



0512 - GRADO EN INGENIERÍA DE LAS INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS

DNI _____

Apellidos y Nombre _____

Centro de procedencia _____

CICLOS FORMATIVOS			
MARCAR	CÓDIGO	ASIGNATURAS QUE SOLICITA RECONOCER	ASIGNATURAS APROBADAS (Ciclo Formativo)
GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DE LOS RECURSOS NATURALES Y PAISAJÍSTICOS			
<input type="checkbox"/>	501123	Economía y Gestión de Empresas (1º)	Organización y Gestión de Empresa Agraria (100 h)
GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS			
<input type="checkbox"/>	501123	Economía y Gestión de Empresas (1º)	Organización y Gestión de Empresa Agraria (100 h)
<input type="checkbox"/>	501132	Bases de la Producción Animal (2º)	Producción Ganadera (360 h)
DESARROLLO DE PROYECTOS URBANÍSTICOS Y OPERACIONES TOPOGRÁFICAS			
<input type="checkbox"/>	501130	Topografía y Geodesia (2º)	Trabajos de Campo y Gabinete (380 h)
			Trazados Viarios y Abastecimientos (260 h)
			Planes de Urbanismo (240 h)
			Replanteos de Obra (130 h)
PROYECTOS DE OBRA CIVIL			
<input type="checkbox"/>	501130	Topografía y Geodesia (2º)	Replanteos de Construcción (70 h)
			Levantamientos Topográficos (90 h)
INDUSTRIA ALIMENTARIA			
<input type="checkbox"/>	501248	Operaciones Básicas en la Industria Agroalimentaria(3º)	Procesado en la Industria Alimentaria (225 h)
<input type="checkbox"/>	501250	Tecnología de los Alimentos (3º)	Elaboración de Productos Alimentarios (320 h)
<input type="checkbox"/>	501253	Gestión de la Calidad, Seguridad y Trazabilidad Alimentaria (3º)	Gestión de la Calidad (170 h)
PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA			
<input type="checkbox"/>	502621	Industrias de Fermentación y Conservación de Vegetales (3º)	Biotecnología Alimentaria (55 h)
			Tecnología Alimentaria (100 h)
<input type="checkbox"/>	501248	Operaciones Básicas en la Industria Agroalimentaria (3º)	Tratamiento de Preparación y Conservación de Alimentos (150 h)
<input type="checkbox"/>	501264	Ingeniería de las Instalaciones, Equipos y Maquinaria Auxiliar de la Industria Agroalimentaria (4º)	Mantenimiento Electromecánico en Industrias de Procesos (60 h)
			Procesos Integrados en la Industria Alimentaria (75 h)
DIETÉTICA			
<input type="checkbox"/>	501247	Microbiología (3º)	Microbiología e Higiene Alimentaria (240 h)
LABORATORIO DE DIAGNÓSTICO CLÍNICO			
<input type="checkbox"/>	501246	Bioquímica (3º)	Fundamentos de Técnicas Análisis Bioquímico (330 h)
<input type="checkbox"/>	501247	Microbiología (3º)	Fundamentos y Técnicas de Análisis Microbiológico(330 h)
LABORATORIO CLÍNICO Y BIOMÉDICO (Pendiente Publicación)			
<input type="checkbox"/>	501246	Bioquímica (3º)	Biología Molecular y Citogenética
<input type="checkbox"/>	501247	Microbiología (3º)	Microbiología Clínica

Solicita el Reconocimiento de los Créditos arriba señalados, en Badajoz a ___ de _____ de 20__

Firma del solicitante

SR. DIRECTOR DE LA ESCUELA DE INGENIERIAS AGRARIAS