



SUPLEMENTO EUROPEO AL TÍTULO

[ES] Este Suplemento al Título se ajusta al modelo elaborado por la Comisión Europea, el Consejo de Europa y UNESCO/CEPES. Su finalidad es proporcionar información independiente y necesaria para mejorar la transparencia internacional y el justo reconocimiento académico y profesional de las cualificaciones (diplomas, títulos, certificados, etc.). Está diseñado para describir la naturaleza, nivel, contexto, contenido, aseguramiento de la calidad y rango de los estudios seguidos y completados con éxito por la persona a quien se menciona en el título al que este suplemento acompaña. Deben evitarse juicios de valor, posibles equivalencias o sugerencias de reconocimiento. Deben completarse todas las secciones y, en caso contrario, explicar los motivos por los que no se ha hecho.

DIPLOMA SUPPLEMENT

[EN] This Diploma Supplement follows the model developed by the European Commission, Council of Europe and UNESCO/CEPES. The purpose of the supplement is to provide sufficient and independent data to improve the international transparency and fair academic and professional recognition of qualifications (diplomas, degrees, certificates etc.). It is designed to provide a description of the nature, level, context, content and status of the studies that were pursued and successfully completed by the individual named on the original qualification to which this supplement is appended. It should be free from any value judgements, equivalence statements or suggestions about recognition. Information in all eight sections should be provided. Where information is not provided, an explanation should give the reason why.

1 DATOS IDENTIFICATIVOS DEL TITULADO / INFORMATION IDENTIFYING THE HOLDER OF THE QUALIFICATION

1.1 APELLIDOS / FAMILY NAME(S)	1.2 NOMBRE(S) / NAME(S)	1.3 FECHA DE NACIMIENTO / DATE OF BIRTH
Navarro Jiménez	Antonio Francisco	09-06-1991
1.4 NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN / STUDENT IDENTIFICATION NUMBER		
48698695J NRNT 2015140955		

2 INFORMACIÓN SOBRE LA TITULACIÓN / INFORMATION IDENTIFYING THE QUALIFICATION

2.1 NOMBRE DE LA TITULACIÓN Y TÍTULO CONFERIDO / NAME OF QUALIFICATION AND TITLE CONFERRED IN ORIGINAL LANGUAGE	
Grado en Ciencia y Tecnología de Los Alimentos <i>Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Murcia</i>	Grado en Ciencia y Tecnología de Los Alimentos <i>Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Murcia</i>
Carácter oficial y validez en todo el territorio nacional Fecha del acuerdo de Consejo de Ministros: 30/10/2009 Titulación nacional	Official qualification valid throughout the country Cabinet Agreement: 30/10/2009 National qualification
2.2 PRINCIPALES CAMPOS DE ESTUDIOS DE LA TITULACIÓN / MAIN FIELD(S) OF STUDY FOR THE QUALIFICATION	
Ciencias	Sciences
2.3 NOMBRE Y ESTATUS DE LA INSTITUCIÓN QUE OTORGA EL TÍTULO / NAME AND STATUS OF AWARDING INSTITUTION	
Universidad de Murcia Universidad pública Campus de Excelencia Internacional de ámbito Regional en el contexto europeo (CEIR) Campus Mare Nostrum (Resolución MECD 11/12/2015).	University of Murcia Public University International Campus of Excellence in the Regional European context (ICER) Campus Mare Nostrum (Resolution MECD 11/12/2015).
2.4 NOMBRE Y ESTATUS DE LA(S) INSTITUCIÓN(ES) QUE IMPARTEN LOS ESTUDIOS / NAME AND STATUS OF INSTITUTION(S) ADMINISTERING STUDIES	
Véase apartado 2.3	See section 2.3
2.5 LENGUA(S) UTILIZADA EN DOCENCIA Y EXÁMENES / LANGUAGES OF INSTRUCTION AND EXAMINATION	
Castellano (es)	Spanish (es)

3 INFORMACIÓN SOBRE EL NIVEL DE LA TITULACIÓN / INFORMATION ON THE LEVEL OF THE QUALIFICATION

3.1 NIVEL DE LA TITULACIÓN / LEVEL OF QUALIFICATION	
El Nivel 2 (Grado) del Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior (MECES) se corresponde con el nivel 6 del Marco Europeo de Cualificaciones (EQF).	Level 2 (Bachelor's Degree) of the Spanish Qualifications Framework for Higher Education (MECES) corresponds to level 6 of the European Qualifications Framework (EQF).
Para más información, consúltese el sistema de Educación Superior Español descrito en el apartado 8.	For more information, see the Spanish Higher Education System as described in Section 8.
3.2 DURACIÓN OFICIAL DEL PROGRAMA / OFFICIAL LENGTH OF PROGRAMME	
240 ECTS, 4 años de estudio a tiempo completo.	240 ECTS, 4 years of full time study.
3.3 REQUISITOS DE ACCESO / ACCESS REQUIREMENTS	
Consulte los requisitos de acceso descritos en el apartado 8.	See access requirements as described in Section 8.

4 INFORMACIÓN SOBRE LOS CONTENIDOS Y RESULTADOS OBTENIDOS / INFORMATION ON THE CONTENTS AND RESULTS GAINED

4.1 MODALIDAD DE ESTUDIO / MODE OF STUDY	
Presencial Tiempo completo / tiempo parcial	Face to Face Full time / Part time
4.2 REQUISITOS DEL PROGRAMA / PROGRAMME REQUIREMENTS	
El estudiante tiene que completar los créditos ECTS del programa de estudios distribuidos de la siguiente forma: Formación básica: 60	Students must complete the ECTS credits in the study programme as follows: Basic training: 60

NRNT: 2015140955

Código seguro de verificación: RUxFMpQv-+5e10zdx-Z4cUnZZe-JqSMjFSx

COPIA ELECTRÓNICA - Página 1 de 5

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento administrativo electrónico archivado por la Universidad de Murcia, según el artículo 27.3 c) de la Ley 39/2015, de 2 de octubre. Su autenticidad puede ser contrastada a través de la siguiente dirección: <https://sede.um.es/validador/>

Obligatorios: 144
Optativos: 18
Prácticas externas: 12
Trabajo fin de grado: 6

Compulsory: 144
Optional: 18
Internships: 12
End of degree project: 6

El grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos está diseñado para formar profesionales con una formación experimental y tecnológica relacionada con los alimentos y los procesos alimentarios que desarrollarán su actividad profesional en la administración o empresa privada.

Los resultados del aprendizaje son: fabricar y conservar alimentos; controlar, optimizar e innovar en los procesos productivos y los productos alimenticios; analizar los peligros y evaluar los riesgos alimentarios; gestionar la seguridad y calidad alimentaria; diseñar procesos gestionando adecuadamente los subproductos y residuos; asesorar en la comercialización de los productos alimenticios; establecer pautas alimentarias saludables en individuos y colectividades; diseñar e interpretar encuestas alimentarias; realizar informes técnico-sanitarios sobre industrias alimentarias; asesoramiento legal, científico y tecnológico a la industria alimentaria

The degree in Food Science and Technology Program is designed to allow the student to acquire an experimental and technological learning related to the food products and food processes, with the aim to develop the professional career in the administration or in a food industry.

The learning outcomes are: manufacture and preserve foodstuff; control, optimization and innovation in food processing and food products; analyze the food hazards and evaluate the risks; food safety and control quality management; management of residues and byproducts of food processing; advise on the marketing of food and food related products; establish healthy dietary habits in individual person and community; perform dietary survey and design menus to community; prepare technical-sanitary reports related to food industries; legal, scientific and technological assessment for the food industries.

4.3 DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA / PROGRAMME DETAILS

Véase Anexo: Expediente Académico.

See Annex: Transcript of Records.

4.4 SISTEMA DE CALIFICACIÓN / GRADING SCHEME

En el sistema universitario español los módulos/asignaturas se califican con una puntuación absoluta de acuerdo a una escala del 0 al 10, con las siguientes equivalencias cualitativas:

0-4.9: suspenso; 5-6.9: aprobado; 7-8.9: notable; 9-10: sobresaliente. Puede concederse una mención especial (matrícula de honor) al 5% de los estudiantes del grupo siempre que hayan obtenido una calificación de sobresaliente. Un módulo/asignatura se considera superado/a a partir del 5.

In the Spanish university system, modules/courses are graded on a scale of 0 to 10 points with the following qualitative equivalence:

0-4.9: «suspenso»; 5-6.9 «aprobado» 7-8.9: «notable»; 9-10: «sobresaliente». A special mention, «matrícula de honor» may be granted to up to 5% of the students in a group provided they have obtained a «sobresaliente». To pass a module/course is necessary to get at least 5 points.

En el caso de reconocimiento de ECTS, de la experiencia profesional, actividades culturales, deportivas, representación estudiantil u otras no se hará constar ninguna puntuación sino, en su caso, la palabra «Apto».

In cases of recognition of ECTS, professional experience, cultural or sports activities, or student representation no grading will be recorded but, where appropriate, the word «Apto».

La distribución de las calificaciones en el conjunto de las asignaturas conducentes a la obtención de este título en la Universidad de Murcia en los dos últimos años ha sido:

Aprobado: 55,89%
Notable: 35,92%
Sobresaliente: 5%
Matrícula de Honor: 3,18%

The grade distribution in the last two years at the Universidad de Murcia leading to this academic degree has been:

Aprobado: 55,89%
Notable: 35,92%
Sobresaliente: 5%
Matrícula de Honor: 3,18%

4.5 CALIFICACIÓN GLOBAL DEL TITULADO / OVERALL CLASSIFICATION OF THE QUALIFICATION

Véase Anexo: Expediente Académico.

See Annex: Transcript of Records.

5 INFORMACIÓN SOBRE LA FUNCIÓN DE LA TITULACIÓN / INFORMATION ON THE FUNCTION OF THE QUALIFICATION

5.1 ACCESO A ESTUDIOS POSTERIORES / ACCESS TO FURTHER STUDY

Esta titulación de Grado habilita para el acceso a estudios de Máster.

The Degree qualification enables admission to Master's Degrees.

5.2 OBJETIVOS DE LA TITULACIÓN / STATED OBJECTIVES ASSOCIATED WITH THE QUALIFICATION AND PROFESSIONAL STATUS

En el apartado 4.2 se encuentra la información relativa a los objetivos y competencias generales que figuran en el plan de estudios.

Section 4.2 contains information on the general objectives and competencies in the curriculum.

6 INFORMACIÓN ADICIONAL / ADDITIONAL INFORMATION

6.1 INFORMACIÓN ADICIONAL / ADDITIONAL INFORMATION

En el anexo se detallan, en su caso, otros estudios o actividades no incluidas en la titulación de Grado.

Other programmes or activities not included in the Degree are listed in the Annex.

6.2 FUENTES DE INFORMACIÓN ADICIONAL / FURTHER INFORMATION SOURCES

Universidad de Murcia:
www.um.es

University of Murcia:
www.um.es

Facultad de Veterinaria:
http://www.um.es/web/veterinaria/

Faculty of Veterinary:
http://www.um.es/web/veterinaria/

La Facultad de Veterinaria tiene certificado Sistemas de Garantía Interna de Calidad (SGIC) conforme al Programa AUDIT (2/12/2013 a 2/12/2021).

Faculty of Veterinary has certificate AUDIT Program (2/12/2013 to 2/12/2021).

Facultad aprobada por EAEVE (European Association of Establishments for Veterinary Education) en 2007.

EAEVE (European Association of Establishments for Veterinary Education) approved in 2007.

Código seguro de verificación: RUxFMpQv-+5e10zdx-Z4cUnZZe-JqSMjFSx

COPIA ELECTRÓNICA - Página 2 de 5

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento administrativo electrónico archivado por la Universidad de Murcia, según el artículo 27.3 c) de la Ley 39/2015, de 2 de octubre. Su autenticidad puede ser contrastada a través de la siguiente dirección: https://sede.um.es/validador/



7 CERTIFICACIÓN DEL SUPLEMENTO / CERTIFICATION OF THE SUPPLEMENT

7.1 FECHA DE EXPEDICIÓN / DATE OF ISSUING

7.2 NOMBRES Y FIRMAS DE LOS FIRMANTES / NAMES AND SIGNATURES

7.3 CARGO DE LOS FIRMANTES / CAPACITY OF THE CERTIFYING INDIVIDUALS

26-07-2018

Francisco Antonio González Díaz
Secretario General / The General Secretary

Suplemento Europeo al Título Electrónico (e-SET)

Este suplemento ha sido firmado electrónicamente por el Secretario General de la Universidad de Murcia. Para la obtención del documento electrónico original, teclee el CSV en la sede electrónica de la Universidad de Murcia.

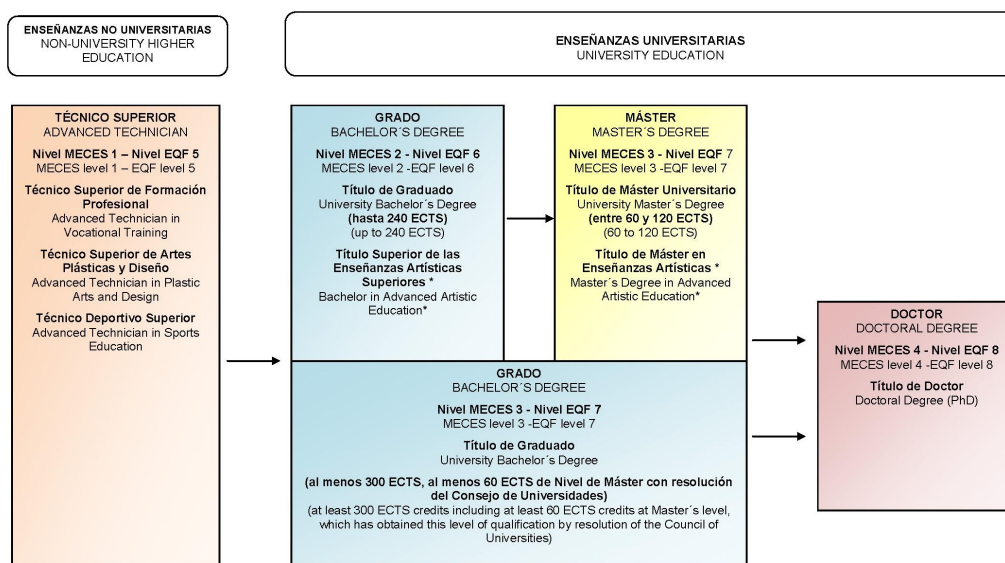
Sede electrónica: <https://sede.um.es/sede/validador>

European Supplement to Electronic Title (e-SET)

This supplement has been electronically signed by the The General Secretary of the University of Murcia. To obtain the original electronic document, type the CSV in the electronic site of the University of Murcia.

Electronic site: <https://sede.um.es/sede/validador>

8 INFORMACIÓN SOBRE EL SISTEMA NACIONAL DE EDUCACIÓN SUPERIOR / INFORMATION ON THE NATIONAL HIGHER EDUCATION SYSTEM



* Las Enseñanzas Artísticas son Enseñanzas no Universitarias dentro del Sistema Educativo Español de Enseñanza Superior
* Advanced Artistic Education is non-university education within the Spanish Higher Education System

ENSEÑANZA UNIVERSITARIA Y ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD

Corresponde a las universidades prestar el servicio público de educación superior universitaria, sin perjuicio de las alianzas estratégicas entre universidades y otras instituciones para desarrollar conjuntamente enseñanzas conducentes a la obtención de títulos universitarios de carácter oficial.

El diseño de los planes de estudio corresponde a las universidades. Estos planes de estudio deben someterse a evaluación de Agencias de Calidad debidamente acreditadas, la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación (ANECA) o agencias autonómicas. Los planes de estudio aprobados se inscriben en el Registro de Universidades, Centros y Títulos (RUCT): <https://www.educacion.gob.es/ruct/home>.

Los estudios superiores en su desarrollo son evaluados, certificados y acreditados por la ANECA o por las agencias autonómicas de calidad.

El Sistema Universitario Español está compuesto por dos tipos de universidades: públicas y privadas creadas por Ley conforme a requisitos establecidos por el Gobierno. Las universidades públicas están integradas por Facultades, Departamentos, Institutos Universitarios de Investigación, Escuelas de Doctorado y otros centros. Además, las universidades públicas pueden tener centros adscritos, de titularidad pública o privada, que imparten estudios oficiales.

ACCESO A ESTUDIOS DE GRADO

Pueden acceder a estudios de Grado aquellos estudiantes que posean los títulos, diplomas o estudios siguientes u otros declarados equivalentes u homologados a estos:

- A.1. Bachiller del Sistema Educativo Español, Bachillerato Europeo o Bachillerato Internacional.
- A.2. Bachillerato procedente de sistemas educativos de Estados miembros de la Unión Europea o de otros Estados con los que se hayan suscrito acuerdos internacionales.
- A.3. Técnico Superior de Formación Profesional, Técnico Superior de Artes Plásticas y Diseño o Técnico Deportivo Superior perteneciente al Sistema Educativo Español.

UNIVERSITY EDUCATION AND QUALITY ASSURANCE

Universities provide the public service of university higher education but strategic alliances, between universities and other institutions, may be established to jointly develop programmes leading to the award of official university degrees.

Curricula design corresponds to universities. These programmes must undergo an evaluation process by duly accredited quality assessment agencies such as the National Agency for Quality Assessment and Accreditation (ANECA) or regional agencies. Approved programmes must be registered in the national database of official universities, centres and degrees (RUCT): <https://www.educacion.gob.es/ruct/home>.

The implementation of curricula is evaluated, certified and accredited by ANECA or by the regional agencies for quality assessment.

The Spanish university system comprises two types of universities: public and private, created by law in accordance with requirements established by the Government. Public universities are composed of Colleges, Departments, University Research Institutes, Doctoral Schools and other centres. In addition, public universities may have affiliated establishments, publicly or privately owned, which deliver official university programmes.

ACCESS TO BACHELOR'S DEGREE PROGRAMMES

Access to Bachelor's Degree programmes is granted to students with the following degrees/diplomas or studies, or any other recognized as equivalent to these:

- A.1. Spanish Bachiller, European Baccalaureate or International Baccalaureate.
- A.2. Baccalaureate from European Union Member States' education systems or other countries with international agreements.
- A.3. Advanced Technician in Vocational Training, Advanced Technician in Plastic Arts and Design or Advanced Technician in Sports Education, from the Spanish Education System.
- A.4. Studies carried out in European Union Member States or in other countries with international reciprocal agreements which meet the academic requirements in those States to access their university study programmes.

NRNT: 2015140955

Código seguro de verificación: RUxFMpQv-+5e10zdx-Z4cUnZZe-JqSMjFSx

COPIA ELECTRÓNICA - Página 3 de 5

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento administrativo electrónico archivado por la Universidad de Murcia, según el artículo 27.3 c) de la Ley 39/2015, de 2 de octubre. Su autenticidad puede ser contrastada a través de la siguiente dirección: <https://sede.um.es/validador/>

A.4.Otros estudios que, en un Estado miembro de la Unión Europea o en otros Estados con los que se hayan suscrito acuerdos internacionales en régimen de reciprocidad, acrediten los requisitos académicos exigidos en dichos Estados para acceder a sus estudios universitarios.

A.5. Títulos universitarios oficiales de Diplomado, Arquitecto Técnico, Ingeniero Técnico, Licenciado, Arquitecto, Ingeniero, Graduado o Máster Universitario.

A.6. Estudios universitarios parciales, extranjeros o españoles.

También podrán acceder a estudios de Grado:

B.1. Personas mayores de veinticinco años que superen una prueba de acceso específica.

B.2. Personas mayores de cuarenta años con experiencia laboral o profesional en relación con una enseñanza universitaria.

B.3. Personas mayores de cuarenta y cinco años que superen una prueba de acceso específica.

Asimismo, podrán acceder a estudios de Grado:

C.1. Personas que estuvieran en condiciones de acceder a la universidad según ordenaciones del Sistema Educativo Español anteriores a la Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre.

A.5. Official Spanish university degrees of Diplomado, Arquitecto Técnico, Ingeniero Técnico, Licenciado, Arquitecto, Ingeniero, Graduado or Máster Universitario.

A.6. Partial (foreign or Spanish) university studies.

Access to Bachelor's Degree programmes is also possible for:

B.1. People over twenty-five after successfully passing a specific access test.

B.2. People over forty with work or professional experience related to a university field of knowledge.

B.3. People over forty-five after successfully passing a specific access test.

Likewise, access to Bachelor's Degree programmes is granted to:

C.1. People meeting the requirements to enter university according to the Spanish Education System regulations prior to Ley Orgánica 8/2013, of December 9.

ANEXO: EXPEDIENTE ACADÉMICO / ANNEX: TRANSCRIPT OF RECORDS

4.3 DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA / PROGRAMME DETAILS

Forma de acceso: A.1. Bachiller del Sistema Educativo Español, Bachillerato Europeo o Bachillerato Internacional.

Form of access: A.1. Spanish Bachiller, European Baccalaureate or International Baccalaureate.

Fecha de la completa finalización de estudios conducentes a la obtención del título: 09/09/2014

Date of full studies completion leading to the degree in: 09/09/2014

FACULTAD DE VETERINARIA

Módulo o asignatura Course or module	ECTS	Calificación Grade	Año académico Academic year	Nivel ¹ Level ¹	Lengua ² Language ²	Observaciones Observations
---	------	-----------------------	--------------------------------	--	--	-------------------------------

FORMACIÓN BÁSICA / BASIC TRAINING

Ciencias / Sciences

ANÁLISIS QUÍMICO CHEMICAL ANALYSIS	6,0	5,0 Aprobado	2010-11
BIOLOGÍA BIOLOGY	6,0	7,4 Notable	2009-10
BIOQUÍMICA I BIOCHEMISTRY I	6,0	5,6 Aprobado	2010-11
BIOQUÍMICA II BIOCHEMISTRY II	6,0	5,0 Aprobado	2010-11
ESTADÍSTICA STATISTICS	6,0	5,0 Aprobado	2010-11
ESTRUCTURA Y FUNCIÓN DEL CUERPO HUMANO STRUCTURE AND FUNCTIONING OF THE HUMAN BODY	6,0	6,0 Aprobado	2009-10
MATEMÁTICAS MATHEMATICS	6,0	5,0 Aprobado	2010-11
MICROBIOLOGÍA MICROBIOLOGY	6,0	5,0 Aprobado	2009-10
QUÍMICA I CHEMISTRY I	6,0	5,6 Aprobado	2009-10
QUÍMICA II CHEMISTRY II	6,0	5,0 Aprobado	2009-10

OBLIGATORIA / COMPULSORY

ALIMENTACIÓN Y CULTURA NOURISHMENT AND CULTURE	4,5	5,0 Aprobado	2011-12
ANÁLISIS DE RIESGOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA FOOD INDUSTRY RISK ANALYSIS	4,5	6,6 Aprobado	2011-12
BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS BIOCHEMISTRY OF FOOD	4,5	5,0 Aprobado	2010-11
BROMATOLOGÍA APLICADA APPLIED BROMATOLOGY (QUALITY CONTROL)	6,0	5,0 Aprobado	2011-12
BROMATOLOGÍA DESCRIPTIVA DESCRIPTIVE BROMATOLOGY (FOOD COMPOSITION AND DESCRIPTION)	6,0	6,3 Aprobado	2010-11
DIETÉTICA DIETETICS	4,5	6,2 Aprobado	2011-12
FISIOLOGÍA Y TRATAMIENTO POSCOSECHA PHYSIOLOGY AND POST COLLECTION TREATMENTS	3,0	6,5 Aprobado	2011-12
FUNDAMENTOS DE INGENIERÍA QUÍMICA FUNDAMENTALS IN CHEMICAL ENGINEERING	6,0	5,6 Aprobado	2010-11
GESTIÓN DE LA CONTAMINACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA CONTAMINATION MANAGEMENT IN FOOD INDUSTRY	4,5	7,3 Notable	2012-13
GESTIÓN DE LA EMPRESA ALIMENTARIA MANAGEMENT AND QUALITY IN THE FOOD INDUSTRY	4,5	6,5 Aprobado	2011-12
HIGIENE ALIMENTARIA FOOD HYGIENE	9,0	5,7 Aprobado	2010-11
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS I FOOD INDUSTRIES I	6,0	5,8 Aprobado	2011-12
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS II FOOD INDUSTRIES II	6,0	6,4 Aprobado	2011-12
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS III FOOD INDUSTRIES III	6,0	5,1 Aprobado	2013-14
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS IV FOOD INDUSTRIES IV	6,0	5,7 Aprobado	2012-13

NRNT: 2015140955

Código seguro de verificación: RUxFMpQv-+5e10zdx-Z4cUnZZe-JqSMjFSx

COPIA ELECTRÓNICA - Página 4 de 5

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento administrativo electrónico archivado por la Universidad de Murcia, según el artículo 27.3 c) de la Ley 39/2015, de 2 de octubre. Su autenticidad puede ser contrastada a través de la siguiente dirección: <https://sede.um.es/validador/>

MARKETING Y COMPORTAMIENTO DEL CONSUMIDOR DE ALIMENTOS FOOD MARKETING AND CONSUMER BEHAVIOUR	4,5	6,5 Aprobado	2012-13
NORMALIZACIÓN Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA FOODS LEGISLATION	4,5	5,0 Aprobado	2011-12
NUTRICIÓN HUMANA HUMAN NUTRITION	6,0	7,9 Notable	2011-12
OPERACIONES BÁSICAS BASIC OPERATIONS	9,0	5,5 Aprobado	2013-14
PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS FOOD RAW INGREDIENTS PRODUCTION	6,0	7,0 Notable	2009-10
PROPIEDADES FÍSICAS DE LOS ALIMENTOS FOOD PHYSICAL PROPERTIES	3,0	5,0 Aprobado	2010-11
QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS FOOD CHEMISTRY	6,0	5,9 Aprobado	2010-11
SALUD PÚBLICA PUBLIC HEALTH	3,0	5,4 Aprobado	2012-13
TECNOLOGÍA ALIMENTARIA I FOOD TECHNOLOGY I	6,0	5,0 Aprobado	2012-13
TECNOLOGÍA ALIMENTARIA II FOOD TECHNOLOGY II	6,0	5,0 Aprobado	2011-12
TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA FOOD TOXICOLOGY	4,5	6,0 Aprobado	2011-12
TÉCNICAS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS FOOD ANALYSIS TECHNIQUES	4,5	5,4 Aprobado	2010-11

OPTATIVA / OPTIONAL

AVANCES EN PROCESOS TECNOLÓGICOS DE CONTROL MICROBIANO ADVANCES IN TECHNOLOGICAL PROCESSES FOR MICROBIOLOGICAL CONTROL	3,0	8,6 Notable	2012-13
BIOLOGÍA MOLECULAR APLICADA A LA CIENCIA DE LOS ALIMENTOS MOLECULAR BIOLOGY APPLIED TO FOOD SCIENCE	3,0	5,6 Aprobado	2012-13
BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA FOOD BIOTECHNOLOGY	3,0	6,0 Aprobado	2012-13
ESTRATEGIAS DE INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS ELABORADOS STRATEGIES OF INNOVATION AND DEVELOPMENT OF PREPARED FOOD	3,0	6,0 Aprobado	2012-13
PIMENTÓN Y OTRAS ESPECIAS. COMPOSICIÓN Y CALIDAD PAPRIKA AND OTHER SPICES: COMPOSITION AND QUALITY	3,0	7,3 Notable	2012-13
VIDA COMERCIAL DE LOS ALIMENTOS Y SUS ELABORADOS FOOD SHELF-LIFE	3,0	6,0 Aprobado	2012-13

PRÁCTICAS / INTERNSHIPS

PRACTICUM PRACTICAL PLACEMENT CONSEJERIA DE AGRICULTURA Y AGUA [08/03/2013 - 22/05/2013]	12,0	6,8 Aprobado	2012-13
---	------	--------------	---------

Reconocimiento de Actividades Universitarias (culturales, deportivas, representación y solidarias y de cooperación) / Accreditation of activities at the University (cultural, sports, representation and solidarity and cooperation)

PLAN DE ACCION TUTORIAL DEL CENTRO	1,0	Apto	2010-11
PLAN DE ACCIÓN TUTORIAL DEL CENTRO	1,0	Apto	2009-10

TRABAJO FIN DE GRADO / END OF DEGREE PROJECT

Supervivencia de Salmonella Enteritidis en pulpa de tomate triturado almacenados en refrigeración. Fecha / Date 09/09/2014	6,0	6,2 Aprobado	2013-14
---	-----	--------------	---------

CALIFICACIÓN GLOBAL DEL TITULADO / OVERALL CLASSIFICATION OF THE QUALIFICATION

La calificación global media se obtiene sumando los créditos superados, y multiplicando cada uno de ellos por la calificación obtenida expresada de 0 a 10 dividiéndolo por el número de créditos superados.

The grade point average is obtained by adding up the credits obtained, and multiplying each by the grade obtained on the scale 0-10 dividing by the total amount of credits.

5,87

Nota media de la promoción (*) 2013/2014: 7,04
 Número de estudiantes de la promoción: 25
 Puesto que ocupa: 25

(*) La nota media del conjunto de los estudiantes que han finalizado los estudios de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Murcia en el curso académico 2013/2014, dividido por el total de los mismos.

5,87

Grade point average (*) Academic year 2013/2014: 7,04
 Number of students in the academic year: 25
 Ranking: 25

(*) Grade point average of the students who have completed their undergraduate studies in the Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos degree of the University of Murcia in the academic year 2013/2014, divided by the total of them.



NRNT: 2015140955