

GRADUADO EN INGENIERÍA ALIMENTARIA POR LA UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE MADRID			
Plan de adaptación para los alumnos que provienen de la titulación de Ingeniero Técnico Agrícola en su especialidad de Industrias Agrarias			
GRADUADO EN INGENIERÍA ALIMENTARIA PLAN 2010	ECTS	INGENIERO TÉCNICO AGRÍCOLA ESPECIALIDAD EN INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS PLAN 1999	CRÉDITOS
Cálculo Diferencial e Integral	6	Matemáticas I	6
Álgebra Lineal y Aplicaciones	6	Matemáticas II	4.5
Física I	6	Física I	6
Física II	6	Física II	6
Química I	6	Química	6
Biología	6	Biología	6
Estadística	4	Estadística Aplicada	4.5
Gestión de Empresas	6	Gestión de la Empresa Agraria	4.5
Bioquímica	6	Bioquímica	6
Microbiología	6	Microbiología	7.5
Ecología	4	Ecología	4.5
Geomática	4	Topografía, Fotogrametría y Cartografía	6
Economía General	4	Economía Agraria	9
Termodinámica Aplicada	4	Motores y Máquinas Agroindustriales	6
Electrotecnia	4	Electrotecnia	6
Instalaciones Eléctricas y Automatización	4	Electrotecnia	6
Mecánica de materiales y análisis estructural	6	Cálculo de Estructuras y Construcción	6
Fitotecnia: Bases y Técnicas de la Producción Vegetal	4	Fitotecnia	9
Proyectos de Ingeniería Alimentaria	6	Proyectos	6
Evaluación y Corrección de Impactos Ambientales	4	Evaluación de Impacto Ambiental	4.5
Producción de Materias Primas de Origen Animal	4	Producción de Leche Producción de Carnes y Huevos	6 4.5
Operaciones Unitarias en la Industria Alimentaria I	6	Operaciones Básicas	9
Operaciones Unitarias en la Industria Alimentaria II	6	Operaciones Básicas	9
Ingeniería de Producción, Distribución y Transferencia de Calor	6	Termotecnia	6
Industrias Alimentarias: Fundamentos y Gestión	6	Tecnología de Alimentos I	9
Procesos de las Industrias Alimentarias	6	Tecnología de Alimentos II	9
Construcción de Edificios Agroindustriales. Cimentación y Elementos de Construcción	4	Construcciones Agroalimentarias	6
Ingeniería del Frío	4	Tecnología del Frío Frigoconservación	4.5
Bloque I			
Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria	6	Control de Calidad	4.5
Ingeniería y Gestión de Residuos en la Industria Alimentaria	6	Sanitización y Depuración de Residuos	4.5
Bloque II			
Microbiología de Alimentos	6	Microbiología de los alimentos	4.5
Tecnología de Vinos y Derivados	4	Tecnología Enológica	4.5
Tecnología de Alimentos de Origen Vegetal	6	Cervecería y Sidrería	4.5
		Tecnología de Conservas	4.5
		Tecnología de Aceites y Grasas	4.5
		Tecnología de Pan y Derivados	4.5
Tecnología de Alimentos de Origen Animal	6	Tecnología Láctea	4.5
		Tecnologías Cárnicas y de Pescado	4.5
Bloque Transversal			
Plantas de Interés Alimentario	4	Viticultura y Olivicultura Cultivos Herbáceos Industriales Arboricultura Frutal Horticultura Industrial	4.5
Análisis de Alimentos	6	Análisis de Alimentos	4.5

