

Cuadro de Adaptación entre Planes de Estudios cursados en la Universidad Politécnica de Valencia

Código	Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (Plan 2000) Asignatura/s superada/s	Grado/a en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (Plan 2010) Asignatura/s superada/s	Código
5096	ALIMENTACIÓN Y CULTURA 4,5	ALIMENTACIÓN Y CULTURA 4,5	11218
5097	ANÁLISIS Y CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS 11,5	ANÁLISIS Y CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS I 6 ANÁLISIS Y CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS II 4,5	11197 11198
5098	COMPOSICIÓN QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS 4,5	COMPOSICIÓN QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS 6	11192
5099	DIETÉTICA Y NUTRICIÓN 12	DIETÉTICA 4,5 NUTRICIÓN HUMANA 7,5	11216 11215
5100	ECONOMÍA Y GESTIÓN DE LA EMPRESA ALIMENTARIA 5,5	ECONOMÍA Y GESTIÓN DE LA EMPRESA ALIMENTARIA 6	11191
5101	MICROBIOLOGÍA E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS 8,5	MICROBIOLOGÍA E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS I 4,5 MICROBIOLOGÍA E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS II 4,5	11209 11208
5102	TOXICOLOGÍA PROCESOS INDUSTRIALES ALIMENTARIOS 5,5	TOXICOLOGÍA EN PROCESOS INDUSTRIALES ALIMENTARIOS 4,5	11210
5103	NORMALIZACIÓN Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA 4,5	NORMALIZACIÓN Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA 4,5	11214
5104	PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS 7	PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS DE ORIGEN ANIMAL 4,5 PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS DE ORIGEN VEGETAL 4,5	11200 11201
5105	QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS 7	TRANSFORMACIONES QUÍMICAS EN EL PROCESADO DE ALIMEN 7,5	11193
5106	SALUD PÚBLICA 3	SALUD PÚBLICA 4,5	11217
5124	FISICOQUÍMICA PRÁCTICA DE ALIMENTOS 4,5	PROPIEDADES FÍSICAS DE LOS ALIMENTOS I 6	11194
5107	PROPIEDADES FÍSICAS DE ALIMENTOS EN RELACIÓN CON LAS OPERACIONES Y LOS PROCESOS ALIMENTARIOS 7	PROPIEDADES FÍSICAS DE LOS ALIMENTOS II 7,5	11195
5122	ENVASES Y EMBALAJES 4,5	ENVASES Y EMBALAJES 4,5	11206
5127	GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS 4,5	GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA 4,5	11213
5378	INGENIERÍA DE LA CALIDAD 4,5	GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA 4,5	11211
5108	OPERACIONES BÁSICAS INGENIERÍA DE ALIMENTOS 7	OPERACIONES BÁSICAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA I 6	11202
5109	PROCESOS Y FUNDAMENTOS DE PROYECTOS 7	PROCESADO DE ALIMENTOS I 6	11204
5153	TRATAMIENTOS TÉRMICOS DE ALIMENTOS 4,5	PROCESADO DE ALIMENTOS II 6	11205
5149	TECNOLOGÍA DEL FRIO EN INDUSTRIA DE ALIMENTOS 4,5		
801	ANÁLISIS QUÍMICO 6	ANÁLISIS QUÍMICO I 4,5	11196
802	BIOQUÍMICA 6	BIOQUÍMICA 6	11188
803	INGENIERÍA QUÍMICA 6	FUNDAMENTOS DE LA INGENIERÍA DE ALIMENTOS 7,5	11186
804	FISICO-QUÍMICA 6	FUNDAMENTOS QUÍMICOS PARA LA CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS 12	11185
807	QUÍMICA ORGÁNICA 6		
3681	MATEMÁTICAS 6	FUNDAMENTOS MATEMÁTICOS 6	11187
5110	ALIMENTOS PROCEDENTES DE ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS 4,5	BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA 4,5	11207
5147	TÉCNICAS INSTRUMENTALES EN CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS 4,5	ANÁLISIS QUÍMICO II 4,5	11199