

Comparativa entre los planes de estudios del doble título GRADO EN INGENIERÍA AGROALIMENTARIA Y DEL MEDIO RURAL + GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Plan 2021		Titulación 208				
Módulo	Materia	Código	Asignatura	ECTS	Curso	Semestre
Común 319,5 ECTS	Matemáticas	10774	Fundamentos matemáticos I	6	1	A
		10773	Fundamentos Matemáticos II	9	1	T
	Química	11186	Fundamentos de la Ingeniería de Alimentos	7,5	1	B
		11185	Fund. químicos para la ciencia y tec. de alimentos	12	1	T
	Física	10775	Fundamentos Físicos de la Ingeniería II	6	1	B
		10776	Fundamentos Físicos en la Ingeniería I	6	1	A
	Biología	10778	Biología	6	1	A
	Alimentación y cultura	11218	Alimentación y Cultura	4,5	1	A
	Expresión Gráfica	10779	Representación Gráfica en la Ingeniería	6	1	B
	Bioquímica	11188	Bioquímica	6	1	B
	Empresa	11191	Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria	6	3	B
	Geología, Edafología y Climatología	10781	Geología, Edafología y Climatología	9	2	T
	Ciencia y Tec. del medio ambiente	10788	Ecología e Impacto ambiental	6	2	A
	Operaciones básicas en industria alimentaria	11202	Operaciones básicas en la industria alimentaria I	6	2	A
		11203	Operaciones básicas en la industria alimentaria II	6	2	B
	Composición de alimentos	11192	Composición química de los alimentos	6	2	A
		11193	Transf. químicas en el procesado de alimentos	7,5	4	A
	Fisiología	11190	Fisiología Humana	4,5	2	B
	Bases de la Ingeniería del medio rural	10789	Geomática Agroforestal	7,5	2	A
		10791	Hidráulica	6	3	A
		10790	Maquinaria y mecanización agraria	6	2	A
	Ingeniería de las instalaciones y obras	10793	Electrotecnia y electrificación	6	2	B
		10795	Mecánica suelos, cimentaciones y vías	4,5	3	A
		10794	Resist. de materiales y est. agroindustriales	7,5	2	B
	Bases tecnológicas de la producción vegetal y animal	10786	Bases de la producción animal	4,5	4	A
		10783	Botánica Sistemática	4,5	2	B
		10782	Fitotecnia general	4,5	3	A
		10784	Protección de cultivos	4,5	4	B
	Tecnologías de la ingeniería rural	10796	Ingeniería del riego	4,5	3	B
		10798	Métodos estadísticos	4,5	3	A
	Propiedades físicas de los alimentos	11194	Propiedades físicas de los alimentos I	6	3	A
		11195	Propiedades físicas de los alimentos II	7,5	3	B
	Técnicas de análisis de alimentos. Propiedades sensoriales de los alimentos	11196	Análisis químico I	4,5	2	B
		11199	Análisis químico II	4,5	3	A
		11197	Análisis y control de calidad de alimentos I	6	4	A
		11198	Análisis y control de calidad de alimentos II	4,5	4	B
	Microbiología y parasitología de los alimentos. Higiene de personal, productos y procesos	11209	Microbiología e higiene de alimentos I	4,5	3	A
		11208	Microbiología e higiene de alimentos II	4,5	3	B
	Procesado y modificación de los alimentos	11206	Envases y embalajes	4,5	5	A
		11204	Procesado de alimentos I	6	3	B
		11205	Procesado de alimentos II	6	4	A
	Tecnología de la producción vegetal y animal	10800	Cultivos herbáceos	4,5	3	B
		10801	Cultivos leñosos	4,5	4	B
		10799	Tecnología de la producción animal	6	4	B
	Valoración y comercialización	10792	Valoración y comercialización	6	4	A
	Sistemas de calidad y gestión medioambiental en la industria alimentaria	11211	Gestión de la calidad en la IA	4,5	4	B
		11213	Gestión medioambiental en la IA	4,5	5	A
		11212	Ingeniería de la calidad en la IA	4,5	4	B
	Dietética	11216	Dietética	4,5	5	A
		11215	Nutrición Humana	7,5	4	B
Biotecnología alimentaria	11207	Biotecnología alimentaria	4,5	5	A	
Sistemas de Salud y Políticas Alimentarias. Epidemiología Nutricional	11217	Salud Pública	4,5	5	A	
Toxicología alimentaria	11210	Toxicología en Procesos Industriales Alimentarios	4,5	5	A	
Complementos del TFG	15282	Complemento del TFG Ind. Agrarias y Alimentarias	6	5	B	
Normalización y Leg. Alimentaria	11214	Normalización y Legislación Alimentaria	4,5	5	B	
Prácticas externas			6	5		
Lenguas			6	5		
Trabajo Fin de Grado 24 ECTS	Trabajo Fin de Grado	10997	Trabajo Fin de Grado	12	5	B
		11262	Trabajo Fin de Grado	12	5	B

Plan 2026		Titulación 244				
Módulo	Materia	Código	Asignatura	ECTS	Curso	Semestre
Común 319,5 ECTS	Matemáticas	10774	Fundamentos matemáticos I	6	1	A
		10773	Fundamentos Matemáticos II	9	1	T
	Química	11186	Fundamentos de la Ingeniería de Alimentos	7,5	1	B
		11185	Fund. químicos para la ciencia y tec. de alimentos	12	1	T
		15609	Composición química de los alimentos	6	2	A
	Física	10775	Fundamentos Físicos de la Ingeniería II	6	1	B
		10776	Fundamentos Físicos en la Ingeniería I	6	1	A
	Biología	10778	Biología	6	1	A
	Alimentación y cultura	11218	Alimentación y Cultura	4,5	1	A
	Expresión Gráfica	10779	Representación Gráfica en la Ingeniería	6	1	B
	Bioquímica	11188	Bioquímica	6	1	B
	Empresa	11191	Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria	6	3	B
	Geología, Edafología y Climatología	10781	Geología, Edafología y Climatología	9	2	T
	Ciencia y Tec. del medio ambiente	10788	Ecología e Impacto ambiental	6	2	A
	Operaciones básicas en industria alimentaria	11202	Operaciones básicas en la industria alimentaria I	6	2	A
		11203	Operaciones básicas en la industria alimentaria II	6	2	B
	Composición de alimentos	11192	Composición química de los alimentos	6	2	A
		11193	Transf. químicas en el procesado de alimentos	7,5	4	A
	Fisiología	15608	Fisiología Humana	4,5	2	B
	Bases de la Ingeniería del medio rural	10789	Geomática Agroforestal	7,5	2	A
		10791	Hidráulica	6	3	A
		10790	Maquinaria y mecanización agraria	6	2	A
	Ingeniería de las instalaciones y obras	10793	Electrotecnia y electrificación	6	2	B
		10795	Mecánica suelos, cimentaciones y vías	4,5	3	A
		10794	Resistencia de materiales y estructuras agroindustriales	7,5	2	B
	Bases tecnológicas de la producción vegetal y animal	10786	Bases de la producción animal	4,5	4	A
		10783	Botánica Sistemática	4,5	2	B
		10782	Fitotecnia general	4,5	3	A
		10784	Protección de cultivos	4,5	4	B
	Tecnologías de la ingeniería rural	10796	Ingeniería del riego	4,5	3	B
		10798	Métodos estadísticos	4,5	3	A
	Propiedades físicas de los alimentos	11194	Propiedades físicas de los alimentos I	6	3	A
		11195	Propiedades físicas de los alimentos II	7,5	3	B
	Técnicas de análisis de alimentos. Propiedades sensoriales de los alimentos	11196	Análisis químico I	4,5	2	B
		11199	Análisis químico II	4,5	3	A
		11197	Análisis y control de calidad de alimentos I	6	4	A
		11198	Análisis y control de calidad de alimentos II	4,5	4	B
	Microbiología y parasitología de los alimentos. Higiene de personal, productos y procesos	11209	Microbiología e higiene de alimentos I	4,5	3	A
		11208	Microbiología e higiene de alimentos II	4,5	3	B
	Procesado y modificación de los alimentos	11206	Envases y embalajes	4,5	5	A
		11204	Procesado de alimentos I	6	3	B
		11205	Procesado de alimentos II	6	4	A
	Tecnología de la producción vegetal y animal	10800	Cultivos herbáceos	4,5	3	B
		10801	Cultivos leñosos	4,5	4	B
		10799	Tecnología de la producción animal	6	4	B
	Valoración y comercialización	10792	Valoración y comercialización	6	4	A
	Sistemas de calidad y gestión medioambiental en la industria alimentaria	11211	Gestión de la calidad en la IA	4,5	4	B
		11213	Gestión medioambiental en la IA	4,5	5	A
		11212	Ingeniería de la calidad en la IA	4,5	4	B
	Dietética	11216	Dietética	4,5	5	A
11215		Nutrición Humana	7,5	4	B	
Biotecnología alimentaria	11207	Biotecnología alimentaria	4,5	5	A	
Sistemas de Salud y Políticas Alimentarias. Epidemiología Nutricional	11217	Salud Pública	4,5	5	A	
Toxicología alimentaria	11210	Toxicología en Procesos Industriales Alimentarios	4,5	5	A	
Complementos del TFG	15282	Complemento del TFG Ind. Agrarias y Alimentarias	6	5	B	
Normalización y Leg. Alimentaria	11214	Normalización y Legislación Alimentaria	4,5	5	B	
Prácticas externas			6	5		
Lenguas			6	5		
Trabajo Fin de Grado 24 ECTS	Trabajo Fin de Grado	10997	Trabajo Fin de Grado	12	5	B
		11262	Trabajo Fin de Grado	12	5	B