

**ANEXO XIII: PROPUESTA DE RECONOCIMIENTO DE GRADO EN 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	Asignaturas del Grado a reconocer	Tipo de asignatura	ECTS	Módulos (*)
105822	Tecnología de los alimentos	Obligatoria	6	1
105826	Gestión y aprovechamiento de supproductos	Obligatoria	3	1
105828	Análisis físico químico, sensorial y microbiológico	Obligatoria	9	2
105824	Procesos de la industria alimentaria	Obligatoria	3	3
105838	Gestión de la calidad	Obligatoria	3	4
105819	Hidráulica. Máquinas y motores	Obligatoria	6	5
105825	Microbiología de las industrias alimentarias	Obligatoria	3	6
105848	Nutrición	Optativa	3	7
105841	Prácticas en empresa	Optativa	6	8
TOTAL CRÉDITOS RECONOCIDOS			36 + 6*	

**ANEXO XIII: PROPUESTA DE RECONOCIMIENTO DE GRADO EN GRADO EN INGENIERÍA AGROALIMENTARIA
UNIVERSIDAD DE SALAMANCA**

(*) 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