

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS 2014

ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS (BADAJOZ)



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 (Optativa)	6



INDUSTRIA ALIMENTARIA (LOGSE)

Modulo Profesional del Ciclo Formativo	Asignatura del Grado a reconocer	Créditos
Procesos en la Industria Alimentaria (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 Integral de la Calidad en la Industria Alimentaria (Obligatoria)	6
Comercialización de Productos Alimentarios (95 h)	Marketing y Comportamiento del Consumidor de Alimentos (Obligatoria)	6
Relaciones en el Entorno de Trabajo (65 h)		




PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (LOE)


Modulo Profesional del Ciclo Formativo	Asignatura del Grado a reconocer	Créditos
Biotecnología Alimentaria (55 h)	Industrias de las 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)		
Comercialización y Logística en la Industria Alimentaria (60 h)	Marketing y Comportamiento del Consumidor de Alimentos (Obligatoria)	6
Empresa e Iniciativa Emprendedora (35 h)		




SALUD AMBIENTAL (LOGSE)

Modulo Profesional del Ciclo Formativo	Asignatura del Grado a reconocer	Créditos
Educación Sanitaria y Promoción de la Salud (160 h)	Alimentación y Salud Pública (Obligatoria)	6
Productos Químicos y Vectores de Interés para la Salud Pública (190 h)	Trazabilidad de Productos Fitosanitarios en Alimentos (Optativa)	6

 DIETÉTICA (LOGSE)		
Modulo Profesional del Ciclo Formativo	Asignatura del Grado a reconocer	Créditos
Alimentación Equilibrada (320 h)	Fisiología y Fundamentos de la Nutrición (Obligatoria)	6
Microbiología e Higiene Alimentaria (240 h)	Microbiología (Obligatoria)	6

 LABORATORIO DE DIAGNÓSTICO CLÍNICO (LOGSE)		
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

 LABORATORIO CLÍNICO Y BIOMÉDICO (PENDIENTE PUBLICACIÓN)		
Modulo Profesional del Ciclo Formativo	Asignatura del Grado a reconocer	Créditos
Biología Molecular y Citogenética	Bioquímica (Obligatoria)	6
Microbiología Clínica	Microbiología (Obligatoria)	6

	Familia profesional: AGRARIA
	Familia profesional: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
	Familia profesional: SANIDAD

Rama **Ciencias**

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS (BADAJOZ)

Módulo Profesional del Ciclo Formativo	Horas	Asignatura del Grado a reconocer	Tipo	Créditos
[ADG3-1] Administración y Finanzas (LOE)				6
Proceso Integral de la Actividad Comercial	202	Economía y Gestión de Empresas	Troncal	6
[ADG3-2] Asistencia a la Dirección (LOE)				6
Proceso Integral de la Actividad Comercial	202	Economía y Gestión de Empresas	Troncal	6
[AGA3-4] Ganadería y Asistencia en Sanidad Animal (LOE)				12
Gestión de la Producción Animal	210	Bases de la Producción Animal	Optativa	6
Organización y Control de la Reproducción y Cría	225			
Gestión de la Recría de Caballos	120	Producciones Alternativas en la Dehesa	Optativa	6
Organización y Supervisión de la Doma y Manejo de Équidos	175			
[INA3-1] Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria (LOE)				24
Análisis de Alimentos	128	Análisis y Control de Calidad de los Alimentos	Obligatoria	6
Gestión de Calidad Ambiental en la Industria Alimentaria	100	Gestión Integral de la Calidad en la Industria Alimentaria	Obligatoria	6
Nutrición y Seguridad Alimentaria	64			
Formación en Centros de Trabajo	400	Prácticas Externas	Prácticas Externas	6
[INA3-2] Vitivinicultura (LOE)				24
Análisis Enológico	192	Análisis y Química Agrícola	Troncal	6
Viticultura	164			
Cata y Cultura Vitivinícola	80	Evaluación Sensorial de los Alimentos	Optativa	6
Procesos Bioquímicos	192	Industrias de Fermentación y Conservación de Vegetales	Obligatoria	6
Industrias Derivadas	120			
Formación en Centros de Trabajo	400	Prácticas Externas	Prácticas Externas	6
[QUI3-1] Laboratorio de análisis y de control de calidad (LOE)				18
Ensayos Microbiológicos	170	Microbiología	Obligatoria	6
Ensayos Biotecnológicos	100			
Formación en Centros de Trabajo	400	Prácticas Externas	Prácticas Externas	6
Muestreo y Preparación de la Muestra	160	Química General	Troncal	6
Análisis Químicos	320			
Ensayos Físicoquímicos	160			

[SAN32] Dietética (LOGSE)				6
Alimentación Equilibrada	320	Dietética	<i>Obligatoria</i>	6
Dietoterapia	240			
[SAN3-6] Laboratorio clínico y biomédico (LOE)				12
Biología Molecular y Citogenética	120	Bioquímica	<i>Obligatoria</i>	6
Microbiología Clínica	150	Microbiología	<i>Obligatoria</i>	6