



**CUADROS DE ADAPTACIÓN AL GRADO EN INGENIERÍA ALIMENTARIA POR LA UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE MADRID
(PLAN DE ESTUDIOS DE 2017)**

**ADAPTACIÓN “ASIGNATURA POR ASIGNATURA”
DEL GRADO EN INGENIERÍA ALIMENTARIA (PLAN DE 2010) AL GRADO EN INGENIERÍA ALIMENTARIA (PLAN DE 2017)**

Módulos	Cód (201A)	GRADO EN INGENIERÍA ALIMENTARIA (Plan 2017)	Cód (02AL)	GRADO EN INGENIERÍA AIMENTARIA (Plan 2010)
Formación Básica	205000136	MATEMÁTICAS I	25002101	CÁLCULO DIFERENCIAL E INTEGRAL
	205000137	MATEMÁTICAS II	25002106	ÁLGEBRA LINEAL Y APLICACIONES
	205000138	ECUACIONES DIFERENCIALES Y MODELIZACIÓN	25002202	CÁLCULO DE VARIAS VARIABLES
	205000139	CÁLCULO NUMÉRICO Y PROGRAMACIÓN	---	---
	205000140	ESTADÍSTICA	25002209	ESTADÍSTICA
	205000141	FÍSICA GENERAL	25002102	FÍSICA I
	205000142	FÍSICA APLICADA A LA INGENIERÍA ALIMENTARIA	25002107	FÍSICA II
	205000143	QUÍMICA GENERAL	25002103	QUÍMICA I
	205000144	QUÍMICA APLICADA A LA INGENIERÍA ALIMENTARIA	25002108	QUÍMICA II
	205000148	INTRODUCCIÓN A LA ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	25002201	GESTIÓN DE EMPRESAS



**CUADROS DE ADAPTACIÓN AL GRADO EN INGENIERÍA ALIMENTARIA POR LA UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE MADRID
(PLAN DE ESTUDIOS DE 2017)**

	205000146	EXPRESIÓN GRÁFICA	25002105	EXPRESIÓN GRÁFICA
	205000145	BIOLOGÍA APLICADA A LA I. ALIMENTARIA	25002104	BIOLOGÍA
	205000147	GEOLOGÍA, EDAFOLOGÍA Y CLIMATOLOGÍA	25002109	GEOLOGÍA
			25002110	CLIMATOLOGÍA
Común a la Rama Agrícola	205000150	PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS DE ORIGEN ANIMAL	25002308	PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS DE ORIGEN ANIMAL
	205000149	PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS DE ORIGEN VEGETAL	25002307	FITOTECNIA: BASES Y TÉCNICAS DE LA PRODUCCIÓN VEGETAL
	205000153	MECÁNICA DE MATERIALES Y ANÁLISIS ESTRUCTURAL	25002212	MECÁNICA DE MATERIALES Y ANÁLISIS ESTRUCTURAL
	205000154	ESTRUCTURAS DE HORMIGÓN Y ACERO	25002301	ESTRUCTURAS DE ACERO
	---	---	25002302	INGENIERÍA HIDRÁULICA
	---	---	25002206	TERMODINÁMICA APLICADA
	205000155	ELECTROTECNIA Y ELECTRÓNICA	25002211	ELECTROTECNIA
	205000156	GEOMÁTICA	25002205	GEOMÁTICA
	205000157	PROYECTOS	25002401	PROYECTOS DE INGENIERÍA ALIMENTARIA



**CUADROS DE ADAPTACIÓN AL GRADO EN INGENIERÍA ALIMENTARIA POR LA UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE MADRID
(PLAN DE ESTUDIOS DE 2017)**

	205000151	BIOQUÍMICA	25002203	BIOQUÍMICA
	205000152	MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA	25002210	MICROBIOLOGÍA
	205000158	BASES DE ECOLOGÍA. EVALUACIÓN Y CORRECCIÓN DE IMPACTO AMBIENTAL.	25002204	ECOLOGÍA
			25002402	EVALUACIÓN Y CORRECCIÓN DE IMPACTOS AMBIENTALES
	205000159	PROCESOS Y GESTIÓN DE SUBPRODUCTOS EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA.	---	---
	205000160	PRINCIPIOS DE ECONOMÍA	25002111	ECONOMÍA GENERAL
	205000161	VALORACIÓN DE EMPRESAS AGROALIMENTARIAS	25002403	VALORACIÓN DE EMPRESAS AGROALIMENTARIAS Y COMERCIALIZACIÓN
Obligatorias UPM	205000162	INGLÉS PARA LA COMUNICACIÓN ACADÉMICA Y PROFESIONAL	25002213	INGLÉS PARA LA COMUNICACIÓN ACADÉMICA Y PROFESIONAL
	205000163	TALLER DE PROCESADO DE ALIMENTOS	---	---
Obligatorias: Tecnología Específica de Industrias Agrarias y Alimentarias	205000164	ELEMENTOS DE EDIFICACIÓN Y GEOTECNIA	25002311	CONSTRUCCIÓN DE EDIFICIOS AGROINDUSTRIALES. CIMENTACIÓN Y ELEMENTOS DE EDIFICACIÓN
	205000165	INGENIERÍA DEL CALOR	25002305	INGENIERÍA DE LA PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y TRANSFERENCIA DE CALOR
	205000166	INGENIERÍA DEL FRÍO	25002312	INGENIERÍA DEL FRÍO
	205000167	GESTIÓN Y APROVECHAMIENTO DE RESIDUOS	25002413	INGENIERÍA Y GESTIÓN DE RESIDUOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (OPTATIVA)



**CUADROS DE ADAPTACIÓN AL GRADO EN INGENIERÍA ALIMENTARIA POR LA UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE MADRID
(PLAN DE ESTUDIOS DE 2017)**

	205000168	INSTALACIONES ELÉCTRICAS Y AUTOMATIZACIÓN	25002309	INSTALACIONES ELÉCTRICAS Y AUTOMATIZACIÓN
	205000169	OPERACIONES UNITARIAS I	25002303	OPERACIONES UNITARIAS EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA I
	205000170	OPERACIONES UNITARIAS II	25002304	OPERACIONES UNITARIAS EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA II
	205000171	NUTRICIÓN HUMANA	25002306	BASES BIOQUÍMICAS DE LA NUTRICIÓN
	205000172	ANÁLISIS DE ALIMENTOS	25002207	ANÁLISIS QUÍMICO
	205000173	TÉCNICAS EMERGENTES DE CONSERVACIÓN Y ENVASADO	25002313	TÉCNICAS EMERGENTES DE CONSERVACIÓN Y ENVASADO
	205000174	GESTIÓN DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	25002405	GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
	205000177	PROCESOS Y TECNOLOGÍA EN LA INDUSTRIA ENOLÓGICA	25002408	TECNOLOGÍA DE VINOS Y DERIVADOS (OPTATIVA)
	205000176	PROCESOS Y TECNOLOGÍA EN LA INDUSTRIA DE CEREALES	25002416	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL (OPTATIVA)
	205000175	PROCESOS Y TECNOLOGÍA EN LA INDUSTRIA CÁRNICA	25002417	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL (OPTATIVA)
	205000178	PROCESOS Y TECNOLOGÍA EN LA INDUSTRIA LÁCTEA	25002417	
	---	---	25002310	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS: FUNDAMENTOS Y GESTIÓN
	---	---	25002404	PROCESOS DE LAS INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
“Materias Optativas”		ASIGNATURAS OPTATIVAS, RECONOCIMIENTO		ASIGNATURAS OBLIGATORIAS Y OPTATIVAS SUPERADAS Y



**CUADROS DE ADAPTACIÓN AL GRADO EN INGENIERÍA ALIMENTARIA POR LA UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE MADRID
(PLAN DE ESTUDIOS DE 2017)**

		ACADÉMICO POR PRÁCTICAS EXTERNAS, MOVILIDAD, ACTIVIDADES FORMATIVAS		NO UTILIZADAS EN EL PROCESO DE ADAPTACIÓN, RECONOCIMIENTO ACADÉMICO POR PRÁCTICAS EXTERNAS, MOVILIDAD, ACTIVIDADES FORMATIVAS (*)
Trabajo Fin de Grado		TRABAJO FIN DE GRADO		(**)

Notas aclaratorias:

(*): En todo caso, siempre se respetará el criterio de similitud de créditos y de competencias entre las asignaturas/actividades formativas/prácticas externas de los grados de origen y de destino.

(**): De acuerdo a la legislación vigente el Trabajo Fin de Grado no podrá, en ningún caso, ser objeto de reconocimiento.



**CUADROS DE ADAPTACIÓN AL GRADO EN INGENIERÍA ALIMENTARIA POR LA UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE MADRID
(PLAN DE ESTUDIOS DE 2017)**

**ADAPTACIÓN “ASIGNATURA POR ASIGNATURA”
DEL GRADO EN TECNOLOGÍA DE LAS INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS (PLAN DE 2010)
AL GRADO EN INGENIERÍA ALIMENTARIA (PLAN DE 2017)**

Módulos	Cód (201A)	GRADO EN INGENIERÍA ALIMENTARIA (Plan 2017)	Cód (52TI)	GRADO EN TECNOLOGÍA DE LAS INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS (Plan 2010)
Formación Básica	205000136	MATEMÁTICAS I	525002102	MATEMÁTICAS
	205000137	MATEMÁTICAS II		
	205000138	ECUACIONES DIFERENCIALES Y MODELIZACIÓN	---	---
	205000139	CÁLCULO NUMÉRICO Y PROGRAMACIÓN	525002206	INFORMÁTICA
	205000140	ESTADÍSTICA	525002107	ESTADÍSTICA
	205000141	FÍSICA GENERAL	525002101	FÍSICA APLICADA A LA TECNOLOGÍA AGROALIMENTARIA I
	205000142	FÍSICA APLICADA A LA INGENIERÍA ALIMENTARIA	525002106	FÍSICA APLICADA A LA TECNOLOGÍA AGROALIMENTARIA II
	205000143	QUÍMICA GENERAL	525002100	QUÍMICA
	205000144	QUÍMICA APLICADA A LA INGENIERÍA ALIMENTARIA	525002204	QUÍMICA DE ALIMENTOS
	205000148	INTRODUCCIÓN A LA ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	525002109	LA EMPRESA Y SU GESTIÓN



**CUADROS DE ADAPTACIÓN AL GRADO EN INGENIERÍA ALIMENTARIA POR LA UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE MADRID
(PLAN DE ESTUDIOS DE 2017)**

	205000146	EXPRESIÓN GRÁFICA	---	---
	205000145	BIOLOGÍA APLICADA A LA INGENIERÍA ALIMENTARIA	525002103	BIOLOGÍA APLICADA A LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA
	205000147	GEOLOGÍA, EDAFOLOGÍA Y CLIMATOLOGÍA	---	---
Común a la Rama Agrícola	205000150	PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS DE ORIGEN ANIMAL	525002202	PRODUCCIÓN ANIMAL
	205000149	PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS DE ORIGEN VEGETAL	525002200	FITOTECNIA. BASES Y TÉCNICAS DE LA PRODUCCIÓN VEGETAL
	205000153	MECÁNICA DE MATERIALES Y ANÁLISIS ESTRUCTURAL	---	---
	205000154	ESTRUCTURAS DE HORMIGÓN Y ACERO	---	---
	205000155	ELECTROTECNIA Y ELECTRÓNICA	---	---
	205000156	GEOMÁTICA	---	---
	205000157	PROYECTOS	---	---
	205000151	BIOQUÍMICA	525002108	BIOQUÍMICA
	205000152	MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA	525002110	MICROBIOLOGÍA GENERAL
		525002205	MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA	



**CUADROS DE ADAPTACIÓN AL GRADO EN INGENIERÍA ALIMENTARIA POR LA UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE MADRID
(PLAN DE ESTUDIOS DE 2017)**

	205000158	BASES DE ECOLOGÍA. EVALUACIÓN Y CORRECCIÓN DE IMPACTO AMBIENTAL.	---	---
	205000159	PROCESOS Y GESTIÓN DE SUBPRODUCTOS EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA.	525002317	PRODUCCIÓN SOSTENIBLE DE LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA
	205000160	PRINCIPIOS DE ECONOMÍA	525002104	ECONOMÍA
	205000161	VALORACIÓN DE EMPRESAS AGROALIMENTARIAS	525002201	MÉTODOS CUANTITATIVOS APLICADOS AL ANÁLISIS DE DECISIONES EMPRESARIALES
Obligatorias UPM	205000162	INGLÉS PARA LA COMUNICACIÓN ACADÉMICA Y PROFESIONAL	525002316	INGLÉS PARA LA COMUNICACIÓN ACADÉMICA Y PROFESIONAL
	205000163	TALLER DE PROCESADO DE ALIMENTOS	---	---
Obligatorias: Tecnología Específica de Industrias Agrarias y Alimentarias	205000164	ELEMENTOS DE EDIFICACIÓN Y GEOTECNIA	---	---
	205000165	INGENIERÍA DEL CALOR	525002210	TECNOLOGÍA DEL CALOR
	205000166	INGENIERÍA DEL FRÍO	525002209	TECNOLOGÍA DEL FRÍO
	205000167	GESTIÓN Y APROVECHAMIENTO DE RESIDUOS	---	---
	205000168	INSTALACIONES ELÉCTRICAS Y AUTOMATIZACIÓN	---	---
	205000169	OPERACIONES UNITARIAS I	525002203	OPERACIONES BÁSICAS
	205000170	OPERACIONES UNITARIAS II	525002318	INGENIERÍA DE PROCESOS



**CUADROS DE ADAPTACIÓN AL GRADO EN INGENIERÍA ALIMENTARIA POR LA UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE MADRID
(PLAN DE ESTUDIOS DE 2017)**

	205000171	NUTRICIÓN HUMANA	525002105	NUTRICIÓN HUMANA Y SALUD PÚBLICA
	205000172	ANÁLISIS DE ALIMENTOS	525002207	ANÁLISIS QUÍMICO-CUANTITATIVO"
			525002315	ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO DE LOS ALIMENTOS
	205000173	TÉCNICAS EMERGENTES DE CONSERVACIÓN Y ENVASADO	525002319	CONSERVACIÓN Y ENVASADO DE ALIMENTOS
	205000174	GESTIÓN DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	525002312	GESTIÓN DE LA CALIDAD Y LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS
	205000177	PROCESOS Y TECNOLOGÍA EN LA INDUSTRIA ENOLÓGICA	525002308 ó 525002309	ENOLOGÍA I (OBLIGATORIA) o ENOLOGÍA I (OPTATIVA)
	205000176	PROCESOS Y TECNOLOGÍA EN LA INDUSTRIA DE CEREALES	525002409	TECNOLOGÍA DE CEREALES Y DERIVADOS
	205000175	PROCESOS Y TECNOLOGÍA EN LA INDUSTRIA CÁRNICA	525002408	TECNOLOGÍA
	205000178	PROCESOS Y TECNOLOGÍA EN LA INDUSTRIA LÁCTEA	525002320	PRODUCTOS LÁCTEOS FERMENTADOS (OBLIGATORIA)
"Materias Optativas"		Asignaturas optativas, reconocimiento académico por prácticas externas, movilidad, actividades formativas		Asignaturas obligatorias y optativas superadas y no utilizadas en el proceso de adaptación, reconocimiento académico por prácticas externas, movilidad, actividades formativas (*)
Trabajo Fin de Grado		Trabajo Fin de Grado		(**)



**CUADROS DE ADAPTACIÓN AL GRADO EN INGENIERÍA ALIMENTARIA POR LA UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE MADRID
(PLAN DE ESTUDIOS DE 2017)**

Notas aclaratorias:

(*): En todo caso, siempre se respetará el criterio de similitud de créditos y de competencias entre las asignaturas/actividades formativas/prácticas externas de los grados de origen y de destino.

(**): De acuerdo a la legislación vigente el Trabajo Fin de Grado no podrá, en ningún caso, ser objeto de reconocimiento.