

RECONOCIMIENTO DE GRADO EN INGENIERÍA AGROALIMENTARIA

UNIVERSIDAD DE SALAMANCA

**A: RECONOCIMIENTO DE 30 CRÉDITOS O MÁS**

TÍTULO UNIVERSITARIO: GRADO EN INGENIERÍA AGROALIMENTARIA				
CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR: Procesos y calidad en la industria alimentaria				
Código	Asignatura del Grado a Convalidar	Tipo de asignatura	Créditos	Módulos (*)
105819	Hidráulica. Máquinas y motores	Obligatoria	6	5
105822	Tecnología de los alimentos	Obligatoria	6	1
105824	Procesos de la industria alimentaria	Obligatoria	3	3
105825	Microbiología de las industrias alimentarias	Obligatoria	3	6
105826	Gestión y aprovechamiento de subproductos	Obligatoria	3	1
105828	Análisis físico químico, sensorial y microbiológico	Obligatoria	9	2
105838	Gestión de la calidad	Obligatoria	3	4
105841	Prácticas de Empresa	Optativa	6	8
105848	Nutrición	Optativa	3	7
TOTAL DE CRÉDITOS CONVALIDADOS			<b>36 + 6*</b>	

(\*) Módulo, según relación abajo indicada, que imparte los contenidos de las asignaturas objeto de reconocimiento.

Módulo profesional 1: Tecnología alimentaria. 10 ECTS/160 h
Módulo profesional 2: Análisis de alimentos. 8 ECTS/192 h
Módulo profesional 3: Tratamientos de preparación y conservación de alimentos. 15 ECTS/224 h
Módulo profesional 4: Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria. 7 ECTS/126 h
Módulo profesional 5: Mantenimiento electromecánico en industrias de proceso. 7 ECTS/96 h
Módulo profesional 6: Control microbiológico y sensorial de los alimentos. 4 ECTS/128 h
Módulo profesional 7: Nutrición y Seguridad Alimentaria. 5 ECTS/63 h
Módulo profesional 8: Formación en Centros de Trabajo. 22 ECTS/380 h

RECONOCIMIENTO DE GRADO EN INGENIERÍA AGROALIMENTARIA

UNIVERSIDAD DE SALAMANCA

**A: RECONOCIMIENTO DE 30 CRÉDITOS O MÁS**

TÍTULO UNIVERSITARIO: GRADO EN INGENIERÍA AGROALIMENTARIA				
CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR: Industria alimentaria				
Código	Asignatura del Grado a Convalidar	Tipo de asignatura	Créditos	Módulos (*)
105807	Bromatología	Obligatoria	3	5
105811	Operaciones básicas	Obligatoria	6	1
105822	Tecnología de alimentos	Obligatoria	6	2
105825	Microbiología de las industrias alimentarias	Obligatoria	3	5
105828	Análisis físico químico, sensorial y microbiológico	Obligatoria	9	5
105829	Fundamentos de ecología y gestión ambiental	Obligatoria	6	4
105838	Gestión de calidad	Obligatoria	3	3
105841	Prácticas de Empresa	Optativa	6	6
TOTAL DE CRÉDITOS CONVALIDADOS			<b>36 + 6*</b>	

(\*) Módulo, según relación abajo indicada, que imparte los contenidos de las asignaturas objeto de reconocimiento.

Módulo profesional 1: Procesos en la industria alimentaria. 225 h
Módulo profesional 2: Elaboración de productos alimentarios. 320 h
Módulo profesional 3: Gestión de calidad. 170 h
Módulo profesional 4: Técnicas de protección ambiental. 130 h
Módulo profesional 5: Microbiología y química alimentarias. 190 h
Módulo profesional 6: Formación en centros de trabajo. 380 h

RECONOCIMIENTO DE GRADO EN INGENIERÍA AGROALIMENTARIA

UNIVERSIDAD DE SALAMANCA

**A: RECONOCIMIENTO DE 30 CRÉDITOS O MÁS**

TÍTULO UNIVERSITARIO: GRADO EN INGENIERÍA AGROALIMENTARIA				
CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR: Gestión y organización de empresas agropecuarias				
Código	Asignatura del Grado a Convalidar	Tipo de asignatura	Créditos	Módulos (*)
105809	Organización y gestión de empresas	Básica	6	1
105816	Bases y tecnología de la producción animal	Obligatoria	6	3
105841	Prácticas de Empresa	Optativa	6	4 y 5
105842	Viticultura	Optativa	3	2
105847	Cultivos industriales y energéticos	Optativa	3	2
105854	Invernaderos y cultivos hortofrutícolas	Optativa	3	2
105857	Agricultura y producción ecológica	Optativa	3	2
TOTAL DE CRÉDITOS CONVALIDADOS			<b>24 + 6*</b>	

(\*) Módulo, según relación abajo indicada, que imparte los contenidos de las asignaturas objeto de reconocimiento.

Módulo profesional 1: Organización y gestión de una empresa agraria. 100 h
Módulo profesional 2: Producción agrícola. 370 h
Módulo profesional 3: Producción ganadera. 360 h
Módulo profesional 4: Formación en centros de trabajo. 380 h
Módulo profesional 5: Formación y orientación laboral. 65 h