



TABLA DE ADAPTACIÓN DE ASIGNATURAS GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

PLAN DE ESTUDIOS [568]		PLAN DE ESTUDIOS [717]	
Asignaturas	ECTS	Asignaturas	ECTS
Análisis físico y sensorial de los alimentos	6.0	Análisis físico y sensorial de los alimentos	6.0
Análisis microbiológico de los alimentos	6.0	Análisis microbiológico de los alimentos	6.0
Análisis químico de los alimentos	6.0	Análisis químico de los alimentos	6.0
Bioquímica	6.0	Bioquímica	6.0
Biotecnología alimentaria	6.0	Biotecnología alimentaria	6.0
Bromatología	6.0	Bromatología	6.0
Cocinado industrial y restauración colectiva	6.0	Cocinado industrial y restauración colectiva	6.0
Dirección de empresas alimentarias	6.0	Dirección de empresas alimentarias	6.0
Diseño industrial y gestión medioambiental	6.0	Diseño industrial y gestión medioambiental	6.0
Enología	6.0	Enología	6.0
Fisiología general y de la nutrición	6.0	Fisiología general y de la nutrición	6.0
Fundamentos de economía alimentaria	6.0	Fundamentos de economía alimentaria	6.0
Fundamentos de ingeniería química	6.0	Fundamentos de ingeniería química	6.0
Fundamentos de química analítica	6.0	Fundamentos de química analítica	6.0
Física general y fundamentos del análisis físico	6.0	Física	6.0
Gestión de la seguridad alimentaria	6.0	Gestión de la seguridad alimentaria	6.0
Gestión integral de la calidad en la industria alimentaria	6.0	Gestión integral de la calidad en la industria alimentaria	6.0
Higiene alimentaria aplicada	6.0	Higiene alimentaria aplicada	6.0
Higiene alimentaria general	6.0	Higiene alimentaria general	6.0
Innovación en la industria alimentaria	5.0	Innovación en la industria alimentaria	6.0
Intensificación en el sector cárnico y del pescado	5.0	Intensificación en el sector cárnico y del pescado	6.0
Intensificación en el sector de frutas y hortalizas	5.0	Intensificación en el sector de frutas y hortalizas	6.0
Intensificación en el sector del aceite, azúcar y productos derivados del cereal	5.0	Intensificación en el sector del aceite, azúcar y productos derivados del cereal	6.0

Intensificación en el sector lácteo y de ovoproductos	5.0	Intensificación en el sector lácteo y de ovoproductos	6.0
Legislación alimentaria	6.0	Legislación alimentaria	6.0
Matemáticas	6.0	Matemáticas	6.0
Microbiología	6.0	Microbiología	6.0
Microbiología de los alimentos	6.0	Microbiología de los alimentos	6.0
Nutrición y dietética	6.0	Nutrición y dietética	6.0
Operaciones básicas en la industria alimentaria	6.0	Operaciones básicas en la industria alimentaria	6.0
Practicum Planta Piloto	6.0	Practicum Planta Piloto	6.0
Producción de materias primas en la industria alimentaria	6.0	Producción de materias primas en la industria alimentaria	6.0
Prácticas externas	6.0	Prácticas externas	6.0
Química general	6.0	Química general	6.0
Química y bioquímica de los alimentos	6.0	Química y bioquímica de los alimentos	6.0
Salud pública y alimentación	6.0	Salud pública y alimentación	6.0
Tecnología de la carne y del pescado	6.0	Tecnología de la carne y del pescado	6.0
Tecnología de la leche y de ovoproductos	6.0	Tecnología de la leche y de ovoproductos	6.0
Tecnología de los alimentos I	6.0	Tecnología de los alimentos I	6.0
Tecnología de los alimentos II	6.0	Tecnología de los alimentos II	
Tecnología de productos vegetales	6.0	Tecnología de productos vegetales	6.0
Trabajo fin de Grado	6.0	Trabajo fin de Grado	6.0
Técnicas instrumentales de análisis químico	6.0	Técnicas instrumentales de análisis químico	6.0