

IMPRESO SOLICITUD PARA VERIFICACIÓN DE TÍTULOS OFICIALES

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

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

UNIVERSIDAD SOLICITANTE	CENTRO	CÓDIGO CENTRO	
Universidad de Extremadura	Escuela de Ingenierías Agrarias	06005299	
NIVEL	DENOMINACIÓN CORTA		
Máster	Ingeniería Agronómica		
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA			
Máster Universitario en Ingeniería Agronómica por la Universidad de Extremadura			
NIVEL MECES			
3 3			
RAMA DE CONOCIMIENTO	CONJUNTO		
Ingeniería y Arquitectura	No		
HABILITA PARA EL EJERCICIO DE PROFESIONES REGULADAS	NORMA HABILITACIÓN		
Sí	Orden CIN/325/2009, de 9 de febrero, BOE de 19 febrero de 2009		
SOLICITANTE			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
M <sup>a</sup> MERCEDES RICO GARCIA	Vicerrectora de Planificación Académica		
REPRESENTANTE LEGAL			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
M <sup>a</sup> MERCEDES RICO GARCIA	Vicerrectora de Planificación Académica		
RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
M <sup>a</sup> MERCEDES RICO GARCIA	Vicerrectora de Planificación Académica de la Universidad de Extremadura		
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
Avenida de Elvas s/n	06006	Badajoz	682581508
E-MAIL	PROVINCIA	FAX	
vrplanificacion@unex.es	Badajoz	924289400	
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: Badajoz, AM 24 de marzo de 2023	
		Firma: Representante legal de la Universidad	



## 1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

### 1.1. DATOS BÁSICOS

NIVEL	DENOMINACIÓN ESPECÍFICA	CONJUNTO	CONVENIO	CONV. ADJUNTO
Máster	Máster Universitario en Ingeniería Agronómica por la Universidad de Extremadura	No		Ver Apartado 1: Anexo 1.
<b>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>				
Especialidad en Tecnología y Planificación del Medio Rural				
Especialidad en Tecnología de la Producción Vegetal				
Especialidad en Tecnología de la Producción Animal				
Especialidad en Tecnología de las Industrias Agroalimentarias				
Especialidad en Gestión y Organización de Empresas Agroalimentarias				
<b>RAMA</b>		<b>ISCED 1</b>	<b>ISCED 2</b>	
Ingeniería y Arquitectura		Producción agrícola y explotación ganadera	Agricultura, ganadería y pesca	
<b>HABILITA PARA PROFESIÓN REGULADA:</b>		Ingeniero Agrónomo		
<b>RESOLUCIÓN</b>	Resolución de 15 de enero de 2009, BOE de 29 de enero de 2009			
<b>NORMA</b>	Orden CIN/325/2009, de 9 de febrero, BOE de 19 febrero de 2009			
<b>AGENCIA EVALUADORA</b>				
Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación				
<b>UNIVERSIDAD SOLICITANTE</b>				
Universidad de Extremadura				
<b>LISTADO DE UNIVERSIDADES</b>				
<b>CÓDIGO</b>	<b>UNIVERSIDAD</b>			
002	Universidad de Extremadura			
<b>LISTADO DE UNIVERSIDADES EXTRANJERAS</b>				
<b>CÓDIGO</b>	<b>UNIVERSIDAD</b>			
No existen datos				
<b>LISTADO DE INSTITUCIONES PARTICIPANTES</b>				
No existen datos				

### 1.2. DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS EN EL TÍTULO

CRÉDITOS TOTALES	CRÉDITOS DE COMPLEMENTOS FORMATIVOS	CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS
90	0	6
CRÉDITOS OPTATIVOS	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/ MÁSTER
18	60	6
<b>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>		
ESPECIALIDAD	CRÉDITOS OPTATIVOS	
Especialidad en Tecnología y Planificación del Medio Rural	18.	
Especialidad en Tecnología de la Producción Vegetal	18.	
Especialidad en Tecnología de la Producción Animal	18.	
Especialidad en Tecnología de las Industrias Agroalimentarias	18.	
Especialidad en Gestión y Organización de Empresas Agroalimentarias	18.	

### 1.3. Universidad de Extremadura

#### 1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE



LISTADO DE CENTROS	
CÓDIGO	CENTRO
06005299	Escuela de Ingenierías Agrarias

### 1.3.2. Escuela de Ingenierías Agrarias

#### 1.3.2.1. Datos asociados al centro

TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO		
PRESENCIAL	SEMPRESENCIAL	VIRTUAL
Sí	No	No
PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS		
PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN	SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN	
40	40	
TIEMPO COMPLETO		
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	60.0	90.0
RESTO DE AÑOS	30.0	90.0
TIEMPO PARCIAL		
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	30.0	54.0
RESTO DE AÑOS	12.0	30.0
NORMAS DE PERMANENCIA		
<a href="http://doe.gobex.es/pdfs/doe/2017/1200o/17061376.pdf">http://doe.gobex.es/pdfs/doe/2017/1200o/17061376.pdf</a>		
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	



## 2. JUSTIFICACIÓN, ADECUACIÓN DE LA PROPUESTA Y PROCEDIMIENTOS

Ver Apartado 2: Anexo 1.

### 3. COMPETENCIAS

3.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES
<b>BÁSICAS</b>
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.
<b>GENERALES</b>
CG1 - Capacidad para planificar, organizar, dirigir y controlar los sistemas y procesos productivos desarrollados en el sector agrario y la industria agroalimentaria, en un marco que garantice la competitividad de las empresas sin olvidar la protección y conservación del medio ambiente y la mejora y desarrollo sostenible del medio rural.
CG2 - Capacidad para diseñar, proyectar y ejecutar obras de infraestructura, los edificios, las instalaciones y los equipos necesarios para el desempeño eficiente de las actividades productivas realizadas en la empresa agroalimentaria.
CG3 - Capacidad para proponer, dirigir y realizar proyectos de investigación, desarrollo e innovación en productos, procesos y métodos empleados en las empresas y organizaciones vinculadas al sector agroalimentario.
CG4 - Capacidad para aplicar los conocimientos adquiridos para la solución de problemas planteados en situaciones nuevas, analizando la información proveniente del entorno y sintetizándola de forma eficiente para facilitar el proceso de toma de decisiones en empresas y organizaciones profesionales del sector agroalimentario.
CG5 - Capacidad para transmitir sus conocimientos y las conclusiones de sus estudios o informes, utilizando los medios que la tecnología de comunicaciones permita y teniendo en cuenta los conocimientos del público receptor.
CG6 - Capacidad para dirigir o supervisar equipos multidisciplinares y multiculturales, para integrar conocimientos en procesos de decisión complejos, con información limitada, asumiendo la responsabilidad social, ética y ambiental de su actividad profesional en sintonía con el entorno socioeconómico y natural en la que actúa.
CG7 - Aptitud para desarrollar las habilidades necesarias para continuar el aprendizaje de forma autónoma o dirigida, incorporando a su actividad profesional los nuevos conceptos, procesos o métodos derivados de la investigación, el desarrollo y la innovación.
<b>3.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES</b>
CT1 - Dominio de las TIC.
CT2 - Capacidad de razonamiento crítico, análisis y síntesis en el ámbito científico o profesional concreto.
CT3 - Capacidad de gestión eficaz y eficiente con espíritu emprendedor, iniciativa, creatividad, organización, planificación, control, toma de decisiones y negociación.
CT4 - Conocimiento de los principios y métodos de la investigación científica y técnica.
CT5 - Capacidad de trabajo en equipo multidisciplinares.
<b>3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS</b>
CEIAA2 - Conocimiento adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar la tecnología propia en gestión de la calidad y de la seguridad alimentaria, análisis de alimentos y trazabilidad.
CEPMR1 - Conocimientos adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar tecnología propia en gestión de recursos hídricos: hidrología, hidrodinámica, hidrometría, obras e instalaciones hidráulicas. Sistemas de riego y drenaje.
CEPMR2 - Conocimientos adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar tecnología propia en la gestión de equipos e instalaciones que se integren en los procesos y sistemas de producción agroalimentaria.
CEPMR3 - Conocimientos adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar la tecnología propia en construcciones agroindustriales, infraestructuras y caminos rurales.



- CEPMR4 - Conocimientos adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar tecnología propia en ordenación y gestión del territorio agrario y la integración paisajística.
- CEPMR5 - Conocimiento y capacidad para desarrollar la tecnología propia en políticas agrarias y de desarrollo rural. Estudio, intervención y gestión.
- CEPVA1 - Conocimiento adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar la tecnología propia en sistemas de producción vegetal. Sistemas integrados de protección de cultivos. Gestión de proyectos de investigación y desarrollo de nuevas tecnologías aplicadas a los procesos productivos vegetales: biotecnología y mejora vegetal.
- CEPVA2 - Conocimiento adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar la tecnología propia en sistemas vinculados a la tecnología de la producción animal. Nutrición, higiene en la producción animal. Gestión de proyectos de investigación y desarrollo de nuevas tecnologías aplicadas a los procesos productivos animales: biotecnología y mejora animal.
- CEIAA1 - Conocimiento adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar la tecnología propia en sistemas productivos de las industrias agroalimentarias. Equipos y sistemas destinados a la automatización y control de procesos agroalimentarios.
- CEGOE1 - Conocimiento adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar la tecnología propia en los lenguajes y técnicas propias de la organización y dirección de la empresa agroalimentaria. Gestión logística en el ámbito del sector.
- CEGOE2 - Conocimiento adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar la tecnología propia en: Investigación comercial. Marketing y sistemas de comercialización de productos agroalimentarios.
- CETFM - Realización y presentación y defensa públicas de un ejercicio original realizado individualmente ante un tribunal universitario, consistente en un proyecto integral de Ingeniería Agronómica de naturaleza profesional en el que se sintetizan las competencias adquiridas en las enseñanzas.

#### 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

###### a) Vías y requisitos de acceso

Según la Orden CIN/325/2009 las condiciones de acceso al MU que habilita para el ejercicio de la profesión de Ingeniero Agrónomo son, literalmente, las siguientes:

1 Podrá acceder al Máster que habilita para el ejercicio de la profesión de Ingeniero Agrónomo, quien haya adquirido previamente las competencias que se recogen en el apartado 3 de la Orden Ministerial por la que se establecen los requisitos para la verificación de los títulos universitarios oficiales que habiliten para el ejercicio de la profesión de Ingeniero Técnico Agrícola y su formación estar de acuerdo con la que se establece en el apartado 5 de la antes citada Orden Ministerial.

2 Asimismo, se permitirá el acceso al máster cuando, el título de grado del interesado, acredite haber cursado el módulo de formación básica y el módulo común a la rama, aun no cubriendo un bloque completo del módulo de tecnología específica y si# 48 créditos de los ofertados en el conjunto de los bloques de dicho módulo de un título de grado que habilite para el ejercicio de la profesión de Ingeniero Técnico Agrícola, de acuerdo con la referida Orden Ministerial.

Es decir, el acceso al máster es directo para los estudiantes que dispongan del Título de Graduado en cualquiera de las titulaciones del ámbito agronómico que habiliten para el ejercicio de la profesión de Ingeniero Técnico Agrícola.

Además, de acuerdo a la disposición adicional novena del Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, se establecen los siguientes Programas Académicos de recorrido sucesivo#PARS-, aprobados por la ANECA, con las condiciones de acceso detalladas a continuación para cada uno de ellos:

###### PARS entre el Grado en Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias y el Máster Universitario en Ingeniería Agronómica.

Los alumnos y alumnas que sigan este programa, teniendo en cuenta la orden ministerial CIN/325/2009, de 9 de febrero, a fin de que puedan hacer un seguimiento adecuado de las asignaturas de máster, podrán acceder a éste desde el grado cuando el interesado acredite, haber cursado el módulo de formación básica y el módulo común a la rama, y aun no cubriendo el completo del módulo de tecnología específica (84 créditos), si haya superado al menos 48 créditos de los ofertados en la titulación. De esta forma, se facilita a los alumnos la continuación de sus estudios de máster, cuando le restan a lo sumo los créditos equivalentes a un semestre del grado (30 créditos, incluidos los 12 del TFG) pudiendo quedar pendientes las asignaturas indicadas en la tabla.

Módulo	Materia	Asignatura	Créditos	Carácter
Tecnología Específica. Industrias Agrarias y Alimentarias	Ingeniería y Tecnología de los Alimentos	Tecnología de Alimentos	6	Obligatorio
		Ingeniería de la Modelización y Optimización en la Industria Agroalimentaria	6	Obligatorio
	Ingeniería de las Industrias Agroalimentarias	Proyectos de Ingeniería Agroindustrial	6	Obligatorio
Optativo	A elegir entre la oferta de asignaturas optativas			
Prácticas Externas y Trabajo Fin de Grado	Prácticas Externas	Prácticas Externas	6	Prácticas externas
	Trabajo Fin de Grado	Trabajo Fin de Grado	12	Trabajo fin de grado

###### PARS entre el Grado en Ingeniería Hortofrutícola y Jardinería y el Máster Universitario en Ingeniería Agronómica.



Los alumnos y alumnas que sigan este programa, teniendo en cuenta la orden ministerial CIN/325/2009, de 9 de febrero, a fin de que puedan hacer un seguimiento adecuado de las asignaturas de máster, podrán acceder a éste desde el grado cuando el interesado acredite, haber cursado el módulo de formación básica y el módulo común a la rama, y aun no cubriendo el completo del módulo de tecnología específica hortofruticultura y jardinería (84 créditos), si haya superado al menos 48 créditos de los ofertados en la titulación. De esta forma, se facilita a los alumnos la continuación de sus estudios de máster, cuando le restan a lo sumo los créditos equivalentes a un semestre del grado (30 créditos, incluidos los 12 del TFG) pudiendo quedar pendientes las asignaturas indicadas en la tabla.

Módulo	Materia	Asignatura	Créditos	Carácter
Tecnología Específica Hortofruticultura y Jardinería	Tecnologías de la Producción Hortofrutícola y de la Jardinería	Horticultura Especial	6	Obligatorio
		Fruticultura Especial	6	Obligatorio
	Ingeniería de las Áreas Verdes, Espacios Deportivos y Explotaciones Hortofrutícolas	Proyectos de Hortofruticultura y Jardinería	6	Obligatorio
Optativo	A elegir entre la oferta de asignaturas optativas			
Prácticas Externas y Trabajo Fin de Grado	Prácticas Externas	Prácticas Externas	6	Prácticas externas
	Trabajo Fin de Grado	Trabajo Fin de Grado	12	Trabajo fin de grado

**PARS entre el Grado en Ingeniería de las Explotaciones Agropecuarias y el Máster Universitario en Ingeniería Agronómica.**

Los alumnos y alumnas que sigan este programa, teniendo en cuenta la orden ministerial CIN/325/2009, de 9 de febrero, a fin de que puedan hacer un seguimiento adecuado de las asignaturas de máster, podrán acceder a éste desde el grado cuando el interesado acredite, haber cursado el módulo de formación básica y el módulo común a la rama, y aun no cubriendo el completo del módulo de tecnología específica de Explotaciones Agropecuarias (84 créditos), si haya superado al menos 48 créditos de los ofertados en la titulación. De esta forma, se facilita a los alumnos la continuación de sus estudios de máster, cuando le restan a lo sumo los créditos equivalentes a un semestre del grado (30 créditos, incluidos los 12 del TFG) pudiendo quedar pendientes las asignaturas indicadas en la tabla.

Módulo	Materia	Asignatura	Créditos	Carácter
Tecnología Específica Explotaciones Agropecuarias	Ingenierías de las Explotaciones Agropecuarias	Riegos y Drenajes	6	Obligatoria
		Proyectos Agropecuarios	6	Obligatoria
	Bases de la Producción Vegetal	Fisiología Vegetal	6	Obligatoria
Optativo	A elegir entre la oferta de asignaturas optativas			
Prácticas Externas y Trabajo Fin de Grado	Prácticas Externas	Prácticas Externas	6	Prácticas externas
	Trabajo Fin de Grado	Trabajo Fin de Grado	12	Trabajo fin de grado

**b) Criterios de admisión**

De acuerdo con la normativa de acceso, admisión y matrícula en másteres oficiales de la UEx (<http://doe.juntaex.es/pdfs/doe/2022/1290o/22062108.pdf>),

- El proceso de admisión al Máster se basará en criterios estrictamente académicos. Si el número de candidatos superase el número de plazas ofertadas, se procederá a una selección en función de la nota media del expediente académico del estudiante. Se tendrá en cuenta la reserva de un 5% de las plazas para estudiantes con discapacidad reconocida igual o superior al 33%, así como para 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 inclusión educativa.

- Siempre que queden plazas libres en la titulación, se valorará el perfil de admisión de los estudiantes matriculados en los PARS, de acuerdo con el siguiente orden de prelación, como establece la normativa específica (<http://doe.juntaex.es/pdfs/doe/2022/890o/22061360.pdf>):

- a) Estudiantes a los que solo les quede superar el TFG. En caso de igualdad, se tendrá en cuenta la nota media obtenida en el resto de las asignaturas superadas del Grado.
- b) Estudiantes a los que además del TFG, tengan créditos pendientes. En ese caso, se priorizará la admisión de los estudiantes que menos créditos pendientes tengan. En caso de igualdad, se tendrá en cuenta la nota media de los créditos superados.
- c) Estudiantes que estén cursando un PARS-IA tendrán preferencia de admisión sobre los estudiantes en matrícula condicionada.

**c) Órgano responsable:**

Servicio de Becas y Másteres Oficiales.

**4.3 APOYO A ESTUDIANTES**

Dentro del SGIC, se han diseñado los procesos de Orientación al Estudiante (POE) y de Gestión de la Orientación Profesional (POP), en los que se indica cómo se lleva a cabo la orientación académica y profesional de los estudiantes matriculados en la Universidad de Extremadura. Dicha orientación es llevada a cabo en primera instancia a través del tutor del PATT y a través de las diferentes Oficinas, creadas, fundamentalmente, para apoyar y orientar al estudiante:

- Oficina de Empresas y Empleo, que gestiona la plataforma de empleo PATHFINDER, las relaciones con las empresas, el Programa Valor Añadido fundamentalmente enfocado para la formación de los estudiantes en competencias transversales y el Club de Debate Universitario.
- Oficina de Orientación Laboral, creada en colaboración con el SEXPE (Servicio Extremeño Público de Empleo) que informa sobre las estrategias de búsqueda de empleo, la elaboración de currículum, los yacimientos de empleo, etc.
- Oficina para la Igualdad, que trabaja por el fomento de la igualdad fundamentalmente a través de la formación, mediante la organización de cursos de formación continua y Jornadas Universitarias.
- Oficina de Cooperación al desarrollo.



- Servicio de Atención al Estudiante, que incluye una Unidad de Atención al Estudiante con Discapacidad, con delegados en todos los Centros de la Universidad de Extremadura, una Unidad de Atención Psicopedagógica y una Unidad de Atención Social. Desde este servicio se realizan campañas de sensibilización, además del apoyo a los estudiantes, y se ha impulsado la elaboración del Plan de Accesibilidad de la Universidad de Extremadura, que está en fase de ejecución.

Así mismo, existen diversos programas de atención y orientación al estudiante actualmente en vigor, como son:

**Plan de Acción Tutorial de la Titulación (PATT)**

Es un procedimiento de acogida y orientación de los alumnos, elaborado por el Vicerrectorado de Calidad y Formación Continua de la Universidad de Extremadura. Es una acción de mejora que la Universidad de Extremadura incorpora en su Plan de Calidad de la Docencia como consecuencia de las necesidades detectadas en las evaluaciones de los diferentes títulos, para hacer un seguimiento personalizado de los estudiantes y acompañarlos en la toma de decisiones, en su trayectoria universitaria. Podemos considerar la acción tutorial como la argamasa que permite relacionar y unir los diferentes ámbitos de nuestros titulados para conseguir adultos críticos, con criterios propios, con capacidad autoformativa, flexible y de trabajo en equipo.

Objetivos del PATT:

- Mejorar las titulaciones, tanto en su contenido como en su organización docente, apoyando la adaptación del alumnado a la nueva estructura y metodología de los estudios universitarios en el EEES.
- Aumentar la oferta formativa extracurricular.
- Favorecer la integración del alumnado en la Universidad.
- Reducir las consecuencias del cambio que sufre el alumnado de nuevo ingreso, con particular atención al alumnado que ingresa en los primeros cursos, extranjero o en condiciones de discapacidad.
- Orientación general, independientemente de las horas de atención de las distintas asignaturas, en la toma de decisiones curricular y vocacional a lo largo de los estudios.
- Informar sobre los servicios, ayudas y recursos de la Universidad de Extremadura, promoviendo actividades y cauces de participación de los alumnos en su entorno social y cultural.
- Detectar los problemas que se presentan al alumnado durante sus estudios.
- Conocer detalladamente el plan de estudios.
- Propiciar redes de coordinación del profesorado de una titulación que contribuya a evaluar y a mejorar la calidad de la oferta educativa a los estudiantes en el marco de cada titulación.
- Favorecer la incorporación al mundo laboral.

4.4 SISTEMA DE TRANSFERENCIA Y RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS	
Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales no Universitarias	
MÍNIMO	MÁXIMO
0	0
Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios	
MÍNIMO	MÁXIMO
0	0
Adjuntar Título Propio	
Ver Apartado 4: Anexo 2.	
Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional	
MÍNIMO	MÁXIMO
0	0
<p>Normativa de reconocimiento y transferencia de créditos de la UEx (en desarrollo del Real Decreto 822/2021):</p> <p><a href="http://doe.juntaex.es/pdfs/doe/2022/1440o/22062311.pdf">http://doe.juntaex.es/pdfs/doe/2022/1440o/22062311.pdf</a></p>	
4.6 COMPLEMENTOS FORMATIVOS	



## 5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

<b>5.1 DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS</b>		
Ver Apartado 5: Anexo 1.		
<b>5.2 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
ACTIVIDAD DE GRUPO GRANDE: Clases teóricas, resolución de problemas		
ACTIVIDADES DE SEMINARIO/LABORATORIO: incluye actividades tales		
TUTORÍAS DE ORIENTACIÓN Y SEGUIMIENTO, INDIVIDUALES O GRUPALES		
TRABAJO-ESTUDIO INDEPENDIENTE DEL ESTUDIANTE		
PRÁCTICAS EN EMPRESA O LABORATORIOS		
REDACCIÓN DEL TRABAJO REALIZADO EN LA EMPRESA		
DISEÑO, PLANIFICACIÓN Y REALIZACIÓN DEL TRABAJO FIN DE MASTER		
<b>5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clase magistral. Exposición de contenidos por parte del profesor.		
Desarrollo de prácticas en espacios con equipamiento especializado.		
Búsqueda y análisis de documentos escritos en grupos medianos o pequeños y discusión del trabajo del estudiante. Enseñanza participativa.		
Sesiones de trabajo en el aula para la resolución de ejercicios.		
Visitas técnicas a instalaciones o a industrias.		
Desarrollo, redacción y análisis, individualmente o en grupo, de trabajos,		
Pruebas, exámenes, defensas de trabajos, prácticas, etc. Pudiendo ser orales o escritas e individuales o en grupo.		
Actividad no presencial de aprendizaje del estudiante mediante el análisis de documentos escritos, la elaboración de memorias y el estudio de la materia impartida.		
Aprendizaje supervisado y tutelado por el profesor para detectar posibles problemas del proceso formativo, conocer los resultados del aprendizaje fuera del escenario del aula y programar los procesos de trabajo del alumno en actividades no presenciales como memorias, trabajo fin de máster, preparación de la defensa del mismo, etc.		
<b>5.4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
Exámenes (finales o parciales acumulativos o eliminatorios).		
Asistencia y aprovechamiento, en las clases, prácticas y otras actividades presenciales.		
Realización de trabajos tutorizados.		
Evaluación por el tutor de las prácticas en la empresa		
Evaluación de la memoria de las actividades desarrolladas en las prácticas		
Evaluación del documento del trabajo Fin de Máster entregado		
Exposición oral y defensa públicas del Trabajo Fin de Máster presentado		
<b>5.5 NIVEL 1: Tecnología y Planificación del Medio Rural</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: Ingeniería y Gestión de Recursos Hídricos</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	5	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
	5	
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>





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: Ingeniería y Gestión de Recursos Hídricos		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	5	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>El estudiante será capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Describir los distintos procesos del ciclo hidrológico, procedimientos avanzados de medida del agua en los distintos procesos hidrológicos así como el cálculo avanzado conducciones hidráulicas (abiertas y cerradas).</li> <li>• Diseñar las obras e instalaciones hidráulicas.</li> <li>• Diseñar sistemas avanzados de riego y drenaje así como aplicar los procedimientos de evaluación de la eficiencia en sistemas de riego y utilizar los distintos instrumentos de gestión del agua.</li> </ul>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Hidrología, Hidrodinámica e hidrometría, infraestructuras hidráulicas, riegos y drenajes y gestión avanzada de los mismos.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG2 - Capacidad para diseñar, proyectar y ejecutar obras de infraestructura, los edificios, las instalaciones y los equipos necesarios para el desempeño eficiente de las actividades productivas realizadas en la empresa agroalimentaria.		
CG4 - Capacidad para aplicar los conocimientos adquiridos para la solución de problemas planteados en situaciones nuevas, analizando la información proveniente del entorno y sintetizándola de forma eficiente para facilitar el proceso de toma de decisiones en empresas y organizaciones profesionales del sector agroalimentario.		



CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT1 - Dominio de las TIC.		
CT2 - Capacidad de razonamiento crítico, análisis y síntesis en el ámbito científico o profesional concreto.		
CT3 - Capacidad de gestión eficaz y eficiente con espíritu emprendedor, iniciativa, creatividad, organización, planificación, control, toma de decisiones y negociación.		
CT4 - Conocimiento de los principios y métodos de la investigación científica y técnica.		
CT5 - Capacidad de trabajo en equipo multidisciplinares.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CEPMR1 - Conocimientos adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar tecnología propia en gestión de recursos hídricos: hidrología, hidrodinámica, hidrometría, obras e instalaciones hidráulicas. Sistemas de riego y drenaje.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
ACTIVIDAD DE GRUPO GRANDE: Clases teóricas, resolución de problemas	31.2	100
ACTIVIDADES DE SEMINARIO/ LABORATORIO: incluye actividades tales	18.7	100
TUTORÍAS DE ORIENTACIÓN Y SEGUIMIENTO, INDIVIDUALES O GRUPALES	6.2	100
TRABAJO-ESTUDIO INDEPENDIENTE DEL ESTUDIANTE	68.7	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clase magistral. Exposición de contenidos por parte del profesor.		
Desarrollo de prácticas en espacios con equipamiento especializado.		
Búsqueda y análisis de documentos escritos en grupos medianos o pequeños y discusión del trabajo del estudiante. Enseñanza participativa.		
Sesiones de trabajo en el aula para la resolución de ejercicios.		
Visitas técnicas a instalaciones o a industrias.		
Desarrollo, redacción y análisis, individualmente o en grupo, de trabajos,		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes (finales o parciales acumulativos o eliminatorios).	60.0	60.0
Asistencia y aprovechamiento, en las clases, prácticas y otras actividades presenciales.	30.0	30.0
Realización de trabajos tutorizados.	10.0	10.0
<b>NIVEL 2: Ingeniería y Gestión de Equipos e Instalaciones Agroalimentarias</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	5	



DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
5		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Ingeniería y Gestión de Equipos e Instalaciones Agroalimentarias		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
5		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>El estudiante será capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Realizar el dimensionamiento de equipos e instalaciones agroalimentarias.</li> <li>Aplicar la gestión equipos e instalaciones agroalimentarias.</li> <li>Analizar la optimización de equipos y sistemas de producción agroalimentarias.</li> </ul>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Gestión avanzada de equipos de procesos agroalimentarios, gestión avanzada de instalaciones agroalimentarias.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		



<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG1 - Capacidad para planificar, organizar, dirigir y controlar los sistemas y procesos productivos desarrollados en el sector agrario y la industria agroalimentaria, en un marco que garantice la competitividad de las empresas sin olvidar la protección y conservación del medio ambiente y la mejora y desarrollo sostenible del medio rural.		
CG2 - Capacidad para diseñar, proyectar y ejecutar obras de infraestructura, los edificios, las instalaciones y los equipos necesarios para el desempeño eficiente de las actividades productivas realizadas en la empresa agroalimentaria.		
CG4 - Capacidad para aplicar los conocimientos adquiridos para la solución de problemas planteados en situaciones nuevas, analizando la información proveniente del entorno y sintetizándola de forma eficiente para facilitar el proceso de toma de decisiones en empresas y organizaciones profesionales del sector agroalimentario.		
CG7 - Aptitud para desarrollar las habilidades necesarias para continuar el aprendizaje de forma autónoma o dirigida, incorporando a su actividad profesional los nuevos conceptos, procesos o métodos derivados de la investigación, el desarrollo y la innovación.		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT1 - Dominio de las TIC.		
CT2 - Capacidad de razonamiento crítico, análisis y síntesis en el ámbito científico o profesional concreto.		
CT3 - Capacidad de gestión eficaz y eficiente con espíritu emprendedor, iniciativa, creatividad, organización, planificación, control, toma de decisiones y negociación.		
CT4 - Conocimiento de los principios y métodos de la investigación científica y técnica.		
CT5 - Capacidad de trabajo en equipo multidisciplinares.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CEPMR2 - Conocimientos adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar tecnología propia en la gestión de equipos e instalaciones que se integren en los procesos y sistemas de producción agroalimentaria.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
ACTIVIDAD DE GRUPO GRANDE: Clases teóricas, resolución de problemas	31.2	100
ACTIVIDADES DE SEMINARIO/ LABORATORIO: incluye actividades tales	18.7	100
TUTORÍAS DE ORIENTACIÓN Y SEGUIMIENTO, INDIVIDUALES O GRUPALES	6.2	100
TRABAJO-ESTUDIO INDEPENDIENTE DEL ESTUDIANTE	68.7	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clase magistral. Exposición de contenidos por parte del profesor.		
Desarrollo de prácticas en espacios con equipamiento especializado.		
Búsqueda y análisis de documentos escritos en grupos medianos o pequeños y discusión del trabajo del estudiante. Enseñanza participativa.		
Sesiones de trabajo en el aula para la resolución de ejercicios.		
Visitas técnicas a instalaciones o a industrias.		
Desarrollo, redacción y análisis, individualmente o en grupo, de trabajos,		



5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes (finales o parciales acumulativos o eliminatorios).	60.0	60.0
Asistencia y aprovechamiento, en las clases, prácticas y otras actividades presenciales.	30.0	30.0
Realización de trabajos tutorizados.	10.0	10.0
NIVEL 2: Ingeniería de la Construcción e Infraestructuras		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	5	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
5		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Ingeniería de la Construcción e Infraestructuras		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
5		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No



ITALIANO		OTRAS	
No		No	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>			
<p>El estudiante será capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analizar y diseñar de forma avanzada de estructuras agroindustriales: organización constructiva y alternativas estructurales.</li> <li>• Analizar y diseñar de forma avanzada de estructuras de hormigón armado mediante EHE 08. Aplicaciones informáticas.</li> <li>• Aplicar la geotecnia.</li> <li>• Diseñar y calcular caminos rurales e infraestructuras.</li> </ul>			
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>			
Construcciones agroindustriales avanzadas, estructuras de acero y hormigón armado, caminos rurales e infraestructuras.			
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>			
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>			
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>			
CG1 - Capacidad para planificar, organizar, dirigir y controlar los sistemas y procesos productivos desarrollados en el sector agrario y la industria agroalimentaria, en un marco que garantice la competitividad de las empresas sin olvidar la protección y conservación del medio ambiente y la mejora y desarrollo sostenible del medio rural.			
CG2 - Capacidad para diseñar, proyectar y ejecutar obras de infraestructura, los edificios, las instalaciones y los equipos necesarios para el desempeño eficiente de las actividades productivas realizadas en la empresa agroalimentaria.			
CG4 - Capacidad para aplicar los conocimientos adquiridos para la solución de problemas planteados en situaciones nuevas, analizando la información proveniente del entorno y sintetizándola de forma eficiente para facilitar el proceso de toma de decisiones en empresas y organizaciones profesionales del sector agroalimentario.			
CG7 - Aptitud para desarrollar las habilidades necesarias para continuar el aprendizaje de forma autónoma o dirigida, incorporando a su actividad profesional los nuevos conceptos, procesos o métodos derivados de la investigación, el desarrollo y la innovación.			
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación			
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio			
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.			
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>			
CT1 - Dominio de las TIC.			
CT2 - Capacidad de razonamiento crítico, análisis y síntesis en el ámbito científico o profesional concreto.			
CT3 - Capacidad de gestión eficaz y eficiente con espíritu emprendedor, iniciativa, creatividad, organización, planificación, control, toma de decisiones y negociación.			
CT4 - Conocimiento de los principios y métodos de la investigación científica y técnica.			
CT5 - Capacidad de trabajo en equipo multidisciplinares.			
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>			
CEPMR3 - Conocimientos adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar la tecnología propia en construcciones agroindustriales, infraestructuras y caminos rurales.			
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>			
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD	
ACTIVIDAD DE GRUPO GRANDE: Clases teóricas, resolución de problemas	31.2	100	
ACTIVIDADES DE SEMINARIO/ LABORATORIO: incluye actividades tales	18.7	100	
TUTORÍAS DE ORIENTACIÓN Y SEGUIMIENTO, INDIVIDUALES O GRUPALES	6.2	100	



TRABAJO-ESTUDIO INDEPENDIENTE DEL ESTUDIANTE	68.7	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clase magistral. Exposición de contenidos por parte del profesor.		
Desarrollo de prácticas en espacios con equipamiento especializado.		
Búsqueda y análisis de documentos escritos en grupos medianos o pequeños y discusión del trabajo del estudiante. Enseñanza participativa.		
Sesiones de trabajo en el aula para la resolución de ejercicios.		
Visitas técnicas a instalaciones o a industrias.		
Desarrollo, redacción y análisis, individualmente o en grupo, de trabajos.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Exámenes (finales o parciales acumulativos o eliminatorios).	60.0	60.0
Asistencia y aprovechamiento, en las clases, prácticas y otras actividades presenciales.	30.0	30.0
Realización de trabajos tutorizados.	10.0	10.0
<b>NIVEL 2: Política Agraria, Gestión del Territorio y Desarrollo Rural</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	5	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
	5	
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Políticas Agrarias, Gestión del Territorio y Desarrollo Rural</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	5	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
	5	
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>



ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p>El alumno aplicará los conocimientos económicos adquiridos previamente a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Analizar las políticas aplicadas en el sector agrario y en el medio rural por distintas administraciones para resolver la problemática que les afecta.</li> <li>Analizar el diseño de la planificación. Los instrumentos de ordenación territorial y urbanística. La ordenación territorial, medio ambiental y paisajística. El marco jurídico estatal y autonómico de la ordenación territorial. Las infraestructuras y equipamientos en la articulación del territorio.</li> <li>Analizar la gestión y conservación de espacios naturales.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p>Objetivos e instrumentos de las políticas agrarias. El medio ambiente y las políticas agrarias. Las políticas avanzadas de desarrollo del medio rural. El desarrollo rural sostenible y avanzado en las políticas agrarias. Ordenación del territorio agrario. Gestión del territorio agrario. Integración paisajística.</p>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG1 - Capacidad para planificar, organizar, dirigir y controlar los sistemas y procesos productivos desarrollados en el sector agrario y la industria agroalimentaria, en un marco que garantice la competitividad de las empresas sin olvidar la protección y conservación del medio ambiente y la mejora y desarrollo sostenible del medio rural.		
CG2 - Capacidad para diseñar, proyectar y ejecutar obras de infraestructura, los edificios, las instalaciones y los equipos necesarios para el desempeño eficiente de las actividades productivas realizadas en la empresa agroalimentaria.		
CG4 - Capacidad para aplicar los conocimientos adquiridos para la solución de problemas planteados en situaciones nuevas, analizando la información proveniente del entorno y sintetizándola de forma eficiente para facilitar el proceso de toma de decisiones en empresas y organizaciones profesionales del sector agroalimentario.		
CG5 - Capacidad para transmitir sus conocimientos y las conclusiones de sus estudios o informes, utilizando los medios que la tecnología de comunicaciones permita y teniendo en cuenta los conocimientos del público receptor.		
CG6 - Capacidad para dirigir o supervisar equipos multidisciplinares y multiculturales, para integrar conocimientos en procesos de decisión complejos, con información limitada, asumiendo la responsabilidad social, ética y ambiental de su actividad profesional en sintonía con el entorno socioeconómico y natural en la que actúa.		
CG7 - Aptitud para desarrollar las habilidades necesarias para continuar el aprendizaje de forma autónoma o dirigida, incorporando a su actividad profesional los nuevos conceptos, procesos o métodos derivados de la investigación, el desarrollo y la innovación.		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT1 - Dominio de las TIC.		





CT2 - Capacidad de razonamiento crítico, análisis y síntesis en el ámbito científico o profesional concreto.		
CT3 - Capacidad de gestión eficaz y eficiente con espíritu emprendedor, iniciativa, creatividad, organización, planificación, control, toma de decisiones y negociación.		
CT4 - Conocimiento de los principios y métodos de la investigación científica y técnica.		
CT5 - Capacidad de trabajo en equipo multidisciplinares.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CEPMR3 - Conocimientos adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar la tecnología propia en construcciones agroindustriales, infraestructuras y caminos rurales.		
CEPMR4 - Conocimientos adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar tecnología propia en ordenación y gestión del territorio agrario y la integración paisajística.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
ACTIVIDAD DE GRUPO GRANDE: Clases teóricas, resolución de problemas	31.2	100
ACTIVIDADES DE SEMINARIO/ LABORATORIO: incluye actividades tales	18.7	100
TUTORÍAS DE ORIENTACIÓN Y SEGUIMIENTO, INDIVIDUALES O GRUPALES	6.2	100
TRABAJO-ESTUDIO INDEPENDIENTE DEL ESTUDIANTE	68.7	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clase magistral. Exposición de contenidos por parte del profesor.		
Desarrollo de prácticas en espacios con equipamiento especializado.		
Búsqueda y análisis de documentos escritos en grupos medianos o pequeños y discusión del trabajo del estudiante. Enseñanza participativa.		
Sesiones de trabajo en el aula para la resolución de ejercicios.		
Visitas técnicas a instalaciones o a industrias.		
Desarrollo, redacción y análisis, individualmente o en grupo, de trabajos,		
Pruebas, exámenes, defensas de trabajos, prácticas, etc. Pudiendo ser orales o escritas e individuales o en grupo.		
Actividad no presencial de aprendizaje del estudiante mediante el análisis de documentos escritos, la elaboración de memorias y el estudio de la materia impartida.		
Aprendizaje supervisado y tutelado por el profesor para detectar posibles problemas del proceso formativo, conocer los resultados del aprendizaje fuera del escenario del aula y programar los procesos de trabajo del alumno en actividades no presenciales como memorias, trabajo fin de máster, preparación de la defensa del mismo, etc.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Exámenes (finales o parciales acumulativos o eliminatorios).	60.0	60.0
Asistencia y aprovechamiento, en las clases, prácticas y otras actividades presenciales.	30.0	30.0
Realización de trabajos tutorizados.	10.0	10.0
<b>5.5 NIVEL 1: Tecnología de la Producción Vegetal y Animal</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: Tecnologías Avanzadas en la Producción Vegetal</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	



<b>ECTS NIVEL 2</b>		10
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
5	5	
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Investigación y Nuevas Tecnologías Aplicadas a la Producción Vegetal</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	5	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
5		
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Sistemas Integrados de Protección Vegetal</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	5	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
	5	
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>



ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diseñar, muestrear y analizar los datos de un proyecto de investigación aplicada referente al material vegetal y sus técnicas de cultivo.</li> <li>• Manejar y gestionar datos agrobiológicos.</li> <li>• Aplicar tecnologías avanzadas de mejora de plantas basadas en la ingeniería genética.</li> <li>• Diseñar y gestionar sistemas de protección integrada de diferentes cultivos.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p>Ingeniería de plantas aplicada al control de parámetros productivos. Tecnologías avanzadas aplicadas a la gestión y análisis de datos agrobiológicos. Diseño y análisis de experimentos en agricultura. Sistemas avanzados de protección integrada.</p>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG1 - Capacidad para planificar, organizar, dirigir y controlar los sistemas y procesos productivos desarrollados en el sector agrario y la industria agroalimentaria, en un marco que garantice la competitividad de las empresas sin olvidar la protección y conservación del medio ambiente y la mejora y desarrollo sostenible del medio rural.		
CG3 - Capacidad para proponer, dirigir y realizar proyectos de investigación, desarrollo e innovación en productos, procesos y métodos empleados en las empresas y organizaciones vinculadas al sector agroalimentario.		
CG4 - Capacidad para aplicar los conocimientos adquiridos para la solución de problemas planteados en situaciones nuevas, analizando la información proveniente del entorno y sintetizándola de forma eficiente para facilitar el proceso de toma de decisiones en empresas y organizaciones profesionales del sector agroalimentario.		
CG5 - Capacidad para transmitir sus conocimientos y las conclusiones de sus estudios o informes, utilizando los medios que la tecnología de comunicaciones permita y teniendo en cuenta los conocimientos del público receptor.		
CG6 - Capacidad para dirigir o supervisar equipos multidisciplinares y multiculturales, para integrar conocimientos en procesos de decisión complejos, con información limitada, asumiendo la responsabilidad social, ética y ambiental de su actividad profesional en sintonía con el entorno socioeconómico y natural en la que actúa.		
CG7 - Aptitud para desarrollar las habilidades necesarias para continuar el aprendizaje de forma autónoma o dirigida, incorporando a su actividad profesional los nuevos conceptos, procesos o métodos derivados de la investigación, el desarrollo y la innovación.		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		



CT1 - Dominio de las TIC.		
CT2 - Capacidad de razonamiento crítico, análisis y síntesis en el ámbito científico o profesional concreto.		
CT3 - Capacidad de gestión eficaz y eficiente con espíritu emprendedor, iniciativa, creatividad, organización, planificación, control, toma de decisiones y negociación.		
CT4 - Conocimiento de los principios y métodos de la investigación científica y técnica.		
CT5 - Capacidad de trabajo en equipo multidisciplinares.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CEPVA1 - Conocimiento adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar la tecnología propia en sistemas de producción vegetal. Sistemas integrados de protección de cultivos. Gestión de proyectos de investigación y desarrollo de nuevas tecnologías aplicadas a los procesos productivos vegetales: biotecnología y mejora vegetal.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
ACTIVIDAD DE GRUPO GRANDE: Clases teóricas, resolución de problemas	62.5	100
ACTIVIDADES DE SEMINARIO/ LABORATORIO: incluye actividades tales	37.5	100
TUTORÍAS DE ORIENTACIÓN Y SEGUIMIENTO, INDIVIDUALES O GRUPALES	12.5	100
TRABAJO-ESTUDIO INDEPENDIENTE DEL ESTUDIANTE	137.5	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clase magistral. Exposición de contenidos por parte del profesor.		
Desarrollo de prácticas en espacios con equipamiento especializado.		
Búsqueda y análisis de documentos escritos en grupos medianos o pequeños y discusión del trabajo del estudiante. Enseñanza participativa.		
Visitas técnicas a instalaciones o a industrias.		
Desarrollo, redacción y análisis, individualmente o en grupo, de trabajos,		
Pruebas, exámenes, defensas de trabajos, prácticas, etc. Pudiendo ser orales o escritas e individuales o en grupo.		
Actividad no presencial de aprendizaje del estudiante mediante el análisis de documentos escritos, la elaboración de memorias y el estudio de la materia impartida.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Exámenes (finales o parciales acumulativos o eliminatorios).	60.0	60.0
Asistencia y aprovechamiento, en las clases, prácticas y otras actividades presenciales.	30.0	30.0
Realización de trabajos tutorizados.	10.0	10.0
<b>NIVEL 2: Tecnologías Avanzadas en la Producción Animal</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	10	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
5	5	
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>



ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Nuevas Tecnologías Aplicadas a la Producción Animal</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	5	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
5		
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Higiene en la Producción Animal</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	5	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
	5	
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No



GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Describir los fundamentos básicos de la biotecnología en la mejora animal.</li> <li>• Analizar la importancia de la adecuada gestión de los proyectos de investigación. Gestionar programas de mejora y proyectos de aplicación de la biotecnología a la mejora animal.</li> <li>• Ser capaz de aplicar las medidas y condiciones necesarias para controlar los peligros en la propia explotación y sobre el pienso, para así garantizar la aptitud para el consumo humano de alimentos de origen animal.</li> <li>• Identificar las medidas oportunas que hay que tomar para evitar el desarrollo de las enfermedades que afectan al ganado y todo lo relativo a la higiene de las explotaciones.</li> <li>• Distinguir las medidas necesarias en el control de la identificación de los animales para asegurar su trazabilidad. Implantar un sistema APPCC en fábrica de piensos. Realizar el seguimiento de un aditivo autorizado para alimentación animal desde su proceso de autorización hasta su uso.</li> </ul>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Avances en reproducción animal. Avances en nutrición animal. Conceptos en Biotecnología y Mejora genética: aplicaciones en las producciones animales. Gestión de proyectos de investigación</p> <p>Higiene en las explotaciones: Trazabilidad. Bioseguridad. Identificación animal. Epidemiología. Higiene en los piensos: Normativa. Implantación de un sistema APPCC en fábrica de piensos. Aditivos para piensos. Autorización de aditivos.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Capacidad para planificar, organizar, dirigir y controlar los sistemas y procesos productivos desarrollados en el sector agrario y la industria agroalimentaria, en un marco que garantice la competitividad de las empresas sin olvidar la protección y conservación del medio ambiente y la mejora y desarrollo sostenible del medio rural.		
CG3 - Capacidad para proponer, dirigir y realizar proyectos de investigación, desarrollo e innovación en productos, procesos y métodos empleados en las empresas y organizaciones vinculadas al sector agroalimentario.		
CG4 - Capacidad para aplicar los conocimientos adquiridos para la solución de problemas planteados en situaciones nuevas, analizando la información proveniente del entorno y sintetizándola de forma eficiente para facilitar el proceso de toma de decisiones en empresas y organizaciones profesionales del sector agroalimentario.		
CG5 - Capacidad para transmitir sus conocimientos y las conclusiones de sus estudios o informes, utilizando los medios que la tecnología de comunicaciones permita y teniendo en cuenta los conocimientos del público receptor.		
CG6 - Capacidad para dirigir o supervisar equipos multidisciplinares y multiculturales, para integrar conocimientos en procesos de decisión complejos, con información limitada, asumiendo la responsabilidad social, ética y ambiental de su actividad profesional en sintonía con el entorno socioeconómico y natural en la que actúa.		
CG7 - Aptitud para desarrollar las habilidades necesarias para continuar el aprendizaje de forma autónoma o dirigida, incorporando a su actividad profesional los nuevos conceptos, procesos o métodos derivados de la investigación, el desarrollo y la innovación.		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Dominio de las TIC.		
CT2 - Capacidad de razonamiento crítico, análisis y síntesis en el ámbito científico o profesional concreto.		



CT3 - Capacidad de gestión eficaz y eficiente con espíritu emprendedor, iniciativa, creatividad, organización, planificación, control, toma de decisiones y negociación.		
CT4 - Conocimiento de los principios y métodos de la investigación científica y técnica.		
CT5 - Capacidad de trabajo en equipo multidisciplinares.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CEPVA2 - Conocimiento adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar la tecnología propia en sistemas vinculados a la tecnología de la producción animal. Nutrición, higiene en la producción animal. Gestión de proyectos de investigación y desarrollo de nuevas tecnologías aplicadas a los procesos productivos animales: biotecnología y mejora animal.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
ACTIVIDAD DE GRUPO GRANDE: Clases teóricas, resolución de problemas	62.5	100
ACTIVIDADES DE SEMINARIO/ LABORATORIO: incluye actividades tales	37.5	100
TUTORÍAS DE ORIENTACIÓN Y SEGUIMIENTO, INDIVIDUALES O GRUPALES	12.5	100
TRABAJO-ESTUDIO INDEPENDIENTE DEL ESTUDIANTE	137.5	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clase magistral. Exposición de contenidos por parte del profesor.		
Desarrollo de prácticas en espacios con equipamiento especializado.		
Búsqueda y análisis de documentos escritos en grupos medianos o pequeños y discusión del trabajo del estudiante. Enseñanza participativa.		
Sesiones de trabajo en el aula para la resolución de ejercicios.		
Visitas técnicas a instalaciones o a industrias.		
Desarrollo, redacción y análisis, individualmente o en grupo, de trabajos,		
Pruebas, exámenes, defensas de trabajos, prácticas, etc. Pudiendo ser orales o escritas e individuales o en grupo.		
Actividad no presencial de aprendizaje del estudiante mediante el análisis de documentos escritos, la elaboración de memorias y el estudio de la materia impartida.		
Aprendizaje supervisado y tutelado por el profesor para detectar posibles problemas del proceso formativo, conocer los resultados del aprendizaje fuera del escenario del aula y programar los procesos de trabajo del alumno en actividades no presenciales como memorias, trabajo fin de máster, preparación de la defensa del mismo, etc.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes (finales o parciales acumulativos o eliminatorios).	60.0	60.0
Asistencia y aprovechamiento, en las clases, prácticas y otras actividades presenciales.	30.0	30.0
Realización de trabajos tutorizados.	10.0	10.0
<b>5.5 NIVEL 1: Tecnología de las Industrias Agroalimentarias</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: Sistemas Productivos de las Industrias Agroalimentarias</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	5	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		



ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
5		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Sistemas Productivos de las Industrias Agroalimentarias		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
5		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>La asignatura pretende proporcionar el conocimiento de los aspectos más relevantes e innovadores de los sistemas de producción de alimentos. Para ello, los resultados de aprendizaje de la materia comprenden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Identificar cada uno de los distintos tipos de industrias agroalimentarias, los procesos de elaboración, los equipos y los sistemas de control y automatización que se emplean.</li> <li>Controlar y optimizar los procesos productivos en base a criterios tecnológicos derivados de la investigación y el desarrollo.</li> <li>Aplicar los procedimientos de conservación de alimentos utilizados por la industria alimentaria.</li> <li>Identificar y minimizar las reacciones químicas y bioquímicas de deterioro que se suceden durante el proceso de transformación de las materias primas en productos elaborados.</li> </ul>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Se pretende transmitir los aspectos más significativos y avanzados de los sistemas productivos de las principales industrias agroalimentarias, facilitando conocimientos avanzados sobre la tecnología de los alimentos, en todo caso abordando el proceso de obtención de los productos agroalimentarios en base a criterios de calidad. Comprende el conocimiento de los equipos y de los sistemas destinados a la automatización y control de los procesos de elaboración de los alimentos. Los contenidos de la asignatura se organizan en bloques. Un primer bloque, que abarca un reducido número de te-</p>		





mas, se dedica a aspectos generales, que son mayoritariamente comunes a todos los sistemas productivos, tales como métodos de conservación o cuestiones relacionadas con cambios bioquímicos no deseables durante el procesado. Los siguientes bloques, que ocupan la mayor extensión en el temario, van dirigidos de forma sucesiva al desarrollo de las distintas industrias agroalimentarias, incluyendo aquellas destinadas a la elaboración de alimentos tanto de origen vegetal como de origen animal, como son las industrias lácteas, cárnicas, hortofrutícolas, conserveras, harineras, extractivas, de la fermentación y otras.

#### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

#### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

##### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - Capacidad para planificar, organizar, dirigir y controlar los sistemas y procesos productivos desarrollados en el sector agrario y la industria agroalimentaria, en un marco que garantice la competitividad de las empresas sin olvidar la protección y conservación del medio ambiente y la mejora y desarrollo sostenible del medio rural.

CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación

CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio

CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios

CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades

CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

##### 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT1 - Dominio de las TIC.

CT2 - Capacidad de razonamiento crítico, análisis y síntesis en el ámbito científico o profesional concreto.

CT3 - Capacidad de gestión eficaz y eficiente con espíritu emprendedor, iniciativa, creatividad, organización, planificación, control, toma de decisiones y negociación.

CT4 - Conocimiento de los principios y métodos de la investigación científica y técnica.

##### 5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CEIAA1 - Conocimiento adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar la tecnología propia en sistemas productivos de las industrias agroalimentarias. Equipos y sistemas destinados a la automatización y control de procesos agroalimentarios.

##### 5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
ACTIVIDAD DE GRUPO GRANDE: Clases teóricas, resolución de problemas	31.2	100
ACTIVIDADES DE SEMINARIO/ LABORATORIO: incluye actividades tales	18.7	100
TUTORÍAS DE ORIENTACIÓN Y SEGUIMIENTO, INDIVIDUALES O GRUPALES	6.2	100
TRABAJO-ESTUDIO INDEPENDIENTE DEL ESTUDIANTE	68.7	0

##### 5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clase magistral. Exposición de contenidos por parte del profesor.

Desarrollo de prácticas en espacios con equipamiento especializado.

Búsqueda y análisis de documentos escritos en grupos medianos o pequeños y discusión del trabajo del estudiante. Enseñanza participativa.

Visitas técnicas a instalaciones o a industrias.

Desarrollo, redacción y análisis, individualmente o en grupo, de trabajos,

Pruebas, exámenes, defensas de trabajos, prácticas, etc. Pudiendo ser orales o escritas e individuales o en grupo.



Actividad no presencial de aprendizaje del estudiante mediante el análisis de documentos escritos, la elaboración de memorias y el estudio de la materia impartida.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Exámenes (finales o parciales acumulativos o eliminatorios).	60.0	60.0
Asistencia y aprovechamiento, en las clases, prácticas y otras actividades presenciales.	30.0	30.0
Realización de trabajos tutorizados.	10.0	10.0
<b>NIVEL 2: Sistemas de Gestión y Control de Calidad en Industrias Agroalimentarias</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	5	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
	5	
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Sistemas de Gestión y Control de Calidad en Industrias Agroalimentarias</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	5	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
	5	
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No



FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicar diferentes normas para el diseño e implementación de Sistemas de Gestión de Calidad en la industria agroalimentaria.</li> <li>• Implantar sistemas de gestión medioambiental en industrias agroalimentarias.</li> <li>• Aplicar mecanismos de control de calidad y trazabilidad en la cadena alimentaria.</li> <li>• Diseñar y desarrollar pruebas experimentales para evaluar alimentos y procesos alimentarios</li> <li>• Evaluar e investigar los peligros higiénico-sanitarios durante el procesado, almacenamiento y distribución de alimentos de origen vegetal mediante técnicas avanzadas de análisis.</li> <li>• Diseñar y comprobar la conformidad de los prerrequisitos establecidos en las industrias de alimentos de origen vegetal.</li> <li>• Analizar y tomar decisiones relativas a la seguridad alimentaria, implementando sistemas para garantizar la seguridad alimentaria.</li> </ul>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Diseño e implementación de Sistemas de Gestión de la Calidad avanzados basados en normas internacionales. Implantación y mejora de Sistemas de Gestión Medioambiental. Acreditación y Certificación de procesos y productos. Métodos estadísticos avanzados aplicados al control de la calidad en la industria agroalimentaria. Diseño e Implantación de sistemas de Trazabilidad en industrias agroalimentarias. Implantación de normativas internacionales relacionadas con la inocuidad alimentaria. Desarrollo de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria y sus programas previos en industrias del sector agroalimentario.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Capacidad para planificar, organizar, dirigir y controlar los sistemas y procesos productivos desarrollados en el sector agrario y la industria agroalimentaria, en un marco que garantice la competitividad de las empresas sin olvidar la protección y conservación del medio ambiente y la mejora y desarrollo sostenible del medio rural.		
CG3 - Capacidad para proponer, dirigir y realizar proyectos de investigación, desarrollo e innovación en productos, procesos y métodos empleados en las empresas y organizaciones vinculadas al sector agroalimentario.		
CG4 - Capacidad para aplicar los conocimientos adquiridos para la solución de problemas planteados en situaciones nuevas, analizando la información proveniente del entorno y sintetizándola de forma eficiente para facilitar el proceso de toma de decisiones en empresas y organizaciones profesionales del sector agroalimentario.		
CG5 - Capacidad para transmitir sus conocimientos y las conclusiones de sus estudios o informes, utilizando los medios que la tecnología de comunicaciones permita y teniendo en cuenta los conocimientos del público receptor.		
CG7 - Aptitud para desarrollar las habilidades necesarias para continuar el aprendizaje de forma autónoma o dirigida, incorporando a su actividad profesional los nuevos conceptos, procesos o métodos derivados de la investigación, el desarrollo y la innovación.		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Dominio de las TIC.		
CT2 - Capacidad de razonamiento crítico, análisis y síntesis en el ámbito científico o profesional concreto.		
CT3 - Capacidad de gestión eficaz y eficiente con espíritu emprendedor, iniciativa, creatividad, organización, planificación, control, toma de decisiones y negociación.		
CT4 - Conocimiento de los principios y métodos de la investigación científica y técnica.		
CT5 - Capacidad de trabajo en equipo multidisciplinares.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		



CEIAA2 - Conocimiento adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar la tecnología propia en gestión de la calidad y de la seguridad alimentaria, análisis de alimentos y trazabilidad.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
ACTIVIDAD DE GRUPO GRANDE: Clases teóricas, resolución de problemas	31.2	100
ACTIVIDADES DE SEMINARIO/ LABORATORIO: incluye actividades tales	18.7	100
TUTORÍAS DE ORIENTACIÓN Y SEGUIMIENTO, INDIVIDUALES O GRUPALES	6.2	100
TRABAJO-ESTUDIO INDEPENDIENTE DEL ESTUDIANTE	68.7	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clase magistral. Exposición de contenidos por parte del profesor.		
Desarrollo de prácticas en espacios con equipamiento especializado.		
Búsqueda y análisis de documentos escritos en grupos medianos o pequeños y discusión del trabajo del estudiante. Enseñanza participativa.		
Sesiones de trabajo en el aula para la resolución de ejercicios.		
Visitas técnicas a instalaciones o a industrias.		
Desarrollo, redacción y análisis, individualmente o en grupo, de trabajos,		
Pruebas, exámenes, defensas de trabajos, prácticas, etc. Pudiendo ser orales o escritas e individuales o en grupo.		
Actividad no presencial de aprendizaje del estudiante mediante el análisis de documentos escritos, la elaboración de memorias y el estudio de la materia impartida.		
Aprendizaje supervisado y tutelado por el profesor para detectar posibles problemas del proceso formativo, conocer los resultados del aprendizaje fuera del escenario del aula y programar los procesos de trabajo del alumno en actividades no presenciales como memorias, trabajo fin de máster, preparación de la defensa del mismo, etc.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
No existen datos		
<b>5.5 NIVEL 1: Gestión y Organización de Empresas Agroalimentarias</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: Organización y Dirección de Empresas Agroalimentarias</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	5	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
5		
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>



No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Organización y Dirección de Empresas Agroalimentarias</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	5	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
5		
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saber dirigir, organizar y gestionar una empresa agroalimentaria.</li> <li>• Aplicar los distintos métodos de toma de decisiones.</li> <li>• Aplicar las principales herramientas utilizadas para la planificación de la producción en la empresa agroalimentaria.</li> <li>• Distinguir entre la estructura organizativa de la logística agroalimentaria, la distribución, el transporte y el almacenaje.</li> <li>• Analizar, planificar y gestionar adecuadamente la cadena de suministros de la empresa agroalimentaria.</li> <li>• Identificar las herramientas de análisis financiero y tener la capacidad para tomar decisiones en materia de obtención y asignación de recursos financieros y evaluación de inversiones.</li> <li>• Utilizar herramientas informáticas de gestión de empresas.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p>El proceso de dirección y organización de empresas: Concepto y funciones, la toma de decisiones. Análisis avanzado de la toma de decisiones en contexto de riesgo. Teoría de juegos, planificación de la producción de la empresa agroalimentaria. Objetivos, restricciones y tecnología, programación, planificación y gestión logística de la empresa agroalimentaria, aprovisionamientos, existencias y stocks. Pedidos y distribución, planificación financiera e inversión, planificación estratégica en la empresa.</p>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG4 - Capacidad para aplicar los conocimientos adquiridos para la solución de problemas planteados en situaciones nuevas, analizando la información proveniente del entorno y sintetizándola de forma eficiente para facilitar el proceso de toma de decisiones en empresas y organizaciones profesionales del sector agroalimentario.		
CG5 - Capacidad para transmitir sus conocimientos y las conclusiones de sus estudios o informes, utilizando los medios que la tecnología de comunicaciones permita y teniendo en cuenta los conocimientos del público receptor.		
CG6 - Capacidad para dirigir o supervisar equipos multidisciplinares y multiculturales, para integrar conocimientos en procesos de decisión complejos, con información limitada, asumiendo la responsabilidad social, ética y ambiental de su actividad profesional en sintonía con el entorno socioeconómico y natural en la que actúa.		



CG7 - Aptitud para desarrollar las habilidades necesarias para continuar el aprendizaje de forma autónoma o dirigida, incorporando a su actividad profesional los nuevos conceptos, procesos o métodos derivados de la investigación, el desarrollo y la innovación.		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT1 - Dominio de las TIC.		
CT2 - Capacidad de razonamiento crítico, análisis y síntesis en el ámbito científico o profesional concreto.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CEGOE1 - Conocimiento adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar la tecnología propia en los lenguajes y técnicas propias de la organización y dirección de la empresa agroalimentaria. Gestión logística en el ámbito del sector.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
ACTIVIDAD DE GRUPO GRANDE: Clases teóricas, resolución de problemas	31.2	100
ACTIVIDADES DE SEMINARIO/ LABORATORIO: incluye actividades tales	18.7	100
TUTORÍAS DE ORIENTACIÓN Y SEGUIMIENTO, INDIVIDUALES O GRUPALES	6.2	100
TRABAJO-ESTUDIO INDEPENDIENTE DEL ESTUDIANTE	68.7	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clase magistral. Exposición de contenidos por parte del profesor.		
Búsqueda y análisis de documentos escritos en grupos medianos o pequeños y discusión del trabajo del estudiante. Enseñanza participativa.		
Desarrollo, redacción y análisis, individualmente o en grupo, de trabajos,		
Pruebas, exámenes, defensas de trabajos, prácticas, etc. Pudiendo ser orales o escritas e individuales o en grupo.		
Actividad no presencial de aprendizaje del estudiante mediante el análisis de documentos escritos, la elaboración de memorias y el estudio de la materia impartida.		
Aprendizaje supervisado y tutelado por el profesor para detectar posibles problemas del proceso formativo, conocer los resultados del aprendizaje fuera del escenario del aula y programar los procesos de trabajo del alumno en actividades no presenciales como memorias, trabajo fin de máster, preparación de la defensa del mismo, etc.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes (finales o parciales acumulativos o eliminatorios).	60.0	60.0
Asistencia y aprovechamiento, en las clases, prácticas y otras actividades presenciales.	30.0	30.0
Realización de trabajos tutorizados.	10.0	10.0
<b>NIVEL 2: Marketing e Investigación de Mercados Agroalimentarios</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	



<b>ECTS NIVEL 2</b>		5
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
	5	
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Marketing e Investigación de Mercados Agroalimentarios</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	5	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
	5	
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Describir los aspectos relacionados con la planificación avanzada del marketing agroalimentario.</li> <li>• Distinguir entre marketing estratégico y operativo.</li> <li>• Analizar las técnicas de investigación de mercados, con especial mención al mercado de productos agroalimentarios.</li> <li>• Obtener los datos necesarios para una investigación de mercados, así como para analizarlos e interpretar los resultados obtenidos.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
Profundización en el marketing agroalimentario, introducción a la investigación de mercados, fuentes de información, análisis de datos, técnicas avanzadas en investigación de mercados.		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		



5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG4 - Capacidad para aplicar los conocimientos adquiridos para la solución de problemas planteados en situaciones nuevas, analizando la información proveniente del entorno y sintetizándola de forma eficiente para facilitar el proceso de toma de decisiones en empresas y organizaciones profesionales del sector agroalimentario.		
CG5 - Capacidad para transmitir sus conocimientos y las conclusiones de sus estudios o informes, utilizando los medios que la tecnología de comunicaciones permita y teniendo en cuenta los conocimientos del público receptor.		
CG6 - Capacidad para dirigir o supervisar equipos multidisciplinares y multiculturales, para integrar conocimientos en procesos de decisión complejos, con información limitada, asumiendo la responsabilidad social, ética y ambiental de su actividad profesional en sintonía con el entorno socioeconómico y natural en la que actúa.		
CG7 - Aptitud para desarrollar las habilidades necesarias para continuar el aprendizaje de forma autónoma o dirigida, incorporando a su actividad profesional los nuevos conceptos, procesos o métodos derivados de la investigación, el desarrollo y la innovación.		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Dominio de las TIC.		
CT2 - Capacidad de razonamiento crítico, análisis y síntesis en el ámbito científico o profesional concreto.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CEGOE2 - Conocimiento adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar la tecnología propia en: Investigación comercial. Marketing y sistemas de comercialización de productos agroalimentarios.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
ACTIVIDAD DE GRUPO GRANDE: Clases teóricas, resolución de problemas	31.2	100
ACTIVIDADES DE SEMINARIO/ LABORATORIO: incluye actividades tales	18.7	100
TUTORÍAS DE ORIENTACIÓN Y SEGUIMIENTO, INDIVIDUALES O GRUPALES	6.2	100
TRABAJO-ESTUDIO INDEPENDIENTE DEL ESTUDIANTE	68.7	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clase magistral. Exposición de contenidos por parte del profesor.		
Búsqueda y análisis de documentos escritos en grupos medianos o pequeños y discusión del trabajo del estudiante. Enseñanza participativa.		
Desarrollo, redacción y análisis, individualmente o en grupo, de trabajos,		
Pruebas, exámenes, defensas de trabajos, prácticas, etc. Pudiendo ser orales o escritas e individuales o en grupo.		
Actividad no presencial de aprendizaje del estudiante mediante el análisis de documentos escritos, la elaboración de memorias y el estudio de la materia impartida.		
Aprendizaje supervisado y tutelado por el profesor para detectar posibles problemas del proceso formativo, conocer los resultados del aprendizaje fuera del escenario del aula y programar los procesos de trabajo del alumno en actividades no presenciales como memorias, trabajo fin de máster, preparación de la defensa del mismo, etc.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		





SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes (finales o parciales acumulativos o eliminatorios).	60.0	60.0
Asistencia y aprovechamiento, en las clases, prácticas y otras actividades presenciales.	30.0	30.0
Realización de trabajos tutorizados.	10.0	10.0
<b>5.5 NIVEL 1: Optatividad</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: Tecnología y Planificación del Medio Rural</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	18	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
		18
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>		
Especialidad en Tecnología y Planificación del Medio Rural		
<b>NIVEL 3: Modernización y Eficiencia Energética en Instalaciones Agrarias</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
		6
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>



No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>		
Especialidad en Tecnología y Planificación del Medio Rural		
<b>NIVEL 3: Ingeniería de Alojamientos Ganaderos</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
		6
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>		
Especialidad en Tecnología y Planificación del Medio Rural		
<b>NIVEL 3: Aplicaciones Informáticas en la Ingeniería Agraria</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
		6
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No



FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
Especialidad en Tecnología y Planificación del Medio Rural		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Identificar los sistemas de modernización de instalaciones agrarias, Mejora de la eficiencia energética de instalaciones agrarias.</li> <li>Diseñar edificios ganaderos implementando normativas de construcción, manejo y bienestar animal. Climatización de alojamientos ganaderos.</li> <li>Aplicar las herramientas informáticas para el desarrollo de proyectos de ingeniería agraria bajo la normativa legal.</li> </ul>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Modernización y Eficiencia Energética en Instalaciones Agrarias, ingeniería de alojamientos Ganaderos, incluyendo climatización y normativa, aplicaciones Informáticas avanzadas en la Ingeniería Agraria necesarias para proyectos de ingeniería		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE LA ESPECIALIDAD TECNOLOGÍA Y PLANIFICACIÓN DEL MEDIO RURAL		
CEOPMR1	Conocimiento y capacidad para desarrollar la tecnología propia en la modernización y eficiencia energética de instalaciones agrarias	
CEOPMR2	Conocimiento y capacidad para desarrollar la tecnología propia en la ingeniería de los alojamientos ganaderos	
CEOPMR3	Conocimiento y capacidad para desarrollar la tecnología de la ingeniería agraria mediante aplicaciones informáticas	
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Capacidad para planificar, organizar, dirigir y controlar los sistemas y procesos productivos desarrollados en el sector agrario y la industria agroalimentaria, en un marco que garantice la competitividad de las empresas sin olvidar la protección y conservación del medio ambiente y la mejora y desarrollo sostenible del medio rural.		
CG2 - Capacidad para diseñar, proyectar y ejecutar obras de infraestructura, los edificios, las instalaciones y los equipos necesarios para el desempeño eficiente de las actividades productivas realizadas en la empresa agroalimentaria.		
CG4 - Capacidad para aplicar los conocimientos adquiridos para la solución de problemas planteados en situaciones nuevas, analizando la información proveniente del entorno y sintetizándola de forma eficiente para facilitar el proceso de toma de decisiones en empresas y organizaciones profesionales del sector agroalimentario.		
CG7 - Aptitud para desarrollar las habilidades necesarias para continuar el aprendizaje de forma autónoma o dirigida, incorporando a su actividad profesional los nuevos conceptos, procesos o métodos derivados de la investigación, el desarrollo y la innovación.		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Dominio de las TIC.		
CT2 - Capacidad de razonamiento crítico, análisis y síntesis en el ámbito científico o profesional concreto.		
CT3 - Capacidad de gestión eficaz y eficiente con espíritu emprendedor, iniciativa, creatividad, organización, planificación, control, toma de decisiones y negociación.		
CT4 - Conocimiento de los principios y métodos de la investigación científica y técnica.		
CT5 - Capacidad de trabajo en equipo multidisciplinares.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD



ACTIVIDAD DE GRUPO GRANDE: Clases teóricas, resolución de problemas	90	100
ACTIVIDADES DE SEMINARIO/ LABORATORIO: incluye actividades tales	90	100
TUTORÍAS DE ORIENTACIÓN Y SEGUIMIENTO, INDIVIDUALES O GRUPALES	22.5	100
TRABAJO-ESTUDIO INDEPENDIENTE DEL ESTUDIANTE	247.5	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clase magistral. Exposición de contenidos por parte del profesor.		
Desarrollo de prácticas en espacios con equipamiento especializado.		
Búsqueda y análisis de documentos escritos en grupos medianos o pequeños y discusión del trabajo del estudiante. Enseñanza participativa.		
Sesiones de trabajo en el aula para la resolución de ejercicios.		
Visitas técnicas a instalaciones o a industrias.		
Desarrollo, redacción y análisis, individualmente o en grupo, de trabajos,		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Exámenes (finales o parciales acumulativos o eliminatorios).	60.0	60.0
Asistencia y aprovechamiento, en las clases, prácticas y otras actividades presenciales.	30.0	30.0
Realización de trabajos tutorizados.	10.0	10.0
<b>NIVEL 2: Tecnología de la Producción Vegetal</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	18	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
		18
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>		



Especialidad en Tecnología de la Producción Vegetal		
<b>NIVEL 3: Innovación y Tecnología en Cultivos Extensivos</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
		6
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>		
Especialidad en Tecnología de la Producción Vegetal		
<b>NIVEL 3: Innovación y Tecnología Hortícola</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
		6
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>		
Especialidad en Tecnología de la Producción Vegetal		



<b>NIVEL 3: Innovación y Tecnología en Fruticultura</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
		6
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>		
Especialidad en Tecnología de la Producción Vegetal		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicar técnicas avanzadas, en la fase de producción, para la mejora de la calidad de las materias primas procedentes de cultivos herbáceos, hortícolas protegidos, hortícolas para uso industrial y frutales.</li> <li>• Aplicar técnicas avanzadas en la conservación, mantenimiento y propagación del material vegetal.</li> <li>• Aplicar técnicas avanzadas de mantenimiento del suelo y ahorro de agua en los cultivos.</li> <li>• Diseñar plantaciones frutales que incorporen las innovaciones tecnológicas.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
Innovación tecnológica en cultivos extensivos, innovación tecnológica en cultivos hortícolas protegidos, innovación tecnológica en horticultura industrial, técnicas avanzadas de conservación, mantenimiento y propagación del material vegetal, técnicas avanzadas de mantenimiento del suelo en fruticultura, técnicas avanzadas de ahorro de agua en fruticultura, diseño avanzado de plantaciones frutales.		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE LA ESPECIALIDAD TECNOLOGÍA DE LA PRODUCCIÓN VEGETAL</b>		
CEOPV1	Conocimiento y capacidad para desarrollar la tecnología propia en sistemas de producción vegetal.	
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG1 - Capacidad para planificar, organizar, dirigir y controlar los sistemas y procesos productivos desarrollados en el sector agrario y la industria agroalimentaria, en un marco que garantice la competitividad de las empresas sin olvidar la protección y conservación del medio ambiente y la mejora y desarrollo sostenible del medio rural.		
CG3 - Capacidad para proponer, dirigir y realizar proyectos de investigación, desarrollo e innovación en productos, procesos y métodos empleados en las empresas y organizaciones vinculadas al sector agroalimentario.		
CG4 - Capacidad para aplicar los conocimientos adquiridos para la solución de problemas planteados en situaciones nuevas, analizando la información proveniente del entorno y sintetizándola de forma eficiente para facilitar el proceso de toma de decisiones en empresas y organizaciones profesionales del sector agroalimentario.		
CG5 - Capacidad para transmitir sus conocimientos y las conclusiones de sus estudios o informes, utilizando los medios que la tecnología de comunicaciones permita y teniendo en cuenta los conocimientos del público receptor.		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		



CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT1 - Dominio de las TIC.		
CT2 - Capacidad de razonamiento crítico, análisis y síntesis en el ámbito científico o profesional concreto.		
CT3 - Capacidad de gestión eficaz y eficiente con espíritu emprendedor, iniciativa, creatividad, organización, planificación, control, toma de decisiones y negociación.		
CT4 - Conocimiento de los principios y métodos de la investigación científica y técnica.		
CT5 - Capacidad de trabajo en equipo multidisciplinares.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CEPVA1 - Conocimiento adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar la tecnología propia en sistemas de producción vegetal. Sistemas integrados de protección de cultivos. Gestión de proyectos de investigación y desarrollo de nuevas tecnologías aplicadas a los procesos productivos vegetales: biotecnología y mejora vegetal.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
ACTIVIDAD DE GRUPO GRANDE: Clases teóricas, resolución de problemas	90	100
ACTIVIDADES DE SEMINARIO/ LABORATORIO: incluye actividades tales	90	100
TUTORÍAS DE ORIENTACIÓN Y SEGUIMIENTO, INDIVIDUALES O GRUPALES	22.5	100
TRABAJO-ESTUDIO INDEPENDIENTE DEL ESTUDIANTE	247.5	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clase magistral. Exposición de contenidos por parte del profesor.		
Desarrollo de prácticas en espacios con equipamiento especializado.		
Búsqueda y análisis de documentos escritos en grupos medianos o pequeños y discusión del trabajo del estudiante. Enseñanza participativa.		
Visitas técnicas a instalaciones o a industrias.		
Desarrollo, redacción y análisis, individualmente o en grupo, de trabajos,		
Pruebas, exámenes, defensas de trabajos, prácticas, etc. Pudiendo ser orales o escritas e individuales o en grupo.		
Actividad no presencial de aprendizaje del estudiante mediante el análisis de documentos escritos, la elaboración de memorias y el estudio de la materia impartida.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes (finales o parciales acumulativos o eliminatorios).	60.0	60.0
Asistencia y aprovechamiento, en las clases, prácticas y otras actividades presenciales.	30.0	30.0



Realización de trabajos tutorizados.	10.0	10.0
<b>NIVEL 2: Tecnología de la Producción Animal</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	18	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
		18
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>		
Especialidad en Tecnología de la Producción Animal		
<b>NIVEL 3: Bienestar Animal</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
		6
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>		
Especialidad en Tecnología de la Producción Animal		





<b>NIVEL 3: Producciones Ganaderas Ecológicas, Alternativas y Sostenibles</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
		6
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>		
Especialidad en Tecnología de la Producción Animal		
<b>NIVEL 3: Gestión de Explotaciones Ganaderas</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
		6
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>		
Especialidad en Tecnología de la Producción Animal		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Diferenciar y evaluar el estado normal de salud y bienestar de las especies animales de interés zootécnico.</li> </ul>		



- Diseñar y valorar los alojamientos, instalaciones y equipos ganaderos garantizando el bienestar y confort de los animales.
- Identificar las técnicas de manejo que permitan asegurar una producción ganadera dentro del marco de la legislación vigente durante la producción, transporte y sacrificio de animales.
- Distinguir las producciones ganaderas ecológicas, alternativas y sostenibles de las convencionales y describir cual es su situación a nivel nacional e internacional.
- Implementar proyectos a nivel autonómico, estatal o comunitario para producir productos animales de calidad, ecológicos y de forma sostenible vinculando los conocimientos adquiridos a la práctica ganadera.
- Analizar, evaluar y tomar decisiones en relación con aspectos relacionados con la gestión técnico-económica de la empresa ganadera.
- Manejar todas las disposiciones reglamentarias y administrativas en el ámbito de las producciones ganaderas.

### 5.5.1.3 CONTENIDOS

Concepto de etología y objetivos. La Etología aplicada a la Producción Animal. Mecanismos de control de la conducta. Desarrollo del comportamiento. Síndromes de comportamientos anormales en animales de abasto. Concepto de Bienestar Animal: importancia ética, social y de mercado. Evaluación del sufrimiento en los animales. Indicadores del bienestar animal. Bienestar en las explotaciones ganaderas y exigencias normativas. Bienestar durante el transporte y el sacrificio.

Concepto de ganadería sostenible y ecológica. Definición de sostenibilidad, importancia social y económica de producciones ganaderas ecológicas, alternativas y sostenibles. Normativa española y europea. Nutrición y sanidad en el ámbito de la producción ecológica. Ganadería ecológica y sostenible en diferentes especies de interés zootécnico. Metodologías de análisis para el estudio de la sostenibilidad: aproximaciones prácticas a nivel de granja.

Concepto de gestión técnico-económica: indicadores técnicos y económicos esenciales para poder llevar a cabo la gestión de empresas ganaderas. El análisis de casos prácticos de los principales modelos de gestión ganadera en Extremadura. La gestión administrativa: influencia de la Administración sobre la empresa ganadera.

### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

#### COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE LA ESPECIALIDAD TECNOLOGÍA DE LA PRODUCCIÓN ANIMAL

CEOPA1	Conocer y explicar los mecanismos biológicos del comportamiento animal, su relación con los sistemas de producción, diseño de las instalaciones, bienestar y salud animal.
CEOPA2	Planificar sistemas de producción animal respetando los criterios de ética y moralidad que exige la sociedad actual a nivel de explotación, transporte e industria teniendo en cuenta el equilibrio que tiene que existir entre bienestar y producción.
CEOPA3	Conocer los conceptos de sostenibilidad y los distintos tipos de ganadería alternativas a la convencional, especialmente la clasificada como ecológica por la legislación española.
CEOPA4	Conocer la legislación europea de ganadería ecológica y las implicaciones de su implantación en las producciones porcina, avícola y de rumiantes.
CEOPA5	Tener la capacidad de elaborar, planificar y gestionar adecuadamente y con cierta originalidad proyectos de conversión de explotaciones ganaderas convencionales a sistemas ecológicos
CEOPA6	Conocer y ser capaz de desarrollar la gestión técnico-económica en empresas ganaderas.
CEOPA7	Capacidad para manejar todas las disposiciones reglamentarias y administrativas en el ámbito de las producciones ganaderas.

### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

#### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - Capacidad para planificar, organizar, dirigir y controlar los sistemas y procesos productivos desarrollados en el sector agrario y la industria agroalimentaria, en un marco que garantice la competitividad de las empresas sin olvidar la protección y conservación del medio ambiente y la mejora y desarrollo sostenible del medio rural.

CG4 - Capacidad para aplicar los conocimientos adquiridos para la solución de problemas planteados en situaciones nuevas, analizando la información proveniente del entorno y sintetizándola de forma eficiente para facilitar el proceso de toma de decisiones en empresas y organizaciones profesionales del sector agroalimentario.

CG5 - Capacidad para transmitir sus conocimientos y las conclusiones de sus estudios o informes, utilizando los medios que la tecnología de comunicaciones permita y teniendo en cuenta los conocimientos del público receptor.

CG6 - Capacidad para dirigir o supervisar equipos multidisciplinares y multiculturales, para integrar conocimientos en procesos de decisión complejos, con información limitada, asumiendo la responsabilidad social, ética y ambiental de su actividad profesional en sintonía con el entorno socioeconómico y natural en la que actúa.

CG7 - Aptitud para desarrollar las habilidades necesarias para continuar el aprendizaje de forma autónoma o dirigida, incorporando a su actividad profesional los nuevos conceptos, procesos o métodos derivados de la investigación, el desarrollo y la innovación.

CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación

CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio

CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios

CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades



CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT1 - Dominio de las TIC.		
CT2 - Capacidad de razonamiento crítico, análisis y síntesis en el ámbito científico o profesional concreto.		
CT3 - Capacidad de gestión eficaz y eficiente con espíritu emprendedor, iniciativa, creatividad, organización, planificación, control, toma de decisiones y negociación.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
ACTIVIDAD DE GRUPO GRANDE: Clases teóricas, resolución de problemas	90	100
ACTIVIDADES DE SEMINARIO/ LABORATORIO: incluye actividades tales	90	100
TUTORÍAS DE ORIENTACIÓN Y SEGUIMIENTO, INDIVIDUALES O GRUPALES	22.5	100
TRABAJO-ESTUDIO INDEPENDIENTE DEL ESTUDIANTE	247.5	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clase magistral. Exposición de contenidos por parte del profesor.		
Desarrollo de prácticas en espacios con equipamiento especializado.		
Búsqueda y análisis de documentos escritos en grupos medianos o pequeños y discusión del trabajo del estudiante. Enseñanza participativa.		
Sesiones de trabajo en el aula para la resolución de ejercicios.		
Visitas técnicas a instalaciones o a industrias.		
Desarrollo, redacción y análisis, individualmente o en grupo, de trabajos,		
Pruebas, exámenes, defensas de trabajos, prácticas, etc. Pudiendo ser orales o escritas e individuales o en grupo.		
Actividad no presencial de aprendizaje del estudiante mediante el análisis de documentos escritos, la elaboración de memorias y el estudio de la materia impartida.		
Aprendizaje supervisado y tutelado por el profesor para detectar posibles problemas del proceso formativo, conocer los resultados del aprendizaje fuera del escenario del aula y programar los procesos de trabajo del alumno en actividades no presenciales como memorias, trabajo fin de máster, preparación de la defensa del mismo, etc.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Exámenes (finales o parciales acumulativos o eliminatorios).	60.0	60.0
Asistencia y aprovechamiento, en las clases, prácticas y otras actividades presenciales.	30.0	30.0
Realización de trabajos tutorizados.	10.0	10.0
<b>NIVEL 2: Tecnología de las Industrias Agroalimentarias</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	18	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		



ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		18
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
Especialidad en Tecnología de las Industrias Agroalimentarias		
NIVEL 3: Innovación en Sistemas de Envasado		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	18	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
Especialidad en Tecnología de las Industrias Agroalimentarias		
NIVEL 3: Técnicas Avanzadas para el Control de Calidad en la Industria Agroalimentaria		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3



		6
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>		
Especialidad en Tecnología de las Industrias Agroalimentarias		
<b>NIVEL 3: Innovación en Transformación y Conservación de Productos Hortofrutícolas</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
		6
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>		
Especialidad en Tecnología de las Industrias Agroalimentarias		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Identificar las funciones del envasado y embalado en la industria agroalimentaria, así como los materiales y equipos utilizados.</li> <li>Aplicar los principales avances tecnológicos relacionados con materiales de envasado.</li> <li>Aplicar los sistemas de almacenamiento y su planificación y los diferentes sistemas de transporte dentro de la industria y fuera de la misma.</li> <li>Analizar los aspectos más relevantes y novedosos del control de la calidad en la industria agroalimentaria.</li> <li>Aplicar los fundamentos de los métodos físico-químicos, y las técnicas inmunológicas, moleculares e instrumentales, en el control de calidad en la industria agroalimentaria; así como aprenderán los avances del conocimiento científico y la investigación en este campo.</li> <li>Aplicar las técnicas existentes, así como la mejora y el desarrollo de nuevas técnicas, para la transformación, conservación y caracterización de frutas y hortalizas.</li> <li>Llevar a cabo investigación en esta materia</li> <li>Evaluar el efecto de estas tecnologías sobre la calidad de frutas, hortalizas y sus derivados, mediante técnicas de caracterización objetivas y subjetivas.</li> <li>Aplicar la tecnología de transformación/conservación y el destino más adecuado de productos y subproductos hortofrutícolas según sus características.</li> </ul>		



5.5.1.3 CONTENIDOS								
<p>Se estudian las principales funciones del envasado de los alimentos así como los materiales, equipos utilizados e innovación de los mismos. Se profundiza en la planificación de su almacenamiento y en los principales sistemas de transporte dentro y fuera de la industria alimentaria.</p> <p>Concepción actual del control de calidad agroalimentario: técnicas rápidas, técnicas automatizadas, sensores, etc., técnicas físicas: Impedancia, calorimetría, citometría, etc., técnicas químicas: detección de ATP, epifluorescencia, etc., técnicas de separación: TLC, HPLC, Electroforesis capilar, cromatografía de gases, etc., técnicas espectrofotométricas: NIR, Masas, ionización, etc., técnicas inmunológicas: ELISA, etc., técnicas moleculares: PCR, sondas de ADN, secuenciación, etc.</p> <p>Se llevarán a cabo estudios avanzados sobre transformación, conservación y caracterización de productos hortofrutícolas y sus derivados, con especial atención a la investigación, desarrollo, implementación y transferencia de nuevas tecnologías que aseguren su calidad. Se analizarán los avances y las tendencias en: técnicas postcosecha de frutas y hortalizas frescas y mínimamente procesadas, para ampliar su vida útil; procesos de transformación de productos fermentados de origen vegetal; tecnologías emergentes aplicadas a la conservación de productos vegetales; caracterización de aceitunas y de aceites de oliva usando parámetros físicos, químicos y sensoriales como marcadores; así como la revalorización de los subproductos de la industria hortofrutícola.</p>								
5.5.1.4 OBSERVACIONES								
<p><b>COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE LA ESPECIALIDAD TECNOLOGÍA de las Industrias Agroalimentarias</b></p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>CEOIA1</td> <td>Conocimiento y capacidad para aplicar el envase y equipo más adecuado para el almacenamiento y el transporte de cada producto alimentario.</td> </tr> <tr> <td>CEOIA2</td> <td>Innovación en técnicas para el control de calidad en la industria alimentaria</td> </tr> <tr> <td>CEOIA3</td> <td>Aplicación, desarrollo e investigación en técnicas de transformación, conservación y caracterización de productos hortofrutícolas.</td> </tr> </tbody> </table>			CEOIA1	Conocimiento y capacidad para aplicar el envase y equipo más adecuado para el almacenamiento y el transporte de cada producto alimentario.	CEOIA2	Innovación en técnicas para el control de calidad en la industria alimentaria	CEOIA3	Aplicación, desarrollo e investigación en técnicas de transformación, conservación y caracterización de productos hortofrutícolas.
CEOIA1	Conocimiento y capacidad para aplicar el envase y equipo más adecuado para el almacenamiento y el transporte de cada producto alimentario.							
CEOIA2	Innovación en técnicas para el control de calidad en la industria alimentaria							
CEOIA3	Aplicación, desarrollo e investigación en técnicas de transformación, conservación y caracterización de productos hortofrutícolas.							
5.5.1.5 COMPETENCIAS								
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES								
CG3 - Capacidad para proponer, dirigir y realizar proyectos de investigación, desarrollo e innovación en productos, procesos y métodos empleados en las empresas y organizaciones vinculadas al sector agroalimentario.								
CG7 - Aptitud para desarrollar las habilidades necesarias para continuar el aprendizaje de forma autónoma o dirigida, incorporando a su actividad profesional los nuevos conceptos, procesos o métodos derivados de la investigación, el desarrollo y la innovación.								
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación								
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades								
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.								
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES								
CT1 - Dominio de las TIC.								
CT2 - Capacidad de razonamiento crítico, análisis y síntesis en el ámbito científico o profesional concreto.								
CT3 - Capacidad de gestión eficaz y eficiente con espíritu emprendedor, iniciativa, creatividad, organización, planificación, control, toma de decisiones y negociación.								
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS								
CEIAA2 - Conocimiento adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar la tecnología propia en gestión de la calidad y de la seguridad alimentaria, análisis de alimentos y trazabilidad.								
CEIAA1 - Conocimiento adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar la tecnología propia en sistemas productivos de las industrias agroalimentarias. Equipos y sistemas destinados a la automatización y control de procesos agroalimentarios.								
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS								
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD						
ACTIVIDAD DE GRUPO GRANDE: Clases teóricas, resolución de problemas	90	100						
ACTIVIDADES DE SEMINARIO/ LABORATORIO: incluye actividades tales	90	100						
TUTORÍAS DE ORIENTACIÓN Y SEGUIMIENTO, INDIVIDUALES O GRUPALES	22.5	100						
TRABAJO-ESTUDIO INDEPENDIENTE DEL ESTUDIANTE	247.5	0						



5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clase magistral. Exposición de contenidos por parte del profesor.		
Desarrollo de prácticas en espacios con equipamiento especializado.		
Búsqueda y análisis de documentos escritos en grupos medianos o pequeños y discusión del trabajo del estudiante. Enseñanza participativa.		
Visitas técnicas a instalaciones o a industrias.		
Desarrollo, redacción y análisis, individualmente o en grupo, de trabajos,		
Pruebas, exámenes, defensas de trabajos, prácticas, etc. Pudiendo ser orales o escritas e individuales o en grupo.		
Actividad no presencial de aprendizaje del estudiante mediante el análisis de documentos escritos, la elaboración de memorias y el estudio de la materia impartida.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes (finales o parciales acumulativos o eliminatorios).	60.0	60.0
Asistencia y aprovechamiento, en las clases, prácticas y otras actividades presenciales.	30.0	30.0
Realización de trabajos tutorizados.	10.0	10.0
NIVEL 2: Gestión y Organización de Empresas Agroalimentarias		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	18	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		18
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
Especialidad en Gestión y Organización de Empresas Agroalimentarias		
NIVEL 3: Cooperativismo Agrario		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3



		6
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>		
Especialidad en Gestión y Organización de Empresas Agroalimentarias		
<b>NIVEL 3: Comercio Internacional Agroalimentario</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
		6
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>		
Especialidad en Gestión y Organización de Empresas Agroalimentarias		
<b>NIVEL 3: Distribución y Consumo Agroalimentarios</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
		6





ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6						
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9						
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12						
<b>Lenguas en las que se imparte</b>								
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>						
Sí	No	No						
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>						
No	No	No						
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>						
No	No	No						
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>							
No	No							
<b>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>								
Especialidad en Gestión y Organización de Empresas Agroalimentarias								
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>								
<p>Al finalizar esta materia se estima que el alumno debe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Identificar las principales características de las empresas cooperativas según la legislación española; los diferentes canales de distribución de los productos agroalimentarios dentro y fuera del territorio español, así como las principales características y peculiaridades de los mismos.</li> <li>Dominar los segmentos de consumo más importantes en el sector agroalimentario, lo que implica recopilar y analizar información referente al consumo y la distribución en el sector agroalimentario.</li> <li>Aplicar el funcionamiento del comercio internacional agroalimentario, tanto desde un punto de vista teórico como práctico.</li> <li>Localizar y analizar datos relacionados con la materia objeto de estudio.</li> </ul>								
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>								
<p>-La asignatura ¿Cooperativismo agrario¿ versa sobre los diferentes aspectos organizativos, económicos, jurídicos, fiscales y financieros de las empresas cooperativas agrarias. En concreto, la materia en cuestión contiene conocimientos teóricos avanzados, así como el marco legislativo y la propia estructura organizativa de las principales empresas cooperativas en el territorio español, qué beneficios fiscales supone frente a otras formas jurídicas empresariales, las diferentes fuentes de acceso a la financiación económica, etcétera. Asimismo, se analizarán casos concretos de cooperativas, tanto a nivel nacional como de la propia Comunidad Autónoma de Extremadura, para que del alumno pueda poner en práctica los conocimientos anteriormente especificados.</p> <p>-La asignatura ¿Comercio internacional agroalimentario¿ analiza los fundamentos teóricos del comercio internacional y la realidad del comercio agroalimentario. Se estudian también aspectos avanzados en las políticas comerciales que afectan al comercio agroalimentario, con especial incidencia en la política comercial de la Unión Europea. Dada su importancia, se estudian también los acuerdos regionales de comercio, así como los acuerdos multilaterales (WTO). En una segunda parte de la asignatura se analizarán las estrategias y modelos de internalización de la empresa agroalimentaria, así como la gestión del comercio exterior agroalimentario. Para finalizar, se revisarán las distintas fuentes de información para la empresa exportadora.</p> <p>-La asignatura ¿Distribución y consumo agroalimentario¿ consta de dos partes. En una primera parte, se analizan en detalle los avances en los diferentes canales de comercialización y distribución de los productos agroalimentarios, especialmente desde la perspectiva del proceso de globalización en el que están inmersas las empresas. La segunda parte consiste en el análisis detallado del comportamiento del consumidor ante el consumo de los productos agroalimentarios, considerando diferentes niveles de consumo según las propias características del producto y del consumidor. Dicho análisis se realizará tanto para el caso de España como para el resto del mundo.</p>								
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>								
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE LA ESPECIALIDAD DE GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS AGROALIMENTARIAS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CEGOE1</td> <td>Conocimiento y capacidad para desarrollar la tecnología propia en los lenguajes y técnicas propias de la organización y dirección de la empresa agroalimentaria. Gestión logística en el ámbito del sector.</td> </tr> <tr> <td>CEGOE2</td> <td>Conocimiento y capacidad para desarrollar la tecnología propia en: Investigación comercial. Marketing y sistemas de comercialización de productos agroalimentarios.</td> </tr> </tbody> </table>			COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE LA ESPECIALIDAD DE GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS AGROALIMENTARIAS		CEGOE1	Conocimiento y capacidad para desarrollar la tecnología propia en los lenguajes y técnicas propias de la organización y dirección de la empresa agroalimentaria. Gestión logística en el ámbito del sector.	CEGOE2	Conocimiento y capacidad para desarrollar la tecnología propia en: Investigación comercial. Marketing y sistemas de comercialización de productos agroalimentarios.
COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE LA ESPECIALIDAD DE GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS AGROALIMENTARIAS								
CEGOE1	Conocimiento y capacidad para desarrollar la tecnología propia en los lenguajes y técnicas propias de la organización y dirección de la empresa agroalimentaria. Gestión logística en el ámbito del sector.							
CEGOE2	Conocimiento y capacidad para desarrollar la tecnología propia en: Investigación comercial. Marketing y sistemas de comercialización de productos agroalimentarios.							
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>								
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>								
CG1 - Capacidad para planificar, organizar, dirigir y controlar los sistemas y procesos productivos desarrollados en el sector agrario y la industria agroalimentaria, en un marco que garantice la competitividad de las empresas sin olvidar la protección y conservación del medio ambiente y la mejora y desarrollo sostenible del medio rural.								
CG3 - Capacidad para proponer, dirigir y realizar proyectos de investigación, desarrollo e innovación en productos, procesos y métodos empleados en las empresas y organizaciones vinculadas al sector agroalimentario.								



CG4 - Capacidad para aplicar los conocimientos adquiridos para la solución de problemas planteados en situaciones nuevas, analizando la información proveniente del entorno y sintetizándola de forma eficiente para facilitar el proceso de toma de decisiones en empresas y organizaciones profesionales del sector agroalimentario.		
CG5 - Capacidad para transmitir sus conocimientos y las conclusiones de sus estudios o informes, utilizando los medios que la tecnología de comunicaciones permita y teniendo en cuenta los conocimientos del público receptor.		
CG6 - Capacidad para dirigir o supervisar equipos multidisciplinares y multiculturales, para integrar conocimientos en procesos de decisión complejos, con información limitada, asumiendo la responsabilidad social, ética y ambiental de su actividad profesional en sintonía con el entorno socioeconómico y natural en la que actúa.		
CG7 - Aptitud para desarrollar las habilidades necesarias para continuar el aprendizaje de forma autónoma o dirigida, incorporando a su actividad profesional los nuevos conceptos, procesos o métodos derivados de la investigación, el desarrollo y la innovación.		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT1 - Dominio de las TIC.		
CT2 - Capacidad de razonamiento crítico, análisis y síntesis en el ámbito científico o profesional concreto.		
CT3 - Capacidad de gestión eficaz y eficiente con espíritu emprendedor, iniciativa, creatividad, organización, planificación, control, toma de decisiones y negociación.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
ACTIVIDAD DE GRUPO GRANDE: Clases teóricas, resolución de problemas	90	100
ACTIVIDADES DE SEMINARIO/ LABORATORIO: incluye actividades tales	90	100
TUTORÍAS DE ORIENTACIÓN Y SEGUIMIENTO, INDIVIDUALES O GRUPALES	22.5	100
TRABAJO-ESTUDIO INDEPENDIENTE DEL ESTUDIANTE	247.5	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clase magistral. Exposición de contenidos por parte del profesor.		
Desarrollo de prácticas en espacios con equipamiento especializado.		
Búsqueda y análisis de documentos escritos en grupos medianos o pequeños y discusión del trabajo del estudiante. Enseñanza participativa.		
Visitas técnicas a instalaciones o a industrias.		
Desarrollo, redacción y análisis, individualmente o en grupo, de trabajos,		
Pruebas, exámenes, defensas de trabajos, prácticas, etc. Pudiendo ser orales o escritas e individuales o en grupo.		
Actividad no presencial de aprendizaje del estudiante mediante el análisis de documentos escritos, la elaboración de memorias y el estudio de la materia impartida.		
Aprendizaje supervisado y tutelado por el profesor para detectar posibles problemas del proceso formativo, conocer los resultados del aprendizaje fuera del escenario del aula y programar los procesos de trabajo del alumno en actividades no presenciales como memorias, trabajo fin de máster, preparación de la defensa del mismo, etc.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		



SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes (finales o parciales acumulativos o eliminatorios).	60.0	60.0
Asistencia y aprovechamiento, en las clases, prácticas y otras actividades presenciales.	30.0	30.0
Realización de trabajos tutorizados.	10.0	10.0
<b>5.5 NIVEL 1: Prácticas Externas y Trabajo Fin de Máster</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: Trabajo Fin de Máster</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Trabajo Fin de Grado / Máster	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
		6
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>		
No existen datos		
<b>NIVEL 3: Trabajo Fin de Máster</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Trabajo Fin de Grado / Máster	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
		6
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>



No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
Ser capaz de realizar, presentar y defender un ejercicio original consistente en un proyecto integral de Ingeniería Agronómica de naturaleza profesional en el que se sinteticen las competencias adquiridas en las enseñanzas.		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
Será un trabajo individual y original que ponga de manifiesto el nivel de competencia, habilidades alcanzadas por el alumno durante el Máster. El tutor dará apoyo a la elaboración y redacción del Trabajo Fin de Máster. El alumno utilizará documentación técnica, informes, ofertas técnicas. El trabajo deberá presentarse por escrito y defenderse en público ante un tribunal nombrado al efecto por la Comisión de Calidad del Máster.		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
Para presentar y defender públicamente el Trabajo Fin de Máster, el estudiante ha de tener aprobadas todas las asignaturas del plan de estudios.		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CG1 - Capacidad para planificar, organizar, dirigir y controlar los sistemas y procesos productivos desarrollados en el sector agrario y la industria agroalimentaria, en un marco que garantice la competitividad de las empresas sin olvidar la protección y conservación del medio ambiente y la mejora y desarrollo sostenible del medio rural.		
CG2 - Capacidad para diseñar, proyectar y ejecutar obras de infraestructura, los edificios, las instalaciones y los equipos necesarios para el desempeño eficiente de las actividades productivas realizadas en la empresa agroalimentaria.		
CG3 - Capacidad para proponer, dirigir y realizar proyectos de investigación, desarrollo e innovación en productos, procesos y métodos empleados en las empresas y organizaciones vinculadas al sector agroalimentario.		
CG4 - Capacidad para aplicar los conocimientos adquiridos para la solución de problemas planteados en situaciones nuevas, analizando la información proveniente del entorno y sintetizándola de forma eficiente para facilitar el proceso de toma de decisiones en empresas y organizaciones profesionales del sector agroalimentario.		
CG5 - Capacidad para transmitir sus conocimientos y las conclusiones de sus estudios o informes, utilizando los medios que la tecnología de comunicaciones permita y teniendo en cuenta los conocimientos del público receptor.		
CG6 - Capacidad para dirigir o supervisar equipos multidisciplinares y multiculturales, para integrar conocimientos en procesos de decisión complejos, con información limitada, asumiendo la responsabilidad social, ética y ambiental de su actividad profesional en sintonía con el entorno socioeconómico y natural en la que actúa.		
CG7 - Aptitud para desarrollar las habilidades necesarias para continuar el aprendizaje de forma autónoma o dirigida, incorporando a su actividad profesional los nuevos conceptos, procesos o métodos derivados de la investigación, el desarrollo y la innovación.		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
CT1 - Dominio de las TIC.		
CT2 - Capacidad de razonamiento crítico, análisis y síntesis en el ámbito científico o profesional concreto.		
CT3 - Capacidad de gestión eficaz y eficiente con espíritu emprendedor, iniciativa, creatividad, organización, planificación, control, toma de decisiones y negociación.		



CT4 - Conocimiento de los principios y métodos de la investigación científica y técnica.		
CT5 - Capacidad de trabajo en equipo multidisciplinares.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CETFM - Realización y presentación y defensa públicas de un ejercicio original realizado individualmente ante un tribunal universitario, consistente en un proyecto integral de Ingeniería Agronómica de naturaleza profesional en el que se sintetizan las competencias adquiridas en las enseñanzas.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
DISEÑO, PLANIFICACIÓN Y REALIZACIÓN DEL TRABAJO FIN DE MASTER	150	20
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Actividad no presencial de aprendizaje del estudiante mediante el análisis de documentos escritos, la elaboración de memorias y el estudio de la materia impartida.		
Aprendizaje supervisado y tutelado por el profesor para detectar posibles problemas del proceso formativo, conocer los resultados del aprendizaje fuera del escenario del aula y programar los procesos de trabajo del alumno en actividades no presenciales como memorias, trabajo fin de máster, preparación de la defensa del mismo, etc.		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Evaluación del documento del trabajo Fin de Máster entregado	70.0	80.0
Exposición oral y defensa públicas del Trabajo Fin de Máster presentado	20.0	30.0
<b>NIVEL 2: Prácticas Externas</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Prácticas Externas	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
		6
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NIVEL 3: Prácticas Externas</b>		
<b>5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Prácticas Externas	6	Semestral



DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ser capaz de desarrollar de forma práctica todas las competencias y aptitudes adquiridas durante el Máster.</li> <li>• Aplicar las herramientas adecuadas para la redacción y presentación de trabajos.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p>Se persigue con esta asignatura ofrecer al alumno la posibilidad de entrar en contacto con el mundo profesional, con el fin último de mejorar facilitar su empleabilidad. Con esta experiencia no sólo se refuerzan los conocimientos adquiridos en la formación académica, sino que también se ofrece la posibilidad de conocer y aprender técnicas sociales de integración en grupos de decisión, de discusión y planificación estratégica.</p> <p>Representa una ampliación de la formación académica adquirida a través de las asignaturas incluidas en el Plan de Estudios, mediante la realización de estancias en empresas e instituciones oficiales, por un período mínimo de un mes.</p> <p>Sus contenidos serán previamente definidos de común acuerdo entre las empresas e instituciones colaboradoras y la Escuela, de tal forma que la actividad realizada por los alumnos deberá ser la adecuada para la capacitación profesional propia del título.</p> <p>La evaluación será realizada a través de la presentación de una memoria de actividades realizadas durante el período de estancia. Dicha memoria deberá ir acompañada del correspondiente informe del Tutor de Empresa y corresponderá al Tutor Académico la revisión, evaluación y calificación de la asignatura de Prácticas Externas en Empresas.</p> <p>La Comisión de Prácticas Externas revisará cada año la metodología aplicable en el proceso de realización de las prácticas, en función de los informes elaborados por los profesores-tutores y los tutores de la empresa.</p> <p>Los convenios que la Universidad de Extremadura firma con las empresas en las que los alumnos realizan prácticas están coordinados desde la Dirección de Relaciones con Empresas y Empleo</p> <p>(<a href="http://www.unex.es/unex/gobierno/direccion/vicealumn/estructura/dree">http://www.unex.es/unex/gobierno/direccion/vicealumn/estructura/dree</a>) dependiente del Vicerrectorado de Estudiantes y Empleo. En la actualidad están vigentes, desde el año 2001 a la actualidad, 1236 convenios de cooperación educativa para la realización de prácticas en diversas empresas e instituciones (<a href="http://www.unex.es/unex/oficinas/oce/archivos/ficheros/normativa/ConveniosCooperacionEducativa_UEx.pdf">http://www.unex.es/unex/oficinas/oce/archivos/ficheros/normativa/ConveniosCooperacionEducativa_UEx.pdf</a>).</p>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<p><b>PRÁCTICAS EXTERNAS</b></p> <p>Los alumnos de la Titulación podrán realizar Prácticas Externas en cualquiera de las más de 1500 empresas e instituciones con las que la Universidad de Extremadura tiene suscrito el correspondiente Convenio de Cooperación Educativa. El alumno deberá cumplir con los horarios y normas de la empresa donde haga las prácticas y seguir un programa establecido previamente por el profesor de la EIA encargado de la asignatura y por la persona de la empresa que será su tutor en la misma. Al final del periodo de prácticas se evaluará el rendimiento del alumno. Teniendo en cuenta la realidad actual en la que los alumnos de la EIA cuentan, año tras año, con una oferta de prácticas de empresas del sector agroalimentario extremeño y de provincias limítrofes muy superior a la demanda, se estima que tal situación será muy provechosa para poder desarrollar con éxito sus Prácticas Externas los alumnos de la Titulación.</p> <p>Relación de empresas del sector agroalimentario con las que se tiene suscrito Convenio de Cooperación Educativa, y en las que se tiene previsto que los alumnos de la titulación realicen sus Prácticas Externas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aceitera Valverdeña S.L. Valverde de Leganés (Badajoz)</li> <li>• Aceites Molina S.A.Roca de la Sierra (BA)</li> <li>• Aceitunera del Norte de Cáceres ACENORCA. Montehermoso (Cáceres)</li> <li>• AGRAZ S.A. Villafranco del Gadiana (Badajoz)</li> <li>• AGRIBRANS EUROPE ESPAÑA S.A. Barcelona</li> <li>• Agrolab Don Benito. Don Benito (Badajoz)</li> </ul>		



- Agropecuaria TURRA S.A. Madrid
- Agrupación de Cooperativas ACOREX SCL. Mérida (Badajoz)
- Agrupación de Defensa Sanitaria "EL MAGUILLO"
- Agrupación de Desarrollo de las Sierra Norte de Extremadura. Hoyos (Cáceres)
- Alfonso Grajera Jareño. Badajoz
- Alimentos Españoles, Alsat S.L.. Don Benito (Badajoz)
- Alimentos Segunda Transformación Extremadura. Villafranco (Badajoz)
- APAEVEX Vinos de Extremadura. Zafrá (Badajoz)
- Arrocería Dorado S.A. Don Benito (Badajoz)
- Arrocerías Herba S.A. San Juan de Aznalfarache (Sevilla)
- Asociación Interprovincial del Cerdo Ibérico. Zafrá (Badajoz)
- Asociación para el Desarrollo Integral de la comarca de la Vera ADICOVER. Cuacos de Yuste (Cáceres)
- Asociación para la promoción y el desarrollo de la Comarca de las Villuercas APRODERVI. Cañamero (Cáceres)
- Asociación Profesional de Agricultores y Ganaderos (APAG-ASAJA). Cáceres
- Bodegas Coloma. Alvarado (Badajoz)
- Bodegas de Trujillo S.A. Trujillo (Cáceres)
- Bodegas SALPESUR, S.A.
- Bodegas VIÑA SANTA MARÍA.
- Burea Veritas Español S.A. Badajoz
- Cabanifrut S.L. Valdelacalzada (Badajoz)
- Capriarsa. Azuaya (Badajoz)
- Centro Tecnológico Agroalimentario de Extremadura (CTAEX). Villafranco Guadiana (Badajoz)
- CERCAGRO. Mérida (Badajoz)
- Chacinería Sierra del Santo, S.Coop. Ltda. Fuente de León (Badajoz)
- CIAVAL 2000 SA. Navalmoral de la Mata (Cáceres)
- COAG. Mérida (Badajoz)
- CONESA. Conservas Vegetales de Extremadura, S.A. Villafranco Guadiana (Badajoz)
- Consejería de Agricultura y Medio Ambiente. Mérida (Badajoz)
- Consejería de Educación, Ciencia y Tecnología de la Junta de Extremadura.
- Consejería de Infraestructura y Desarrollo Tecnológico. Mérida (Badajoz)
- Consejería de Sanidad y Consumo de la Junta de Extremadura. Mérida (Badajoz)
- Consejo Regulador de D.O. ¿Pimentón de la Vera¿. Jaraíz de la Vera (Cáceres)
- Consejo Regulador Provisional Denominación de Origen Aceite Virgen de Sierra de Gata. Hoyos (Cáceres)
- Conservas Jarcha S.A. Talayuela (Cáceres)
- Conservas Martinete S.A. Puebla de la Calzada (Badajoz)
- Cooperativa Asaja de Oliva de la Frontera Oliva de la Frontera (Badajoz)
- Cooperativa del Campo San Isidro de Brozas. Brozas (Cáceres)
- Cooperativa Ntra. Sra. de Belén. Cabeza del Buey (Badajoz)
- Cooperativa Olivera Nuestra Señora de los Ángeles. Fuente de León (Badajoz)
- Cooperativa San Isidro Labrador. Nalvalvillar Pela (Badajoz)
- Cooperativa San Marcos. Almendralejo (Badajoz)
- Cooperativa Santa María Magdalena. Solana de los Barros /BA)
- Cooperativa Torremegiana ¿San Isidro Labrador¿. Torremegía (Badajoz)
- D.O. Quesos Ibores. Trujillo (Cáceres)
- D.O. Ribera del Guadiana. Almendralejo (Badajoz)
- Daruz S.L. Burguillo del Cerro (Badajoz)
- Denominación Específica ¿Cordero de Extremadura¿ CORDEREX. Mérida
- El Encinar de Humienta S.A. Navalcarnero (Madrid)
- Empresa Entidad Certificadora de Alimentos de España S.A. ECAL. Aravaca (Madrid)
- EXAGRAVIN C.B. Badajoz
- Explotación Agropecuaria Cantalgallo S.A. Campillo de Llerena (Badajoz)
- Flandextra S.A. Don Benito (Badajoz)
- Frigoríficos Valuengo S.a, FRIVAL. Valuengo (Badajoz)
- FRUTAEX SCDAD COOPERATIVA
- Fundación Banco de Alimentos. Badajoz
- Gabinete Técnico de Sanidad Ambiental GTSA. Mérida (Badajoz)
- GRUPO NAVIDUL S.A.
- Industrias Alimentarias de Navarro S.A. IANSA. Casas del Monte (CC)
- Industrias del vino de Badajoz INVIBA. Almendralejo (Badajoz)
- Industrias y Promociones Alimenticias S.A. INPLALSA. Míajadas (Cáceres)
- Instituto Agroalimentario Extremeño (INTAEX)
- Jamones y embutidos Forillo S.L. Aldeanueva del Camino (Cáceres)
- Jaraoliva S.A. Torrecilla de los Ángeles (Cáceres)
- Koiposol Semillas S.A. Sevilla
- Laboratorio Agroalimentario Industrial S.L. Jerez de los Caballeros (Badajoz)
- Laboratorio del Colegio Oficial de Veterinaria de Badajoz
- Mariano Bayón Cabanillas. Peñalsordo (Badajoz)
- Matadero de Olivenza S.L. Olivenza (Badajoz)
- Mercoguardiana S.L.. Don Benito (Badajoz)
- Monte Porrino S.C.L Salvaleón (Badajoz)
- NANTA, S.A.
- NESTLÉ Waters España S.A. Herrera del Duque (Badajoz)
- Nikerson Sur S.A. Elorz (Navarra)
- NOVADelta. Badajoz
- Novotec Consultores S.A. Madrid
- NUTRICIÓN ESPECIAL, S.L.
- Organización de Productores de Aceite de Oliva de Extremadura. OPRACOLE
- Pasta Alimenticia y Derivados GRUPO GALLO.



- PESCANOVAS S.A. Chapela Redondela (Pontevedra)
- Precocinados Corella. Mérida (Badajoz)
- PROCAEX
- PRODIEL S.A.L. Sevilla
- Productos Cárnicos AHJE S.A. Baños de Montemayor (Cáceres)
- Proyectos Agroalimentarios ABN S.L. Badajoz
- Puleva Biotech S.A. Granada
- Quesos del Casar. Casar de Cáceres (Cáceres)
- Refrescos Envasador del Sur S.A. RENDELSUR SA. Sevilla
- RESTI SÁNCHEZ, S.A.
- Sabores de la Dehesa S.A. Burguillo Cerro (Badajoz)
- Sánchez Romero Carvajal Jabugo S.A. Sevilla
- SAT Señorío de Montanera. Badajoz
- Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico de la Junta de Extremadura.
- Sociedad Cooperativa Andaluza Ganadera del Valle de los Pedroches (COVAP). Pozoblanco (Córdoba)
- Sociedad Cooperativa Vegas Bajas. Puebla de la Calzada (Badajoz)
- Tencarral S.L. Herguiejuela (Cáceres)
- ULBASA S.A.
- Unión Extremeña de Cooperativas Agrarias UNEXCA. Mérida (Badajoz)
- VEGENAT
- Ventura de Vega Arrollo. Almendralejo (Badajoz)
- Vinícola del Oeste S.A. Villafranca de los Barros (Badajoz)
- Viña Santa Marina S.L. Almendralejo (Badajoz)
- VIÑAOLIVA. Almendralejo (Badajoz).

#### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

##### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - Capacidad para planificar, organizar, dirigir y controlar los sistemas y procesos productivos desarrollados en el sector agrario y la industria agroalimentaria, en un marco que garantice la competitividad de las empresas sin olvidar la protección y conservación del medio ambiente y la mejora y desarrollo sostenible del medio rural.

CG2 - Capacidad para diseñar, proyectar y ejecutar obras de infraestructura, los edificios, las instalaciones y los equipos necesarios para el desempeño eficiente de las actividades productivas realizadas en la empresa agroalimentaria.

CG3 - Capacidad para proponer, dirigir y realizar proyectos de investigación, desarrollo e innovación en productos, procesos y métodos empleados en las empresas y organizaciones vinculadas al sector agroalimentario.

CG4 - Capacidad para aplicar los conocimientos adquiridos para la solución de problemas planteados en situaciones nuevas, analizando la información proveniente del entorno y sintetizándola de forma eficiente para facilitar el proceso de toma de decisiones en empresas y organizaciones profesionales del sector agroalimentario.

CG5 - Capacidad para transmitir sus conocimientos y las conclusiones de sus estudios o informes, utilizando los medios que la tecnología de comunicaciones permita y teniendo en cuenta los conocimientos del público receptor.

CG6 - Capacidad para dirigir o supervisar equipos multidisciplinares y multiculturales, para integrar conocimientos en procesos de decisión complejos, con información limitada, asumiendo la responsabilidad social, ética y ambiental de su actividad profesional en sintonía con el entorno socioeconómico y natural en la que actúa.

CG7 - Aptitud para desarrollar las habilidades necesarias para continuar el aprendizaje de forma autónoma o dirigida, incorporando a su actividad profesional los nuevos conceptos, procesos o métodos derivados de la investigación, el desarrollo y la innovación.

CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación

CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio

CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios

CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades

CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

##### 5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT1 - Dominio de las TIC.

CT2 - Capacidad de razonamiento crítico, análisis y síntesis en el ámbito científico o profesional concreto.

CT3 - Capacidad de gestión eficaz y eficiente con espíritu emprendedor, iniciativa, creatividad, organización, planificación, control, toma de decisiones y negociación.





CT4 - Conocimiento de los principios y métodos de la investigación científica y técnica.		
CT5 - Capacidad de trabajo en equipo multidisciplinares.		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CEIAA2 - Conocimiento adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar la tecnología propia en gestión de la calidad y de la seguridad alimentaria, análisis de alimentos y trazabilidad.		
CEPMR1 - Conocimientos adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar tecnología propia en gestión de recursos hídricos: hidrología, hidrodinámica, hidrometría, obras e instalaciones hidráulicas. Sistemas de riego y drenaje.		
CEPMR2 - Conocimientos adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar tecnología propia en la gestión de equipos e instalaciones que se integren en los procesos y sistemas de producción agroalimentaria.		
CEPMR3 - Conocimientos adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar la tecnología propia en construcciones agroindustriales, infraestructuras y caminos rurales.		
CEPMR4 - Conocimientos adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar tecnología propia en ordenación y gestión del territorio agrario y la integración paisajística.		
CEPMR5 - Conocimiento y capacidad para desarrollar la tecnología propia en políticas agrarias y de desarrollo rural. Estudio, intervención y gestión.		
CEPVA1 - Conocimiento adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar la tecnología propia en sistemas de producción vegetal. Sistemas integrados de protección de cultivos. Gestión de proyectos de investigación y desarrollo de nuevas tecnologías aplicadas a los procesos productivos vegetales: biotecnología y mejora vegetal.		
CEPVA2 - Conocimiento adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar la tecnología propia en sistemas vinculados a la tecnología de la producción animal. Nutrición, higiene en la producción animal. Gestión de proyectos de investigación y desarrollo de nuevas tecnologías aplicadas a los procesos productivos animales: biotecnología y mejora animal.		
CEIAA1 - Conocimiento adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar la tecnología propia en sistemas productivos de las industrias agroalimentarias. Equipos y sistemas destinados a la automatización y control de procesos agroalimentarios.		
CEGOE1 - Conocimiento adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar la tecnología propia en los lenguajes y técnicas propias de la organización y dirección de la empresa agroalimentaria. Gestión logística en el ámbito del sector.		
CEGOE2 - Conocimiento adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar la tecnología propia en: Investigación comercial. Marketing y sistemas de comercialización de productos agroalimentarios.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
PRÁCTICAS EN EMPRESA O LABORATORIOS	125	100
REDACCIÓN DEL TRABAJO REALIZADO EN LA EMPRESA	25	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Evaluación por el tutor de las prácticas en la empresa	30.0	40.0
Evaluación de la memoria de las actividades desarrolladas en las prácticas	60.0	70.0



## 6. PERSONAL ACADÉMICO

6.1 PROFESORADO Y OTROS RECURSOS HUMANOS				
Universidad	Categoría	Total %	Doctores %	Horas %
Universidad de Extremadura	Profesor Contratado Doctor	13	100	15,2
Universidad de Extremadura	Catedrático de Universidad	4.3	100	3,8
Universidad de Extremadura	Profesor Titular de Universidad	43.6	100	52,5
Universidad de Extremadura	Catedrático de Escuela Universitaria	4.3	100	4,4
Universidad de Extremadura	Profesor Titular de Escuela Universitaria	17.4	37.5	12,7
Universidad de Extremadura	Ayudante	2.2	100	1,3
Universidad de Extremadura	Profesor colaborador Licenciado	15.2	42.9	10,1
PERSONAL ACADÉMICO				
Ver Apartado 6: Anexo 1.				
6.2 OTROS RECURSOS HUMANOS				
Ver Apartado 6: Anexo 2.				

## 7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

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

## 8. RESULTADOS PREVISTOS

8.1 ESTIMACIÓN DE VALORES CUANTITATIVOS		
TASA DE GRADUACIÓN %	TASA DE ABANDONO %	TASA DE EFICIENCIA %
50	25	80
CODIGO	TASA	VALOR %
No existen datos		
Justificación de los Indicadores Propuestos:		
Ver Apartado 8: Anexo 1.		
8.2 PROCEDIMIENTO GENERAL PARA VALORAR EL PROCESO Y LOS RESULTADOS		
<p>La valoración del progreso y los resultados de aprendizaje de los estudiantes se realizará para cada materia o asignatura mediante los criterios de evaluación -continua o final-, establecidos en el criterio 5 de esta memoria. Y, especialmente, a través del trabajo fin de máster, que sintetiza o condensa las competencias propias del título.</p> <p>Por otra parte, para intentar satisfacer las expectativas de resultados en el conjunto del título, el Sistema de Garantía de Calidad del Título dispone de una serie de procesos y procedimientos encaminados a garantizar la calidad del programa formativo, la coordinación de las enseñanzas y el análisis de los resultados de los estudiantes.</p> <p>El <u>proceso para garantizar la calidad del programa formativo</u> está diseñado para controlar y garantizar su calidad del plan de estudios y realizar la oferta académica anual, todo ello de acuerdo a la legislación vigente, las líneas generales de actuación del EEES, las normas y los procedimientos internos de la Universidad de Extremadura y de la Junta de Extremadura, y las necesidades de formación de los alumnos y de la sociedad en general.</p> <p>Uno de los procedimientos clave de este proceso es el <u>procedimiento de coordinación de las enseñanzas</u>, que se estructura en base a tres dimensiones: por asignatura, y horizontal y vertical dentro de la titulación. La coordinación de las enseñanzas de una titulación tiene una dimensión vertical (referida al conjunto del título) y otra horizontal (referida a cada uno de los semestres que integran el título). En esta coordinación están implicados la dirección del Centro, las Comisiones de Calidad (del Centro y de los títulos), los Departamentos con docencia en la titulación y los profesores que imparten esta docencia. Con este procedimiento se pretende garantizar que los planes docentes de las asignaturas sean coherentes con el plan de estudios y que exista una coordinación en los contenidos, actividades formativas y distribución del tiempo de trabajo del estudiante entre las diferentes asignaturas del título (coordinación vertical) y, de forma más particular, las que conforman cada semestre (coordinación horizontal).</p> <p>Con el <u>proceso de análisis de los resultados</u> se evalúan los indicadores definidos para los procesos indicados anteriormente, entre los que se incluyen los relativos al progreso de los estudiantes en relación a los resultados previstos (e.g., tasa de abandono, tasa de rendimiento, tasa de éxito, tasa de eficiencia, tasa de graduación, duración media de los estudios, tasa de progreso normalizado, etc.). Así, la Comisión de Calidad de la Titulación anali-</p>		



za los datos e indicadores para la evaluación y seguimiento de la actividad de enseñanza y aprendizaje. Como resultado de este análisis se elabora un informe anual con propuestas de mejora que se eleva a la Junta de Centro para que, si es pertinente, implante las acciones correctoras más adecuadas.

## 9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

ENLACE	<a href="http://www.unex.es/conoce-la-ueex/estructura-academica/centros/eia/sgic">http://www.unex.es/conoce-la-ueex/estructura-academica/centros/eia/sgic</a>
--------	---

## 10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

### 10.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN

CURSO DE INICIO	2014
-----------------	------

Ver Apartado 10: Anexo 1.

### 10.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN

No procede.

### 10.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN

CÓDIGO	ESTUDIO - CENTRO
--------	------------------

## 11. PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

### 11.1 RESPONSABLE DEL TÍTULO

NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
09183637J	Mª MERCEDES	RICO	GARCIA
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Avenida de Elvas s/n	06006	Badajoz	Badajoz
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
vrplanificacion@unex.es	682581508	924289400	Vicerrectora de Planificación Académica de la Universidad de Extremadura

### 11.2 REPRESENTANTE LEGAL

NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
09183637J	Mª MERCEDES	RICO	GARCIA
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Avenida de Elvas s/n	06006	Badajoz	Badajoz
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
vrplanificacion@unex.es	682581508	924289400	Vicerrectora de Planificación Académica

El Rector de la Universidad no es el Representante Legal

Ver Apartado 11: Anexo 1.

### 11.3 SOLICITANTE

El responsable del título es también el solicitante

NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
09183637J	Mª MERCEDES	RICO	GARCIA
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Avenida de Elvas s/n	06006	Badajoz	Badajoz
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
vrplanificacion@unex.es	682581508	924289400	Vicerrectora de Planificación Académica



## Apartado 2: Anexo 1

Nombre : 2.1+M.pdf

HASH SHA1 : 278B3BDA2F7D82E8735F8BA9C4EF870469EC4B05

Código CSV : 599155478184633903035110

Ver Fichero: 2.1+M.pdf



## Apartado 4: Anexo 1

Nombre : 4.1.pdf

HASH SHA1 : 7275D50D21FBFEED8A90F7AF20FFC02CDE3D94CD

Código CSV : 205308999950642777980605

Ver Fichero: 4.1.pdf



## Apartado 5: Anexo 1

Nombre : 5.1.pdf

HASH SHA1 : 571B42A6F612A2B4AD2237A82DB8591DBE272F43

Código CSV : 135129539682349191452800

Ver Fichero: 5.1.pdf



## Apartado 6: Anexo 1

Nombre : 6.1.pdf

HASH SHA1 : DF82D7018DA3BC035A41D61AAFF3FEA30B50404F

Código CSV : 135141244969553879014742

Ver Fichero: 6.1.pdf



## Apartado 6: Anexo 2

Nombre : 6.2.pdf

HASH SHA1 : 6920757B34CB0D3A5544C6126DBA09DBF43E5F3A

Código CSV : 129094862597212052675080

Ver Fichero: 6.2.pdf





## Apartado 7: Anexo 1

Nombre : 7.1.pdf

HASH SHA1 : 30CDBEED61853A48E099E3E36AD1BD87A2159861

Código CSV : 129097558585269629080657

Ver Fichero: 7.1.pdf



## Apartado 8: Anexo 1

Nombre : 8.1.pdf

HASH SHA1 : 28F1B9E820D7D4C3E3BEF7B12E30A049BA1D2800

Código CSV : 129099543677980285372141

Ver Fichero: 8.1.pdf



## Apartado 10: Anexo 1

Nombre : 10.1.pdf

HASH SHA1 : 86D15197C82F94C3AB0A9352638DD634A6E705D0

Código CSV : 117928988017752210277813

Ver Fichero: 10.1.pdf



## Apartado 11: Anexo 1

Nombre : Delegación\_MRG.pdf

HASH SHA1 : C5D3147839F63BC5A679BF580C1312210FDA76AA

Código CSV : 599161593742284344702869

Ver Fichero: Delegación\_MRG.pdf



