiento de informática (Común para todas las titulaciones UCLM)
G3 - Comunicación oral y escrita (Común para todas las titulaciones UCLM)
G4 - Capacidad de análisis y síntesis
G5 - Capacidad de organización y planificación
G6 - Capacidad de gestión de la información
G7 - Resolución de problemas
G8 - Toma de decisiones
G10 - Trabajo en equipo
G13 - Razonamiento crítico
G14 - Aprendizaje autónomo
G15 - Adaptación a nuevas situaciones
G20 - Sensibilidad por temas medioambientales
G21 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica
G22 - Conocimientos básicos de la profesión
G24 - Capacidad para Ia preparación previa, concepción, redacción y firma de proyectos que tengan por objeto la construcción, reforma, reparación, conservación, demolición, fabricación, instalación, montaje o explotación de bienes muebles o inmuebles que por su naturaleza y características queden comprendidos en la técnica propia de la producción agrícola y ganadera (instalaciones o edificaciones, explotaciones, infraestructuras y vías rurales), la industria agroalimentaria (industrias extractivas, fermentativas, lácteas, conserveras, hortofrutícolas, cárnicas, pesqueras, de salazones y, en general, cualquier otra dedicada a Ia elaboración y/o transformación, conservación, manipulación y distribución de productos alimentarios) y la jardinería y el paisajismo (espacios verdes urbanos y/o rurales, parques, jardines, viveros, arbolado urbano, etc, instalaciones deportivas públicas o privadas y entornos sometidos a recuperación paisajística).
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
Enseñanza presencial (Teoría)	25	100
Evaluación formativa	5	100
Estudio o preparación de pruebas	60	0
Presentación de trabajos o temas	10	100
Resolución de problemas o casos	20	100
Elaboración de memorias	30	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Aprendizaje basado en problemas (ABP)		
Método expositivo/Lección magistral		
Presentación de trabajos		
Pruebas de evaluación		
Trabajo autónomo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Evaluación de informes o trabajos	20.0	50.0
Evaluación de presentación oral de temas	0.0	10.0
Pruebas de progreso	0.0	60.0
Valoración de la participación con aprovechamiento en clase	0.0	5.0
Valoración de problemas o casos	0.0	15.0
NIVEL 2: Instalaciones de las Industrias Agroalimentarias		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
	6	
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Industrias Agrarias y Alimentarias		
NIVEL 3: Instalaciones de las Industrias Agroalimentarias		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
	6	

ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	

LISTADO DE MENCIONES

Mención en Industrias Agrarias y Alimentarias

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Conocimiento de los diferentes elementos que componen las instalaciones auxiliares de una industria agroalimentaria, así como los criterios para su diseño y dimensionamiento.
- Conocimiento de los diferentes elementos que componen una instalación de frío de una industria agroalimentaria, así como los criterios para su diseño y dimensionamiento.
- Conocimiento de los diferentes elementos que componen una instalación de producción de calor de una industria agroalimentaria, así como los criterios para su diseño y dimensionamiento.
- Conocimiento de los diferentes elementos que componen una instalación de automatización y control de procesos de una industria agroalimentaria, así como los criterios para su diseño y dimensionamiento.

5.5.1.3 CONTENIDOS

- Transmisión de calor
- Cambiadores de calor
- Aislantes térmicos
- Principios de combustión y combustibles
- Instalaciones auxiliares en las industrias agroalimentarias.
- Instalaciones frigoríficas en las industrias agroalimentarias
- Instalaciones de producción de calor en las industrias agroalimentarias
- Instalaciones de automatización y control de procesos.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Competencias Específicas:

E54. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Ingeniería de las industrias agroalimentarias.

E55. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Equipos y maquinarias auxiliares de la industria agroalimentaria

E56. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Automatización y control de procesos en las industrias agroalimentarias

E57. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Ingeniería de las obras e instalaciones.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G31 - Capacidad de resolución de problemas con creatividad, iniciativa, metodología y razonamiento crítico.

G33 - Capacidad para la búsqueda y utilización de la normativa y reglamentación relativa a su ámbito de actuación.

G25 - Conocimiento adecuado de los problemas físicos, las tecnologías, maquinaria y sistemas de suministro hídrico y energético, los limites impuestos por factores presupuestarios y normativa constructiva, y las relaciones entre las instalaciones o edificaciones y explotaciones agrarias, las industrias agroalimentarias y los espacios relacionados con la jardinería y el paisajismo con su entorno social y ambiental, así como la necesidad de relacionar aquellos y ese entorno con las necesidades humanas y de preservación del medio ambiente.

G26 - Capacidad para dirigir la ejecución de las obras objeto de los proyectos relativos a industrias agroalimentarias, explotaciones agrarias y espacios verdes y sus edificaciones, infraestructuras e instalaciones, la prevención de riesgos asociados a esa ejecución y la dirección de equipos multidisciplinares y gestión de recursos humanos, de conformidad con criterios deontológicos.

G29 - Capacidad para la dirección y gestión de toda clase de industrias agroalimentarias, explotaciones agrícolas y ganaderas, espacios verdes urbanos y/o rurales, y áreas deportivas públicas o privadas, con conocimiento de las nuevas tecnologías, los procesos de calidad, trazabilidad y certificación y las técnicas de marketing y comercialización de productos alimentarios y plantas cultivadas.

G2 - Conocimiento de informática (Común para todas las titulaciones UCLM)

G3 - Comunicación oral y escrita (Común para todas las titulaciones UCLM)
G4 - Capacidad de análisis y síntesis
G6 - Capacidad de gestión de la información
G7 - Resolución de problemas
G8 - Toma de decisiones
G13 - Razonamiento crítico
G14 - Aprendizaje autónomo
G16 - Creatividad
G19 - Motivación por la calidad
G21 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica
G24 - Capacidad para Ia preparación previa, concepción, redacción y firma de proyectos que tengan por objeto la construcción, reforma, reparación, conservación, demolición, fabricación, instalación, montaje o explotación de bienes muebles o inmuebles que por su naturaleza y características queden comprendidos en la técnica propia de la producción agrícola y ganadera (instalaciones o edificaciones, explotaciones, infraestructuras y vías rurales), la industria agroalimentaria (industrias extractivas, fermentativas, lácteas, conserveras, hortofrutícolas, cárnicas, pesqueras, de salazones y, en general, cualquier otra dedicada a Ia elaboración y/o transformación, conservación, manipulación y distribución de productos alimentarios) y la jardinería y el paisajismo (espacios verdes urbanos y/o rurales, parques, jardines, viveros, arbolado urbano, etc, instalaciones deportivas públicas o privadas y entornos sometidos a recuperación paisajística).
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
Enseñanza presencial (Teoría)	25	100
Enseñanza presencial (Prácticas)	7.5	100
Evaluación formativa	7.5	100
Estudio o preparación de pruebas	50	0
Resolución de problemas o casos	20	100
Elaboración de memorias	40	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Método expositivo/Lección magistral
Prácticas
Pruebas de evaluación
Resolución de problemas y/o casos
Trabajo autónomo
Trabajo dirigido o tutorizado

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación de informes o trabajos	0.0	40.0
Prueba final	0.0	70.0
Pruebas de progreso	10.0	40.0
Valoración de la participación con aprovechamiento en clase	0.0	20.0

NIVEL 2: Construcciones Agroindustriales

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
		6
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
6		
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Industrias Agrarias y Alimentarias		
NIVEL 3: Construcciones Agroindustriales I		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
		6
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Industrias Agrarias y Alimentarias		
NIVEL 3: Construcciones Agroindustriales II		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		

CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
6		
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Industrias Agrarias y Alimentarias		

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Conocimiento de los diferentes elementos constructivos que componen una edificación.
- Desarrollo de la capacidad para diseñar y proyectar estructuras metálicas.
- Conocimiento de los procedimientos para la determinación y cálculo de las acciones a aplicar sobre una edificación.
- Conocimiento de los métodos y procedimientos de cálculo y dimensionamiento de elementos lineales de una estructura metálica, verificando la seguridad de la misma tanto frente a estados límite últimos (inestabilidad y resistencia) como frente a estados límite de servicio (deformación).
- Desarrollo de la capacidad para diseñar, calcular y dimensionar uniones en estructuras metálicas, tanto atornilladas como soldadas.
- Conocimiento de las características del hormigón como material de construcción, así como sus propiedades y los métodos para su dosificación.
- Desarrollo de la capacidad para diseñar y proyectar estructuras de hormigón armado.
- Conocimiento de los procedimientos de cálculo y dimensionamiento de elementos lineales de una estructura de hormigón armado, verificando la seguridad de la misma tanto frente a estados límite últimos (agotamiento por solicitaciones normales, tangenciales, punzonamiento, esfuerzo rasante y anclaje) como frente a estados límite de servicio (deformación y fisuración).
- Desarrollo de la capacidad para proyectar elementos constructivos específicos de hormigón armado como son forjados, depósitos y muros de contención.
- Desarrollo de la capacidad para determinar la aptitud del suelo para la cimentación de un edificio mediante los correspondientes estudios geotécnicos.
- Desarrollo de la capacidad para proyectar cimentaciones directas mediante zapatas, ya sean aisladas, de medianería, de esquina, etc.
- Desarrollo de la capacidad para diseñar y proyectar las instalaciones complementarias propias de una edificación agroindustrial.

5.5.1.3 CONTENIDOS

EDIFICACIÓN

- Criterios de diseño de una edificación agroindustrial. Marco normativo
- Elementos constructivos de una edificación.
- Acciones sobre la edificación.

ESTRUCTURAS METÁLICAS

- Diseño y construcción de estructuras metálicas.
- Bases de cálculo
- Estados límite últimos. Inestabilidad (Pandeo, Pandeo Lateral). Resistencia
- Estados límite de servicio. Deformación
- Tipología de uniones. Diseño y cálculo de uniones

ESTRUCTURAS DE HORMIGÓN ARMADO

- El hormigón armado. Propiedades y dosificación
- Diseño y construcción de estructuras de hormigón armado
- Bases de cálculo
- Estados límite últimos. Agotamiento por solicitaciones normales y cortantes. Inestabilidad. Punzonamiento. Rasante. Anclaje de armaduras
- Estados límite de servicio. Deformación. Fisuración
- Forjados. Muros de contención. Depósitos. Estructuras prefabricadas

GEOTECNIA Y CIMENTACIONES

- Estudios geotécnicos
- Cimentaciones directas. Zapatas aisladas, de medianería y de esquina

INSTALACIONES COMPLEMENTARIAS

5.5.1.4 OBSERVACIONES

DESCRIPCIÓN DE LAS MATERIAS O ASIGNATURAS

Denominación de la materia o asignatura	Créditos ECTS	Carácter1:	DESPLIEGUE TEMPORAL
Construcciones Agroindustriales I	6	Optativa (Obligatoria de Mención)	ETSIAM (ALBACETE): 3er curso. 1er cuatrimestre ETSIA (CIUDAD REAL): 3er curso. 2º cuatrimestre
Construcciones Agroindustriales II	6	Optativa (Obligatoria de Mención)	ETSIAM (ALBACETE): 4º curso. 2º cuatrimestre ETSIA (CIUDAD REAL): 4º curso. 1er cuatrimestre

Competencias Específicas:

E54. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Ingeniería de las industrias agroalimentarias.

E57. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de ingeniería de las obras e instalaciones

E58. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de construcciones agroindustriales

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G31 - Capacidad de resolución de problemas con creatividad, iniciativa, metodología y razonamiento crítico.

G33 - Capacidad para la búsqueda y utilización de la normativa y reglamentación relativa a su ámbito de actuación.

G25 - Conocimiento adecuado de los problemas físicos, las tecnologías, maquinaria y sistemas de suministro hídrico y energético, los limites impuestos por factores presupuestarios y normativa constructiva, y las relaciones entre las instalaciones o edificaciones y explotaciones agrarias, las industrias agroalimentarias y los espacios relacionados con la jardinería y el paisajismo con su entorno social y ambiental, así como la necesidad de relacionar aquellos y ese entorno con las necesidades humanas y de preservación del medio ambiente.

G26 - Capacidad para dirigir la ejecución de las obras objeto de los proyectos relativos a industrias agroalimentarias, explotaciones agrarias y espacios verdes y sus edificaciones, infraestructuras e instalaciones, la prevención de riesgos asociados a esa ejecución y la dirección de equipos multidisciplinares y gestión de recursos humanos, de conformidad con criterios deontológicos.

G29 - Capacidad para la dirección y gestión de toda clase de industrias agroalimentarias, explotaciones agrícolas y ganaderas, espacios verdes urbanos y/o rurales, y áreas deportivas públicas o privadas, con conocimiento de las nuevas tecnologías, los procesos de calidad, trazabilidad y certificación y las técnicas de marketing y comercialización de productos alimentarios y plantas cultivadas.

G2 - Conocimiento de informática (Común para todas las titulaciones UCLM)

G3 - Comunicación oral y escrita (Común para todas las titulaciones UCLM)

G4 - Capacidad de análisis y síntesis

G6 - Capacidad de gestión de la información

G7 - Resolución de problemas

G8 - Toma de decisiones

G13 - Razonamiento crítico

G14 - Aprendizaje autónomo

G16 - Creatividad

G19 - Motivación por la calidad

G21 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica

COPIA

G24 - Capacidad para Ia preparación previa, concepción, redacción y firma de proyectos que tengan por objeto la construcción, reforma, reparación, conservación, demolición, fabricación, instalación, montaje o explotación de bienes muebles o inmuebles que por su naturaleza y características queden comprendidos en la técnica propia de la producción agrícola y ganadera (instalaciones o edificaciones, explotaciones, infraestructuras y vías rurales), la industria agroalimentaria (industrias extractivas, fermentativas, lácteas, conserveras, hortofrutícolas, cárnicas, pesqueras, de salazones y, en general, cualquier otra dedicada a Ia elaboración y/o transformación, conservación, manipulación y distribución de productos alimentarios) y la jardinería y el paisajismo (espacios verdes urbanos y/o rurales, parques, jardines, viveros, arbolado urbano, etc, instalaciones deportivas públicas o privadas y entornos sometidos a recuperación paisajística).		
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**
Enseñanza presencial (Teoría)	30	100
Enseñanza presencial (Prácticas)	50	100
Evaluación formativa	15	100
Estudio o preparación de pruebas	80	0
Resolución de problemas o casos	25	100
Elaboración de memorias	100	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Método expositivo/Lección magistral		
Prácticas		
Pruebas de evaluación		
Resolución de problemas y/o casos		
Trabajo autónomo		
Trabajo dirigido o tutorizado		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Evaluación de informes o trabajos	40.0	80.0
Pruebas de progreso	20.0	60.0
Valoración de la participación con aprovechamiento en clase	0.0	10.0
NIVEL 2: Química y Bioquímica de los Productos Agroalimentarios		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
	6	
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No

GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Industrias Agrarias y Alimentarias		
NIVEL 3: Química y Bioquímica de los Productos Agroalimentarios		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
	6	
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Industrias Agrarias y Alimentarias		

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Conocer la estructura, características y funciones de los principales constituyentes de los alimentos.
- Saber las bases de las principales técnicas de análisis instrumental utilizadas para alimentos.
- Conocer los cambios químicos y bioquímicos de los productos agroalimentarios.
- Saber aplicar las técnicas instrumentales para analizar los principales componentes de los productos agroalimentarios

5.5.1.3 CONTENIDOS

BLOQUE I. BASES QUÍMICAS Y BIOQUÍMICAS DE LOS PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS

Introducción a la Química y Bioquímica de los productos agroalimentarios; agua, hidratos de carbono, lípidos, aminoácidos y proteínas, enzimas y regulación enzimática, vitaminas, minerales, polifenoles, nociones básicas de metabolismo; introducción a las principales técnicas instrumentales de análisis.

BLOQUE II. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y BIOQUÍMICAS DE LOS PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS

Cereales y derivados; grasas vegetales y animales; hortalizas; frutas; uva y derivados; leche y derivados; carne y derivados; huevo y derivados; otros productos agroalimentarios: miel y especias.

BLOQUE III. ANÁLISIS DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS

Actividades prácticas sobre productos de origen vegetal. Actividades prácticas sobre productos de origen animal.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Competencias Específicas:

E47. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Tecnología de alimentos

E50. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Gestión de la calidad y de la seguridad alimentaria

E51. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Análisis de alimentos

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G31 - Capacidad de resolución de problemas con creatividad, iniciativa, metodología y razonamiento crítico.

G34 - Capacidad para desarrollar sus actividades, asumiendo un compromiso social, ético y ambiental en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.

G1 - Conocimiento de lengua extranjera (Común para todas las titulaciones UCLM)

G2 - Conocimiento de informática (Común para todas las titulaciones UCLM)

G3 - Comunicación oral y escrita (Común para todas las titulaciones UCLM)

G6 - Capacidad de gestión de la información

G8 - Toma de decisiones

G9 - Compromiso ético y deontología profesional (Común para todas las titulaciones UCLM)

G10 - Trabajo en equipo

G13 - Razonamiento crítico

G14 - Aprendizaje autónomo

G15 - Adaptación a nuevas situaciones

G19 - Motivación por la calidad

G21 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica

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
Enseñanza presencial (Teoría)	30	100
Enseñanza presencial (Prácticas)	17.5	100
Evaluación formativa	2.5	100
Estudio o preparación de pruebas	77.5	0
Talleres o seminarios	10	100
Elaboración de memorias	12.5	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Método expositivo/Lección magistral

Prácticas

Pruebas de evaluación

Talleres y Seminarios

Trabajo autónomo

Trabajo dirigido o tutorizado

Tutorías grupales

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA

Evaluación de informes o trabajos	0.0	20.0
Pruebas de progreso	40.0	80.0
Valoración de la participación con aprovechamiento en clase	0.0	10.0
Valoración de prácticas	0.0	30.0
NIVEL 2: Industrias Derivadas de Productos Vegetales		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
		6
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Industrias Agrarias y Alimentarias		
NIVEL 3: Industrias Derivadas de Productos Vegetales		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
		6
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No

ITALIANO	OTRAS
No	No

LISTADO DE MENCIONES

Mención en Industrias Agrarias y Alimentarias

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Conocer las características de la materia prima y de los productos generados durante la vinificación.
- Conocer el proceso de vinificación, las características de las distintas etapas y de los productos implicados en las mismas.
- Saber las características de los equipos usados en el proceso de la vinificación.
- Saber calcular y dimensionar una bodega.
- Saber controlar la calidad del vino
- Conocer las características de la materia prima y de los productos generados durante la extracción del aceite de oliva
- Conocer el proceso de extracción del aceite y las características de las distintas etapas.
- Saber las características del equipamiento usado en la extracción del aceite de oliva.
- Saber calcular y dimensionar una almazara.
- Saber controlar la calidad del aceite de oliva.

5.5.1.3 CONTENIDOS

BLOQUE I. INDUSTRIA VITIVINÍCOLA

El viñedo para vinificación; proceso general de vinificación, vendimia, estrujado y bombero, escurrido y prensado, desfangado de mostos, fermentación, cálculo dimensional de una bodega, composición del mosto y del vino, el anhídrido sulfuroso, microorganismos enológicos, aprovechamiento de residuos, análisis y cata de vinos.

BLOQUE II. INDUSTRIA OLEÍCOLA

Aceites y grasas comestibles, importancia económica del aceite de oliva, maduración de las aceitunas, influencia de las operaciones del cultivo en la calidad del aceite de oliva, cálculo dimensional de una almazara, preparación de las aceitunas y recepción en almazara, preparación de la pasta de aceituna, sistemas de extracción del aceite de la pasta, sistemas continuos de extracción de 3 y 2 fases, composición del aceite de oliva, criterios de calidad del aceite de oliva virgen.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

COMENTARIOS ADICIONALES:

Conocimientos básicos de Química, Biología, Bioquímica y Microbiología

Competencias específicas:

E48. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Procesos en las industrias agroalimentarias

E49. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Modelización y optimización

E51. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Análisis de alimentos

E52. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Trazabilidad

E54. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de

Ingeniería de las industrias agroalimentarias.

E55. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Equipos y maquinarias auxiliares de la industria agroalimentaria

E59. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Gestión y aprovechamiento de residuos.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G31 - Capacidad de resolución de problemas con creatividad, iniciativa, metodología y razonamiento crítico.

G33 - Capacidad para la búsqueda y utilización de la normativa y reglamentación relativa a su ámbito de actuación.

G34 - Capacidad para desarrollar sus actividades, asumiendo un compromiso social, ético y ambiental en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.

G25 - Conocimiento adecuado de los problemas físicos, las tecnologías, maquinaria y sistemas de suministro hídrico y energético, los limites impuestos por factores presupuestarios y normativa constructiva, y las relaciones entre las instalaciones o edificaciones y explotaciones agrarias, las industrias agroalimentarias y los espacios relacionados con la jardinería y el paisajismo con su entorno social y ambiental, así como la necesidad de relacionar aquellos y ese entorno con las necesidades humanas y de preservación del medio ambiente.

G26 - Capacidad para dirigir la ejecución de las obras objeto de los proyectos relativos a industrias agroalimentarias, explotaciones agrarias y espacios verdes y sus edificaciones, infraestructuras e instalaciones, la prevención de riesgos asociados a esa ejecución y la dirección de equipos multidisciplinares y gestión de recursos humanos, de conformidad con criterios deontológicos.
G28 - Capacidad para la redacción y firma de estudios de desarrollo rural, de impacto ambiental y de gestión de residuos de las industrias agroalimentarias explotaciones agrícolas y ganaderas, y espacios relacionados con la jardinería y el paisajismo.
G29 - Capacidad para la dirección y gestión de toda clase de industrias agroalimentarias, explotaciones agrícolas y ganaderas, espacios verdes urbanos y/o rurales, y áreas deportivas públicas o privadas, con conocimiento de las nuevas tecnologías, los procesos de calidad, trazabilidad y certificación y las técnicas de marketing y comercialización de productos alimentarios y plantas cultivadas.
G1 - Conocimiento de lengua extranjera (Común para todas las titulaciones UCLM)
G2 - Conocimiento de informática (Común para todas las titulaciones UCLM)
G3 - Comunicación oral y escrita (Común para todas las titulaciones UCLM)
G4 - Capacidad de análisis y síntesis
G5 - Capacidad de organización y planificación
G6 - Capacidad de gestión de la información
G7 - Resolución de problemas
G8 - Toma de decisiones
G10 - Trabajo en equipo
G11 - Habilidades en las relaciones interpersonales
G13 - Razonamiento crítico
G14 - Aprendizaje autónomo
G15 - Adaptación a nuevas situaciones
G16 - Creatividad
G18 - Iniciativa y espíritu emprendedor
G19 - Motivación por la calidad
G20 - Sensibilidad por temas medioambientales
G21 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica
G24 - Capacidad para Ia preparación previa, concepción, redacción y firma de proyectos que tengan por objeto la construcción, reforma, reparación, conservación, demolición, fabricación, instalación, montaje o explotación de bienes muebles o inmuebles que por su naturaleza y características queden comprendidos en la técnica propia de la producción agrícola y ganadera (instalaciones o edificaciones, explotaciones, infraestructuras y vías rurales), la industria agroalimentaria (industrias extractivas, fermentativas, lácteas, conserveras, hortofrutícolas, cárnicas, pesqueras, de salazones y, en general, cualquier otra dedicada a Ia elaboración y/o transformación, conservación, manipulación y distribución de productos alimentarios) y la jardinería y el paisajismo (espacios verdes urbanos y/o rurales, parques, jardines, viveros, arbolado urbano, etc, instalaciones deportivas públicas o privadas y entornos sometidos a recuperación paisajística).
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
Enseñanza presencial (Teoría)	32.5	100
Enseñanza presencial (Prácticas)	15	100
Evaluación formativa	2.5	100
Estudio o preparación de pruebas	55	0
Resolución de problemas o casos	7.5	100
Tutorías de grupo	2.5	100

Elaboración de memorias	35	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Método expositivo/Lección magistral		
Prácticas		
Pruebas de evaluación		
Resolución de problemas y/o casos		
Trabajo autónomo		
Trabajo dirigido o tutorizado		
Tutorías grupales		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Evaluación de informes o trabajos	0.0	65.0
Pruebas de progreso	15.0	65.0
Valoración de la participación con aprovechamiento en clase	0.0	10.0
Valoración de prácticas	0.0	15.0
NIVEL 2: Industrias Derivadas de Productos Animales		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
		6
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Industrias Agrarias y Alimentarias		
NIVEL 3: Industrias Derivadas de Productos Animales		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**

		6
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Industrias Agrarias y Alimentarias		

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Describir los sectores productivos relacionados con los productos de origen animal
- Conocer el fundamento de la síntesis y obtención de los distintos alimentos de origen animal
- Caracterizar la composición y características nutricionales de las materias primas animales
- Conocer la calidad físico-química, organoléptica y microbiológica y los métodos adecuados para analizar dichas características.
- Identificar los factores de variación que afectan a la producción y calidad de los productos de origen animal.
- Aplicar procesos tecnológicos adecuados para la obtención de los principales productos derivados de la transformación de alimentos de origen animal.
- Asesorar legal, científica y técnicamente al productor, a la industria alimentaria y a los consumidores sobre aspectos relacionados con los alimentos de origen animal.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Situación y problemática de los diferentes sectores relacionados con los alimentos de origen animal. Síntesis y formación de los productos. Composición. Características nutricionales, organolépticas, sanitarias. Factores que afectan a la calidad de los productos. Métodos analíticos.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Competencias Específicas:

E47. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Tecnología de alimentos

E50. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Gestión de la calidad y de la seguridad alimentaria

E51. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Análisis de alimentos

E52. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Trazabilidad

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G31 - Capacidad de resolución de problemas con creatividad, iniciativa, metodología y razonamiento crítico.

G33 - Capacidad para la búsqueda y utilización de la normativa y reglamentación relativa a su ámbito de actuación.

G34 - Capacidad para desarrollar sus actividades, asumiendo un compromiso social, ético y ambiental en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.

G3 - Comunicación oral y escrita (Común para todas las titulaciones UCLM)

G4 - Capacidad de análisis y síntesis

G5 - Capacidad de organización y planificación

G6 - Capacidad de gestión de la información

G7 - Resolución de problemas

G8 - Toma de decisiones

G10 - Trabajo en equipo

G14 - Aprendizaje autónomo

G21 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica		
G22 - Conocimientos básicos de la profesión		
G23 - Capacidad para comunicarse con personas no expertas		
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**
Enseñanza presencial (Teoría)	32	100
Enseñanza presencial (Prácticas)	20	100
Evaluación formativa	3	100
Estudio o preparación de pruebas	80	0
Presentación de trabajos o temas	2.5	100
Talleres o seminarios	2.5	100
Elaboración de memorias	10	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Método expositivo/Lección magistral		
Prácticas		
Presentación de trabajos		
Pruebas de evaluación		
Talleres y Seminarios		
Trabajo autónomo		
Trabajo dirigido o tutorizado		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Evaluación de informes o trabajos	0.0	25.0
Evaluación de presentación oral de temas	10.0	25.0
Pruebas de progreso	50.0	80.0
Valoración de la participación con aprovechamiento en clase	0.0	5.0
Valoración de prácticas	0.0	15.0
NIVEL 2: Optativas de mención - ETSIAM Albacete		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	18	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
12	6	
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		

CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Industrias Agrarias y Alimentarias		
NIVEL 3: Mercados agroalimentarios: Regulación		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
	6	
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Industrias Agrarias y Alimentarias		
NIVEL 3: Tecnología y calidad de los alimentos de origen animal		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
6		
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**

Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Industrias Agrarias y Alimentarias		
NIVEL 3: Postcosecha y tratamiento de residuos agroalimentarios		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
6		
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
Mención en Industrias Agrarias y Alimentarias		

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Complementar la formación básica y específica orientada a una cierta especialización de carácter abierto, multidisciplinar y con aplicación directa en el ámbito profesional.
- Adquirir conocimiento y destreza en el uso de las herramientas específicas que doten al alumno de una capacidad operativa mayor de los conocimientos adquiridos.
- Posibilidad de ampliar de forma autónoma los conocimientos específicos mediante la búsqueda de nuevas aplicaciones o con el desarrollo de las adquiridas.
- Identificación y utilización de tecnologías emergentes dentro del ámbito de la Ingeniería Agrícola y Agroalimentaria.
- Mejorar la capacidad integrar las nuevas tecnologías con el impacto medioambiental dentro del sector agroalimentario, siendo sensible a la capacidad de participación en iniciativas o grupos multidisciplinares.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Los contenidos de esta materia son muy específicos y dependen de la oferta de asignaturas optativas que se realice cada curso, pero siempre bajo los siguientes cuatro objetivos básicos: ampliación del nivel de conocimientos, tecnologías emergentes, impacto medioambiental de la tecnología y formación de la Ingeniería Agrícola y Agroalimentaria.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Competencias Específicas:

E60: Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Conocimiento de materias complementarias orientadas a la mención en Industrias Agrarias y Alimentarias, de carácter abierto, multidisciplinar y con aplicación directa en el ámbito profesional del Ingeniero Técnico Agrícola.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES
G31 - Capacidad de resolución de problemas con creatividad, iniciativa, metodología y razonamiento crítico.
G33 - Capacidad para la búsqueda y utilización de la normativa y reglamentación relativa a su ámbito de actuación.
G34 - Capacidad para desarrollar sus actividades, asumiendo un compromiso social, ético y ambiental en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.
G1 - Conocimiento de lengua extranjera (Común para todas las titulaciones UCLM)
G3 - Comunicación oral y escrita (Común para todas las titulaciones UCLM)
G4 - Capacidad de análisis y síntesis
G5 - Capacidad de organización y planificación
G6 - Capacidad de gestión de la información
G7 - Resolución de problemas
G8 - Toma de decisiones
G9 - Compromiso ético y deontología profesional (Común para todas las titulaciones UCLM)
G10 - Trabajo en equipo
G11 - Habilidades en las relaciones interpersonales
G14 - Aprendizaje autónomo
G15 - Adaptación a nuevas situaciones
G16 - Creatividad
G17 - Liderazgo
G18 - Iniciativa y espíritu emprendedor
G19 - Motivación por la calidad
G20 - Sensibilidad por temas medioambientales
G21 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica
G22 - Conocimientos básicos de la profesión
G23 - Capacidad para comunicarse con personas no expertas
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
Enseñanza presencial (Teoría)	57.5	100
Enseñanza presencial (Prácticas)	75	100
Evaluación formativa	3.5	100
Estudio o preparación de pruebas	101.3	0
Presentación de trabajos o temas	15.5	100
Resolución de problemas o casos	9.3	100
Talleres o seminarios	11.3	100
Tutorías de grupo	5.5	100
Elaboración de memorias	171.3	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES
Método expositivo/Lección magistral
Prácticas
Presentación de trabajos

Pruebas de evaluación		
Resolución de problemas y/o casos		
Talleres y Seminarios		
Trabajo autónomo		
Tutorías grupales		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Evaluación de informes o trabajos	0.0	90.0
Evaluación de presentación oral de temas	0.0	20.0
Pruebas de progreso	0.0	100.0
Valoración de la participación con aprovechamiento en clase	0.0	10.0
Valoración de prácticas	10.0	40.0
NIVEL 2: Optativas de mención - ETSIA Ciudad Real		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	18	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
9	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 MENCIONES		
Mención en Industrias Agrarias y Alimentarias		
NIVEL 3: Industrias Conserveras		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	4,5	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
4,5		

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 MENCIONES		
Mención en Industrias Agrarias y Alimentarias		
NIVEL 3: Higiene y Validación Microbiológica de los Procesos Alimentarios		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	4,5	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
	4,5	
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 MENCIONES		
Mención en Industrias Agrarias y Alimentarias		
NIVEL 3: Química Ambiental		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	4,5	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
4,5		
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 MENCIONES		
Mención en Industrias Agrarias y Alimentarias		
NIVEL 3: Biotecnología de Alimentos		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	4,5	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
	4,5	
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 MENCIONES		
Mención en Industrias Agrarias y Alimentarias		

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Complementar la formación básica y específica orientada a una cierta especialización de carácter abierto, multidisciplinar y con aplicación directa en el ámbito profesional.
- Adquirir conocimiento y destreza en el uso de las herramientas específicas que doten al alumno de una capacidad operativa mayor de los conocimientos adquiridos.
- Posibilidad de ampliar de forma autónoma los conocimientos específicos mediante la búsqueda de nuevas aplicaciones o con el desarrollo de las adquiridas.
- Identificación y utilización de tecnologías emergentes dentro del ámbito de la Ingeniería Agrícola y Agroalimentaria.
- Mejorar la capacidad integrar las nuevas tecnologías con el impacto medioambiental dentro del sector agroalimentario, siendo sensible a la capacidad de participación en iniciativas o grupos multidisciplinares.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Los contenidos de esta materia son muy específicos y dependen de la oferta de asignaturas optativas que se realice cada curso, pero siempre bajo los siguientes cuatro objetivos básicos: ampliación del nivel de conocimientos, tecnologías emergentes, impacto medioambiental de la tecnología y formación de la Ingeniería Agrícola y Agroalimentaria.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Competencias Específicas:

E50. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Gestión de la calidad y la seguridad alimentaria

E60: Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Conocimiento de materias complementarias orientadas a la mención en Industrias Agrarias y Alimentarias, de carácter abierto, multidisciplinar y con aplicación directa en el ámbito profesional del Ingeniero Técnico Agrícola.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G1 - Conocimiento de lengua extranjera (Común para todas las titulaciones UCLM)

G3 - Comunicación oral y escrita (Común para todas las titulaciones UCLM)

G4 - Capacidad de análisis y síntesis

G5 - Capacidad de organización y planificación

G7 - Resolución de problemas

G8 - Toma de decisiones

G9 - Compromiso ético y deontología profesional (Común para todas las titulaciones UCLM)

G10 - Trabajo en equipo

G11 - Habilidades en las relaciones interpersonales

G13 - Razonamiento crítico

G14 - Aprendizaje autónomo

G15 - Adaptación a nuevas situaciones

G16 - Creatividad

G17 - Liderazgo

G18 - Iniciativa y espíritu emprendedor

G19 - Motivación por la calidad

G20 - Sensibilidad por temas medioambientales

G21 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica

G22 - Conocimientos básicos de la profesión

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
Enseñanza presencial (Teoría)	117.5	100
Enseñanza presencial (Prácticas)	15	100
Evaluación formativa	12.5	100
Estudio o preparación de pruebas	237.5	0
Presentación de trabajos o temas	7.5	100
Talleres o seminarios	25	100
Tutorías individuales	2.5	100
Elaboración de memorias	32.5	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Método expositivo/Lección magistral

Prácticas

Presentación de trabajos

Pruebas de evaluación

Talleres y Seminarios

Trabajo autónomo

Trabajo dirigido o tutorizado		
Tutorías grupales		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Evaluación de informes o trabajos	0.0	40.0
Evaluación de presentación oral de temas	0.0	30.0
Pruebas de progreso	30.0	80.0
Valoración de la participación con aprovechamiento en clase	0.0	25.0
Valoración de prácticas	0.0	30.0
5.5 NIVEL 1: Trabajo Fin de Grado		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Trabajo Fin de Grado		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Trabajo Fin de Grado / Máster	
ECTS NIVEL 2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
	12	
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: Trabajo Fin de Grado		
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**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
	12	
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Integración y síntesis de los contenidos formativos recibidos.
- Capacidad de desarrollar las competencias profesionales asociadas a la profesión de Ingeniero Técnico Agrícola.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Sin contenido ajeno a las aportaciones (o contribuciones) necesarias para la realización del ejercicio propuesto como enunciado de TRABAJO FIN DE GRADO.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

SISTEMAS DE EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS Y SISTEMA DE CALIFICACIONES:

La evaluación del alumno -que corresponde a un Tribunal Calificador de acuerdo a lo previsto en el Reglamento para la Asignación, Realización, Exposición y Defensa del Trabajo Fin de Grado en Ingeniería Agrícola y Agroalimentaria en los Centros de la UCLM- es resultado de la presentación y defensa del ejercicio propuesto como enunciado de TRABAJO FIN DE GRADO.

La calificación final del alumno se realiza de 0 a 10 puntos de acuerdo a lo regulado en el citado Reglamento para la Asignación, Realización, Exposición y Defensa del Trabajo Fin de Grado de Ingeniería Agrícola y Agroalimentaria.

REQUISITOS PREVIOS

Será requisito necesario para la exposición y defensa del Trabajo Fin de Grado ante un tribunal universitario, que el alumno haya superado el resto de créditos necesarios para la obtención del título (228 ECTS).

El Reglamento para La Asignación, Realización, Exposición y Defensa del Trabajo Fin de Grado de Ingeniería Agrícola y Agroalimentaria en los Centros de la UCLM podrá establecer las condiciones específicas en función de la modalidad de Trabajo Fin de Grado elegida por el alumno.

Por otro lado, en cumplimiento del punto 3 y 4 del 'Acuerdo de la comisión de reforma de títulos y planes de estudio de la Universidad de Castilla-La Mancha para la incorporación de competencias genéricas de la UCLM en el diseño de los planes de estudio de grado' que se citan textualmente:

3. El estudiante deberá superar una prueba de nivel de dominio de una segunda lengua moderna como requisito previo para defender el trabajo fin de grado, que podrá ser convalidada por títulos oficiales de idiomas o certificados expedidos por instituciones de reconocido prestigio que acrediten un nivel equivalente, por la superación de asignaturas en lengua extranjera, por la superación de asignaturas cursadas en programas internacionales de intercambio o, en su caso, por la realización y defensa del trabajo fin de grado en otro idioma.

4. Esta prueba de nivel se corresponderá con el nivel intermedio o nivel B1 del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas, de conformidad con los criterios y objetivos establecidos en el Anexo I del Real Decreto 1629/2006, de 29 de diciembre, por el que se fijan los aspectos básicos del currículo de las enseñanzas de idiomas de régimen especial reguladas por la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (BOE de 4 de enero de 2007).

Será requisito previo para la exposición y defensa del Trabajo Fin de Grado ante un tribunal universitario la superación de la citada prueba.

DESCRIPCIÓN DE LAS MATERIAS O ASIGNATURAS			
Denominación de la materia o asignatura	**Créditos ECTS**	**Carácter1:**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Trabajo Fin de Grado	12	Trabajo Fin de Grado	**ETSIAM ALBACETE: 4º CURSO. 2º CUATRIMESTRE. ETSIA CIUDAD REAL: 4º CURSO. 1ER Y 2º CUATRIMESTRE.**

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G31 - Capacidad de resolución de problemas con creatividad, iniciativa, metodología y razonamiento crítico.
G32 - Capacidad de liderazgo, comunicación y transmisión de conocimientos, habilidades y destrezas en los ámbitos sociales de actuación.
G33 - Capacidad para la búsqueda y utilización de la normativa y reglamentación relativa a su ámbito de actuación.
G34 - Capacidad para desarrollar sus actividades, asumiendo un compromiso social, ético y ambiental en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.
G35 - Capacidad para el trabajo en equipos multidisciplinares y multiculturales.
G25 - Conocimiento adecuado de los problemas físicos, las tecnologías, maquinaria y sistemas de suministro hídrico y energético, los límites impuestos por factores presupuestarios y normativa constructiva, y las relaciones entre las instalaciones o edificaciones y explotaciones agrarias, las industrias agroalimentarias y los espacios relacionados con la jardinería y el paisajismo con su entorno social y ambiental, así como la necesidad de relacionar aquellos y ese entorno con las necesidades humanas y de preservación del medio ambiente.
G26 - Capacidad para dirigir la ejecución de las obras objeto de los proyectos relativos a industrias agroalimentarias, explotaciones agrarias y espacios verdes y sus edificaciones, infraestructuras e instalaciones, la prevención de riesgos asociados a esa ejecución y la dirección de equipos multidisciplinares y gestión de recursos humanos, de conformidad con criterios deontológicos.
G27 - Capacidad para la redacción y firma de mediciones, segregaciones, parcelaciones, valoraciones y tasaciones dentro del medio rural, la técnica propia de la industria agroalimentaria y los espacios relacionados con la jardinería y el paisajismo, tengan o no carácter de informes periciales para Organos judiciales o administrativos, y con independencia del uso al que este destinado el bien mueble o inmueble objeto de las mismas.
G28 - Capacidad para la redacción y firma de estudios de desarrollo rural, de impacto ambiental y de gestión de residuos de las industrias agroalimentarias explotaciones agrícolas y ganaderas, y espacios relacionados con la jardinería y el paisajismo.
G29 - Capacidad para la dirección y gestión de toda clase de industrias agroalimentarias, explotaciones agrícolas y ganaderas, espacios verdes urbanos y/o rurales, y áreas deportivas públicas o privadas, con conocimiento de las nuevas tecnologías, los procesos de calidad, trazabilidad y certificación y las técnicas de marketing y comercialización de productos alimentarios y plantas cultivadas.
G30 - Conocimiento en materias básicas, científicas y tecnológicas que permitan un aprendizaje continuo, así como una capacidad de adaptación a nuevas situaciones o entornos cambiantes.
G1 - Conocimiento de lengua extranjera (Común para todas las titulaciones UCLM)
G2 - Conocimiento de informática (Común para todas las titulaciones UCLM)
G3 - Comunicación oral y escrita (Común para todas las titulaciones UCLM)
G4 - Capacidad de análisis y síntesis
G5 - Capacidad de organización y planificación
G6 - Capacidad de gestión de la información
G7 - Resolución de problemas
G8 - Toma de decisiones
G9 - Compromiso ético y deontología profesional (Común para todas las titulaciones UCLM)
G10 - Trabajo en equipo
G11 - Habilidades en las relaciones interpersonales
G12 - Reconocimiento de la diversidad y multiculturalidad
G13 - Razonamiento crítico
G14 - Aprendizaje autónomo
G15 - Adaptación a nuevas situaciones
G16 - Creatividad
G17 - Liderazgo
G18 - Iniciativa y espíritu emprendedor
G19 - Motivación por la calidad
G20 - Sensibilidad por temas medioambientales
G21 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica

Documento informativo

G22 - Conocimientos básicos de la profesión
G23 - Capacidad para comunicarse con personas no expertas
G24 - Capacidad para Ia preparación previa, concepción, redacción y firma de proyectos que tengan por objeto la construcción, reforma, reparación, conservación, demolición, fabricación, instalación, montaje o explotación de bienes muebles o inmuebles que por su naturaleza y características queden comprendidos en la técnica propia de la producción agrícola y ganadera (instalaciones o edificaciones, explotaciones, infraestructuras y vías rurales), la industria agroalimentaria (industrias extractivas, fermentativas, lácteas, conserveras, hortofrutícolas, cárnicas, pesqueras, de salazones y, en general, cualquier otra dedicada a Ia elaboración y/o transformación, conservación, manipulación y distribución de productos alimentarios) y la jardinería y el paisajismo (espacios verdes urbanos y/o rurales, parques, jardines, viveros, arbolado urbano, etc, instalaciones deportivas públicas o privadas y entornos sometidos a recuperación paisajística).
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES
No existen datos
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS
E1 - Capacidad para la resolución de los problemas matemáticos que puedan plantearse en la ingeniería. Aptitud para aplicar los conocimientos sobre: álgebra lineal; geometría; geometría diferencia; cálculo diferencial e integral; ecuaciones diferenciales y en derivadas parciales; métodos numéricos, algorítmica numérica.
E2 - Estadística y optimización.
E3 - Conocimientos básicos sobre el uso y programación de los ordenadores, sistemas operativos, bases de datos y programas informáticos con aplicación en ingeniería.
E4 - Capacidad de visión espacial y conocimiento de las técnicas de representación gráfica, tanto por métodos tradicionales de geometría métrica y geometría descriptiva, como mediante las aplicaciones de diseño asistido por ordenador.
E5 - Conocimientos básicos de la química general, química orgánica e inorgánica y sus aplicaciones en la ingeniería.
E6 - Comprensión y dominio de los conceptos básicos sobre las leyes generales de la mecánica termodinámica, campos, y ondas y electromagnetismo y su aplicación para la resolución de problemas propios de la ingeniería
E7 - Conocimientos básicos de geología y morfología del terreno y su aplicación en problemas relacionados con la ingeniería. Climatología.
E8 - Conocimiento adecuado del concepto de empresa, marco institucional y jurídico de la empresa. Organización y gestión de empresas.
E9 - Conocimiento de las bases y fundamentos biológicos del ámbito vegetal y animal en la ingeniería.
E10 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de identificación y caracterización de especies vegetales.
E11 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de las bases de la producción vegetal, los sistemas de producción, de protección y de explotación.
E12 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de las bases de la producción animal. Instalaciones ganaderas.
E13 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de aplicaciones de la biotecnología en la ingeniería agrícola y ganadera.
E14 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de ecología.
E15 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de estudio de impacto ambiental: evaluación y corrección.
E16 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de estudio de la gestión y aprovechamiento de subproductos agroindustriales
E17 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de estudio de levantamientos y replanteos topográficos.
E18 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Cartografía, Fotogrametría, y teledetección en agronomía.
E19 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Ingeniería del medio rural: Cálculo de estructuras y construcción
E20 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Ingeniería del medio rural: Electrotecnia
E22 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Ingeniería del medio rural: Motores y Máquinas
E23 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de proyectos técnicos.
E24 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Sistemas de información geográfica en agronomía.
E25 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de valoración de empresas agrarias y comercialización

E26 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de toma de decisiones mediante el uso de los recursos disponibles para el trabajo en grupos multidisciplinares.		
E27 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de transferencia de tecnología, entender, interpretar, comunicar y adoptar los avances en el campo agrario.		
E21 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Ingeniería del medio rural: Hidráulica		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	**HORAS**	**PRESENCIALIDAD**
Evaluación formativa	1.3	100
Estudio o preparación de pruebas	8.8	0
Tutorías individuales	25	100
Elaboración de memorias	265	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Pruebas de evaluación		
Trabajo autónomo		
Trabajo dirigido o tutorizado		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Evaluación de informes o trabajos	100.0	100.0

BORRADOR

6. PERSONAL ACADÉMICO

6.1 PROFESORADO Y OTROS RECURSOS HUMANOS				
Universidad	**Categoría**	**Total %**	**Doctores %**	**Horas %**
Universidad de Castilla-La Mancha	Profesor Asociado (incluye profesor asociado de C.C.: de Salud)	7.3	50	9,7
Universidad de Castilla-La Mancha	Profesor Contratado Doctor	11	100	9,8
Universidad de Castilla-La Mancha	Profesor colaborador Licenciado	1.2	100	1,3
Universidad de Castilla-La Mancha	Catedrático de Escuela Universitaria	6.1	100	4,9
Universidad de Castilla-La Mancha	Catedrático de Universidad	14.6	100	11
Universidad de Castilla-La Mancha	Profesor Titular de Universidad	47.6	100	46,7
Universidad de Castilla-La Mancha	Profesor Titular de Escuela Universitaria	12.2	30	16,6

PERSONAL ACADÉMICO

Ver Apartado 6: Anexo 1.

6.2 OTROS RECURSOS HUMANOS

Ver Apartado 6: Anexo 2.

7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

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

8. RESULTADOS PREVISTOS

8.1 ESTIMACIÓN DE VALORES CUANTITATIVOS

TASA DE GRADUACIÓN %	TASA DE ABANDONO %	TASA DE EFICIENCIA %
30	20	65

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

Las competencias definidas en la memoria de verificación del título son valoradas por dos vías:

- A través de la evaluación de cada una de las materias: en cada una de las guías docentes, que para la Universidad de Castilla Mancha son electrónicas, con formato único y públicas sin restricción de acceso alguno, se definen:
- El profesorado responsable de la materia y encargado de evaluar las competencias definidas en dicha materia.
- Requisitos previos de la materia.
- Justificación en el plan de estudios, relación con otras asignaturas/materias y con la profesión.
- Competencias de la titulación que la materia contribuye a alcanzar.
- Objetivos o resultados de aprendizaje esperados.
- Temario / Contenidos.
- Actividades o bloques de actividad y metodología de enseñanza aprendizaje.
- La metodología de evaluación, incluyendo la modalidad y temporalidad de la evaluación.
- Secuencia de trabajo, calendario, hitos importantes e inversión temporal.
- Bibliografía y recursos.
- A través de la evaluación del Trabajo Fin de Grado o Máster: Mediante la realización de esta actividad se evalúan todas las competencias definidas en el título. La evaluación de esta actividad la realizan los Tribunales de Evaluación de los Trabajos Fin de Grado /Máster supervisados, a su vez, por la Comisión de Evaluación de Trabajos Fin de Grado/Máster.

COPIA

El seguimiento de los resultados del aprendizaje se realizan a través de los indicadores descritos en el Sistema de Garantía Interna de la Calidad del Título y son analizados, tal y como se describe en el 'procedimiento de medición, análisis y mejora', por la Comisión de Garantía Interna de la Calidad y las propuestas de mejora son incorporadas al '*informe anual de mejoras del título*'. La difusión de los resultados se realiza a través del 'procedimiento de información pública' recogido en el Sistema de Garantía Interna de la Calidad.

9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

ENLACE	https://www.uclm.es/misiones/lauclm/areas-gestion/area-asistenciadireccion/-/media/8276B24B8A364F2C82BB1444BA3409B7.ashx

10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

10.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN

CURSO DE INICIO	2013

Ver Apartado 10: Anexo 1.

10.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN

La adaptación de los actuales estudiantes de grado en Ingeniería Agrícola y del Medio Rural y grado en Ingeniería Agroalimentaria a los nuevos estudios de Grado en Ingeniería Agrícola y Agroalimentaria por la Universidad de Castilla-La Mancha se realizará teniendo en cuenta las tablas de adaptación por asignaturas incluidas en este punto.

Tabla de adaptación de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Ciudad Real.

Grado en Ingeniería Agrícola y Agroalimentaria mención en Explotaciones Agropecuarias		Grado en Ingeniería Agrícola y del Medio Rural	
Materia/Asignatura	Créditos	Asignatura	Créditos
Álgebra	6	Álgebra	6
Cálculo y ecuaciones diferenciales	6	Cálculo y ecuaciones diferenciales	6
Estadística y métodos computacionales	6	Estadística y métodos computacionales	6
Física I	6	Física	12
Física II	6		
Química	6	Química	6
Biología I	6	Biología	12
Biología II	6		
Expresión Gráfica	6	Expresión Gráfica	6
Empresa	6	Empresa	6
Edafología y Climatología	6	Edafología y Climatología	6
Fitotecnia General	9	Fitotecnia General	9
Genética y Aplicaciones a la Ingeniería	6	Genética y Aplicaciones a la Ingeniería	6
Ciencia y Tecnología del Medio Ambiente	6	Ciencia y Tecnología del Medio Ambiente	6
Topografía	6	Topografía	6
Motores	6	Motores	6
Proyectos	6	Proyectos	6
Economía Agraria y Comercialización	6	Economía Agraria y Comercialización	6
Planificación de Infraestructuras y Mecanización Agraria	6	Planificación de Infraestructuras y Mecanización Agraria	6
Bases de la Producción Animal	6	Bases de la Producción Animal	6 6
Producción Animal I	6	Producción Animal I	
Producción Animal II	6	Producción Animal II	6
Producción Animal III	6	Producción Animal III	6
Protección de Cultivos	6	Protección de Cultivos	6
Horticultura	6	Horticultura	6
Cultivos Herbáceos	6	Cultivos Herbáceos	6
Arboricultura General. Viticultura	6	Arboricultura General. Viticultura	6
Planificación Agronómica de Cultivos	6	Planificación Agronómica de Cultivos	6
Maquinaria Agrícola	6	Maquinaria Agrícola	6
Hidráulica	6	Hidráulica	6
Sistemas y Tecnología del Riego	6	Sistemas y Tecnología del Riego	6
Cálculo de Estructuras y Electrificación	9	Cálculo de Estructuras y Electrificación	9
Construcciones Agropecuarias	6	Construcciones Agropecuarias	6
Química Agrícola	6	Química Agrícola	6
Reconocimiento de créditos optativos (crédito por crédito)		Inglés Técnico I	6
		Inglés Técnico II	6
		Jardinería y Diseño de Jardines	4,5
		Producción Ecológica	4,5

Pastos y Forrajes	4,5
Legislación y Política Agraria	4,5
Biotecnología de Alimentos	4,5
Complementos de Fitotecnia	4,5
Elementos de Máquinas. Operaciones Mecanizadas.	4,5
Producciones Cinegéticas	4,5
Técnicas Avanzadas en Explotaciones e Industrias Ganaderas	4,5
Análisis Agrícola	4,5
Química Ambiental	4,5
Biotecnología de Animales y Plantas	4,5
Energías Renovables	4,5

Grado en Ingeniería Agrícola y Agroalimentaria mención en Industrias Agrarias y Alimentarias	
Materia/Asignatura	Créditos
Álgebra	6
Cálculo y ecuaciones diferenciales	6
Estadística y métodos computacionales	6
Física I	6
Física II	6
Química	6
Biología I	6
Biología II	6
Genética y Aplicaciones a la Ingeniería	6
Expresión Gráfica	6
Empresa	6
Edafología y Climatología	6
Fitotecnia General	9
Bases de la Producción Animal	6
Ciencia y Tecnología del Medio Ambiente	6
Topografía	6
Motores	6
Proyectos	6
Economía Agraria y Comercialización	6
Planificación de Infraestructuras y Mecanización Agraria	6
Operaciones Básicas I	6
Operaciones Básicas II	6
Bases Tecnológicas de la Industria Agroalimentaria	6
Microbiología, Higiene y Seguridad Alimentaria	6
Control de Calidad de Productos Agrarios	6
Industrias Derivadas de Productos Vegetales	6
Industrias Derivadas de Productos Animales	6
Diseño de Industrias Agroalimentarias	6
Instalaciones de las Industrias Agroalimentarias	6
Hidráulica	6
Cálculo de Estructuras y Electrificación	9
Construcciones Agroindustriales I	6
Construcciones Agroindustriales II	6
Química y Bioquímica de los Productos Agroalimentarios	6
Reconocimiento de créditos optativos (crédito por crédito)	

Grado en Ingeniería Agroalimentaria	
Asignatura	Créditos
Álgebra	6
Cálculo y ecuaciones diferenciales	6
Estadística y métodos computacionales	6
Física	12
Química	6
Biología	12
Genética y Aplicaciones a la Ingeniería	6
Expresión Gráfica	6
Empresa	6
Edafología y Climatología	6
Fitotecnia General	9
Bases de la Producción Animal	6
Ciencia y Tecnología del Medio Ambiente	6
Topografía	6
Motores	6
Proyectos	6
Economía Agraria y Comercialización	6
Planificación de Infraestructuras y Mecanización Agraria	6
Operaciones Básicas I	6
Operaciones Básicas II	6
Bases Tecnológicas de la Industria Agroalimentaria	6
Microbiología, Higiene y Seguridad Alimentaria	6
Control de Calidad de Productos Agrarios	6
Industrias Derivadas de Productos Vegetales	6
Industrias Derivadas de Productos Animales	6
Diseño de Industrias Agroalimentarias	6
Instalaciones de las Industrias Agroalimentarias	6
Hidráulica	6
Cálculo de Estructuras y Electrificación	9
Construcciones Agroindustriales I	6
Construcciones Agroindustriales II	6
Química y Bioquímica de los Productos Agroalimentarios	6
Inglés Técnico I	6
Inglés Técnico II	6
Cultivos Leñosos. Viticultura	4,5
Protección de Cultivos	4,5
Cultivos Herbáceos	4,5
Legislación y Política Agraria	4,5
Biotecnología de Alimentos	4,5
Industrias Conserveras	4,5
Industrias Extractivas	4,5

BORRADOR

Gestión de la Seguridad Alimentaria	4,5
Producciones Cinegéticas	4,5
Técnicas Avanzadas en Explotaciones e Industrias Ganaderas	4,5
Análisis Agrícola	4,5
Química Ambiental	4,5
Biotecnología de Animales y Plantas	4,5
Energías Renovables	4,5

Tabla de adaptación de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos y de Montes de Albacete

Grado en Ingeniería Agrícola y Agroalimentaria mención en Explotaciones Agropecuarias		Grado en Ingeniería Agrícola y del Medio Rural	
Materia/Asignatura	Créditos	Asignatura	Créditos
Álgebra	6	Álgebra	6
Cálculo y ecuaciones diferenciales	6	Cálculo y ecuaciones diferenciales	6
Estadística y métodos computacionales	6	Estadística y métodos computacionales	6
Física I	6	Física	12
Física II	6		
Química	6	Química	6
Biología I	6	Biología	12
Biología II	6		
Expresión Gráfica	6	Expresión Gráfica	6
Empresa	6	Empresa	6
Edafología y Climatología	6	Edafología y Climatología	6
Fitotecnia General	9	Fitotecnia General	9
Genética y Aplicaciones a la Ingeniería	6	Genética y Aplicaciones a la Ingeniería	6
Ciencia y Tecnología del Medio Ambiente	6	Ciencia y Tecnología del Medio Ambiente	6
Topografía	6	Topografía	6
Motores	6	Motores	6
Proyectos	6	Proyectos	6
Economía Agraria y Comercialización	6	Economía Agraria y Comercialización	6
Planificación de Infraestructuras y Mecanización Agraria	6	Planificación de Infraestructuras y Mecanización Agraria	6
Bases de la Producción Animal	6	Bases de la Producción Animal	6 6
Producción Animal I	6	Producción Animal I	
Producción Animal II	6	Producción Animal II	6
Producción Animal III	6	Producción Animal III	6
Protección de Cultivos	6	Protección de Cultivos	6
Horticultura	6	Horticultura	6
Cultivos Herbáceos	6	Cultivos Herbáceos	6
Arboricultura General. Viticultura	6	Arboricultura General. Viticultura	6
Planificación Agronómica de Cultivos	6	Planificación Agronómica de Cultivos	6
Maquinaria Agrícola	6	Maquinaria Agrícola	6
Hidráulica	6	Hidráulica	6
Sistemas y Tecnología del Riego	6	Sistemas y Tecnología del Riego	6
Cálculo de Estructuras y Electrificación	9	Cálculo de Estructuras y Electrificación	9
Construcciones Agropecuarias	6	Construcciones Agropecuarias	6
Química Agrícola	6	Química Agrícola	6
Reconocimiento de créditos optativos (crédito por crédito)		Inglés	4,5
		Inst. Electr. y de Energ. Solar	4,5
		Oper. Mecaniz. y ele. Máq.	4,5
		Ingeniería Cartográfica y Teled.	4,5
		Botánica	4,5
		Plagas y Enfermedades	4,5
		Ecología Apl. Al Medio Amb.	4,5
		Producción Ecológica	4,5
		Tratamiento de Resíduos	4,5
		Política Agraria y Des. Rural	4,5

BORRADOR

Mercados de Prod. Agroalim.	4,5
Caract. y Calid.de Prod. Anim.	4,5
Especies Cinegéticas	4,5
Zoología General	4,5
Reproducción Animal Aplicada	4,5

Grado en Ingeniería Agrícola y del Medio Rural mención en Industrias Agrarias y Alimentarias		Grado en Ingeniería Agroalimentaria	
Materia/Asignatura	Créditos	Asignatura	Créditos
Álgebra	6	Álgebra	6
Cálculo y ecuaciones diferenciales	6	Cálculo y ecuaciones diferenciales	6
Estadística y métodos computacionales	6	Estadística y métodos computacionales	6
Física I	6	Física	12
Física II	6		
Química	6	Química	6
Biología I	6	Biología	12
Biología II	6		
Genética y Aplicaciones a la Ingeniería	6	Genética y Aplicaciones a la Ingeniería	6
Expresión Gráfica	6	Expresión Gráfica	6
Empresa	6	Empresa	6
Edafología y Climatología	6	Edafología y Climatología	6
Fitotecnia General	9	Fitotecnia General	9
Bases de la Producción Animal	6	Bases de la Producción Animal	6
Ciencia y Tecnología del Medio Ambiente	6	Ciencia y Tecnología del Medio Ambiente	6
Topografía	6	Topografía	6
Motores	6	Motores	6
Proyectos	6	Proyectos	6
Economía Agraria y Comercialización	6	Economía Agraria y Comercialización	6
Planificación de Infraestructuras y Mecanización Agraria	6	Planificación de Infraestructuras y Mecanización Agraria	6
Operaciones Básicas I	6	Operaciones Básicas I	6
Operaciones Básicas II	6	Operaciones Básicas II	6
Bases Tecnológicas de la Industria Agroalimentaria	6	Bases Tecnológicas de la Industria Agroalimentaria	6
Microbiología, Higiene y Seguridad Alimentaria	6	Microbiología, Higiene y Seguridad Alimentaria	6
Control de Calidad de Productos Agrarios	6	Control de Calidad de Productos Agrarios	6
Industrias Derivadas de Productos Vegetales	6	Industrias Derivadas de Productos Vegetales	6
Industrias Derivadas de Productos Animales	6	Industrias Derivadas de Productos Animales	6
Diseño de Industrias Agroalimentarias	6	Diseño de Industrias Agroalimentarias	6
Instalaciones de las Industrias Agroalimentarias	6	Instalaciones de las Industrias Agroalimentarias	6
Hidráulica	6	Hidráulica	6
Cálculo de Estructuras y Electrificación	9	Cálculo de Estructuras y Electrificación	9
Construcciones Agroindustriales I	6	Construcciones Agroindustriales I	6
Construcciones Agroindustriales II	6	Construcciones Agroindustriales II	6
Química y Bioquímica de los Productos Agroalimen-tarios	6	Química y Bioquímica de los Productos Agroalimen-tarios	6
Reconocimiento de créditos optativos (crédito por crédito)		Inglés	4,5
		Inst. Electr. y de Energía Solar	4,5
		Oper. Mecaniz. y ele. Máq.	4,5
		Ing. Cartográfica y Teled.	4,5
		Botánica	4,5
		Plagas y Enfermedades	4,5
		Ecología Apl. Al Medio Amb.	4,5
		Producción Ecológica	4,5
		Tratamiento de Resíduos	4,5
		Política Agraria y Des. Rural	4,5
		Mercados de Prod. Agroalim.	4,5
		Caract. y Calid.de Prod. Anim.	4,5
		Ppios. Básicos de Tec. Quesera	4,5

10.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN

CÓDIGO	ESTUDIO - CENTRO

2501774-13004195	Graduado o Graduada en Ingeniería Agroalimentaria por la Universidad de Castilla-La Mancha-Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Ciudad Real
2501773-13004195	Graduado o Graduada en Ingeniería Agrícola y del Medio Rural por la Universidad de Castilla-La Mancha-Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Ciudad Real
2501774-02004586	Graduado o Graduada en Ingeniería Agroalimentaria por la Universidad de Castilla-La Mancha-Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos y de Montes
2501773-02004586	Graduado o Graduada en Ingeniería Agrícola y del Medio Rural por la Universidad de Castilla-La Mancha-Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos y de Montes

11. PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

11.1 RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NIF	**NOMBRE**	**PRIMER APELLIDO**	**SEGUNDO APELLIDO**
11797145P	MARIA ISABEL	LOPEZ	SOLERA
DOMICILIO	**CÓDIGO POSTAL**	**PROVINCIA**	**MUNICIPIO**
C/ Altagracia, 50	13071	Ciudad Real	Ciudad Real
EMAIL	**MÓVIL**	**FAX**	**CARGO**
mabel.lopez@uclm.es	630628860	902204100	Vicerrectora de Docencia
11.2 REPRESENTANTE LEGAL			
NIF	**NOMBRE**	**PRIMER APELLIDO**	**SEGUNDO APELLIDO**
05230079V	Miguel Ángel	Collado	Yurrita
DOMICILIO	**CÓDIGO POSTAL**	**PROVINCIA**	**MUNICIPIO**
C/ Altagracia, 50	13071	Ciudad Real	Ciudad Real
EMAIL	**MÓVIL**	**FAX**	**CARGO**
miguelangel.collado@uclm.es	679629791	926295385	Rector
11.3 SOLICITANTE			
El responsable del título es también el solicitante			
NIF	**NOMBRE**	**PRIMER APELLIDO**	**SEGUNDO APELLIDO**
11797145P	MARIA ISABEL	LOPEZ	SOLERA
DOMICILIO	**CÓDIGO POSTAL**	**PROVINCIA**	**MUNICIPIO**
C/ Altagracia, 50	13071	Ciudad Real	Ciudad Real
EMAIL	**MÓVIL**	**FAX**	**CARGO**
mabel.lopez@uclm.es	630628860	902204100	Vicerrectora de Docencia

DOCUMENTO OFICIAL

Apartado 2: Anexo 1

Nombre :APARTADO 2 19ABRIL2018.pdf

HASH SHA1 :906656EF4515BB6C45C9FE2FF34019A1F2CB68A4

Código CSV :297607166285342957517204

Ver Fichero: APARTADO 2 19ABRIL2018.pdf

BORRADOR

Apartado 4: Anexo 1

Nombre :APARTADO 4.1 19ABRIL2018.pdf

HASH SHA1 :502E455B9D1371258AD660E6B1EB232EFFA92E96

Código CSV :297607194440801210608694

Ver Fichero: APARTADO 4.1 19ABRIL2018.pdf

BORRADOR

Apartado 5: Anexo 1

Nombre :APARTADO 5 15MAYO2018.pdf

HASH SHA1 :22CE75FFD0B5EE79D8E5CA19B87F515A56D319F4

Código CSV :298156641403641040391973

Ver Fichero: APARTADO 5 15MAYO2018.pdf

BORRADOR

Apartado 6: Anexo 1

Nombre :APARTADO 6.1 9MAYO2018.pdf

HASH SHA1 :18658634F13C20FFF443D49B320F60F84BD9F92D

Código CSV :298072215679603550693814

Ver Fichero: APARTADO 6.1 9MAYO2018.pdf

BORRADOR

Apartado 6: Anexo 2

Nombre :APARTADO 6.2 23ABRIL2018.pdf

HASH SHA1 :3A542A728C52B7AC37B94AC4DFFB7BC06F450362

Código CSV :297715234160301800946839

Ver Fichero: APARTADO 6.2 23ABRIL2018.pdf

BORRADOR

Apartado 7: Anexo 1

Nombre :APARTADO 7 23ABRIL20181.pdf

HASH SHA1 :FA36C3E5995E671FD4C56AEF98E2388C57DEA7A2

Código CSV :297717788951429471362841

Ver Fichero: APARTADO 7 23ABRIL20181.pdf

BORRADOR

Apartado 8: Anexo 1

Nombre :APARTADO 8.1 23ABRIL2018.pdf

HASH SHA1 :74D16B5697BA470921BD7F07EA474DBE2D5AC600

Código CSV :297718337657311843666014

Ver Fichero: APARTADO 8.1 23ABRIL2018.pdf

BORRADOR

Apartado 10: Anexo 1

Nombre :ap10.1mod.pdf

HASH SHA1 :6A2096AF4BD78B48F368E0EE25C490F8244B52AF

Código CSV :103861479651696490872035

Ver Fichero: ap10.1mod.pdf

BORRADOR

BORRADOR