

Título universitario: Graduado en Ingeniería Agraria, Mención Ingeniería.Agroalimentaria				
Ciclo Formativo de Grado Superior: Industria Alimentaria				
Código	Asignatura	Créditos (ECTS)	Tipo de asignatur	Módulos (*)
	Gestión ambiental y de la calidad en Industrias Agroalimentar	4,5	Obligatoria	1 y 6
	Procesos en industrias alimentarias	6	Obligatoria	2 y 3
	Propiedades de los alimentos	6	Obligatoria	2 y 3
	Operaciones básicas	6	Obligatoria	2 y 3
	Control Microbiológico e Higiénico en las Industrias Agroalime	6	Obligatoria	7
	Automatización y control de procesos	4,5	Obligatoria	8
	Optatividad/Prácticas externas	12	Optativa	9
	Total de créditos reconocidos	45		

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

- Módulo Profesional 1: Técnicas de protección ambiental (130 h)
- Módulo Profesional 2: Elaboración de productos alimentarios (320 h)
- Módulo Profesional 3: Procesos de las industrias alimentarias (225 h)
- Módulo Profesional 4: Organización y control de la unidad de producción (95 h.)
- Módulo Profesional 5: Comercialización de productos (95 h)
- Módulo Profesional 6: Gestión de la calidad (170 h)
- Módulo Profesional 7: Microbiología y química alimentaria (190 h)
- Módulo Profesional 8: Sistemas automáticos de producción en la industria alimentaria (170)
- Módulo Profesional 9: Formación en centros de trabajo (380 h)
- Módulo Profesional 10: Logística (95 h)
- Módulo Profesional 11: Relaciones en el entorno de trabajo (65 h)
- Módulo Profesional 12: Formación y orientación laboral (65 h)