

### ANEXO 5

Organización de las asignaturas obligatorias a cursar por los estudiantes de grado en IAMR, mención IAyA, que se matriculen en el grado en CTA, mediante programa Doble Titulación

	Asignaturas de 2º curso
	Asignaturas de 3º curso
	Asignaturas de 4º curso

Tipo: obligatorio (OB), prácticas externas (PE), trabajo fin de grado (TFG)  
RMIAMR: reconocimiento mutuo IAMR

PRIMER CURSO RMIAMR							
	Código		Asignatura	Tipo	ECTS	Curso	Sem.
	Plan 2015	Plan 2009					
<b>Semestre 1º</b>	30811	26211	<a href="#">Química y Bioquímica de los alimentos</a>	OB	6,00	2	1
	30812	26212	<a href="#">Bromatología</a>	OB	6,00	2	1
	30813	26213	<a href="#">Microbiología de los alimentos</a>	OB	6,00	2	1
	30820	26220	<a href="#">Tecnología de los alimentos I</a>	OB	6,00	3	1
	30822	26222	<a href="#">Higiene alimentaria general</a>	OB	6,00	3	1
<b>Semestre 2º</b>	30815	26216	<a href="#">Análisis químico de los alimentos</a>	OB	6,00	2	2
	30816	26217	<a href="#">Análisis físico y sensorial de los alimentos</a>	OB	6,00	2	2
	30817	26218	<a href="#">Análisis microbiológico de los alimentos</a>	OB	6,00	2	2
	30828	26227	<a href="#">Higiene alimentaria aplicada</a>	OB	6,00	3	2
	30829	26229	<a href="#">Legislación alimentaria</a>	OB	6,00	3	2
SEGUNDO CURSO RMIAMR							
<b>Semestre 1º</b>	30824	26224	<a href="#">Salud pública y alimentación</a>	OB	6,00	3	1
	30830	26230	<a href="#">Tecnología de la leche y de ovoproductos</a>	OB	6,00	4	1
	30831	26231	<a href="#">Tecnología de la carne y del pescado</a>	OB	6,00	4	1
	30833	26233	<a href="#">Enología</a>	OB	6,00	4	1
	30834	26234	<a href="#">Gestión de la seguridad alimentaria</a>	OB	6,00	4	1
<b>Semestre 2º</b>	30819	26219	<a href="#">Nutrición y Dietética</a>	OB	6,00	2	2
	30826	26226	<a href="#">Cocinado industrial y restauración colectiva</a>	OB	6,00	3	2
	30835	26235	<a href="#">Practicum planta piloto</a>	OB	6,00	4	2
	30841	26236	<a href="#">Prácticas externas</a>	PE	6,00	4	2
	30842	26237	<a href="#">Trabajo fin de Grado</a>	TFG	6,00	4	2