

PROGRAMA DE LIBRE SIMULTANEIDAD DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS Y DEL GRADO EN INGENIERÍA DE LAS INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS (CURSANDO ANTES EL PRIMERO DE ELLOS)

Asignaturas de CYTA (todas de 6 ECTS)	Reconocimiento en el Grado de Industrias
1- Matemáticas I (formación básica)	1- Matemáticas I
2- Informática (formación básica)	2- Informática
3- Química (formación básica)	3- Química
4- Física (formación básica)	4- Física
5- Fundamentos de Biología (formación básica)	5- Fundamentos de Biología
6- Matemáticas II (formación básica)	6- Matemáticas II
7- Análisis y Química Agrícola (formación básica)	7- Análisis y Química Agrícola
8- Dibujo y Sistema de Representación (formación básica)	8- Dibujo y Sistema de Representación
9- Geomorfología y Climatología (formación básica)	9- Geomorfología y Climatología
10- Economía y Gestión de la Empresas (formación básica)	10- Economía y Gestión de la Empresas
11- Bioquímica (obligatoria)	11- Bioquímica
12- Microbiología (obligatoria)	12- Microbiología
13- Operaciones Básicas en la Industria Agroalimentaria (obligatoria)	13- Operaciones Básicas en la Industria Agroalimentaria
14- Producción de Materias Primas (obligatoria)	14- Producción de Materias Primas
15- Ingeniería de las Instalaciones, Equipos y Maquinaria Auxiliar de las Industrias Agroalimentarias (obligatoria)	15- Ingeniería de las Instalaciones, Equipos y Maquinaria Auxiliar de las Industrias Agroalimentarias
16- Industrias de Fermentación y Conservación de Vegetales (obligatoria)	16- Industrias de Fermentación y Conservación de Vegetales
17- Industrias de Procesos de Materias Primas Vegetales (obligatoria)	17- Industrias de Procesos de Materias Primas Vegetales
18- Tecnología de Alimentos (obligatoria)	18- Tecnología de Alimentos
19- Industrias de las Materias Primas Animales (obligatoria)	19- Industrias de las Materias Primas Animales
20- Ingeniería de la Modelización y Optimización en la Industria Agroalimentaria (obligatoria)	20- Ingeniería de la Modelización y Optimización en la Industria Agroalimentaria
21- Prácticas Externas (obligatoria)	21- Prácticas Externas
22- Botánica Agrícola (optativa)	22- Botánica Agrícola
23- Edafología (optativa)	23- Edafología
24- Bases de la Producción Animal (optativa)	24- Bases de la Producción Animal
25-Bromatología Descriptiva I (obligatoria) 26-Bromatología Descriptiva II (obligatoria) 27-Análisis y Control de Calidad de los Alimentos (obligatoria)	25-Composición y Análisis de Alimentos
28-Gestión Integral de la Calidad en la Industria Alimentaria (obligatoria) 29-Higiene de los Alimentos I (obligatoria) 30-Higiene de los Alimentos II (obligatoria) 31-Evaluación de la Seguridad Alimentaria (obligatoria)	26- Gestión de la Calidad, Seguridad y Trazabilidad Alimentaria
No se reconoce	1- Genética y Mejora
No se reconoce	2- Ecología e Impacto Ambiental
No se reconoce	3- Fundamentos de Ingeniería Rural I
No se reconoce	4- Fundamentos de Ingeniería Rural II
No se reconoce	5- Ingeniería de las Obras y Construcciones Agroindustriales
No se reconoce	6- Fitotecnia General
No se reconoce	7 -Topografía y Geodesia
No se reconoce	8- Valoración y Comercialización Agrarias
No se reconoce	9- Proyectos de Ingeniería Agroindustrial
No se reconoce	10- Trabajo Fin de Grado (Ingeniería de Industrias)

PROGRAMA DE LIBRE SIMULTANEIDAD DEL GRADO EN INGENIERÍA DE LAS INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS Y DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (CURSANDO ANTES EL PRIMERO DE ELLOS)

Asignaturas del Grado de Industrias (todas de 6 ECTS)	Reconocimiento en el Grado de CYTA
1- Matemáticas I (formación básica)	1- Matemáticas I
2- Informática (formación básica)	2- Informática
3- Química (formación básica)	3- Química
4- Física (formación básica)	4- Física
5- Fundamentos de Biología (formación básica)	5- Fundamentos de Biología
6- Matemáticas II (formación básica)	6- Matemáticas II
7- Análisis y Química Agrícola (formación básica)	7- Análisis y Química Agrícola
8- Dibujo y Sistema de Representación (formación básica)	8- Dibujo y Sistema de Representación
9- Geomorfología y Climatología (formación básica)	9- Geomorfología y Climatología
10- Economía y Gestión de la Empresas (formación básica)	10- Economía y Gestión de la Empresas
11- Bioquímica (obligatoria)	11- Bioquímica
12- Microbiología (obligatoria)	12- Microbiología
13- Operaciones Básicas en la Industria Agroalimentaria (obligatoria)	13- Operaciones Básicas en la Industria Agroalimentaria
14- Producción de Materias Primas (obligatoria)	14- Producción de Materias Primas
15- Ingeniería de las Instalaciones, Equipos y Maquinaria Auxiliar de las Industrias Agroalimentarias (obligatoria)	15- Ingeniería de las Instalaciones, Equipos y Maquinaria Auxiliar de las Industrias Agroalimentarias
16- Industrias de Fermentación y Conservación de Vegetales (obligatoria)	16- Industrias de Fermentación y Conservación de Vegetales
17- Industrias de Procesos de Materias Primas Vegetales (obligatoria)	17- Industrias de Procesos de Materias Primas Vegetales
18- Tecnología de Alimentos (obligatoria)	18- Tecnología de Alimentos
19- Industrias de las Materias Primas Animales (obligatoria)	19- Industrias de las Materias Primas Animales
20- Ingeniería de la Modelización y Optimización en la Industria Agroalimentaria (obligatoria)	20- Ingeniería de la Modelización y Optimización en la Industria Agroalimentaria
21- Prácticas Externas (obligatoria)	21- Prácticas Externas
22- Bromatología Descriptiva I (optativa)	22- Bromatología Descriptiva I
23- Bromatología Descriptiva II (optativa)	23- Bromatología Descriptiva II
24- Química y Bioquímica de los Alimentos (optativa)	24- Química y Bioquímica de los Alimentos
No se reconoce	1- Gestión Integral de la Calidad en la Industria Alimentaria
No se reconoce	2- Higiene de los Alimentos I
No se reconoce	3- Higiene de los Alimentos II
No se reconoce	4- Evaluación de la Seguridad Alimentaria
No se reconoce	5- Alimentación y Salud Pública
No se reconoce	6- Tecnología Alimentaria Aplicada
No se reconoce	7- Fisiología y Fundamentos de la Nutrición
No se reconoce	8- Normalización y Legislación Alimentaria
No se reconoce	9- Análisis y Control de Calidad de los Alimentos
No se reconoce	10- Dietética
No se reconoce	11- Marketing y Comportamiento del Consumidor de Alimentos
No se reconoce	12- Trabajo Fin de Grado (CYTA)