• FRANCIA: AgroParisTech

http://www2.agroparistech.fr/

Escuela de Ingenieros dedicada a las Ciencias Biológicas aplicadas a la agricultura, alimentos, recursos forestales, biodiversidad y ecología. Situada en los primeros puestos en los rankings internacionales en los ámbitos de Agricultura y Forestal.





Campus AgroParis-Saclay à Palaiseau

Coordinadora: Mª Lourdes Sánchez Paniagua (lousanchez@unizar.es)



AgroParisTech:



- Nivel académico de francés B2 imprescindible.
- El segundo año del curso de ingeniería es el más adecuado para los estudiantes de intercambio en el ámbito de ciencia de alimentos porque incluye muchas asignaturas opcionales, lo que permite mayor flexibilidad.
- Solamente estudiantes de 4º: 1er o 2º cuatrimestre o curso completo.
- En el primer semestre se imparte docencia básica común del dominio. Hay cuatro dominios:
- Dominio 1: producción sostenible, sectores, territorios
- Dominio 2: ingeniería de alimentos, biomoléculas y energía.
- Dominio 3: gestión e ingeniería ambiental
- Dominio 4: ingeniería y salud: hombre, bioproductos, medio ambiente



AgroParisTech:



Convalidación del primer cuatrimestre: varias asignaturas obligatorias y optativas (7 de 2 ECTS y 3 de 6 ECTS) se convalidan por todas las asignaturas del 1^{er} cuatrimestre. Hay mucha optatividad de asignaturas aunque a veces llegan al máximo de estudiantes y hay que modificar la opción. La asignaturas allí son más cortas, 2-3 semanas de contenido teórico, resto trabajos individuales y en grupo.

Segundo cuatrimestre: optativas (8 ECTS), prácticas en empresa (9 ECTS) y

proyecto final de ingeniero (10 ECTS)

Centro donde se imparten las asignaturas:
 Campus AgroParis-Saclay à Palaiseau
 (a 30 min de París en tren)

Posibilidad de alojamiento universitario en el campus





BOLONIA



Coordinadora: Susana Lorán Ayala: sloran@unizar.es



Destino: "Campus di Scienze degli Alimenti", que forma parte de la Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria de la Universidad de Bolonia

http://www.foodsci.unibo.it/content/view/full/5718





Nº Meses totales de convenio: 24.

2 estudiantes/12 meses 3º de CTA-1 y 2º cuatrimestre:

Pendientes de 3º (no tienen equivalencia en destino): SPA, HAG, Cocinado, Legislación

Ganadas a 4º:

Tecnología de la carne y pescado, Enología, Tecnología Vegetales + 2 optativas

- 4º de CTA-1 y 2º cuatrimestre (Preferente)

Pendiente: GSA (no equivalencia) y TFG



Universidad de Debrecen (Hungría)

Faculty of Agricultural and Food Sciences and Environmental Management



- Complicado montar un contrato de estudios... pero acabamos haciéndolo!!
 → Necesidad de seleccionar asignaturas de 3º y 4º
- Ciudad cosmopolita, mucho estudiante internacional. Buen ambiente. Barata.
- Inglés B1 (fácil de seguir).



Elisa Gayán: elisago@unizar.es

Nivel de ingles MUY ALTO: "proficient" o equivalente.

- No se necesita ningún título para el contrato de estudios, pero obligatorio tener el nivel de inglés exigido
- https://www.kuleuven.be/english/admissions/lang/lang-test
 - ≥ 550 puntos en TOEFL-test (= ≥ 213 en computer TOEFL test o ≥ 79 on the TOEFL iBT)
 - ≥ 6.5 puntos en <u>IELTS-test</u>
 - C1 Advanced (CAE) or the C2 Proficiency (CPE) en Cambridge
 - B2 alto o C1 de la EOI



SOLO alumnos de 4º. Opciones:

- 1) Un cuatrimestre:
 - 2º cuatrimestre
 - Cursar cuatro asignaturas, convalidable por dos optativas, prácticum y prácticas externas.
 - El TFG se hace en España (opción de revisión bibliográfica).
- 2) Curso completo: dos opciones:
 - 2A) Trabajo de laboratorio (Erasmus Dissertation, convalidable por TFG y alguna asignatura) + 1/2 asignaturas optativas. Obligatorio la escritura y defensa oral del trabajo EN INGLÉS en KU Leuven. Buscar con tiempo el tema!
 - 2B) Solo asignaturas convalidables por asignaturas de 3º y 4º (Tecnología I, GSA, Vegetales, optativas). Opción de hacer el TFG en España (revisión bibliográfica).

Consultar asignaturas en KU Leuven:

https://onderwijsaanbod.kuleuven.be/opleidingen/e/SC_51315093.htm?pdf=1#bl=01,02,03,05





NÁPOLES
http://www.unina.it
Campus de Portici
Idioma **italiano**

Calendario académico:

1º Cuatrimestre: de septiembre a febrero

2º Cuatrimestre: de marzo a junio/julio





NÁPOLES http://www.unina.it Campus de Portici Idioma italiano

Buenas opciones de intercambio para:

- 1. Alumnos de 3º en 2º cuatrimestre. Asignaturas equivalentes a Higiene General, Higiene Aplicada, Legislación Alimentaria, Prácticum y alguna optativa. También alguna asignatura de 2º. Pero hay cambios cada año, tanto de asignaturas como de cuatrimestre
- 2. Alumnos de 3º, curso completo (en caso de haber una sola solicitud). Se quedan pendientes algunas asignaturas de 3º, pero a cambio se cursan algunas de 4º (dos optativas, Enología, prácticum, prácticas externas)
- 3. Alumnos de 4º, 2º cuatrimestre. Asignaturas equivalentes al prácticum, dos optativas y prácticas externas. Se quedaría pendiente el TFG.

Se pueden elegir asignaturas de dos grados:

Scienze Gastronomiche Mediterranee

https://www.orientamento.unina.it/corsidistudio/scienze-gastronomiche-mediterranee/

Tecnologie Alimentari

https://www.orientamento.unina.it/corsidistudio/tecnologie-alimentari/





ANKARA (Turquía)

http://fde.metu.edu.tr/
Docencia en idioma INGLÉS
Facultad de Ingeniería

Calendario:

1º Semestre: clases de principios de octubre a principios de enero, exámenes en enero.

2º Semestre: mitad de febrero a final de mayo, exámenes en junio.

ANKARA (Turquía)

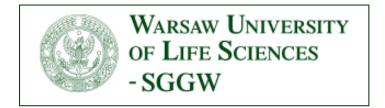


Buenas opciones de intercambio para:

- 1. Alumnos de 3º, primer cuatrimestre. Asignaturas equivalentes a Tecno I y Tecno II, Biotecnología, optativas. NO LO RECOMIENDO POR LAS FECHAS.
- Alumnos de 3º, 2º cuatrimestre.
- 3. Alumnos de 4º, 2º cuatrimestre. Asignaturas equivalentes al prácticum, dos optativas y prácticas externas. Se queda pendiente el TFG.

Algunos ejemplos de asignaturas (puede haber cambios):

- -Idiomas
- -Physical Properties of Food Materials
- -Biochemical Changes in Raw Foods
- -Applied Food Microbiology
- -Food Technology
- -Chemistry of Food Preservation and Packaging
- -Food Plant Sanitation
- -Food Quality Control
- -Engineering Principles of Novel Food Preservation Technologies

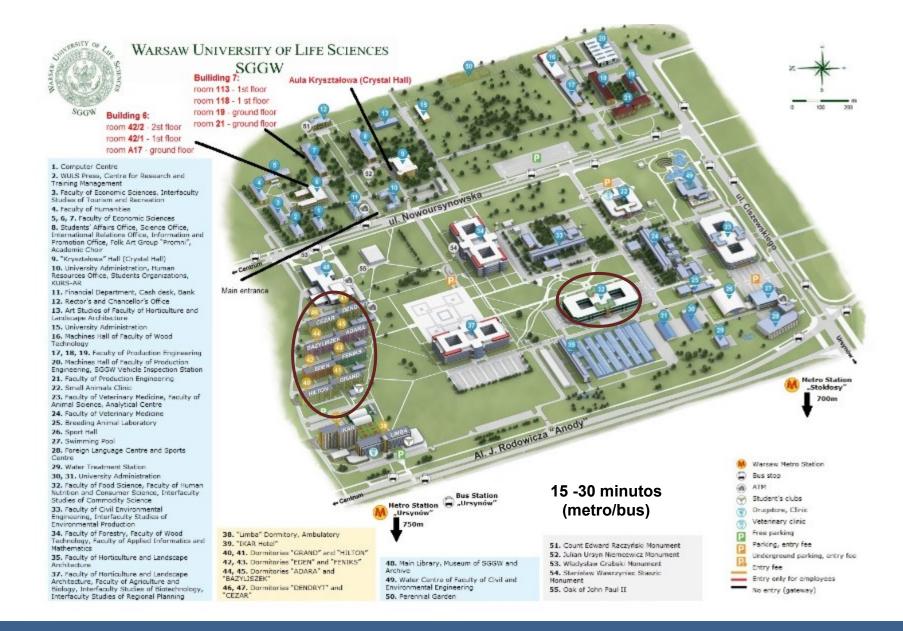


ERASMUS VARSOVIA

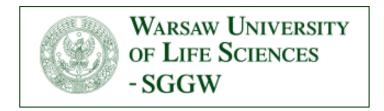


Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos





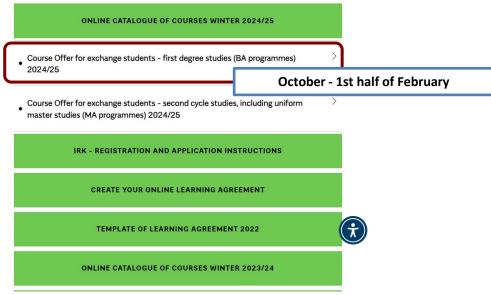




✓ **Destinatarios:** Alumnos de 3° y 4° de CTA→ Primer cuatrimestre→ 3 plazas

https://www.sggw.edu.pl/wspolpraca/wspolpraca-miedzynarodowa/erasmus/ue/





✓ Competencia lingüística: B2





ALOJAMIENTO

- ✓ En el campus:
 - ✓ Habitación individual → 110-150 euros/mes
 - ✓ Habitación doble: 90-120 euros/mes

http://adiss.sggw.pl/



https://www.otodom.pl/









TRANSPORTE PÚBLICO

- √ 13 euros/mes. 33 euros/3 meses. Tarjeta <26 años</p>
- ✓ Transporte público: https://www.ztm.waw.pl/
- ✓ Autobús largo recorrido: https://www.flixbus.pl/

https://jakdojade.pl/onboarding

✓ Trenes: https://pkp.pl/



COMIDA Y BEBIDA

1 EURO: 4,4 zł (zloty)

- ✓ Restaurante en el centro: 10-15 euros
- ✓ Cerveza: 2- 4 euros
- ✓ Menú→ Pizza o McDonald's cerca de la Universidad: 7 euros

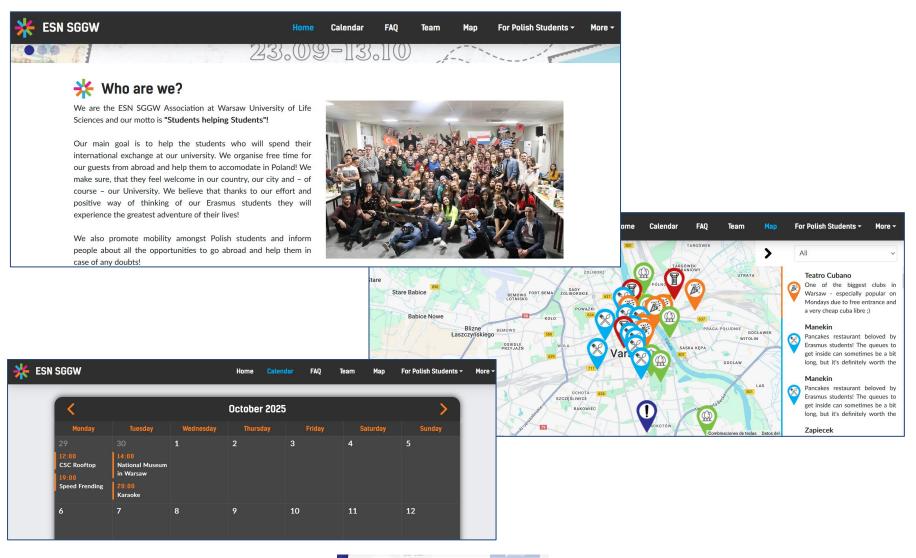
VUELOS







ERASMUS STUDENT NETWORK (ESN)













dziękuję !!!! Gracias!!

No hablo polaco= NIE MÓWI POLSKI

Entrevistas personales y más info.... Marta Herrera Sánchez: herremar@unizar.es



MOVILIDAD AMÉRICA LATINA

✓ Argentina

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE CÓRDOBA (Córdoba)

• Licenciatura en Tecnología de los Alimentos (4 años)

Plan de Estudios: https://www.ucc.edu.ar/carreras/tecnologia-de-los-

alimentos

PRIMER AÑO

- Química general I
- Matemática I
- Biología I Introducción a la filosofía
- Cadena agroalimentaria
- Química general II
- Fisico-química I

SEGUNDO AÑO

- Fisico-química II
- Microbiología general
- Bromatología y legislación alimentaria
- Tecnología de los alimentos I Antropología
- Química orgánica
- Higiene y seguridad alimentaria
- Tecnología de los alimentos II
- Microbiología de los alimentos

Estadística descriptiva

TERCER AÑO

- Bioquímica de los alimentos I
- Sistema de gestión de la calidad
- Estadística aplicada
- Tecnología de oleaginosas Tecnología fruti-horticola
- Introducción a la innovación
- Doctrina social cristiana
- Tecnología de los cereales
- Sistema de gestión de la inocuidad
- Bioquímica de los alimentos II

CUARTO AÑO

- Tecnología de carnes
- Tecnología de lácteos
- Tecnología de bebidas
- Fisico-quimica de los alimentos
- Tecnología de la industria panadera
- Tecnología de las golosinas
- Evaluación de proyectos
- Marketing y desarrollo de nuevos productos
- Plan de regocios

Coordinador:

✓ Raúl C. Mainar Jaime: rcmainar@unizar.es



Programa de Movilidad en España- SICUE

Curso 2026–2027

¿Qué es el Programa SICUE?

- SICUE es un programa de **movilidad nacional** que permite que un/a estudiante universitario/a realice parte de los estudios en una universidad española distinta a la suya.
- Garantiza el reconocimiento académico, aprovechamiento y adecuación a su perfil curricular.
- Fomenta el intercambio académico, social y cultural.



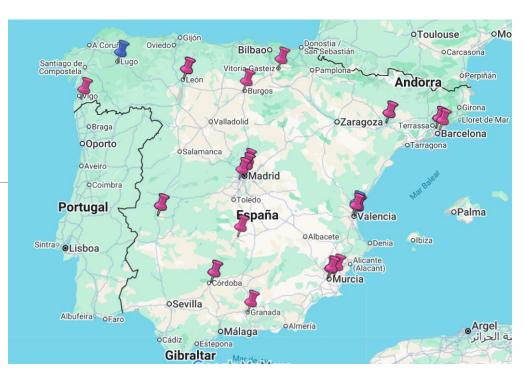
Características programa SICUE

- Duración: 9 meses (curso completo)
- Plazas: 37 (en la convocatoria 2025-2026)
- Plazo solicitud: febrero 2026

Destinos programa SICUE

- Universidad Autónoma de Madrid (C.T.A.)
- Universidad Autónoma de Barcelona (C.T.A)
- Universidad de Barcelona (C.T.A)
- Universidad de Burgos (C.T.A)
- 🧸 Universidad de Castilla_La Mancha (C.T.A.)
- Universidad Católica San Antonio de Murcia ...
- Univerisidad Complutense de Madrid (C.T.A.)
- Universidad de Córdoba (C.T.A)
- Universidad de Extremadura (C.T.A)
- 🧗 Universidad de Granada (C.T.A)
- Universidad de León (C.T.A.)
- Universidad de Lérida (C.T.A.)

- Universidad de Lérida (C.T.A.)
- Universidad Miguel Hernández (C.T.A.)
- Universidad de Murcia (C.T.A.)
- Universidad del País Vasco (C.T.A.)
- Universidad Politécnica de Valencia (C.T.A.)
- Universidad de Valencia (C.T.A.)
- Universidad de Vigo (C.T.A)
- Universidad Rey Juan Carlos (C.T.A.)



Requisitos de participación

- Estar matriculado en el curso 26/27 en el momento de la movilidad.
- Haber superado al menos 45 créditos ECTS a 30 de septiembre del 2025.
- No haber realizado otro intercambio SICUE en el mismo curso/titulación.
- Solicitud online.

https://academico.unizar.es/movilidad-out/solicmovil

Procedimiento

Solicitud movilidad



Listado intercambios concedidos



Reunión con coordinación

Acuerdo académico



Aconsejable contactar con coordinación





Matriculación en UZ

Criterios de selección

- Basada en la nota media ponderada del expediente académico.
- En caso de empate:
 - Mayor número de matrículas de honor.
 - Menor número de suspensos.
 - Mayor número de créditos superados.
- 5% de plazas reservadas para estudiantes con discapacidad ≥33%.

Matrícula y reconocimiento

- El/la estudiante se matricula únicamente en la Universidad de Zaragoza.
- Posibilidad de incluir 1 asignatura suspendida.
- No es obligatorio matricularse en asignaturas no superadas.
- No pueden examinarse en la UZ de las asignaturas cursadas en la universidad de destino.
- El acuerdo académico garantiza el reconocimiento automático de las asignaturas.

Becas y contactos

- El programa NO incluye becas estatales.
- Contactos de interés:

Coordinadora Grado en CTA: María Abenoza Giménez (mabenoza@unizar.es)

Oficina relaciones Internacionales FVZ: Alberto Gimeno (intervet@unizar.es)

Más información:

https://www.crue.org/acuerdosbilaterales

https://academico.unizar.es/estudios-de-grado/sicue/sicue