



Adaptaciones entre titulaciones

ORIGEN: De Titulación:	108 - L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)
DESTINO: A Titulación:	151 - Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

REGLAS ADAPTACIÓN ACTIVAS

Orden	Asignaturas destino	Nº Créd.	Asignaturas origen	Nº Créd.
1	11218 Alimentación y Cultura	4,5	5096 Alimentación y Cultura	4,5
2	11197 Análisis y control de calidad de alimentos I	6,0	5097 Análisis y Control de Calidad de Alimentos	11,5
	11198 Análisis y control de calidad de alimentos II	4,5		
3	11192 Composición química de los alimentos	6,0	5098 Composición Química de los Alimentos	4,5
4	11215 Nutrición Humana	7,5	5099 Dietética y Nutrición	12,0
	11216 Dietética	4,5		
5	11191 Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria	6,0	5100 Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria	5,5
6	11208 Microbiología e higiene de los alimentos II	4,5	5101 Microbiología e Higiene de los Alimentos	8,5
	11209 Microbiología e higiene de alimentos I	4,5		
7	11210 Toxicología en Procesos Industriales Alimentarios	4,5	5102 Toxicología Procesos Industriales Alimentarios	5,5
8	11214 Normalización y Legislación Alimentaria	4,5	5103 Normalización y Legislación Alimentaria	4,5
9	11200 Producción de materias primas de origen animal	4,5	5104 Producción de Materias Primas	7,0
	11201 Producción de materias primas de origen vegetal	4,5		
10	11193 Transformaciones químicas en el procesado de alimentos	7,5	5105 Química y Bioquímica de los Alimentos	7,0
11	11217 Salud Pública	4,5	5106 Salud Pública	3,0
12	11194 Propiedades físicas de los alimentos I	6,0	5124 Físicoquímica Práctica de Alimentos	4,5
13	11195 Propiedades físicas de los alimentos II	7,5	5107 Propiedades Físicas de Alimentos en Relación con las Operaciones y los Procesos Alimentarios	7,0
14	11206 Envases y embalajes	4,5	5122 Envases y Embalajes	4,5
15	11213 Gestión medioambiental en la industria alimentaria	4,5	5127 Gestión Medioambiental Industrias Agroalimentarias	4,5
16	11211 Gestión de la calidad en la industria alimentaria	4,5	5378 Ingeniería de la Calidad	4,5
17	11202 Operaciones básicas en la industria alimentaria I	6,0	5108 Operaciones Básicas Ingeniería de Alimentos	7,0
18	11204 Procesado de alimentos I	6,0	5109 Procesos y Fundamentos de Proyectos	7,0
19	11205 Procesado de alimentos II	6,0	5149 Tecnología del Frío en Industria de Alimentos	4,5
			5153 Tratamientos Térmicos de Alimentos	4,5



Adaptaciones entre titulaciones

ORIGEN: De Titulación: 108 - L. Ciencia y Tecnología de Alimentos (2º ciclo)
DESTINO: A Titulación: 151 - Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

REGLAS ADAPTACION ACTIVAS

Orden	Asignaturas destino	Nº Créd.	Asignaturas origen	Nº Créd.
20	11196 Análisis químico I	4,5	801 Análisis Químico	6,0
21	11188 Bioquímica	6,0	802 Bioquímica	6,0
22	11186 Fundamentos de la Ingeniería de Alimentos	7,5	803 Ingeniería Química	6,0
23	11185 Fundamentos químicos para la ciencia y tecnología de alimentos	12,0	804 Físico-Química 807 Química Orgánica	6,0 6,0
24	11187 Fundamentos matemáticos	6,0	3681 Matemáticas	6,0
25	11207 Biotecnología alimentaria	4,5	5110 Alimentos Procedentes de Organismos Genéticamente Modificados	4,5
26	11199 Análisis químico II	4,5	5147 Técnicas Instrumentales en Control de Calidad de Alimentos	4,5