

ANEXO 5

Organización de las asignaturas a cursar por los estudiantes de grado en IAMR, mención IAYA, que se matriculen en el grado en CTA, en la modalidad Doble grado consecutivo

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