

ANEXO I:

Programa de doble titulación:
Grado en Ciencia y Tecnología de los
Alimentos-Grado en Ingeniería
Agroalimentaria y del Medio Rural,
mención en Industrias Agrarias y
Alimentarias.



PROGRAMA DE DOBLE TITULACIÓN
FACULTAD DE VETERINARIA - ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR
[Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos – Grado en Ingeniería
Agroalimentaria y del Medio Rural, mención en Industrias Agrarias y
Alimentarias]

PREÁMBULO

Flexibilidad en la organización y diversificación curricular, son los principios inspiradores que el Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, articula para las propuestas de ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, como mecanismo de respuesta a las demandas de una sociedad en constante transformación.

La Facultad de Veterinaria y la Escuela Politécnica Superior, son conscientes de que estas demandas sociales requieren de egresados universitarios con una formación más completa, con una óptica multidisciplinar y con una diversidad formativa curricular que responda a sus requerimientos.

Por ello, teniendo en cuenta los núcleos formativos comunes de dos de las titulaciones que se ofertan y la posibilidad de complementarse, dentro del marco de la simultaneidad de estudios regulada en el Acuerdo del Consejo de Gobierno de la Universidad de Zaragoza, de 03 de abril de 2017, se considera conveniente adecuar su oferta académica con la implantación de un doble título de grado, articulando una programación docente que permita al estudiante cursar secuencialmente los dos títulos implicados.

=====

OBJETIVOS DEL PROGRAMA DE DOBLE TITULACIÓN

La Escuela Politécnica Superior y la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza acuerdan el establecimiento del presente programa regulador de doble titulación que, mediante el diseño de un itinerario curricular conjunto, permita a sus estudiantes cursar simultáneamente y obtener los títulos que se especifican en el presente apartado.

La doble titulación implica la elaboración de un itinerario curricular específico que, aplicando los reconocimientos de créditos pertinentes y evitando duplicidades de contenidos, conduzca a la graduación de los estudiantes en las dos titulaciones concernidas, sin que suponga modificación de sus planes de estudios, ni elaboración de ninguno otro nuevo.

Los estudiantes que finalicen el itinerario curricular conjunto establecido en el presente programa obtendrán los dos siguientes títulos universitarios oficiales:

- Graduado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural [mención en Industrias Agrarias y Alimentarias]
- Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

TITULACIONES IMPLICADAS

Antes de la implantación del EEES, la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos era una titulación de sólo segundo ciclo que se impartía en la Facultad de Veterinaria, titulación a la que podían acceder los titulados en Ingeniería Técnica Agrícola, Especialidad Explotaciones Agropecuarias, que se impartía en la Escuela Politécnica Superior, completando así su formación universitaria con un excelente currículum académico y profesional muy valorado en el mundo laboral.

Por aplicación del actual sistema de ordenación de enseñanzas universitarias oficiales, ambos estudios tienen el mismo nivel académico de Grado y ante una adecuación de itinerario curricular para acceder a una doble titulación, se considera como idónea, de entre las tres menciones del Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural, la de Industrias Agrarias y Alimentarias.

La simultaneidad de ambos estudios implica el reconocimiento de créditos en ambas direcciones, de manera que se posibilite el acceso de los estudiantes del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos a los estudios del Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural y viceversa, cuando ya hayan superado los créditos equivalentes a tres cursos académicos en la titulación de origen, facilitando la obtención del doble título con la superación de 120 ECTS en la titulación destino.

Los responsables académicos de esta doble titulación serán la Escuela Politécnica Superior y la Facultad de Veterinaria.

REQUISITOS DE ACCESO AL PROGRAMA

Para poder acceder al presente programa de doble titulación el estudiante deberá tener aprobados, al menos, 180 créditos de la titulación origen y no haber defendido el trabajo de fin de grado.

Se entenderá como titulación origen aquella que se encuentra cursando el estudiante y a través de la que, previa superación de los 180 ECTS requeridos, podrá acceder a la titulación destino, o segunda titulación.

El itinerario definido en este programa de doble titulación se aplicará exclusivamente a los estudiantes que opten específicamente por esta modalidad, de cada uno de los grados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos e Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural (Especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias).

También podrán optar al programa los egresados de cada una de las titulaciones de grado implicadas.

OFERTA DE PLAZAS

Se procurará modular la oferta de plazas a las disponibilidades docentes, de forma que se garantice una formación adecuada del estudiante.

El número de estudiantes que pueden ser admitidos al programa de doble titulación se hará público para cada curso académico, conforme a la distribución

por segmentos o cursos que, en su caso, se efectúe para las plazas reservadas a cambio de estudios, sistema mediante el que habrá de solicitarse la admisión.

La admisión de egresados deberá efectuarse mediante el procedimiento de acceso general.

Los estudiantes de la titulación origen interesados en participar en este programa deberán presentar la solicitud, en el centro donde se imparta la titulación destino a la que desean acceder, en los siguientes plazos:

- Del 15 al 30 de julio
- Del 15 al 30 de septiembre

Junto con la solicitud de admisión deberá presentarse un resumen del expediente académico con indicación de la nota media y de los créditos superados en la titulación origen.

ÓRGANOS DE SELECCIÓN DE ESTUDIANTES

La admisión será resuelta por la dirección del centro de la titulación destino, por desconcentración de funciones del Rector de la Universidad de Zaragoza.

A tal efecto se valorarán y ordenarán las solicitudes teniendo en cuenta la nota media del expediente. En caso de empate se tendrá en cuenta el número de créditos superados en la titulación origen y si el empate persistiera, la nota de acceso a la universidad en esta misma titulación.

El centro de la titulación destino publicará la correspondiente resolución en el tablón de anuncios e informará a los estudiantes seleccionados sobre su situación y sobre los plazos para la formalización de la matrícula.

Los estudiantes admitidos se matricularán en la titulación destino, conforme al grado de experimentalidad establecido para la misma en el correspondiente decreto de precios públicos.

El régimen de becas aplicable a estos estudiantes será el regulado en la convocatoria de becas de carácter general publicada por el ministerio con competencias en la materia para el correspondiente curso académico.

A los estudiantes matriculados en este programa de doble titulación les será de aplicación, en cada una de las titulaciones que curse, el régimen de permanencia establecido por la Universidad de Zaragoza.

PROGRAMA DETALLADO DE ESTUDIOS

Los créditos de carácter básico, obligatorio y optativo objeto de reconocimiento para cada una de las titulaciones del programa, han de ser acordados por las respectivas Comisiones de Garantía de la Calidad de las Titulaciones de los Grados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos e Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural y posteriormente ratificados por las Juntas de Centro de la Facultad de Veterinaria y la Escuela Politécnica Superior.

A estos efectos, se han establecido los correspondientes reconocimientos de créditos de asignaturas de ambas titulaciones, conforme constan en el Anexo 1 y

cuya validez se circunscribe exclusivamente al ámbito del itinerario del programa de doble titulación, circunstancia que ha de explicitarse en las certificaciones académicas que se expidan.

Atendiendo a este reconocimiento de créditos, los estudiantes que accedan a través de este programa al Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural (mención Industrias Agrarias y Alimentarias) desde el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, deberán cursar las asignaturas que se indican en el Anexo 2, que con una carga total de 120 ECTS, comprenden 19 asignaturas de carácter básico y obligatorio, incluido el Trabajo de Fin de Grado, además del Idioma moderno B1, en su caso.

De igual modo, los estudiantes que, a través de este programa, accedan al Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos desde el Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural (mención Industrias Agrarias y Alimentarias), deberán cursar las asignaturas relacionadas en el Anexo 3, que con una carga total de 120 ECTS, comprenden 20 asignaturas, incluido el Trabajo de Fin de Grado, las Prácticas Externas y el Prácticum.

El trabajo fin de grado podrá ser único y ser defendido ante un tribunal compuesto por miembros de los dos Centros responsables, siempre y cuando se alcancen las competencias asociadas a ambas titulaciones, conforme así sea acordado por ambas Comisiones de Garantía de la Calidad de las titulaciones implicadas, procediéndose, en su caso, a la correspondiente adaptación normativa.

PLANIFICACIÓN DOCENTE Y DESARROLLO TEMPORAL DEL PROGRAMA

La ordenación académica relativa a las asignaturas de cada titulación será asumida por el Centro al que corresponda su docencia.

La programación docente de horarios, lugar de impartición de clases y calendario de pruebas de evaluación se publicará a principio de cada curso académico y se elaborará atendiendo a las peculiaridades de este programa, facilitando que el estudiante pueda compatibilizar la asistencia y seguimiento de la docencia que deba recibir en cada una de las titulaciones origen y destino.

El estudiante del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos que acceda mediante el itinerario de este programa al título de Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural (mención Industrias Agrarias y Alimentarias) deberá cursar los 120 créditos establecidos, conforme a la siguiente distribución:

CURSO	Nº ASIGNATURAS	Nº CRÉDITOS
1º	3	18
2º	8	48
3º	4	24
4º	4	30

Agrupadas estas asignaturas por semestres, 11 corresponden al primer semestre del curso y 7 al segundo semestre, además del Trabajo de Fin de Grado.

El estudiante del Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural (mención Industrias Agrarias y Alimentarias) que acceda mediante el itinerario de este programa al título de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, deberá cursar los 120 créditos establecidos, conforme a la siguiente distribución:

CURSO	Nº ASIGNATURAS	Nº CRÉDITOS
1º	0	0
2º	7	42
3º	6	36
4º	7	42

Agrupadas estas asignaturas por semestres, 10 corresponden al primer semestre del curso y 9 al segundo semestre, además del Trabajo de Fin de Grado.

De acuerdo con estas secuenciaciones de asignaturas se establece la organización académica por cursos y semestres que se indica en el Anexo 4 para el Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural y en el Anexo 5 para el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, respetando, en la medida de lo posible, el orden lógico de temporalidad seguido para los estudiantes de nuevo ingreso de ambas titulaciones. El Centro responsable programará los horarios de las asignaturas afectadas para facilitar a los estudiantes de este programa la secuenciación propuesta.

COMPROMISO DE LOS CENTROS

El reconocimiento de créditos entre las titulaciones del programa, conforme al Anexo 1, se aplicará y tendrá virtualidad académica una vez finalizados los estudios, excepción hecha del trabajo de fin de grado y con carácter previo a su depósito.

Dado que las normativas de trabajo fin de estudios de ambos centros difieren en algunos aspectos tales como nombramiento de tribunales y fechas de defensa, las Comisiones de Garantía de la Calidad de ambas titulaciones podrán adoptar las medidas que procedan para garantizar que los estudiantes de la doble titulación puedan defender sus trabajos de acuerdo con lo establecido en este programa.

Siempre que no haya sido habilitada la posibilidad de un Trabajo de Fin de Grado único, conforme a las prescripciones apuntadas en el apartado 'Programa detallado de estudios', el Trabajo de Fin de Grado deberá ser defendido en cada una de las titulaciones de forma independiente, una vez cumplidos los requisitos establecidos en las respectivas memorias de verificación.

Una vez superado el currículo académico completo de alguna de las dos titulaciones, el estudiante podrá solicitar el correspondiente título académico de esa titulación, sin perjuicio de tener pendiente de superar créditos en la segunda titulación.

ABANDONO DEL PROGRAMA

Una vez iniciado el itinerario de doble titulación, el estudiante puede abandonarlo cuando lo desee y solicitar la transferencia de créditos cursados en la titulación destino para que se incorporen a su expediente en el Centro de la titulación origen.

En caso de abandono, se procederá a la anulación de los créditos reconocidos por aplicación del programa de doble titulación, puesto que el reconocimiento de asignaturas contenido en el Anexo 1, tiene validez exclusiva para el itinerario curricular específico del programa.

CUSTODIA DE EXPEDIENTES Y EXPEDICIÓN DE TÍTULOS

Cada uno de los centros, Escuela Politécnica Superior y Facultad de Veterinaria, se responsabiliza de la custodia de los expedientes de los estudiantes de la titulación que imparte y será responsable de la tramitación del título universitario que le corresponda.

COMISIÓN DE SEGUIMIENTO

A efectos de realizar el seguimiento que garantice el cumplimiento de este programa y la garantía de los estudiantes que opten por esta vía, se constituye una Comisión de Seguimiento del Programa de Doble Titulación, compuesta por los siguientes cargos:

- Presidente de la Comisión de Garantía de la Calidad del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
- Presidente de la Comisión de Garantía de la Calidad del Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural
- Coordinador de la titulación del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
- Coordinador de la titulación del Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural

La Comisión de seguimiento deberá constituirse en el plazo de un mes desde la entrada en vigor del presente programa y se reunirá al menos una vez cada curso académico, así como cuando lo soliciten dos miembros de la misma.

Cada año la Comisión elaborará un informe de seguimiento de este doble grado, que los representantes de cada titulación presentarán ante las respectivas comisiones de Garantía de la Calidad de los Grados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos e Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural.

MODIFICACIÓN O EXTINCIÓN DE PLANES DE ESTUDIO

Si alguno de los planes de estudios implicados en este itinerario de doble titulación fuera modificado, la Comisión de Seguimiento del Programa revisará las posibles modificaciones y realizará la adaptación de las tablas contenidas en los anexos que correspondan, previa aprobación de los reconocimientos que procedan por las Comisiones de Garantía de la Calidad de cada título.

VIGENCIA DEL PROGRAMA

El presente programa podrá ser modificado, en cualquier momento, para adaptarlo a la normativa académica de la Universidad de Zaragoza.

El presente programa se renovará cada curso académico automáticamente, salvo que medie informe desfavorable de alguna de las Comisiones de Garantía de la Calidad de los Grados participantes.

En Huesca/Zaragoza, a ___ de _____ de 2017

Por la Escuela Politécnica Superior

Por la Facultad de Veterinaria

Francisco J. García Ramos
Director

F. Manuel Gascón Pérez
Decano

VºBº
Vicerrector de Política Académica

ANEXO 1

Reconocimiento de asignaturas de carácter básico y obligatorio

	Asignaturas de 1 ^{er} curso
	Asignaturas de 2 ^o curso
	Asignaturas de 3 ^{er} curso
	Asignaturas de 4 ^o curso

Carácter: básico (FB), obligatorio (OB), optativo (OP).

GRADO IAMR			GRADO CTA				
Código	Asignatura	Tipo	Código		Asignatura	Tipo	
			Plan 2015	Plan 2009			
28900	Matemáticas I	FB	30800	26208	Química general	FB	
28901	Física I	FB	30801	26204	Fundamentos de Química Analítica	FB	
28902	Química I	FB	30802	26201	Física general y fund. del Análisis físico	FB	
28905	Matemáticas II	FB	30803	26205	Matemáticas	FB	
28906	Física II	FB	30809	26207	Prod. de materias primas en la ind. ali.	OB	
28907	Química II	FB	30804	26206	Microbiología	FB	
28909	Biología	FB	30805	26209	Técnicas instrumentales de análisis quí.	FB	
28912	Ciencia animal I	OB	30806	26202	Fisiología general y de la nutrición	FB	
28915	Fundamentos de admin. de empresas	FB	30807	26200	Bioquímica	FB	
28920	Biotecnología	OB	30808	26203	Fundamentos de la economía aliment.	FB	
28922	Economía agraria	OB	30810	26210	Fundamentos de Ingeniería Química	FB	
28936	Operaciones básicas I	OB	30814	26214	Dirección de empresas alimentarias	OB	
28937	Operaciones básicas II	OB	30818	26215	Op. básicas en la industria alimentaria	OB	
28938	Fund. de la tecnología de los alimentos	OB	30821	26221	Biotecnología alimentaria	OB	
28939	Gest. de la calidad de las ind. agroalime.	OB	30823	26223	Gest. integral de la calidad en la ind. ali.	OB	
28951	Tecnología de las ind. agroalimentarias	OB	30825	26225	Tecnología de los alimentos II	OB	
24900	Idioma moderno B1**	OB	30827	26228	Diseño ind. y gestión medioambiental	OB	
	Asignaturas optativas (22ECTS)	OP	30832	26232	Tecnología de productos vegetales	OB	
Los 22 ECTS optativos de GIAMER se reconocen por los 10 ECTS optativos cursados en el grado de CTA, la asignatura 30835: Practicum Planta Piloto y la 30841 Prácticas externas. Los 10 ECTS optativos del Grado en CTA se reconocen por los 22 optativos cursados en GIAMER. La asignatura 24900 no será reconocida si no está superada en el plan de estudios de origen.			24900	-----	Idioma moderno B1**	OB	

ANEXO 2

Asignaturas a cursar por los egresados del Grado en CTA, que soliciten matricularse en el grado en IAMR, mención IAYa

Carácter: básico (FB), obligatorio (OB)

	Asignaturas de 1 ^{er} curso
	Asignaturas de 2 ^o curso
	Asignaturas de 3 ^{er} curso
	Asignaturas de 4 ^o curso

CTA IAMR					
Código	Asignatura	Tipo	ECTS	Curso	Sem.
28903	Informática	FB	6,0	1	1
28904	Geología, edafología y climatología	FB	6,0	1	1
28908	Expresión gráfica	FB	6,0	1	2
28910	Estadística	FB	6,0	2	1
28911	Botánica	OB	6,0	2	2
28913	Motores y máquinas	OB	6,0	2	1
28914	Topografía, cartografía y fotogrametría	OB	6,0	2	1
28916	Fitotecnia	OB	6,0	2	2
28917	Ecología y gestión de subproductos agroindustriales	OB	6,0	2	2
28918	Resistencia de materiales y cálculo de estructuras	OB	6,0	2	2
28919	Electrotecnia y electrificación rural	OB	6,0	2	1
28921	Hidráulica	OB	6,0	3	1
28923	Proyectos	OB	6,0	3	1
28940	Ingeniería de las industrias agroalimentarias	OB	6,0	3	2
28941	Construcciones agroindustriales	OB	6,0	3	2
28950	Diseño y optimización de industrias agroalimentarias	OB	6,0	4	1
28952	Equipos auxiliares y control de procesos	OB	6,0	4	1
28953	Instalaciones agroindustriales	OB	6,0	4	1
24900	Idioma moderno B1**	OB	2,0	4	2
28964	Trabajo fin de Grado (Industrias agrarias y alimentarias)	TFG	12,0	4	2

** Solo para los alumnos de grado en CTA del plan 2009

ANEXO 3

Asignaturas a cursar por los egresados del grado en IAMR, mención IAyA, que soliciten matricularse en el grado en CTA

	Asignaturas de 1 ^{er} curso
	Asignaturas de 2 ^o curso
	Asignaturas de 3 ^{er} curso
	Asignaturas de 4 ^o curso

Carácter: básico (FB), obligatorio (OB)

IAMR CTA						
Código		Asignatura	Tipo	ECTS	Curso	Sem.
Plan 2015	Plan 2009					
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
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
30819	26219	Nutrición y Dietética	OB	6,00	2	2
30820	26220	Tecnología de los alimentos I	OB	6,00	3	1
30822	26222	Higiene alimentaria general	OB	6,00	3	1
30824	26224	Salud pública y alimentación	OB	6,00	3	1
30826	26226	Cocinado industrial y restauración colectiva	OB	6,00	3	2
30828	26227	Higiene alimentaria aplicada	OB	6,00	3	2
30829	26229	Legislación alimentaria	OB	6,00	3	2
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
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

ANEXO 4

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

	Asignaturas de 1 ^{er} curso
	Asignaturas de 2 ^o curso
	Asignaturas de 3 ^{er} curso
	Asignaturas de 4 ^o curso

Carácter: básico (FB), obligatorio (OB). RMCTA: reconocimiento mutuo CTA

PRIMER CURSO RMCTA						
	Código	Asignatura	Tipo	ECTS	Curso	Sem.
Semestre 1^o	28903	Informática	FB	6,00	1	1
	28904	Geología, edafología y climatología	FB	6,00	1	1
	28910	Estadística	FB	6,00	2	1
	28913	Motores y máquinas	OB	6,00	2	1
	28919	Electrotecnia y electrificación rural	OB	6,00	2	1
Semestre 2^o	28908	Expresión gráfica	FB	6,00	1	2
	28911	Botánica	OB	6,00	2	2
	28916	Fitotecnia	OB	6,00	2	2
	28917	Ecología y gestión de subproductos agroindustriales	OB	6,00	2	2
	28918	Resistencia de materiales y cálculo de estructuras	OB	6,00	2	2
SEGUNDO CURSO RMCTA						
Semestre 1^o	28914	Topografía, cartografía y fotogrametría	OB	6,00	2	1
	28921	Hidráulica	OB	6,00	3	1
	28923	Proyectos	OB	6,00	3	1
	28952	Equipos auxiliares y control de procesos	OB	6,00	4	1
	28953	Instalaciones agroindustriales	OB	6,00	4	1
	28950	Diseño y optimización de industrias agroalimentarias	OB	6,00	4	1
Semestre 2^o	28940	Ingeniería de las industrias agroalimentarias	OB	6,00	3	2
	28941	Construcciones agroindustriales	OB	6,00	3	2
	24900	Idioma moderno B1**	OB	2,0	4	2
	28964	Trabajo fin de Grado (Industrias agrarias y alimentarias)	TFG	12,00	4	2

** Solo para los alumnos de grado en CTA del plan 2009

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					
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