

PAQUET INFORMATIU ECTS DEL CURS 2007-08

1. INFORMACIÓ DE LA COORDINADORA DE MOBILITAT

Carme Güell Saperas
Facultat d'Enologia
Universitat Rovira i Virgili
Campus Sescelades
c/ Marcel·lí Domingo s/n
43007 Tarragona
Tel.: 977 55 85 04
Fax: 977 55 86 86
Adreça electrònica: carme.guell@urv.cat

2. DESCRIPCIÓ DEL CENTRE

Ensenyaments que s'imparteixen a la Facultat d'Enologia

Enologia
Enginyeria Tècnica Agrícola. Especialitat d'Indústries Agràries i Alimentàries
Biotecnologia

Departaments amb docència a la Facultat d'Enologia

Ensenyament ETA-IAA

Departament Bioquímica i Biotecnologia
Departament Química Analítica i Química Orgànica
Departament Ciències Mèdiques Bàsiques
Departament Enginyeria Mecànica
Departament Enginyeria Química
Departament de Física i Inorgànica
Departament d'Economia

Ensenyament Enologia

Departament Bioquímica i Biotecnologia
Departament Química Analítica i Química Orgànica
Departament Ciències Mèdiques Bàsiques
Departament Enginyeria Química
Departament de Gestió d'Empreses

Ensenyament Biotecnologia

Departament Bioquímica i Biotecnologia
Departament Química Analítica i Química Orgànica
Departament Ciències Mèdiques Bàsiques
Departament Enginyeria Química

L' adreça de la pàgina web del centre és:

<http://www.urv.es/centres/enologia/>

3 DESCRIPCIÓ DE L'ENSENYAMENT D'ENGINYERIA TÈCNICA AGRÍCOLA. ESPECIALITAT D'INDÚSTRIES AGRÀRIES I ALIMENTÀRIES

Durada mínima: 3 anys

Nombre de crèdits: 198 (141 obligatoris i troncal, 36 optatius, 21 lliure elecció)

* El crèdit és la unitat de valoració dels ensenyaments. Cada assignatura del pla d'estudis té una equivalència en crèdits. Cada crèdit correspon a deu hores de classe teòrica, pràctica o el seu equivalent. L'obtenció dels crèdits estarà condicionada als sistemes de verificació dels coneixements que estableixi la Universitat.

En el cas dels estudis propis adaptats a l'EEES, que segueixen la metodologia docent del sistema ECTS, l'equivalència és de 25-30 hores de càrrega de treball de l'alumne /1 crèdit.

El contingut dels plans d'estudis s'ordenarà diferenciant entre:

1. Matèries troncal. Són fixades pel Ministeri d'Educació i Cultura i s'han d'incloure obligatòriament en tots els plans d'estudis que condueixen a un mateix títol oficial.
2. Matèries obligatòries. Són lliurement establertes per la Universitat i l'alumnat les ha de cursar obligatòriament.
3. Matèries optatives. Són lliurement establertes per cada universitat i s'inclouen en el pla d'estudis perquè l'alumnat esculli entre l'oferta presentada.
4. Matèries de lliure elecció. Corresponen a un percentatge que la Universitat inclou en el pla d'estudis sobre la càrrega lectiva total.

Per a informació detallada de les assignatures, podeu accedir a la guia docent del centre a través de l'adreça següent: <http://www.urv.es/centres/enologia>

ITINERARI CURRICULAR RECOMANAT

ASSIGNATURES OBLIGATÒRIES I TRONCALS

PRIMER CURS

<u>Anuals</u>	<u>Crèdits URV</u>	<u>Crèdits ECTS</u>
Química	9	8,2
Càlcul, Estadística i Mètodes Numèrics	12	10,9

<u>Primer quadrimestre</u>	<u>Crèdits URV</u>	<u>Crèdits ECTS</u>	<u>Segon quadrimestre</u>	<u>Crèdits URV</u>	<u>Crèdits ECTS</u>
Dibuix	6	5,5	Bioquímica	6	5,5
Física	6	5,5	Ciència i Tecnologia del Medi Ambient	6	5,5
Biologia	7,5	6,8	Microbiologia	7,5	6,8

SEGON CURS

<u>Anuals</u>	<u>Crèdits URV</u>	<u>Crèdits ECTS</u>
Economia	9	8,2
Operacions Bàsiques i Tecnologies d'Aliments	15	13,6
Enginyeria del Medi Rural	10,5	9,5
Tecnologies de la Producció Vegetal	10,5	9,5

<u>Primer quadrimestre</u>	<u>Crèdits URV</u>	<u>Crèdits ECTS</u>	<u>Segon quadrimestre</u>	<u>Crèdits URV</u>	<u>Crèdits ECTS</u>
Aliments i Nutrició	4,5	4,1	Química i Control Analític dels Aliments	4,5	4,1

TERCER CURS

<u>Anuals</u>	<u>Crèdits URV</u>	<u>Crèdits ECTS</u>
Treball Fi de Carrera	12	10,9

<u>Primer quadrimestre</u>	<u>Crèdits URV</u>	<u>Crèdits ECTS</u>	<u>Segon quadrimestre</u>	<u>Crèdits URV</u>	<u>Crèdits ECTS</u>
Projectes	6	5,5	Fred i Calor Industrial	4,5	4,1

Automatització de Processos	4,5	4,1			
-----------------------------	-----	-----	--	--	--

ASSIGNATURES OPTATIVES

SEGON CURS

<u>Primer quadrimestre</u>	<u>Crèdits URV</u>	<u>Crèdits ECTS</u>	<u>Segon quadrimestre</u>	<u>Crèdits URV</u>	<u>Crèdits ECTS</u>
Microbiologia d'Aliments	6	5,5	Introducció a la Viticultura	6	5,5
Introducció a l'Enologia	4,5	4,1			

TERCER CURS

<u>Primer quadrimestre</u>	<u>Crèdits URV</u>	<u>Crèdits ECTS</u>	<u>Segon quadrimestre</u>	<u>Crèdits URV</u>	<u>Crèdits ECTS</u>
Pràctiques en Empresa (optativa anual)	6	5,5	Pràctiques en Empresa (optativa anual)	6	5,5
Anàlisi dels Aliments	6	5,5	Productes Químics en la Producció i Transferència dels Aliments	4,5	4,1
Productes Làctics	6	4,5	Manteniment en Indústries Agràries i Alimentàries	4,5	4,1
Gestió i Tractament de Residus en Indústries Alimentàries	4,5	4,1	Arboricultura Mediterrània	6	5,5
Conservació i Distribució d'Aliments	4,5	4,1	Tecnologies de Fruita Seca	4,5	4,1
			Gestió de l'Energia en les Indústries Agràries i Alimentàries	4,5	4,1
			Qualitat en els Laboratoris Agroalimentaris	4,5	4,1

