

ASIGNATURAS DEL PRIMER CURSO

CURSO	SEMESTRE	ASIGNATURA	CREDITOS	TIPO*	CALIFICACION*
1	1º	Biología Ambiental y Alimentaria	6	BA	VERDE
1	1º	Empresa	6	BA	VERDE
1	1º	Materias Primas Utilizadas en la Industria Alimentaria	6	OB	VERDE
1	1º	Microbiología de Alimentos	6	BA	VERDE
1	1º	Tecnologías de la Información y Comunicación (tic)	6	BA	VERDE
1	2º	Física Aplicada a la Tecnología Alimentaria	6	BA	VERDE
1	2º	Innovación Tecnológica de las Industrias Alimentarias	6	OB	VERDE
1	2º	Matemáticas y Estadística en la Industria Alimentaria	6	BA	VERDE
1	2º	Química de Alimentos	6	BA	VERDE
1	2º	Técnicas de Comunicación Eficaz	6	BA	VERDE

ASIGNATURAS DEL SEGUNDO CURSO

CURSO	SEMESTRE	ASIGNATURA	CREDITOS	TIPO*	CALIFICACION*
2	1º	Gestión de Residuos y Subproductos en Industria Alimentaria	6	OB	VERDE
2	1º	Legislación Alimentaria	6	BA	VERDE
2	1º	Marketing Alimentario	6	OB	VERDE
2	1º	Tecnología e Innovación de Carne y Pescado	6	OB	VERDE
2	1º	Tecnología e Innovación Enológica y de Bebidas	6	OB	VERDE
2	2º	Aditivos Alimentarios	6	OB	VERDE
2	2º	Análisis Físico-Químico de Alimentos	6	BA	VERDE
2	2º	Gastronomía y Química Culinaria	6	OB	VERDE
2	2º	Inglés I	6	OB	VERDE
2	2º	Tecnología e Innovación de Cereales	6	OB	VERDE

ASIGNATURAS DEL TERCER CURSO

CURSO	SEMESTRE	ASIGNATURA	CREDITOS	TIPO*	CALIFICACION*
3	1º	Análisis Sensorial y Cata	6	OB	VERDE
3	1º	Cálculo de Procesos Industriales	6	OB	VERDE
3	1º	Sistemas de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria	6	OB	VERDE
3	1º	Tecnología e Innovación de Productos Lácteos	6	OB	VERDE
3	2º	Innovación en Técnicas de Conservación de Alimentos	6	OB	VERDE
3	2º	Prácticas I	6	OB	ROJO
3	2º	Seguridad e Higiene Alimentaria	6	OB	VERDE
3	2º	Trazabilidad Alimentaria y Alimentos de Calidad Diferenciada	6	OB	VERDE

ASIGNATURAS DEL CUARTO CURSO

CURSO	SEMESTRE	ASIGNATURA	CREDITOS	TIPO*	CALIFICACION*
4	1º	Dietética, Nutrición y Salud	6	OB	VERDE
4	1º	Hostelería y Restauración Colectiva	6	OB	VERDE
4	1º	Innovación Alimentaria	6	OB	VERDE
4	1º	Prácticas II	6	OB	ROJO
4	2º	Bioteología Alimentaria	6	OB	VERDE
4	2º	Innovación en Técnicas Culinarias	6	OB	VERDE
4	2º	Internacionalización de la Empresa Alimentaria	6	OB	VERDE
4	2º	Trabajo Fin de Grado	6	OB	ROJO

ASIGNATURAS OPTATIVAS

SEMESTRE	ASIGNATURA	CREDITOS	TIPO*	CALIFICACION*
1º	Cultura Gastronómica	6	OP	VERDE
1º	Diseño de Instalaciones Alimentarias	6	OP	VERDE
1º	Inglés II	6	OP	VERDE
1º	Tecnología e Innovación de Aceites y Grasas	6	OP	VERDE
1º	Tecnología e Innovación Hortofrutícola	6	OP	VERDE
2º	Análisis de Tendencias en Mercados Alimentarios	6	OP	VERDE
2º	Dirección de la Producción en Industria Alimentaria	6	OP	VERDE
2º	Gestión de Proyectos de Innovación	6	OP	VERDE
2º	Innovación Empresarial	6	OP	VERDE
2º	Innovación en Maquinaria Industrial	6	OP	VERDE

* **NOTA:** El tipo de las asignaturas es básico (BA), obligatorio (OB), optativo (OP), prácticas externas (PE) y trabajo fin de grado (TFG).

** **NOTA:** El contenido de estos programas podrá sufrir variaciones puntuales en función de los cambios legislativos y de ejecución de los

CALIFICACION * : Rojo asignaturas que no se pueden cursar en ningún programa de movilidad, es necesario superarlas en la UEMC

Naranja asignaturas que requieren el 50% de correspondencia de contenidos con el plan de destino de movilidad