

**ANEXO IX: PROPUESTA DE RECONOCIMIENTO DE GRADO EN INGENIERÍA AGROALIMENTARIA
UNIVERSIDAD DE LEÓN**

A: RECONOCIMIENTO DE 30 CRÉDITOS O MÁS

TÍTULO UNIVERSITARIO: Grado en Ingeniería Agroalimentaria				
CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR: Procesos y Calidad en al Industria Alimentaria				
Código	Asignatura del Grado a reconocer	Tipo de asignatura	Créditos	Módulos (*)
	Biología y Microbiología General	Obligatoria	6	1
	Análisis de los alimentos	Obligatoria	4,5	2
	Procesos en Industrias Alimentarias	Obligatoria	6	3
	Calor y Frío Industrial	Obligatoria	6	3
	Gestión Ambiental y de la Calidad en Industrias Agroalimentarias	Obligatoria	4,5	4
	Control Microbiológico e Higiénico en las Industrias Agroalimentarias	Obligatoria	6	5 y 6
	Automatización y Control de Procesos	Obligatoria	4,5	7
	Industrias de Alimentos de Origen Animal	Optativa	6	8
	Industrias de Alimentos de Origen Vegetal	Optativa	6	
	Marketing Agroalimentario	Optativa	3	9
	Prácticas en empresa		12	10
TOTAL DE CRÉDITOS RECONOCIDOS			52,5 + 12*	

ANEXO IX: PROPUESTA DE RECONOCIMIENTO DE GRADO EN INGENIERÍA AGROALIMENTARIA UNIVERSIDAD DE LEÓN

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

Módulo Profesional 1: Biotecnología alimentaria 6 ETCS
Módulo Profesional 2: Análisis de alimentos 8 ETCS
Módulo Profesional 3: Tratamientos de preparación y conservación de los alimentos 15 ETCS
Módulo Profesional 4: Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria 7 ETCS
Módulo Profesional 5: Control microbiológico y sensorial de los alimentos 4 ETCS
Módulo Profesional 6: Nutrición y Seguridad Alimentaria 5 ETCS
Módulo Profesional 7: Procesos integrados en la industria alimentaria 8 ETCS
Módulo Profesional 8: Tecnología alimentaria 10 ETCS
Módulo Profesional 9: Comercialización y logística en la industria alimentaria 6 ETCS
Módulo Profesional 10: Formación en centro de trabajo 22 ETCS