

**TABLA DE RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS**

UNIVERSIDAD: POLITÉCNICA DE MADRID								
TITULACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL: TÉCNICO SUPERIOR EN PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA								
TITULACIÓN UNIVERSITARIA: GRADO EN TECNOLOGÍA DE LAS INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS, ORIENTACIÓN: ENOLOGÍA								
MÓDULOS PROFESIONALES			ASIGNATURAS			Tipo de asignatura (1)	Créditos a reconocer	
TECNOLOGÍA ALIMENTARIA			TECNOLOGÍA DE LAS INDUSTRIAS ALIMENTARIAS			OBL	6	
PROCESOS INTEGRADOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA								
ANÁLISIS DE ALIMENTOS			ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO DE ALIMENTOS			OBL	4	
TRATAMIENTOS DE PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS			CONSERVACIÓN Y ENVASADO DE ALIMENTOS			OBL	4	
COMERCIALIZACIÓN Y LOGÍSTICA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA			GESTIÓN DE LA CADENA LOGÍSTICA			OBL	4	
BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA			MICROBIOLOGIA GENERAL			BAS	6	
CONTROL MICROBIOLÓGICO Y SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS								
NUTRICIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA			GESTIÓN DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS			OBL	4	
INNOVACIÓN ALIMENTARIA								
GESTIÓN DE CALIDAD Y AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA								
EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA			LA EMPRESA Y SU GESTIÓN			BAS	6	
ORGANIZACION DE LA PRODUCCIÓN ALIMENTARIA								
FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL			PRÁCTICAS EN EMPRESA*			OP	10	
FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO								
Total Créditos Asignaturas Formación Básica propia rama	6	Total Créditos Asignaturas Obligatorias	22	Total Créditos Asignaturas Optativas	10	Total Créditos Asignaturas Formación Básica de otras Ramas	6	44

(1) Bas = Básica OBL = Obligatoria Op = Optativa

\*Siempre que se hayan realizado en empresas de similar naturaleza