



## LLP/ERASMUS Information Sheet

### UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID (E Madrido3)

#### KONTAKTDATEN

<b>Anschrift</b>	Oficina de Relaciones Internacionales Real Jardín Botánico-Alfonso XIII Avda. Complutense s/n 28040 Ciudad Universitaria Madrid España
<b>Institutional Coordinator/ Administrativ</b>	Fdo. Lucila Gonzáles Pazos (Vicerrectora de Relaciones Internacionlaes, Presidente Comisión Sócrates/ Erasmus)
<b>Kontakt</b>	<a href="mailto:rrinter@pas.ucm.es">rrinter@pas.ucm.es</a> (Spanisch)/ <a href="mailto:erasmus1@pas.ucm.es">erasmus1@pas.ucm.es</a> (Englisch) Tel: +34 91 394 7058 Fax: +34 91 394 7266
<b>Website der UCM</b>	<a href="http://www.ucm.es">http://www.ucm.es</a>
<b>Partnerfakultät</b>	<b>Facultad de Veterinaria</b>
<b>Anschrift</b>	Avda. Puerta de Hierro, s/n. Ciudad Universitaria 28040 - MADRID España
<b>Fachbereich/ Institut</b>	<b>Departamento de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos</b>
<b>Website des Fachbereichs</b>	<a href="http://www.ucm.es/info/nutricio/">http://www.ucm.es/info/nutricio/</a>
<b>Studienschwerpunkt</b>	<b>Food Science and Technology</b> <b>Home Economics and Nutrition</b>
<b>Departmental Coordinator</b>	Victor Briones Dieste (Vicedecano de Relaciones Internacionales)
<b>Kontakt</b>	Facultad de Veterinaria <a href="mailto:vbriones@vet.ucm.es">vbriones@vet.ucm.es</a> Tel: +34 91 394 39 01 Fax:+34 91 394 38 83

#### APPLICATION DEADLINE

(Stand:2011 -Bitte Angaben überprüfen!)

Alle Anträge müssen in zweifacher Ausfertigung an das Central SOCRATES/ERASMUS Office innerhalb folgender Fristen eingereicht werden:

**30. Juni: First Semester/Full Course (WS)**  
**Mitte Oktober bis 30 November: Second Semester (SoSe)**

Anträge, die nicht fristgerecht eingereicht wurden, werden nicht berücksichtigt!  
Es werden nur vollständig ausgefüllte Originaldokumente mit entsprechenden Unterschriften und Stempel akzeptiert!



## ERASMUS

### ERASMUS-Website

<http://www.ucm.es/pags.php?a=&d=0000454>

### Student Mobility

4 Studenten/ 36 Monate (insgesamt)

### Bewerbung

1. *Interne Bewerbung* an Departmental ERASMUS Coordinator (Prof. Dr. Sylvia Schnell)
2. *Offizielle Bewerbung* ans AAA über Departm. Coord. (Move-online, Learning Agreement, FlexNow Auszug)
3. *Nominierung an der UCM* (durch Prof. Dr. Sylvia Schnell)
4. *Bewerbung an der UCM (Application Process)*  
Application Form (online ausfüllen) senden + ausdrucken (Stempel, Signatur Coordinator). Diese Version an die UCM senden (per Post/ kein Fax!) inkl. Learning Agreement.
5. *Annahme (Letter of Acceptance)*  
Erasmusbüro und Bewerber erhalten Bestätigungsmail.  
(weitere Informationen zum Bewerbungsverfahren auf der Homepage der UCM & der JLU  
([www.uni-giessen.de/cms/internationales/erasmus/out](http://www.uni-giessen.de/cms/internationales/erasmus/out)))

### Sprachniveau

Empfehlung der UCM: min. **B1-Level** nach CEF (Common European Framework), da sämtliche Kurse in spanischer Sprache abgehalten werden. Außerdem wird häufig von den Professoren und Studenten nur wenig bis gar kein Englisch gesprochen.

### Sprachkurs

zweiwöchige Blockveranstaltung (40 h) vor dem Beginn des Semesters  
Sprachkurs erfordert Anmeldung (online) + obligatorischer Level-Test (Einstufungstest)

#### Termine Sprachkurs

- **1 st Semester/ Full Course students/WS: September**
- **2 nd Semester/SoSe: Februar**

Dieser Sprachkurs beinhaltet keine Abschlussprüfung, daher ergibt er keine Credits! Es existieren jedoch begleitende Sprachkurse an der UCM, deren ECTS anerkannt werden:

*Cursos de Español para Extranjeros* (Intensivspanischkurs für Ausländer) bestehend aus:

- Comprensión y expresión escritas (4 ECTS)
- Comprensión auditiva y expresión oral (4 ECTS)

### Erfahrungsberichte

u. a. FB09: 2009/2010, 2010/2011

### Bemerkungen

Es werden keine ERASMUS Free Movers angenommen.



## UNIVERSITÄR

Unterrichts-/ Kurssprache	Spanisch
Kursangebot	Nutrición Humana y Dietética: <a href="http://www.ucm.es/?a=estudios&amp;d=muestragrado3&amp;idgr=53">http://www.ucm.es/?a=estudios&amp;d=muestragrado3&amp;idgr=53</a> Ciencia y Tecnología de los Alimentos: <a href="http://www.ucm.es/?a=estudios&amp;d=muestragrado3&amp;idgr=50">http://www.ucm.es/?a=estudios&amp;d=muestragrado3&amp;idgr=50</a> Kursplan: <a href="http://www.ucm.es/centros/cont/descargas/documento27410.pdf">www.ucm.es/centros/cont/descargas/documento27410.pdf</a> (Stand: 2011/12)
fachfremde Kursauswahl	nicht möglich
Englischsprachiges Kursangebot	nicht vorhanden
Studienlevel	Bachelor & Master akzeptiert
Prüfungsmodalitäten	1 UCM Credit entspricht 10 SWS (lecture hours)
Vorlesungen	Meist nur geringe Teilnehmerzahl (ca. 25 Studenten)
Akademischer Kalender	<b>Akademisches Jahr: 1. Woche Oktober - Mitte Juli (Prüfungsperiode: Januar/Februar)</b> <b>SoSe: Um den 15. Februar (Prüfungsperiode Juni/Juli)</b> - Weihnachtsferien: 2 Wochen: 22. Dezember - 8. Januar - Osterferien: 10 Tage im März/April (bis Ostermontag) - Sommerferien: 15. Juli - 1. Oktober
Orientierungswoche	1. Woche des Semesters

### Auflistung der bisher belegten und anerkannten Studienleistungen/ -Fächer:

(Stand 2011)

### BACHELOR/ MASTER

BEZEICHNUNG	CREDITS
1. Aguas mineromedicinales (Mineralwässer)	6 ECTS
2. Alimentación y nutrición pediátrica (Pädiatrische Ernährung)	4,5 ECTS
3. Alimentación y Cultura (Ernährung & Kultur)	4,5 ECTS
4. Docencia interdisciplinar en Ind. Alimentarias (Interdisziplinäre Lehre LM-Industrie)	4 ECTS
5. Dietética aplicada (Angewandte Diätetik)	6 ECTS
6. Envasado y etiquetado de alimento (Verpackung und Etikettierung von Lebensmitteln)	6 ECTS
7. Gestión de la calidad en la industria alimentaria (Qualitätsmanagement)	6 ECTS
8. Interacciones Dieta-Xenobioticos	6 ECTS
9. Microbiología y Biotecnología (Praktikum der Mikrobiologie und Biotechnologie)	2 ECTS
10. Química y Bioquímica de los Alimentos (Praktikum Chemie & Biochemie)	2 ECTS
11. Salud Pública (Public Health)	3 ECTS
12. Seguridad Alimentaria (Lebensmittelsicherheit)	6 ECTS
13. Tecnología de los Alimentos (Lebensmitteltechnologie)	6 ECTS
14. Zoonosis de Transmisión Alimentaria (Zoonosen in Bezug zur Ernährung)	6 ECTS



## Übersicht der kooperativen Fakultäten zur Facultad de Veterinaria

### **Departamento de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos**

- Departamento de Bioquímica y Biología molecular IV
- Departamento de Producción Animal/Edafología
- Departamento de Sanidad Animal
- Departamento de Toxicología y Farmacología

### **Facultad de Farmacia**

- Departamento de Nutrición y Bromatología I: Nutrición
- Departamento de Nutrición y Bromatología II: Bromatología
- Departamento de Microbiología II
- Departamento de Parasitología

### **Facultad de Medicina:**

- Departamento de Fisiología
- Departamento de Toxicología y Legislación Sanitaria
- Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública (Historia de la Ciencia)
- Departamento de Medicina Física y Rehabilitación. Hidrología Médica

### **Facultad de Ciencias Químicas:**

- Química Analítica
- Ingeniería Química
- Química Inorgánica



## LEBEN & WOHNEN

### Wohnheimplätze

Keine bzw. wenig Unterstützung zur Unterbringung im Wohnheim o. ä. seitens der Universität. Die meisten Studenten suchen sich privat etwas in der Stadt.

### Mietpreise

Preis je nach Lage  
Insgesamt sind die Mieten jedoch relativ hoch, ab 300 aufw. € für ein durchschnittliches Studenten-WG-Zimmer

### Tipps zur Wohnungssuche

[erasmusenmadrid.es](http://erasmusenmadrid.es)  
[segundamano.es](http://segundamano.es)  
[erasmate.com](http://erasmate.com)  
[idialista.com](http://idialista.com)

### Lebenshaltungskosten

vergleichbar mit denen anderer europäischer Städte  
Orientierungssumme: min. 700 €  
Verkehrsmittel (Stadtzone): ca. 40 €/Monat

## SONSTIGES

### wichtige Adressen

[www.esmadrid.com](http://www.esmadrid.com)  
[www.metromadrid.es/es/](http://www.metromadrid.es/es/)



## ANHANG: KURSANGEBOT

### FIRST COURSE

	COURSE NAME	COURSE TYPE	SEMESTER	CREDITS		
				THEORY	PRACTICUM	TOTAL
Food and Culture	<a href="#">Alimentación y Cultura</a>	Compulsory	1st	4.5	-	4.5
Food Science	<a href="#">Bromatología</a>	Compulsory	Annual	9	5	14
Food Hygiene	<a href="#">Higiene de los Alimentos</a>	Compulsory	Annual	9	4	13
Food Engineering	<a href="#">Ingeniería Alimentaria</a>	Compulsory	Annual	6	4	10
Production of Food Raw Materials	<a href="#">Producción de Materias Primas</a>	Compulsory	1st	4.5	-	4.5
Food Chemistry and Biochemistry	<a href="#">Química y Bioquímica de los Alimentos</a>	Compulsory	2nd	5	2	7
ELECTIVE COURSES				7	5	12
OTHER FREE CHOICE COURSES				-	-	6
TOTAL				45*	20*	71

\* Free choice course credits excluded

### SECOND COURSE

	COURSE NAME	COURSE TYPE	SEMESTER	CREDITS		
				THEORY	PRACTICUM	TOTAL
Nutrition and Dietetics	<a href="#">Dietética y Nutrición</a>	Compulsory	Annual	9	3	12
Food Industry management and Economy	<a href="#">Economía y Gestión en la Empresa Alimentaria</a>	Compulsory	1st	4	1	5
Food Law	<a href="#">Normalización y Legislación Alimentarias</a>	Compulsory	1st	3	1.5	4.5
Public Health	<a href="#">Salud Pública</a>	Compulsory	1st	2	1	3
Food Technology	<a href="#">Tecnología de los Alimentos</a>	Compulsory	Annual	8	4	12
Project	<a href="#">Proyectos</a>	Compulsory	1st	-	4.5	4.5
ELECTIVE COURSES				15	9	24
OTHER FREE CHOICE COURSES				-	-	8
TOTAL				41*	24*	73

\* Free choice course credits excluded



## ELECTIVE COURSES

	COURSE NAME	SEMESTER	CREDITS		
			THEORY	PRACTICUM	TOTAL
Water and other non-alcoholic beverages	<a href="#">Aguas y Otras Bebidas Analcohólicas</a>	2nd	4	2	6
Mineromedicinal Waters	<a href="#">Aguas de Consumo Mineromedicinales</a>	2nd	3	3	6
Alcoholic Beverages	<a href="#">Bebidas Alcohólicas</a>	2nd	4	2	6
Applied Dietetics	<a href="#">Dietética Aplicada</a>	2nd	3	3	6
Food packaging and labeling	<a href="#">Envasado y Etiquetado de Alimentos</a>	2nd	4	2	6
Waste management in the food industry	<a href="#">Gestión de Residuos en la Industria Alimentaria</a>	2nd	3	3	6
Quality Management Systems for the Food Industry	<a href="#">Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria</a>	1st	4	2	6
Food-xenobiotics interactions	<a href="#">Interacciones Dietaxenobióticos</a>	1st	4	2	6
Dairy Technology	<a href="#">Lactología</a>	2nd	4	2	6
Water Microbiology and Parasitology	<a href="#">Microbiología y Parasitología del Agua</a>	2nd	4	2	6
Fruits and Vegetables	<a href="#">Productos Hortofrutícolas</a>	2nd	4	2	6
Mass Catering	<a href="#">Restauración Colectiva</a>	2nd	4	2	6
Food safety	<a href="#">Seguridad Alimentaria</a>	1st	4	2	6
Animal Production Techniques	<a href="#">Técnicas de Producción Animal</a>	2nd	4	2	6
Food Marketing	<a href="#">Técnicas de Mercado</a>	2nd	4	2	6
Foodborne Zoonoses	<a href="#">Zoonosis de Transmisión Alimentaria</a>	2nd	4	2	6



## BRIDGE COURSES

	COURSE NAME	CREDITS*	SEMESTER
Chemical Analysis	<a href="#">ANÁLISIS QUÍMICO</a>	6	1st
Biochemistry	<a href="#">BIOQUÍMICA</a>	6	1st
Physiology	<a href="#">FISIOLOGÍA</a>	4	1st
Chemical Engineering	<a href="#">INGENIERÍA QUÍMICA</a>	6	1st
Microbiology	<a href="#">MICROBIOLOGÍA</a>	6	1st
Inorganic Chemistry	<a href="#">QUÍMICA INORGÁNICA</a>	6	1st

\* 1 credit equals to 10 h of theoretical/practical lessons