

# GRADO EN INGENIERÍA DE LAS INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS 2014

## ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS (BADAJOZ); CENTRO UNIVERSITARIO "SANTA ANA"

### **GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DE LOS RECURSOS NATURALES Y PAISAJÍSTICOS (LOGSE)**

Modulo Profesional del Ciclo Formativo	Asignatura del Grado a reconocer	Créditos
Organización y Gestión de una Empresa Agraria (100 h)	Economía y Gestión de Empresas (Formación Básica)	6

### **GESTIÓN FORESTAL Y DEL MEDIO NATURAL (LOE)**

Modulo Profesional del Ciclo Formativo	Asignatura del Grado a reconocer	Créditos
	Sin reconocimientos	0

### **GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS (LOGSE)**

Modulo Profesional del Ciclo Formativo	Asignatura del Grado a reconocer	Créditos
Organización y Gestión de una Empresa Agraria (100 h)	Economía y Gestión de Empresas (Formación Básica)	6
Producción Ganadera (360 h)	Bases de la Producción Animal (Obligatoria)	6

### **DESARROLLO DE PROYECTOS URBANÍSTICOS Y OPERACIONES TOPOGRÁFICAS (LOGSE)**

Modulo Profesional del Ciclo Formativo	Asignatura del Grado a reconocer	Créditos
Trabajos de Campo y Gabinete (380 h)	Topografía y Geodesia (Obligatoria)	6
Trazados Viarios y Abastecimientos (260 h)		
Planes de Urbanismo (240 h)		
Replanteos de Obra (130 h)		

### **PROYECTOS DE OBRA CIVIL (LOE)**


Modulo Profesional del Ciclo Formativo	Asignatura del Grado a reconocer	Créditos
Replanteos de Construcción (70 h)	Topografía y Geodesia (Obligatoria)	6
Levantamientos Topográficos (90 h)		

### **INDUSTRIA ALIMENTARIA (LOGSE)**


Modulo Profesional del Ciclo Formativo	Asignatura del Grado a reconocer	Créditos
Procesado en la Industria Alimentarias (225 h)	Operaciones básicas en la Industria Alimentaria (Obligatoria)	6
Elaboración de Productos Alimentarios (320 h)	Tecnología de Alimentos (Obligatoria)	6
Gestión de la Calidad (170 h)	Gestión de la Calidad, Seguridad y Trazabilidad Alimentaria (Obligatoria)	6

### **PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (LOE)**


Modulo Profesional del Ciclo Formativo	Asignatura del Grado a reconocer	Créditos
Biología Alimentaria (55 h)	Industrias de Materias Primas Vegetales II (Obligatoria)	6
Tecnología Alimentaria (100 h)		
Tratamiento de Preparación y Conservación de Alimentos (150 h)	Operaciones Básicas en la Industria Agroalimentaria (Obligatoria)	6
Mantenimiento Electromecánico en Industrias de Procesos (60 h)	Ingenierías de las Instalaciones, Equipos y Maquinaria Auxiliar de la Industria Agroalimentaria (Obligatoria)	6
Procesos Integrados en la Industria Alimentaria (75 h)		

 <b>DIETÉTICA (LOGSE)</b>		
Modulo Profesional del Ciclo Formativo	Asignatura del Grado a reconocer	Créditos
Microbiología e Higiene Alimentaria (240 h)	Microbiología (Obligatoria)	6


  

 <b>LABORATORIO DE DIAGNÓSTICO CLÍNICO (LOGSE)</b>		
Modulo Profesional del Ciclo Formativo	Asignatura del Grado a reconocer	Créditos
Fundamentos de Técnicas de Análisis Bioquímico (330 h)	Bioquímica ( Obligatoria )	6
Fundamentos y Técnicas de Análisis Microbiológico (330 h)	Microbiología ( Obligatoria)	6

 <b>LABORATORIO CLÍNICO Y BIOMÉDICO (PENDIENTE PUBLICACIÓN)</b>		
Modulo Profesional del Ciclo Formativo	Asignatura del Grado a reconocer	Créditos
Biología molecular y citogenética	Bioquímica ( Obligatoria )	6
Microbiología Clínica	Microbiología ( Obligatoria)	6

 <b>SALUD AMBIENTAL (LOGSE)</b>		
Modulo Profesional del Ciclo Formativo	Asignatura del Grado a reconocer	Créditos
Productos Químicos y Vectores de Interés para la Salud Pública (190 horas)	Trazabilidad de Productos Fitosanitarios en los Alimentos (Optativa)	6

	<a href="#">Familia profesional: AGRARIA</a>
	<a href="#">Familia profesional: EDIFICACIÓN Y OBRA CIVIL</a>
	<a href="#">Familia profesional: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS</a>
	<a href="#">Familia profesional: SANIDAD</a>

# GRADO EN INGENIERÍA DE LAS INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS 2021

ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS (BADAJOZ); CENTRO UNIVERSITARIO "SANTA ANA" (ALMENDRALEJO)

Módulo Profesional del Ciclo Formativo	Horas	Asignatura del Grado a reconocer	Tipo	Créditos
<b>[AGA3-2] Gestión Forestal y del Medio Natural (LOE)</b>				<b>12</b>
Botánica Agronómica	90	Botánica Agrícola	Obligatoria	6
Topografía Agraria	100	Topografía y Geodesia	Obligatoria	6
<b>[AGA3-3] Paisajismo y Medio Rural (LOE)</b>				<b>18</b>
Botánica Agronómica	90	Botánica Agrícola	Obligatoria	6
Planificación de Cultivos	180	Fitotecnia General	Obligatoria	6
Gestión de Cultivos	180			
Gestión y Organización del Vivero	160			
Topografía Agraria	100	Topografía y Geodesia	Obligatoria	6
<b>[AGA3-4] Ganadería y Asistencia en Sanidad Animal (LOE)</b>				<b>6</b>
Gestión de la Producción Animal	210	Bases de la Producción Animal	Obligatoria	6
Organización y Control de la Reproducción y Cría	225			
<b>[INA3-1] Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria (LOE)</b>				<b>30</b>
Innovación Alimentaria	80	Alimentos Funcionales y Modificados Genéticamente <i>Asignatura impartida en la Escuela de Ingenierías Agrarias (Badajoz).</i>	Optativa	6
Innovación Alimentaria	80	Alimentos Funcionales y Salud <i>Asignatura impartida en el Centro Universitario Santa Ana (Almendralejo).</i>	Optativa	6
Análisis de Alimentos	128	Composición y Análisis de Alimentos	Obligatoria	6
Gestión de Calidad Ambiental en la Industria Alimentaria	100	Gestión de la Calidad, Seguridad y Trazabilidad Alimentaria	Obligatoria	6
Nutrición y Seguridad Alimentaria	64			
Formación en Centros de Trabajo	400	Prácticas Externas	Prácticas Externas	6
<b>[INA3-2] Vitivinicultura (LOE)</b>				<b>36</b>
Estabilización, Crianza y Envasado	140	Ampliación de Viticultura y Enología <i>Asignatura impartida en el Centro Universitario Santa Ana (Almendralejo).</i>	Optativa	6
Análisis Enológico	192			
Cata y Cultura Vitivinícola	80	Análisis Sensorial de Alimentos	Optativa	6
Viticultura	164	Análisis y Química Agrícola	Troncal	6
Análisis Enológico	192			
Vinificaciones	226	Enología <i>Asignatura impartida en el Centro Universitario Santa Ana (Almendralejo).</i>	Optativa	6
Formación en Centros de Trabajo	400	Prácticas Externas	Prácticas Externas	6
Viticultura	164	Viticultura <i>Asignatura impartida en el Centro Universitario Santa Ana (Almendralejo).</i>	Optativa	6

<b>[QUI3-1] Laboratorio de análisis y de control de calidad (LOE)</b>				<b>18</b>
Ensayos Microbiológicos	170	Microbiología	<i>Obligatoria</i>	6
Ensayos Biotecnológicos	100			
Formación en Centros de Trabajo	400	Prácticas Externas	<i>Prácticas Externas</i>	6
Muestreo y Preparación de la Muestra	160	Química General	<i>Troncal</i>	6
Análisis Químicos	320			
Ensayos Físicoquímicos	160			
<b>[SAN3-6] Laboratorio clínico y biomédico (LOE)</b>				<b>12</b>
Biología Molecular y Citogenética	120	Bioquímica	<i>Obligatoria</i>	6
Microbiología Clínica	150	Microbiología	<i>Obligatoria</i>	6