

**MEMORIA PARA O PROGRAMA DE  
SIMULTANEIDADE DO GRAO EN  
ENXEÑARÍA AGRARIA E O GRAO EN  
CIENCIA E TECNOLOXÍA DOS  
ALIMENTOS  
(Campus de Ourense)  
Consello de Goberno de  
6 de febreiro de 2025**

## **Artigo 1. Autorización do programa**

A Universidade de Vigo autoriza a posta en marcha dun programa conxunto de estudos oficiais de grao (PCEO) proposto polas Facultade de Ciencias que permite simultanear os estudos de Grao en Enxeñaría Agraria (EA) e Grao en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos (CeTA) mediante unha ordenación temporal das diferentes materias que se van cursar, a partir dos planos de estudos oficiais, e tendo en conta o establecido nos artigos seguintes.

## **Artigo 2. Titulacións que se obterán**

O alumnado que supere o PCEO EA-CeTA obterá os dous títulos oficiais de Graduado/a en Enxeñaría Agraria e Graduada/o en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos pola Universidade de Vigo.

## **Artigo 3. Duración do programa**

Terá unha duración de once cuatrimestres. O número de créditos necesario para superar o programa será de 366 ECTS naqueles casos onde o alumnado opte polo itinerario **EA (Mención: Industrias Agrarias e Alimentarias) e CeTA (Sen Mención)**, distribuídos da forma que se reflicte no ANEXO I.

Créditos de formación básica	66
Créditos obrigatorios	246
Créditos optativos	36
TFG	18

Naqueles casos onde o alumnado opte polo itinerario **EA (Mención: Industrias Agrarias e Alimentarias) e CeTA (Mención: Enoloxía)** terá unha duración de once cuatrimestres. O número de créditos necesario para superar o programa será de 378 ECTS, distribuídos da forma que se reflicte no ANEXO I.

Créditos de formación básica	66
Créditos obrigatorios	246
Créditos optativos	48
TFG	18

Naqueles casos onde o alumnado opte polo itinerario **EA (Mención: Hortofruticultura e Xardinaría) e CeTA (Sen Mención)** terá unha duración de once cuatrimestres. O número de créditos necesario para superar o programa será de 390 ECTS, distribuídos da forma que se reflicte no ANEXO I.

Créditos de formación básica	66
Créditos obrigatorios	252
Créditos optativos	54
TFG	18

Naqueles casos onde o alumnado opte polo itinerario **EA (Mención: Hortofruticultura e Xardinaría) e CeTA (Mención: Enoloxía)** terá unha duración de once cuatrimestres. O número de créditos necesario para superar o programa será de 396 ECTS, distribuídos da forma que se reflicte no ANEXO I.

Créditos de formación básica	66
Créditos obrigatorios	246
Créditos optativos	66
TFG	18

#### ***Artigo 4. Centro responsable do programa***

1. Co fin de facilitar as distintas xestións administrativas relacionadas co expediente académico de cada estudante así como para a tramitación das bolsas do alumnado, acórdase designar á Facultade de Ciencias como centro responsable da súa tramitación e custodia; sen prexuízo do disposto no artigo 13 da Normativa de Programa conxunto de estudos oficiais de grao para o procedemento de expedición de títulos oficiais.
2. Acórdase designar á Facultade de Ciencias como centro responsable das prácticas e empresa do alumnado do PCEO.
3. Acórdase designar á Facultade de Ciencias como centro responsable dos programas de intercambio do alumnado do PCEO.

#### ***Artigo 5. Centro de impartición do ensino***

1. Os cursos impartiranse na Facultade de Ciencias.
2. Deberá garantirse un horario de clases en franxas horarias, tanto teóricas como prácticas, que permita ao estudantado organizar o seu tempo adecuadamente para facilitar o estudo e a realización das actividades formativas do PCEO e que contribúa a súa integración na vida de cada Centro.
3. Os horarios para todo o curso, con indicación precisa do lugar de impartición das clases, así como as datas de exames deberán publicarse na guía conxunta

para as dúas titulacións, que estará a disposición do alumnado con anterioridade ao período de matrícula.

### ***Artigo 6. Coordinación do PCEO***

1. Existirá unha persoa coordinadora do PCEO. A súa elección correspóndelle ao Decanato da Facultade de Ciencias.
2. Ademais establecerase un órgano coordinador que deberá respectar a composición paritaria de mulleres e homes e estará formado por o equipo decanal e as/os coordinadoras/es dos respectivos grados do PCEO.

### ***Artigo 7. Número de estudantes***

Para o curso académico 2025/26 ofértanse 6 prazas.

O 50% destas prazas detraeranse das prazas correspondentes á oferta do Grao en Enxeñaría Agraria e o 50% das prazas correspondentes á oferta do Grao en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos. No sucesivo, o límite será o que oportunamente aprobe o Consello de Goberno.

Para o curso académico 2025/26 ofértanse 1 praza para traslado desde outro PCEO equivalente.

### ***Artigo 8. Normativa***

Esta memoria así como as cuestións non recollidas na presente memoria, debe rexerse polo establecido na Normativa de Programa conxunto de estudos oficiais de grao na Universidade de Vigo, aprobada no Consello de Goberno de 23 de xuño de 2015 e modificada no Consello de Goberno de 12 de febreiro de 2016.

**ANEXO I**

**PLANIFICACIÓN TEMPORAL DA DOCENCIA PARA EL PCEO CORRESPONDIENTE AO ITINERARIO EA (MENCIÓN: INDUSTRIAS AGRARIAS E ALIMENTARIAS) E CeTA (SEN MENCIÓN)**

**PRIMEIRO CURSO**

Primeiro cuadrimestre				
Código EA	Código CeTA	Materia	Tipo	ECTS
O01G281V01301	O01G041V01301	Empresa: Economía e empresa	FB	6
O01G281V01105	O01G041V01105	Xeoloxía: Xeoloxía	FB	6
O01G281V01104	O01G041V01103	Química: Química	FB	6
O01G281V01102	O01G041V01102	Física: Física	FB	6
O01G281V01101	O01G041V01101	Bioloxía: Bioloxía	FB	6
O01G281V01103	O01G041V01104	Matemáticas: Matemáticas	FB	6

Segundo cuadrimestre				
Código EA	Código CeTA	Materia	Tipo	ECTS
O01G281V01201		Expresión gráfica: Expresión gráfica	FB	6
O01G281V01203	O01G041V01204	Informática: Informática	FB	6
O01G281V01204	O01G041V01201	Matemáticas: Ampliación de matemáticas	FB	6
O01G281V01205	O01G041V01203	Ampliación de química	OB	6
O01G281V01202	O01G041V01202	Física: Ampliación de física	FB	6
	O01G041V01205	Fisioloxía	FB	6

**SEGUNDO CURSO**

Primeiro cuadrimestre				
Código EA	Código CeTA	Materia	Tipo	ECTS
O01G281V01501		Termotecnia	OB	6
O01G281V01302		Bioclimatoloxía	OB	6
O01G281V01304		Topografía	OB	6
	O01G041V01305	Técnicas de preparación de mostras	OB	6
O01G281V01303		Edafoloxía	OB	6
O01G281V01401		Riscos xeolóxicos e cartografía ambiental	OB	6

Segundo cuadrimestre				
Código EA	Código CeTA	Materia	Tipo	ECTS
O01G281V01405	O01G041V01402	Xestión de residuos	OB	6
O01G281V01911	O01G041V01403	Análise instrumental	OB	6
O01G281V01403		Química agrícola	OB	6
O01G281V01402		Botánica	OB	6
O01G281V01305		Hidroloxía	OB	6
	O01G041V01401	Microbioloxía	OB	6

**TERCEIRO CURSO**

Primeiro cuadrimestre				
Código EA	Código CeTA	Materia	Tipo	ECTS
O01G281V01505		Zootecnia	OB	6
	O01G041V01304	Química orgánica	OB	6
O01G281V01503		Ciencia e tecnoloxía do medio ambiente	OB	6
O01G281V01504		Fitotecnia	OB	6
	O01G041V01302	Bioquímica	OB	6
O01G281V01502		Mecanización rural	OB	6

Segundo cuadrimestre				
Código EA	Código CeTA	Materia	Tipo	ECTS
O01G281V01601		Construción e infraestruturas rurais	OB	6
O01G281V01404		Cálculo de estruturas	OB	6
O01G281V01602		Electrotecnia	OB	6
O01G281V01923	O01G041V01905	Prevención de riscos laborais	OB	6
	O01G041V01605	Políticas alimentarias	OB	6

**CUARTO CURSO**

Primeiro cuadrimestre				
Código EA	Código CeTA	Materia	Tipo	ECTS
	O01G041V01505	Toxicoloxía alimentaria	OB	6
	O01G041V01703	Ciencia e tecnoloxía dos produtos vexetais	OB	6
	O01G041V01501	Bromatoloxía	OB	6
	O01G041V01504	Microbioloxía industrial alimentaria	OB	6
	O01G041V01303	Química física	OB	6
	O01G041V01901	Seguridade alimentaria	OB	6

Segundo cuadrimestre				
Código EA	Código CeTA	Materia	Tipo	ECTS
	O01G041V01604	Hixiene alimentaria	OB	6
	O01G041V01404	Química e bioquímica alimentaria	OB	6
	O01G041V01603	Nutrición e dietética	OB	6
O01G281V01912	O01G041V01405	Introdución á enxeñaría química	OB	6
O01G281V01913	O01G041V01906	Xestión da calidade	OB	6

## QUINTO CURSO

Primeiro cuadrimestre					Segundo cuadrimestre				
Código EA	Código CeTA	Materia	Tipo	ECTS	Código EA	Código CeTA	Materia	Tipo	ECTS
O01G281V01915	O01G041V01503	Operacións básicas I	OB	6		O01G041V01601	Ampliación de bromatoloxía	OB	6
O01G281V01701		Proxectos	OB	6	O01G281V01917	O01G041V01602	Operacións básicas II	OB	6
O01G281V01916	O01G041V01502	Tecnoloxía alimentaria	OB	6	O01G281V01918		Ampliación de tecnoloxía alimentaria	OB	6
O01G281V01914		Instalacións industriais	OB	6		O01G041V01904	Materias primas	OB	6
	O01G041V01704	Ciencia e tecnoloxía do leite	OB	6	O01G281V01981	O01G041V01981	Prácticas Externas	OB	6

## SEXTO CURSO

Primeiro cuadrimestre				
Código EA	Código CeTA	Materia	Tipo	ECTS
	O01G041V01701	Ciencia e tecnoloxía da carne	OB	6
	O01G041V01702	Ciencia e tecnoloxía dos produtos pesqueiros	OB	6
O01G281V01991		Traballo de Fin de Grao EA	OB	12
	O01G041V01991	Traballo de Fin de Grao CeTA	OB	6

**PLANIFICACIÓN TEMPORAL DA DOCENCIA PARA EL PCEO CORRESPONDIENTE AO ITINERARIO EA (MENCIÓN: INDUSTRIAS AGRARIAS E ALIMENTARIAS) E CeTA (MENCIÓN: ENOLOXÍA)**

**PRIMEIRO CURSO**

Primeiro cuadrimestre				
Código EA	Código CeTA	Materia	Tipo	ECTS
O01G281V01301	O01G041V01301	Empresa: Economía e empresa	FB	6
O01G281V01105	O01G041V01105	Xeoloxía: Xeoloxía	FB	6
O01G281V01104	O01G041V01103	Química: Química	FB	6
O01G281V01102	O01G041V01102	Física: Física	FB	6
O01G281V01101	O01G041V01101	Bioloxía: Bioloxía	FB	6
O01G281V01103	O01G041V01104	Matemáticas: Matemáticas	FB	6

Segundo cuadrimestre				
Código EA	Código CeTA	Materia	Tipo	ECTS
O01G281V01201		Expresión gráfica: Expresión gráfica	FB	6
O01G281V01203	O01G041V01204	Informática: Informática	FB	6
O01G281V01204	O01G041V01201	Matemáticas: Ampliación de matemáticas	FB	6
O01G281V01205	O01G041V01203	Ampliación de química	OB	6
O01G281V01202	O01G041V01202	Física: Ampliación de física	FB	6
	O01G041V01205	Fisioloxía	FB	6

**SEGUNDO CURSO**

Primeiro cuadrimestre				
Código EA	Código CeTA	Materia	Tipo	ECTS
O01G281V01501		Termotecnia	OB	6
O01G281V01302		Bioclimatoloxía	OB	6
O01G281V01304		Topografía	OB	6
	O01G041V01305	Técnicas de preparación de mostras	OB	6
O01G281V01303		Edafoloxía	OB	6
O01G281V01401		Riscos xeolóxicos e cartografía ambiental	OB	6

Segundo cuadrimestre				
Código EA	Código CeTA	Materia	Tipo	ECTS
O01G281V01405	O01G041V01402	Xestión de residuos	OB	6
O01G281V01911	O01G041V01403	Análise instrumental	OB	6
O01G281V01403		Química agrícola	OB	6
O01G281V01402		Botánica	OB	6
O01G281V01305		Hidroloxía	OB	6
	O01G041V01401	Microbioloxía	OB	6



## TERCEIRO CURSO

Primeiro cuadrimestre				
Código EA	Código CeTA	Materia	Tipo	ECTS
O01G281V01505		Zootecnia	OB	6
	O01G041V01304	Química orgánica	OB	6
O01G281V01503		Ciencia e tecnoloxía do medio ambiente	OB	6
O01G281V01504		Fitotecnia	OB	6
	O01G041V01302	Bioquímica	OB	6
O01G281V01502		Mecanización rural	OB	6

Segundo cuadrimestre				
Código EA	Código CeTA	Materia	Tipo	ECTS
O01G281V01601		Construción e infraestruturas rurais	OB	6
O01G281V01404		Cálculo de estruturas	OB	6
O01G281V01602		Electrotecnia	OB	6
O01G281V01923	O01G041V01905	Prevención de riscos laborais	OB	6
	O01G041V01605	Políticas alimentarias	OB	6

## CUARTO CURSO

Primeiro cuadrimestre				
Código EA	Código CeTA	Materia	Tipo	ECTS
	O01G041V01505	Toxicoloxía alimentaria	OB	6
	O01G041V01703	Ciencia e tecnoloxía dos produtos vexetais	OB	6
	O01G041V01501	Bromatoloxía	OB	6
	O01G041V01504	Microbioloxía industrial alimentaria	OB	6
	O01G041V01303	Química física	OB	6
	O01G041V01911	Ciencia e tecnoloxía enolóxicas	OB	6

Segundo cuadrimestre				
Código EA	Código CeTA	Materia	Tipo	ECTS
	O01G041V01604	Hixiene alimentaria	OB	6
	O01G041V01404	Química e bioquímica alimentaria	OB	6
	O01G041V01603	Nutrición e dietética	OB	6
O01G281V01912	O01G041V01405	Introdución á enxeñaría química	OB	6
O01G281V01913	O01G041V01906	Xestión da calidade	OB	6

**QUINTO CURSO**

Primeiro cuadrimestre				
Código EA	Código CeTA	Materia	Tipo	ECTS
O01G281V01915	O01G041V01503	Operacións básicas I	OB	6
O01G281V01701		Proxectos	OB	6
O01G281V01916	O01G041V01502	Tecnoloxía alimentaria	OB	6
O01G281V01914		Instalacións industriais	OB	6
	O01G041V01704	Ciencia e tecnoloxía do leite	OB	6

Segundo cuadrimestre				
Código EA	Código CeTA	Materia	Tipo	ECTS
	O01G041V01601	Ampliación de bromatoloxía	OB	6
O01G281V01917	O01G041V01602	Operacións básicas II	OB	6
O01G281V01918		Ampliación de tecnoloxía alimentaria	OB	6
	O01G041V01912	Análise e control da calidade en enoloxía	OB	6
	O01G041V01913	Viticultura	OB	6
O01G281V01981	O01G041V01981	Prácticas Externas	OB	6
	O01G041V01914	Avaliación sensorial dos alimentos	OB	6

**SEXTO CURSO**

Primeiro cuadrimestre				
Código EA	Código CeTA	Materia	Tipo	ECTS
	O01G041V01701	Ciencia e tecnoloxía da carne	OB	6
	O01G041V01702	Ciencia e tecnoloxía dos produtos pesqueiros	OB	6
O01G281V01991		Traballo de Fin de Grao EA	OB	12
	O01G041V01991	Traballo de Fin de Grao CeTA	OB	6

**PLANIFICACIÓN TEMPORAL DA DOCENCIA PARA EL PCEO CORRESPONDIENTE AO ITINERARIO EA (MENCIÓN: HORTOFRUTICULTURA E XARDINARÍA) E CeTA (SEN MENCIÓN)**

**PRIMEIRO CURSO**

Primeiro cuadrimestre				
Código EA	Código CeTA	Materia	Tipo	ECTS
O01G281V01301	O01G041V01301	Empresa: Economía e empresa	FB	6
O01G281V01105	O01G041V01105	Xeoloxía: Xeoloxía	FB	6
O01G281V01104	O01G041V01103	Química: Química	FB	6
O01G281V01102	O01G041V01102	Física: Física	FB	6
O01G281V01101	O01G041V01101	Bioloxía: Bioloxía	FB	6
O01G281V01103	O01G041V01104	Matemáticas: Matemáticas	FB	6

Segundo cuadrimestre				
Código EA	Código CeTA	Materia	Tipo	ECTS
O01G281V01201		Expresión gráfica: Expresión gráfica	FB	6
O01G281V01203	O01G041V01204	Informática: Informática	FB	6
O01G281V01204	O01G041V01201	Matemáticas: Ampliación de matemáticas	FB	6
O01G281V01205	O01G041V01203	Ampliación de química	OB	6
O01G281V01202	O01G041V01202	Física: Ampliación de física	FB	6
	O01G041V01205	Fisioloxía	FB	6

**SEGUNDO CURSO**

Primeiro cuadrimestre				
Código EA	Código CeTA	Materia	Tipo	ECTS
O01G281V01501		Termotecnia	OB	6
O01G281V01302		Bioclimatoloxía	OB	6
O01G281V01304		Topografía	OB	6
	O01G041V01305	Técnicas de preparación de mostras	OB	6
O01G281V01303		Edafoloxía	OB	6
O01G281V01401		Riscos xeolóxicos e cartografía ambiental	OB	6

Segundo cuadrimestre				
Código EA	Código CeTA	Materia	Tipo	ECTS
O01G281V01405	O01G041V01402	Xestión de residuos	OB	6
O01G281V01911	O01G041V01403	Análise instrumental	OB	6
O01G281V01403		Química agrícola	OB	6
O01G281V01402		Botánica	OB	6
O01G281V01305		Hidroloxía	OB	6
	O01G041V01401	Microbioloxía	OB	6

**TERCEIRO CURSO**

Primeiro cuadrimestre				
Código EA	Código CeTA	Materia	Tipo	ECTS
O01G281V01505		Zootecnia	OB	6
	O01G041V01304	Química orgánica	OB	6
O01G281V01503		Ciencia e tecnoloxía do medio ambiente	OB	6
O01G281V01504		Fitotecnia	OB	6
	O01G041V01302	Bioquímica	OB	6
O01G281V01502		Mecanización rural	OB	6

Segundo cuadrimestre				
Código EA	Código CeTA	Materia	Tipo	ECTS
O01G281V01601		Construción e infraestruturas rurais	OB	6
O01G281V01404		Cálculo de estruturas	OB	6
O01G281V01602		Electrotecnia	OB	6
O01G281V01923	O01G041V01905	Prevención de riscos laborais	OB	6
	O01G041V01605	Políticas alimentarias	OB	6
O01G281V01921		Fitopatoloxía	OB	6

**CUARTO CURSO**

Primeiro cuadrimestre				
Código EA	Código CeTA	Materia	Tipo	ECTS
	O01G041V01505	Toxicoloxía alimentaria	OB	6
	O01G041V01703	Ciencia e tecnoloxía dos produtos vexetais	OB	6
	O01G041V01501	Bromatoloxía	OB	6
	O01G041V01504	Microbioloxía industrial alimentaria	OB	6
	O01G041V01303	Química física	OB	6
	O01G041V01901	Seguridade alimentaria	OB	6

Segundo cuadrimestre				
Código EA	Código CeTA	Materia	Tipo	ECTS
	O01G041V01604	Hixiene alimentaria	OB	6
	O01G041V01404	Química e bioquímica alimentaria	OB	6
	O01G041V01603	Nutrición e dietética	OB	6
O01G281V01927		Mellora vexetal	OB	6
O01G281V01913	O01G041V01906	Xestión da calidade	OB	6

## QUINTO CURSO

Primeiro cuadrimestre				
Código EA	Código CeTA	Materia	Tipo	ECTS
O01G281V01915	O01G041V01503	Operacións básicas I	OB	6
O01G281V01701		Proxectos	OB	6
O01G281V01916	O01G041V01502	Tecnoloxía alimentaria	OB	6
O01G281V01925		Ampliación de fitotecnia	OB	6
O01G281V01924		Hortofruticultura	OB	6
O01G281V01926		Degradación e recuperación de solos	OB	6
	O01G041V01704	Ciencia e tecnoloxía do leite	OB	6

Segundo cuadrimestre				
Código EA	Código CeTA	Materia	Tipo	ECTS
	O01G041V01601	Ampliación de bromatoloxía	OB	6
O01G281V01917	O01G041V01602	Operacións básicas II	OB	6
O01G281V01928		Xardinaría	OB	6
O01G281V01922		Ordenación do territorio e paisaxe	OB	6
O01G281V01981	O01G041V01981	Prácticas Externas	OB	6
	O01G041V01904	Materias primas	OB	6

## SEXTO CURSO

Primeiro cuadrimestre				
Código EA	Código CeTA	Materia	Tipo	ECTS
	O01G041V01701	Ciencia e tecnoloxía da carne	OB	6
	O01G041V01702	Ciencia e tecnoloxía dos produtos pesqueiros	OB	6
O01G281V01991		Traballo de Fin de Grao EA	OB	12
	O01G041V01991	Traballo de Fin de Grao CeTA	OB	6

**PLANIFICACIÓN TEMPORAL DA DOCENCIA PARA EL PCEO CORRESPONDIENTE AO ITINERARIO EA (MENCIÓN: HORTOFRUTICULTURA E XARDINARÍA) E CeTA (MENCIÓN: ENOLOXÍA)**

**PRIMEIRO CURSO**

Primeiro cuadrimestre				
Código EA	Código CeTA	Materia	Tipo	ECTS
O01G281V01301	O01G041V01301	Empresa: Economía e empresa	FB	6
O01G281V01105	O01G041V01105	Xeoloxía: Xeoloxía	FB	6
O01G281V01104	O01G041V01103	Química: Química	FB	6
O01G281V01102	O01G041V01102	Física: Física	FB	6
O01G281V01101	O01G041V01101	Bioloxía: Bioloxía	FB	6
O01G281V01103	O01G041V01104	Matemáticas: Matemáticas	FB	6

Segundo cuadrimestre				
Código EA	Código CeTA	Materia	Tipo	ECTS
O01G281V01201		Expresión gráfica: Expresión gráfica	FB	6
O01G281V01203	O01G041V01204	Informática: Informática	FB	6
O01G281V01204	O01G041V01201	Matemáticas: Ampliación de matemáticas	FB	6
O01G281V01205	O01G041V01203	Ampliación de química	OB	6
O01G281V01202	O01G041V01202	Física: Ampliación de física	FB	6
	O01G041V01205	Fisioloxía	FB	6

**SEGUNDO CURSO**

Primeiro cuadrimestre				
Código EA	Código CeTA	Materia	Tipo	ECTS
O01G281V01501		Termotecnia	OB	6
O01G281V01302		Bioclimatoloxía	OB	6
O01G281V01304		Topografía	OB	6
	O01G041V01305	Técnicas de preparación de mostras	OB	6
O01G281V01303		Edafoloxía	OB	6
O01G281V01401		Riscos xeolóxicos e cartografía ambiental	OB	6

Segundo cuadrimestre				
Código EA	Código CeTA	Materia	Tipo	ECTS
O01G281V01405	O01G041V01402	Xestión de residuos	OB	6
O01G281V01911	O01G041V01403	Análise instrumental	OB	6
O01G281V01403		Química agrícola	OB	6
O01G281V01402		Botánica	OB	6
O01G281V01305		Hidroloxía	OB	6
	O01G041V01401	Microbioloxía	OB	6

**TERCEIRO CURSO**

Primeiro cuadrimestre				
Código EA	Código CeTA	Materia	Tipo	ECTS
O01G281V01505		Zootecnia	OB	6
	O01G041V01304	Química orgánica	OB	6
O01G281V01503		Ciencia e tecnoloxía do medio ambiente	OB	6
O01G281V01504		Fitotecnia	OB	6
	O01G041V01302	Bioquímica	OB	6
O01G281V01502		Mecanización rural	OB	6

Segundo cuadrimestre				
Código EA	Código CeTA	Materia	Tipo	ECTS
O01G281V01601		Construción e infraestruturas rurais	OB	6
O01G281V01404		Cálculo de estruturas	OB	6
O01G281V01602		Electrotecnia	OB	6
O01G281V01923	O01G041V01905	Prevención de riscos laborais	OB	6
	O01G041V01605	Políticas alimentarias	OB	6
O01G281V01921		Fitopatoloxía	OB	6

**CUARTO CURSO**

Primeiro cuadrimestre				
Código EA	Código CeTA	Materia	Tipo	ECTS
	O01G041V01505	Toxicoloxía alimentaria	OB	6
	O01G041V01703	Ciencia e tecnoloxía dos produtos vexetais	OB	6
	O01G041V01501	Bromatoloxía	OB	6
	O01G041V01504	Microbioloxía industrial alimentaria	OB	6
	O01G041V01303	Química física	OB	6
	O01G041V01911	Ciencia e tecnoloxía enolóxicas	OB	6

Segundo cuadrimestre				
Código EA	Código CeTA	Materia	Tipo	ECTS
	O01G041V01604	Hixiene alimentaria	OB	6
	O01G041V01404	Química e bioquímica alimentaria	OB	6
	O01G041V01603	Nutrición e dietética	OB	6
O01G281V01927		Mellora vexetal	OB	6

**QUINTO CURSO**

Primeiro cuadrimestre				
Código EA	Código CeTA	Materia	Tipo	ECTS
O01G281V01915	O01G041V01503	Operacións básicas I	OB	6
O01G281V01701		Proxectos	OB	6
O01G281V01916	O01G041V01502	Tecnoloxía alimentaria	OB	6
O01G281V01925		Ampliación de fitotecnia	OB	6
O01G281V01924		Hortofruticultura	OB	6
O01G281V01926		Degradación e recuperación de solos	OB	6
	O01G041V01704	Ciencia e tecnoloxía do leite	OB	6

Segundo cuadrimestre				
Código EA	Código CeTA	Materia	Tipo	ECTS
	O01G041V01601	Ampliación de bromatoloxía	OB	6
O01G281V01917	O01G041V01602	Operacións básicas II	OB	6
O01G281V01928		Xardinaria	OB	6
O01G281V01922		Ordenación do territorio e paisaxe	OB	6
	O01G041V01912	Análise e control da calidade en enoloxía	OB	6
	O01G041V01913	Viticultura	OB	6
	O01G041V01914	Avaliación sensorial dos alimentos	OB	6
O01G281V01981	O01G041V01981	Prácticas Externas	OB	6

**SEXTO CURSO**

Primeiro cuadrimestre				
Código EA	Código CeTA	Materia	Tipo	ECTS
	O01G041V01701	Ciencia e tecnoloxía da carne	OB	6
	O01G041V01702	Ciencia e tecnoloxía dos produtos pesqueiros	OB	6
O01G281V01991		Traballo de Fin de Grao EA	OB	12
	O01G041V01991	Traballo de Fin de Grao CeTA	OB	6



**ANEXO II**

A) As materias de **FORMACIÓN BÁSICA** do **GRAO EN ENXEÑARÍA AGRARIA** que se recollen na seguinte táboa recoñeceranse pola superación das seguintes disciplinas de **FORMACIÓN BÁSICA** do **PCEO**.

**Táboa de recoñecementos:**

<b>GRAO EN ENXEÑARÍA AGRARIA</b>		<b>PECEO EA-CeTA</b>	
Empresa: Economía e Empresa	<b>6 ECTS</b>	Empresa: Economía e Empresa	<b>6 ECTS</b>
Xeoloxía: Xeoloxía	<b>6 ECTS</b>	Xeoloxía: Xeoloxía	<b>6 ECTS</b>
Química: Química	<b>6 ECTS</b>	Química: Química	<b>6 ECTS</b>
Física: Física	<b>6 ECTS</b>	Física: Física	<b>6 ECTS</b>
Bioloxía: Bioloxía	<b>6 ECTS</b>	Bioloxía: Bioloxía	<b>6 ECTS</b>
Matemáticas: Matemáticas	<b>6 ECTS</b>	Matemáticas: Matemáticas	<b>6 ECTS</b>
Expresión Gráfica: Expresión Gráfica	<b>6 ECTS</b>	Expresión Gráfica: Expresión Gráfica	<b>6 ECTS</b>
Informática: Informática	<b>6 ECTS</b>	Informática: Informática	<b>6 ECTS</b>
Matemáticas: Ampliación de Matemáticas	<b>6 ECTS</b>	Matemáticas: Ampliación de Matemáticas	<b>6 ECTS</b>
Física: Ampliación de Física	<b>6 ECTS</b>	Física: Ampliación de Física	<b>6 ECTS</b>

As materias de **FORMACIÓN BÁSICA** do **GRAO EN CIENCIA E TECNOLOXÍA DOS ALIMENTOS** que se recollen na seguinte táboa recoñeceranse pola superación das seguintes disciplinas de **FORMACIÓN BÁSICA** do **PCEO**.

<b>GRAO EN CIENCIA E TECNOLOXÍA DOS ALIMENTOS</b>		<b>PECEO EA-CeTA</b>	
Empresa: Economía e Empresa	<b>6 ECTS</b>	Empresa: Economía e Empresa	<b>6 ECTS</b>
Xeoloxía: Xeoloxía	<b>6 ECTS</b>	Xeoloxía: Xeoloxía	<b>6 ECTS</b>
Química: Química	<b>6 ECTS</b>	Química: Química	<b>6 ECTS</b>
Física: Física	<b>6 ECTS</b>	Física: Física	<b>6 ECTS</b>
Bioloxía: Bioloxía	<b>6 ECTS</b>	Bioloxía: Bioloxía	<b>6 ECTS</b>
Matemáticas: Matemáticas	<b>6 ECTS</b>	Matemáticas: Matemáticas	<b>6 ECTS</b>
Informática: Informática	<b>6 ECTS</b>	Informática: Informática	<b>6 ECTS</b>
Química: Ampliación de Química (FB)	<b>6 ECTS</b>	Química: Ampliación de Química (OB)	<b>6 ECTS</b>
Matemáticas: Ampliación de Matemáticas	<b>6 ECTS</b>	Matemáticas: Ampliación de Matemáticas	<b>6 ECTS</b>
Física: Ampliación de Física	<b>6 ECTS</b>	Física: Ampliación de Física	<b>6 ECTS</b>

B) Os créditos das seguintes disciplinas **OBRIGATORIAS** do **GRAO EN ENXEÑARÍA AGRARIA** recoñeceranse pola superación dos créditos das seguintes disciplinas **OBRIGATORIAS OU DE FORMACIÓN BÁSICA** do **PECEO**.

**Táboa de recoñecementos:**

<b>GRAO EN ENXEÑARÍA AGRARIA</b>		<b>PECEO EA-CeTA</b>	
Ampliación de Química	<b>6 ECTS</b>	Química: Ampliación de Química	<b>6 ECTS</b>
Termotecnia	<b>6 ECTS</b>	Termotecnia	<b>6 ECTS</b>
Topografía	<b>6 ECTS</b>	Topografía	<b>6 ECTS</b>
Xestión de residuos	<b>6 ECTS</b>	Xestión de residuos	<b>6 ECTS</b>
Química agrícola	<b>6 ECTS</b>	Química agrícola	<b>6 ECTS</b>
Botánica	<b>6 ECTS</b>	Botánica	<b>6 ECTS</b>
Hidroloxía	<b>6 ECTS</b>	Hidroloxía	<b>6 ECTS</b>
Zootecnia	<b>6 ECTS</b>	Zootecnia	<b>6 ECTS</b>
Ciencia e tecnoloxía do medio ambiente	<b>6 ECTS</b>	Ciencia e tecnoloxía do medio ambiente	<b>6 ECTS</b>
Fitotecnia	<b>6 ECTS</b>	Fitotecnia	<b>6 ECTS</b>
Edafoloxía	<b>6 ECTS</b>	Edafoloxía	<b>6 ECTS</b>
Mecanización rural	<b>6 ECTS</b>	Mecanización rural	<b>6 ECTS</b>
Construción e infraestruturas rurais	<b>6 ECTS</b>	Construción e infraestruturas rurais	<b>6 ECTS</b>
Cálculo de estruturas	<b>6 ECTS</b>	Cálculo de estruturas	<b>6 ECTS</b>
Proxectos	<b>6 ECTS</b>	Proxectos	<b>6 ECTS</b>
Riscos xeolóxicos e cartografía ambiental	<b>6 ECTS</b>	Riscos xeolóxicos e cartografía ambiental	<b>6 ECTS</b>
Bioclimatoloxía	<b>6 ECTS</b>	Bioclimatoloxía	<b>6 ECTS</b>
Electrotecnia	<b>6 ECTS</b>	Electrotecnia	<b>6 ECTS</b>
TFG	<b>12 ECTS</b>	TFG	<b>12 ECTS</b>

Os créditos das seguintes disciplinas **OBRIGATORIAS** do **GRAO EN CIENCIA E TECNOLOXÍA DOS ALIMENTOS** recoñeceranse pola superación dos créditos das seguintes disciplinas **OBRIGATORIAS** ou de **FORMACIÓN BÁSICA** do **PCEO**.

<b>GRAO EN CIENCIA E TECNOLOXÍA DOS ALIMENTOS</b>		<b>PECEO EA-CeTA</b>	
Fisioloxía	<b>6 ECTS</b>	Fisioloxía	<b>6 ECTS</b>
Química orgánica	<b>6 ECTS</b>	Química orgánica	<b>6 ECTS</b>
Técnicas de preparación de mostras	<b>6 ECTS</b>	Técnicas de preparación de mostras	<b>6 ECTS</b>
Bioquímica	<b>6 ECTS</b>	Bioquímica	<b>6 ECTS</b>
Química física	<b>6 ECTS</b>	Química física	<b>6 ECTS</b>
Xestión de residuos	<b>6 ECTS</b>	Xestión de residuos	<b>6 ECTS</b>
Análise instrumental	<b>6 ECTS</b>	Análise instrumental	<b>6 ECTS</b>
Microbioloxía	<b>6 ECTS</b>	Microbioloxía	<b>6 ECTS</b>
Tecnoloxía alimentaria	<b>6 ECTS</b>	Tecnoloxía alimentaria	<b>6 ECTS</b>
Química e bioquímica alimentaria	<b>6 ECTS</b>	Química e bioquímica alimentaria	<b>6 ECTS</b>
Introdución á enxeñaría química	<b>6 ECTS</b>	Introdución á enxeñaría química	<b>6 ECTS</b>
Toxicoloxía alimentaria	<b>6 ECTS</b>	Toxicoloxía alimentaria	<b>6 ECTS</b>
Operacións básicas I	<b>6 ECTS</b>	Operacións básicas I	<b>6 ECTS</b>
Bromatoloxía	<b>6 ECTS</b>	Bromatoloxía	<b>6 ECTS</b>
Microbioloxía Industrial alimentaria	<b>6 ECTS</b>	Microbioloxía Industrial alimentaria	<b>6 ECTS</b>
Hixiene alimentaria	<b>6 ECTS</b>	Hixiene alimentaria	<b>6 ECTS</b>
Políticas alimentarias	<b>6 ECTS</b>	Políticas alimentarias	<b>6 ECTS</b>
Nutrición e dietética	<b>6 ECTS</b>	Nutrición e dietética	<b>6 ECTS</b>
Operacións básicas II	<b>6 ECTS</b>	Operacións básicas II	<b>6 ECTS</b>
Ampliación de bromatoloxía	<b>6 ECTS</b>	Ampliación de bromatoloxía	<b>6 ECTS</b>

Ciencia e tecnoloxía dos produtos vexetais	<b>6 ECTS</b>	Ciencia e tecnoloxía dos produtos vexetais	<b>6 ECTS</b>
Ciencia e tecnoloxía da carne	<b>6 ECTS</b>	Ciencia e tecnoloxía da carne	<b>6 ECTS</b>
Ciencia e tecnoloxía dos produtos pesqueiros	<b>6 ECTS</b>	Ciencia e tecnoloxía dos produtos pesqueiros	<b>6 ECTS</b>
Ciencia e tecnoloxía do leite	<b>6 ECTS</b>	Ciencia e tecnoloxía do leite	<b>6 ECTS</b>
Prácticas externas	<b>6 ECTS</b>	Prácticas externas	<b>6 ECTS</b>
TFG	<b>6 ECTS</b>	TFG	<b>6 ECTS</b>

C) Os créditos das seguintes disciplinas **OPTATIVAS** do **GRAO EN ENXEÑARÍA AGRARIA** recoñeceranse pola superación dos créditos das seguintes disciplinas **OBRIGATORIAS** do **PCEO**.

**Táboa de recoñecementos:**

<b>GRAO EN ENXEÑARÍA AGRARIA</b>		<b>PECEO EA-CeTA</b>	
Fitopatoloxía	<b>6 ECTS</b>	Fitopatoloxía	<b>6 ECTS</b>
Operacións básicas I	<b>6 ECTS</b>	Operacións básicas I	<b>6 ECTS</b>
Operacións básicas II	<b>6 ECTS</b>	Operacións básicas II	<b>6 ECTS</b>
Xestión da calidade	<b>6 ECTS</b>	Xestión da calidade	<b>6 ECTS</b>
Instalacións industriais	<b>6 ECTS</b>	Instalacións industriais	<b>6 ECTS</b>
Análise instrumental	<b>6 ECTS</b>	Análise instrumental	<b>6 ECTS</b>
Tecnoloxía alimentaria	<b>6 ECTS</b>	Tecnoloxía alimentaria	<b>6 ECTS</b>
Introdución á enxeñaría química	<b>6 ECTS</b>	Introdución á enxeñaría química	<b>6 ECTS</b>
Prevenición de riscos laborais	<b>6 ECTS</b>	Prevenición de riscos laborais	<b>6 ECTS</b>
Ampliación de Tecnoloxía Alimentaria	<b>6 ECTS</b>	Ampliación de Tecnoloxía Alimentaria	<b>6 ECTS</b>
Hortofruticultura	<b>6 ECTS</b>	Hortofruticultura	<b>6 ECTS</b>
Degradación e recuperación de solos	<b>6 ECTS</b>	Degradación e recuperación de solos	<b>6 ECTS</b>
Mellora vexetal	<b>6 ECTS</b>	Mellora vexetal	<b>6 ECTS</b>

Xardinaría	<b>6 ECTS</b>	Xardinaría	<b>6 ECTS</b>
Ordenación do territorio e paisaxe	<b>6 ECTS</b>	Ordenación do territorio e paisaxe	<b>6 ECTS</b>
Ampliación de Fitotécnia	<b>6 ECTS</b>	Ampliación de Fitotécnia	<b>6 ECTS</b>
Prácticas externas	<b>6 ECTS</b>	Prácticas externas	<b>6 ECTS</b>

Os créditos das seguintes disciplinas **OPTATIVAS** do **GRAO EN CIENCIA E TECNOLOXÍA DOS ALIMENTOS** recoñeceranse pola superación dos créditos das seguintes disciplinas obrigatorias do **PCEO**.

**Táboa de recoñecementos:**

<b>GRAO EN CIENCIA E TECNOLOXÍA DOS ALIMENTOS</b>		<b>PECEO EA-CeTA</b>	
Xestión da calidade	<b>6 ECTS</b>	Xestión da calidade	<b>6 ECTS</b>
Prevencción de riscos laborais	<b>6 ECTS</b>	Prevencción de riscos laborais	<b>6 ECTS</b>
Avaliación sensorial dos alimentos	<b>6 ECTS</b>	Avaliación sensorial dos alimentos	<b>6 ECTS</b>
Seguridade alimentaria	<b>6 ECTS</b>	Seguridade alimentaria	<b>6 ECTS</b>
Materias primas	<b>6 ECTS</b>	Materias primas	<b>6 ECTS</b>
Ciencias e tecnoloxías enolóxicas	<b>6 ECTS</b>	Ciencias e tecnoloxías enolóxicas	<b>6 ECTS</b>
Análise e control da calidade en enoloxía	<b>6 ECTS</b>	Análise e control da calidade en enoloxía	<b>6 ECTS</b>
Viticultura	<b>6 ECTS</b>	Viticultura	<b>6 ECTS</b>

## ANEXO III

### MEMORIA XUSTIFICATIVA DA OPORTUNIDADE DE IMPLANTACIÓN DO PCEO ENXEÑARÍA AGRARIA E GRADO EN CIENCIA E TECNOLOXÍA DOS ALIMENTOS

Os grandes cambios sociais, científicos e económicos que se produciron nos últimos anos puxeron de manifesto a necesidade de formar titulados universitarios con formación xeral e interdisciplinar dentro de toda a cadea alimentaria, dende a produción ata o consumo final. O modo de vida da sociedade actual require alimentos variados, cómodos e cunha longa vida útil. Por outra banda, a industria agroalimentaria é considerada como un sector estratéxico para a economía galega. A súa importancia estratéxica ven dada, non só polas súas cifras, xa que é o segundo sector en volume de facturación, senón tamén pola súa interdependencia cos sectores extractivos, pesqueiro, acuícola, produción animal, viticultura ou agricultura, todos eles importantes nos ámbitos económicos e sociais xa que o sector representa unha alta porcentaxe do PIB total de Galicia.

As recentes alarmas de escaseza de alimentos durante a pandemia ou a guerra en Ucraína espertaron a maior preocupación e demanda na poboación sobre a produción e a seguridade de alimentos. A mellora do control dos procesos produtivos, xunto co desenvolvemento e aplicación de métodos sensibles e fiables para a detección de toxinas e contaminantes nos alimentos, son prioridades na industria agroalimentaria actual.

O desenvolvemento de procesos e produtos alimentarios, o seu control de calidade, trazabilidade, vixilancia da seguridade, comprobación da salubridade dos alimentos clásicos ou novos e, finalmente, o asesoramento dietético á poboación, teñen bases comúns e sinérxicas. Por iso, deben contemplarse desde unha perspectiva integradora para que os tres piares básicos da alimentación mencionados sexan sempre trasladados á sociedade coa máxima competencia e rigor.

Tanto os titulados en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos como os de Enxeñaría Agraria están formados no ámbito agroalimentario, podendo participar en todos os niveis da cadea alimentaria. De forma conxunta ambos perfís profesionais serán capaces de desenvolver unha serie de sinerxías nos estudantes que melloran as súas competencias cara o mercado laboral. O profesional formado co PCEO Enxeñaría Agraria e Grado en Ciencias e Tecnoloxía Alimentaria, de acordo coa enquisa de inserción laboral realizada pola Conferencia de Decanos de Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos con motivo da elaboración do libro branco da titulación e dos estudos elaborados polos Colexios Oficiais

de Enxeñeiros Agrónomos deberían poder englobar unha boa parte dos seguintes perfís profesionais:

- Xestión e control de calidade de procesos e produtos
- Desenvolvemento e innovación de procesos e produtos
- Seguridade alimentaria
- Procesamento de alimentos
- Asesoramento xurídico, científico e técnico
- Realización de medicións, cálculos, valoracións, taxacións, peritaxes, estudos, informes, plans de traballo e outros traballos similares.
- Xestión de actividades obxecto dos proxectos a que se refire o apartado anterior, aínda que os proxectos fosen elaborados por un terceiro.
- Xestión de toda clase de industrias ou operacións e o exercicio, en xeral respecto delas, das actividades a que se refiren os apartados anteriores.

O PCEO en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos e Enxeñaría Agraria sería unha titulación que non presenta ningún tipo de duplicidade dentro do SUG. Sería a única oferta educativa que permitiría ao alumnado unha formación profunda nos ámbitos da produción, elaboración e conservación dos alimentos, da calidade e seguridade dos alimentos e do binomio alimentación-saúde de xeito global. A evolución do mercado das Denominacións de Orixe e Indicacións Xeográficas Protexidas nos últimos anos, unha fórmula moi apreciada en Galicia para potenciar a imaxe de mercado dos seus produtos, ou a importancia da agricultura ecolóxica en Galicia nos últimos anos, fai que o mercado laboral demande unha crecente número destes profesionais dentro de todos os elos da cadea agroalimentaria con gran potencial de crecemento para os próximos anos. Con esta dobre titulación, os estudantes disporán dunha formación versátil que favorecerá a súa inserción no mercado laboral grazas á adquisición de coñecementos que lles permitirán desenvolver tarefas multidisciplinares especialmente necesarias e valoradas.