

**B Eng Degree in FOOD ENGINEERING
UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE MADRID**

PRIMER CURSO

CÓDIGO	ASIGNATURA	MAT	TIP	CAR	ECTS	SEM
205000145	Biología Aplicada a la Ingeniería Alimentaria BIOLOGY FOR THE FOOD INDUSTRY	BO	Bás	OB	6	1
205000146	Expresión Gráfica ENGINEERING GRAPHICS	B	Bás	OB	6	1
205000141	Física General PHYSICS	B	Bás	OB	6	1
205000136	Matemáticas I MATHEMATICS I	B	Bás	OB	6	1
205000143	Química General CHEMISTRY	B	Bás	OB	6	1
205000142	Física Aplicada a la Ingeniería Alimentaria APPLIED PHYSICS FOR FOOD INDUSTRY	B	Bás	OB	6	2
205000147	Geología, Edafología y Climatología GEOLOGY, SOIL SCIENCE AND CLIMATOLOGY	BO	Bás	OB	6	2
205000137	Matemáticas II MATHEMATICS II	B	Bás	OB	6	2
205000171	Nutrición Humana HUMAN NUTRITION	E	Obl	OB	3	2
205000144	Química Aplicada a la Ingeniería Alimentaria CHEMISTRY APPLIED TO FOOD INDUSTRIES	B	Bás	OB	6	2
205000163	Taller de Procesado de Alimentos FOOD PROCESSING WORKSHOPS	UPM	Obl	OB	3	2

SEGUNDO CURSO

CÓDIGO	ASIGNATURA	MAT	TIP	CAR	ECTS	SEM
205000151	Bioquímica BIOCHEMISTRY	C	Bás	OB	6	3
205000139	Cálculo Numérico y Programación NUMERICAL METHODS AND PROGRAMMING	B	Bás	OB	4	3
205000138	Ecuaciones Diferenciales y Modelización DIFFERENTIAL EQUATIONS AND MODELING	B	Bás	OB	4	3
205000155	Electrotecnia y Electrónica ELECTRICAL ENGINEERING AND ELECTRONICS	C	Obl	OB	6	3
205000148	Introducción a la Administración de Empresas INTRODUCTION TO BUSINESS ADMINISTRATION	B	Bás	OB	6	3
205000159	Procesos y Gestión de Subproductos en la Industria Agroalimentaria PROCESSES AND BYPRODUCT MANAGEMENT IN FOOD INDUSTRY	C	Obl	OB	4	3
205000140	Estadística STATISTICS	BO	Bás	OB	4	4
205000156	Geomática GEOMATICS	C	Obl	OB	5	4
205000153	Mecánica de Materiales y Análisis Estructural MECHANICS OF MATERIALS AND STRUCTURAL ANALYSIS	C	Obl	OB	5	4
205000152	Microbiología Alimentaria FOOD MICROBIOLOGY	C	Obl	OB	6	4
205000160	Principios de Economía PRINCIPLES OF ECONOMICS	C	Obl	OB	4	4
205000149	Producción de Materias Primas de Origen Vegetal PRODUCTION OF RAW MATERIALS OF PLANT ORIGIN	C	Obl	OB	6	4

TERCER CURSO

CÓDIGO	ASIGNATURA	MAT	TIP	CAR	ECTS	SEM
205000164	Elementos de Edificación y Geotecnia BUILDING ELEMENTS AND GEOTECHNICS	E	Obl	OB	6	5
205000150	Producción de Materias Primas de Origen Animal ANIMAL PRODUCTS PRODUCTION	C	Obl	OB	6	5
205000169	Operaciones Unitarias I UNIT OPERATIONS IN FOOD INDUSTRY I	E	Obl	OB	6	5
205000170	Operaciones Unitarias II UNIT OPERATIONS IN FOOD INDUSTRY II	E	Obl	OB	4	5
205000168	Instalaciones Eléctricas y Automatización ELECTRICAL INSTALLATIONS AND AUTOMATION	E	Obl	OB	4	5
205000161	Valoración de Empresas Agroalimentarias VALUATION OF AGRI-FOOD COMPANIES	C	Obl	OB	4	5
205000172	Análisis de Alimentos FOOD ANALYSIS	E	Obl	OB	6	6
205000165	Ingeniería del Calor HEAT ENGINEERING	E	Obl	OB	6	6
205000154	Estructuras de Hormigón y de Acero CONCRETE AND STEEL STRUCTURES	C	Obl	OB	6	6
205000174	Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria QUALITY AND FOOD SAFETY MANAGEMENT	E	Obl	OB	4	6
205000166	Ingeniería del Frío REFRIGERATION ENGINEERING	E	Obl	OB	4	6
205000173	Técnicas Emergentes de Conservación y Envasado NEW TECHNIQUES FOR FOOD PRESERVATION AND PACKAGING	E	Obl	OB	4	6

CUARTO CURSO

CÓDIGO	ASIGNATURA	MAT	TIP	CAR	ECTS	SEM
205000158	Bases de Ecología. Evaluación y Corrección de Impacto Ambiental FUNDAMENTALS OF ECOLOGY. EVALUATION AND CORRECTION OF ENVIRONMENTAL IMPACT	C	Obl	OB	4	7
205000162	Inglés para la Comunicación Académica y Profesional ENGLISH FOR PROFESSIONAL AND ACADEMIC COMMUNICATION	UPM	Obl	OB	6	7
205000175	Procesos y Tecnología en la Industria Cárnica PROCESSES AND TECHNOLOGY IN THE MEAT INDUSTRY	E	Obl	OB	4	7
205000176	Procesos y Tecnología en la Industria de Cereales PROCESS AND TECHNOLOGIES OF CEREAL INDUSTRIES	E	Obl	OB	4	7
205000177	Procesos y Tecnología en la Industria Enológica WINEMAKING PROCESSES AND TECHNOLOGY	E	Obl	OB	4	7
205000178	PROCESOS Y TECNOLOGÍA EN LA INDUSTRIA LÁCTEA PROCESSES AND TECHNOLOGY IN THE DAIRY INDUSTRY	E	Obl	OB	4	7
205000157	Proyectos TECHNICAL PROJECTS	C	Obl	OB	4	7
205000167	Gestión y Aprovechamiento de Residuos WASTE MANAGEMENT AND VALORIZATION	E	Obl	OB	4	8
	Optativas (*)	O	Opt	OP	≤14	8
	Prácticas Externas (*)				≤6	
205000180	TRABAJO FIN DE GRADO FINAL DEGREE PROJECT	TFG	Obl	OB	12	I

ASIGNATURAS OPTATIVAS						
205000182	Análisis del Ciclo de Vida LIFE CYCLE ASSESSMENT	E	Opt	OP	4	8
205000181	Diseño de nuevos Alimentos NEW FOOD PRODUCT DESIGN AND DEVELOPMENT	E	Opt	OP	6	8
205000189	Robótica Agroindustrial AGROINDUSTRIAL ROBOTICS	E	Opt	OP	4	8
205000186	Logística y Gestión de Stock LOGISTICS AND STOCK MANAGEMENT	E	Opt	OP	6	8
205000187	Marketing y Gestión de Ventas MARKETING AND SALES MANAGEMENT	E	Opt	OP	4	8
205000188	Materiales en la Industria Alimentaria MATERIALS FOR THE FOOD INDUSTRY	E	Opt	OP	4	8
205000183	Tecnología de Aceites y Grasas FATS AND OILS TECHNOLOGY	E	Opt	OP	4	8
205000184	Tecnología de Bebidas Espirituosas SPIRIT DRINKS TECHNOLOGY	E	Opt	OP	4	8
205000185	Tecnología de Zumos y Vegetales FRUIT AND VEGETABLE PROCESSING	E	Opt	OP	4	8
PRÁCTICAS EXTERNAS						
205000063	Prácticas Externas EXTERNAL PRACTICES	E	Opt	OP	≤6	8