PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN DE LOS ESTUDIANTES DEL PLAN 2000 (LICENCIADO EN CYTA) AL GRADO EN CYTA

Con el fin de facilitar la adaptación de los estudios actuales de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por los de las asignaturas y materias del nuevo Grado, se ha establecido el siguiente cuadro de equivalencias:

LICENCIATURA EN CC. Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. PLAN 2000	GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Ingeniería Química (6 créditos)	Fundamentos de ingeniería química (6 créditos)
Microbiología (6 créditos)	Microbiología (6 créditos)
Bioquímica (6 créditos)	Bioquímica (6 créditos)
Fisiología (4 créditos)	Fisiología (6 créditos)
Bromatología (14 créditos)	Fundamentos de Bromatología (6 créditos) + Ciencia y Análisis de Alimentos de Origen Animal (6 créditos)
Bromatología (14 créditos) + Productos Hortofrutícolas (6 créditos)	Ciencia y Análisis de Alimentos de Origen Vegetal (6 créditos)
Bromatología (14 créditos) + Bebidas Alcohólicas (6 créditos) + Agua y otras bebidas analcohólicas (6 créditos)	Ciencia y análisis de Aguas de Consumo y Bebidas (6 créditos)
Química y Bioquímica de los Alimentos (7 créditos)	Química y Bioquímica de los Alimentos (6 créditos)
Producción de materias primas (4,5 créditos)	Producción de materias primas (6 créditos)
Ingeniería Alimentaria (10 créditos)	Ingeniería Alimentaria (12 créditos)
Proyectos (4,5 créditos)	Proyectos (6 créditos)
Envasado y etiquetado de Alimentos (6 créditos)	Envasado de Alimentos (6 créditos)
Carne y Pescado (6 créditos) + Lactología (6 créditos)	Tecnología de los Alimentos de Origen Animal (9 créditos)
Tecnología de los Alimentos (12 créditos)	Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal (6 créditos)
Microbiología Industrial y Biotecnología (6 créditos)	Microbiología Industrial y Biotecnología (6 créditos)
Higiene de los alimentos (13 créditos)	Higiene y Seguridad Alimentaria (12 créditos)
Calidad microbiológica de los alimentos (6 créditos)	Calidad Microbiológica de los Alimentos (6 créditos)
Economía y gestión en la empresa alimentaria (5 créditos) + Técnicas de mercado (6 créditos)	Economía, Gestión y Mercadotecnia en la Empresa Alimentaria (9 créditos)
Gestión de la calidad en la Industria Alimentaria (6 créditos)	Gestión de la Seguridad y la Calidad en la Industria Alimentaria (6 créditos)
Dietética y Nutrición (12 créditos)	Nutrición Humana y Dietética (12 créditos)
Normalización y Legislación Alimentarias (4,5 créditos)	Normalización y Legislación Sanitaria (3 créditos)
Alimentación y Cultura (4,5 créditos)	Alimentación y Cultura (3 créditos)
Prácticas en Empresas (8 créditos)	Prácticas externas (9 créditos)
Bebidas Alcohólicas (6 créditos) + Tecnología de los Alimentos (12 créditos)	Tecnología Enológica y de otras Bebidas Alcohólicas (6 créditos)
Técnicas de Producción Animal (6 créditos)	Técnicas de Producción Animal (6 créditos)
Restauración colectiva (6 créditos)	Restauración colectiva (6 créditos)
Gestión de residuos en la Industria Alimentaria (6 créditos)	Tecnología Ambiental (6 créditos)
Dietética Aplicada (6 créditos)	Dietética Aplicada a la Industria Alimentaria (6 créditos)
Aguas de consumo mineromedicinales (6 créditos)	Aguas Mineromedicinales (6 créditos)