



UNIVERSIDAD DE LEÓN
ESCUELA DE INGENIERÍA AGRARIA Y FORESTAL

RECONOCIMIENTO AUTOMÁTICO DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE LEÓN Y EL GRADO EN INGENIERÍA AGRARIA CON MENCIÓN EN INGENIERÍA AGROALIMENTARIA

Grado en CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. Plan 2010.			Grado en INGENIERÍA AGRARIA con mención en INGENIERÍA AGROALIMENTARIA. Plan 2014.		
Asignaturas	Créditos	Curso	Asignaturas	Créditos	Curso
Física	7,5	1º	Fundamentos Físicos de la Ingeniería	9	1º
Química I	6	1º	Química	9	1º
Química II	6	1º			
Bioquímica	6	1º			
Biología y Microbiología	10,5	1º	Biología Vegetal y Animal	6	1º
Matemáticas y Estadística	9	1º	Cálculo	6	1º
			Álgebra	6	1º
Producción de Materias Primas	6	2º	Fundamentos de Producción Animal	6	2º
Alimentación Animal y Salud Humana	3	4º			
Gestión Económica y Comercialización en la Empresa Alimentaria	4,5	2º	Principios de Economía y Administración de Empresas Agrarias	6	2º
Análisis del Mercado Alimentario	4,5	3º			
Bioquímica	6	1º	Biotecnología y Microbiología General	6	3º
Biología y Microbiología	10,5	1º			
Operaciones Básicas	4,5	2º	Operaciones Básicas	6	3º
Química y Bioquímica de los Alimentos	7,5	2º	Propiedades de los Alimentos	6	3º
Microbiología de los Alimentos	7,5	2º	Control Microbiológico e Higiénico en las Industrias Agroalimentarias	6	3º
Tecnología Alimentaria General	9	3º	Procesos en Industrias Alimentarias	6	3º
Calidad de los Alimentos y su Gestión en la Industria Alimentaria	9	4º	Gestión Ambiental y de la Calidad en Industrias Agroalimentarias	4,5	4º
Gestión de la Seguridad Alimentaria	9	4º	Seguridad Alimentaria	4,5	4º
Nutrición Aplicada	6	3º	Alimentación, Nutrición y Salud	3	4º
Tecnología de la Carne y del Pescado	6	3º	Industrias de Alimentos de Origen Animal	3	4º
Tecnología de la Leche y productos lácteos	6	3º			
Tecnología de la carne y del pescado	6	3º			
Tecnología de la leche y Productos Lácteos	6	3º	Prácticum de Higiene y Tecnología de los Alimentos	3	4º
Análisis de los Alimentos	6	2º	Análisis de los Alimentos	4,5	4º
Industrias Alimentarias, Diseño, Servicios Auxiliares y Gestión del Medio Ambiente	4,5	3º	Obras e Instalaciones Auxiliares en Industrias Agroalimentarias	4,5	4º
Tecnología de los Cereales, Aceites y Grasas Vegetales	6	3º	Industrias de Alimentos de Origen Vegetal	3	4º
Tecnología de las Frutas y Hortalizas	4,5	3º			

NOTA

Para reconocer las Prácticas Externas I, II, III y IV ha de haber concordancia entre las competencias y los conocimientos adquiridos por el solicitante en la titulación de origen y las competencias y conocimientos exigidos por el Plan de Estudios de la titulación de Grado en Ingeniería Agraria, con mención en Ingeniería Agroalimentaria

La documentación al respecto, para aportar junto con la solicitud de reconocimiento de créditos, que se estudiará individualmente, para cada caso será:

*Copia del impreso: modelo para la realización de prácticas por parte del estudiante de la ULE, en el que figura el proyecto formativo de las prácticas y está firmado por todos los implicados.

*Copia del Anexo I: informe final del tutor de la entidad colaboradora.

Aprobado en la Comisión Técnica de Reconocimiento de Créditos de la EIAF de fecha 28 de abril de 2021 y refrendado por la Comisión General de Reconocimiento de Créditos de la ULE, con fecha 7 de mayo de 2.021