

**10.2. PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN, EN SU CASO, DE LOS ESTUDIANTES DE LOS ESTUDIOS EXISTENTES AL NUEVO PLAN DE ESTUDIOS**

Para los estudiantes que proceden del plan de 2002 se establece la siguiente tabla de equivalencias. Las asignaturas optativas cursadas en el plan de estudios actualmente vigente podrán reconocerse como tales en el nuevo Grado en Ciencia y tecnología de los Alimentos.

**TABLA DE EQUIVALENCIAS ENTRE ASIGNATURAS PARA LA ADAPTACIÓN A LOS ESTUDIOS DE GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**

LICENCIATURA CTA	Créditos	GRADO EN CTA	ECTS
Alimentación y Cultura	4,5	Alimentación y Cultura	4,5
Bromatología	14	Bromatología	10,5
Toxicología Alimentaria	5	Toxicología Alimentaria	6
Producción Materia Primas	4,5	Producción Materias Primas	6
Química. y Bioquímica de los Alimentos	7	Química de los Alimentos	6
Operaciones Básicas	9	Operaciones Básicas	9
Transformación y Conservación.	10	Transformación y Conservación	12
Microbiología Alimentaria	6	Microbiología	6
Dietética y Nutrición	12	Nutrición y Dietética	9
Economía y Gestión	5	Economía y Empresa	4,5
Higiene Microbiana	5	Microbiología Alimentaria	6
Higiene Parasitológica	5	Parasitología Alimentaria	6
Normalización y legislación. Alimentaria.	4,5	Legislación Alimentaria y Deontología	4,5
Salud Pública	3	Bases de Salud Pública	4,5
Prácticas en Industria	12	Prácticas Externas	18
Análisis Sensorial	4,5	Análisis Sensorial	4,5
Enología	4,5	Enología	4,5
Envases	4,5	Envases	4,5
Proyecto	9	Iniciación a la Investigación	6
Biocología Alimentaria	4,5	Biocología de Alimentos	6
Se podrán adaptar las asignaturas cursadas como complementos de formación			
Análisis Químico	6	Química Analítica	6
Fundamentos de Ingeniería Química	6	Bases de la Ingeniería Química	6
Bioquímica	6	Bioquímica	6
Estadística	6	Estadística	6
Química Orgánica	6	Química Orgánica	6
Estructura y Función del Cuerpo Humano	9	Fisiología	6
Fundamentos de Química Física	6	Física	6
Fisiología Animal	9	Biología y Biología Animal y Vegetal	12
Química Inorgánica	6	Química general	6
Introducción a la Microbiología	6	Microbiología	6