

ANEXO 5

Organización de las asignaturas obligatorias a cursar por los estudiantes del
Grado en IAMR, mención IAYa, que se matriculen en el Grado en CTA,
mediante programa Doble Titulación Consecutiva.

	Asignaturas de 1 ^{er} curso
	Asignaturas de 2 ^o curso
	Asignaturas de 3 ^{er} curso
	Asignaturas de 4 ^o 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.
Semestre 1º	30811	Química y Bioquímica de los alimentos	OB	6,0	2	1
	30813	Microbiología de los alimentos	OB	6,0	2	1
	30820	Tecnología de los alimentos I	OB	6,0	3	1
	30822	Higiene alimentaria general	OB	6,0	3	1
	30824	Salud pública y alimentación	OB	6,0	3	1
Semestre 2º	30812	Bromatología	OB	6,0	1	2
	30815	Análisis químico de los alimentos	OB	6,0	2	2
	30816	Análisis físico y sensorial de los alimentos	OB	6,0	2	2
	30817	Análisis microbiológico de los alimentos	OB	6,0	2	2
	30828	Higiene alimentaria aplicada	OB	6,0	3	2
	30829	Legislación alimentaria	OB	6,0	3	2
SEGUNDO CURSO RMIAMR						
Semestre 1º	30830	Tecnología de la leche y de ovoproductos	OB	6,0	4	1
	30831	Tecnología de la carne y del pescado	OB	6,0	4	1
	30833	Enología	OB	6,0	4	1
	30834	Gestión de la seguridad alimentaria	OB	6,0	4	1
Semestre 2º	30826	Cocinado industrial y restauración colectiva	OB	6,0	3	2
	30819	Nutrición y Dietética	OB	6,0	2	2
	30835	Practicum planta piloto	OB	6,0	4	2
	-	Optativa	OP	6,0	4	2
	30842	Trabajo fin de Grado	TFG	6,0	4	2