

RECONOCIMIENTO DE GRADO EN INGENIERÍA AGROALIMENTARIA PLAN 2017

UNIVERSIDAD DE SALAMANCA

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

TÍTULO UNIVERSITARIO: GRADO EN INGENIERÍA AGROALIMENTARIA PLAN 2017				
CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR: Industria Alimentaria (LOGSE)				
Código	Asignatura del Grado a Convalidar	Tipo de asignatura	Créditos	Módulos (*)
108711	Operaciones Básicas de Alimentos	Obligatoria	6	2
108721	Química y Descriptiva de Alimentos	Obligatoria	3	8
108722	Tecnología de Alimentos	Obligatoria	6	4
108724	Microbiología de los Alimentos	Obligatoria	3	8
108728	Análisis Físico-Químico, Sensorial y Microbiológico de Alimentos	Obligatoria	6	8
10879	Fundamentos de Ecología y Gestión Ambiental	Obligatoria	6	6
108742	Gestión de Calidad	Obligatoria	3	5
108751	Prácticas en Empresa	Optativa	6*	10
TOTAL DE CRÉDITOS CONVALIDADOS			<b>33+6*</b>	

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

MÓDULO	HORAS	ECTS
Módulo profesional 2: Procesos en la industria alimentaria	225	
Módulo profesional 4: Elaboración de productos alimentarios	320	
Módulo profesional 5: Gestión de calidad	170	
Módulo profesional 6: Técnicas de protección ambiental	130	
Módulo profesional 8: Microbiología y química alimentarias	190	
Módulo profesional 10: Formación en centros de trabajo	380	

RECONOCIMIENTO DE GRADO EN INGENIERÍA AGROALIMENTARIA PLAN 2017

UNIVERSIDAD DE SALAMANCA

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

TÍTULO UNIVERSITARIO: GRADO EN INGENIERÍA AGROALIMENTARIA PLAN 2017				
CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR: Procesos y calidad en la industria alimentaria (LOE)				
Código	Asignatura del Grado a Convalidar	Tipo de asignatura	Créditos	Módulos (*)
108719	Hidráulica, Máquinas y Motores	Obligatoria	6	0191
108722	Tecnología de alimentos	Obligatoria	6	0462
108724	Microbiología de los Alimentos	Obligatoria	3	0467
108726	Procesos de Conservación en la Industria Alimentaria	Obligatoria	3	0465
108728	Análisis Físico-Químico, Sensorial y Microbiológico de Alimentos	Obligatoria	6	0464
108732	Nutrición	Optativa	3	0468
108739	Gestión y Aprovechamiento de Supproductos Agroindustriales	Obligatoria	3	0462
105841	Prácticas en Empresa	Optativa	6*	0474
108742	Gestión de Calidad	Obligatoria	3	0086
TOTAL DE CRÉDITOS CONVALIDADOS			<b>33+6*</b>	

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

MÓDULO	HORAS	ECTS
Módulo profesional 0462: Tecnología alimentaria	160	10
Módulo profesional 0464: Análisis de alimentos	192	8
Módulo profesional 0465: Tratamientos de preparación y conservación de alimentos	224	15
Módulo profesional 0086: Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria	126	7
Módulo profesional 0191: Mantenimiento electromecánico en industrias de proceso	96	7
Módulo profesional 0467: Control microbiológico y sensorial de los alimentos	128	4
Módulo profesional 0468: Nutrición y seguridad alimentaria	63	5
Módulo profesional 0474: Formación en centros de trabajo	380	22

RECONOCIMIENTO DE GRADO EN INGENIERÍA AGROALIMENTARIA PLAN 2017

UNIVERSIDAD DE SALAMANCA

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

<b>TÍTULO UNIVERSITARIO: GRADO EN INGENIERÍA AGROALIMENTARIA PLAN 2017</b>				
<b>CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR: Gestión y Organización de Empresas Agropecuarias (LOGSE)</b>				
<b>Código</b>	<b>Asignatura del Grado a Convalidar</b>	<b>Tipo de asignatura</b>	<b>Créditos</b>	<b>Módulos (*)</b>
108703	Administración de Empresas y Organización Industrial	Básica	9	1
108717	Bases y Tecnología de la Producción Animal	Obligatoria	6	3
108730	Viticultura	Optativa	3	2
108747	Frutas y Hortalizas: Producción y Comercialización	Optativa	3	2
108748	Alimentos Ecológicos: Producción y Comercialización	Optativa	3	2
108751	Prácticas en Empresa	Optativa	6*	8
<b>TOTAL DE CRÉDITOS CONVALIDADOS</b>			<b>24+6*</b>	

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

<b>MÓDULO</b>	<b>HORAS</b>	<b>ECTS</b>
Módulo profesional 1: Organización y gestión de una empresa agraria	100	
Módulo profesional 2: Producción agrícola	370	
Módulo profesional 3: Producción ganadera	360	
Módulo profesional 8: Formación en centros de trabajo	380	

RECONOCIMIENTO DE GRADO EN INGENIERÍA AGROALIMENTARIA PLAN 2017

UNIVERSIDAD DE SALAMANCA

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

TÍTULO UNIVERSITARIO: GRADO EN INGENIERÍA AGROALIMENTARIA PLAN 2017				
CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR: Vitivinicultura (LOE)				
Código	Asignatura del Grado a Convalidar	Tipo de asignatura	Créditos	Módulos (*)
108703	Administración de Empresas y Organización Industrial	Básica	9	0088-0089
108725	Valorización y Comercialización de Empresas Agroalimentarias	Obligatoria	3	0084
108730	Viticultura	Optativa	3	0077
108731	Enología	Optativa	3	0078-0080
108737	Ingeniería y Tecnología Enológicas y de Otras Industrias Fermentativas	Obligatoria	6	0078-0079-0080-0082
108742	Gestión de Calidad	Obligatoria	3	0086
108744	Análisis y Control de Vinos	Optativa	3	0081
108745	Bioquímica y Microbiología Enológicas	Optativa	3	0079
108751	Prácticas en Empresa*	Optativa	6*	0090
TOTAL DE CRÉDITOS CONVALIDADOS			<b>33+6*</b>	

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

MÓDULO	HORAS	ECTS
Módulo profesional 0077: Viticultura		9
Módulo profesional 0078: Vinificaciones		13
Módulo profesional 0079: Procesos bioquímicos		11
Módulo profesional 0080: Estabilización, crianza y envasado		9
Módulo profesional 0081: Análisis enológico		11
Módulo profesional 0082: Industrias derivadas		8
Módulo profesional 0084: Comercialización y logística en la industria alimentaria		6
Módulo profesional 0086: Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria		7
Módulo profesional 0088: Formación y orientación laboral		5
Módulo profesional 0089: Empresa e iniciativa emprendedora		4
Módulo profesional 0090: Formación en centros de trabajo		22