



Plan de Estudios de Evaluación por Currículum (Bloque, Subbloque, Asignaturas)

Parámetros: Centro: n; Curso Desde: 2021 Hasta: 2021

CURSO: 2021 TITULACIÓN: 204 Doble Titulación. Grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos y Grado en Administración y Dirección de Empresas

Bloque: 1-1º curso Nota Mínima: 5 Créditos Mínimos: 72

Subbloque: 1-1º curso

Obligatorio: Si Tipo: Asignaturas Créditos Mínimos: 72

<u>Asignatura</u>	<u>Creditos</u>
11218 Alimentación y Cultura	4,5
11183 Biología de los microorganismos y de las plantas	9
11188 Bioquímica	6
11191 Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria	6
11190 Fisiología Humana	4,5
11186 Fundamentos de la Ingeniería de Alimentos	7,5
11184 Fundamentos físicos para la ciencia y tecnología de alimentos	6
11185 Fundamentos químicos para la ciencia y tecnología de alimentos	12
13867 Modelos Matemáticos para ADE I	6
13868 Modelos Matemáticos para ADE II	6
11201 Producción de materias primas de origen vegetal	4,5
Créditos Subbloque.....: 72	

Bloque: 2-2º curso Nota Mínima: 6 Créditos Mínimos: 70,5

Subbloque: 1-2º curso

Obligatorio: Si Tipo: Asignaturas Créditos Mínimos: 70,5

<u>Asignatura</u>	<u>Creditos</u>
11192 Composición química de los alimentos	6
11742 Derecho de la Empresa	6
11736 Introducción a la Contabilidad	6
11740 Introducción a la Estadística	6
11737 Introducción a las Finanzas	6
11750 Matemáticas Financieras	6
11741 Métodos Estadísticos en Economía	6
11738 Microeconomía I	6
11759 Microeconomía II	6
11202 Operaciones básicas en la industria alimentaria I	6
11200 Producción de materias primas de origen animal	4,5
11194 Propiedades físicas de los alimentos I	6
Créditos Subbloque.....: 70,5	

Bloque: 3-3º curso Nota Mínima: 6 Créditos Mínimos: 73,5

Subbloque: 1-3º curso

Obligatorio: Si Tipo: Asignaturas Créditos Mínimos: 73,5

<u>Asignatura</u>	<u>Creditos</u>
11196 Análisis químico I	4,5
11197 Análisis y control de calidad de alimentos I	6
11746 Contabilidad Financiera y de Sociedades	6
11755 Derecho del trabajo	6
11748 Dirección de Producción y Operaciones	6
11758 Economía Española	4,5
11757 Economía Mundial	4,5
11747 Estrategia y Diseño de la Organización	6
11739 Macroeconomía I	6



Plan de Estudios de Evaluación por Currículum (Bloque, Subbloque, Asignaturas)

Parámetros: Centro: n; Curso Desde: 2021 Hasta: 2021

CURSO: 2021 TITULACIÓN: 204 Doble Titulación. Grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos y Grado en Administración y Dirección de Empresas

Bloque: 3-3º curso Nota Mínima: 6 Créditos Mínimos: 73,5

Subbloque: 1-3º curso

Obligatorio: Si Tipo: Asignaturas Créditos Mínimos: 73,5

11760	Macroeconomía II	6
11209	Microbiología e higiene de alimentos I	4,5
11203	Operaciones básicas en la industria alimentaria II	6
11195	Propiedades físicas de los alimentos II	7,5
Créditos Subbloque.....:		73,5

Bloque: 4-4º curso Nota Mínima: 6 Créditos Mínimos: 78

Subbloque: 1-4º curso

Obligatorio: Si Tipo: Asignaturas Créditos Mínimos: 78

<u>Asignatura</u>	<u>Creditos</u>	
11199 Análisis químico II	4,5	
11198 Análisis y control de calidad de alimentos II	4,5	
11745 Contabilidad de Costes e Introducción a la Auditoría	6	
11754 Dirección Comercial	9	
11762 Econometría	9	
11211 Gestión de la calidad en la industria alimentaria	4,5	
11756 Gestión Fiscal de la Empresa	6	
11212 Ingeniería de la calidad en la industria alimentaria	4,5	
11753 Investigación Comercial	6	
11761 Investigación Operativa	6	
11763 Métodos cuantitativos para la ayuda a la toma de decisiones	6	
11208 Microbiología e higiene de los alimentos II	4,5	
11215 Nutrición Humana	7,5	
Créditos Subbloque.....:		78

Bloque: 5-5º y 6º curso Nota Mínima: 6 Créditos Mínimos: 75

Subbloque: 1-5º y 6º curso

Obligatorio: Si Tipo: Asignaturas Créditos Mínimos: 75

<u>Asignatura</u>	<u>Creditos</u>	
11744 Análisis y Consolidación Contable	6	
11207 Biotecnología alimentaria	4,5	
11216 Dietética	4,5	
11749 Dirección de Recursos Humanos	6	
11751 Dirección Financiera	6	
11752 Economía Financiera	6	
11206 Envases y embalajes	4,5	
11213 Gestión medioambiental en la industria alimentaria	4,5	
11214 Normalización y Legislación Alimentaria	4,5	
11204 Procesado de alimentos I	6	
11205 Procesado de alimentos II	6	
11217 Salud Pública	4,5	
11210 Toxicología en Procesos Industriales Alimentarios	4,5	
11193 Transformaciones químicas en el procesado de alimentos	7,5	
Créditos Subbloque.....:		75



**Universitat
Politécnica de
València**

Curso Académico: 2021/2022

ETSIAMN / FADE



Plan de Estudios de Evaluación por Currículum (Bloque, Subbloque, Asignaturas)

Parámetros: Centro: n; Curso Desde: 2021 Hasta: 2021