INFORMACIÓN SOBRE EL RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS MEDIANTE LA ACREDITACIÓN DE CICLOS FORMATIVOS SUPERIORES.

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Por tener superado el Ciclo Formativo de Grado Superior	Se reconoce		
		Nombre	Créditos
Dietética	Asignaturas	1535 Valor nutricional de alimentos	6
		1550 Análisis químico de alimentos	6
		1543 Microbiología de los alimentos	6
		1546 Fisiología Humana	4,5
		1545 Dietética	4,5
	Créditos por Competencias Transversales y Profesionales		6

Por tener superado el Ciclo Formativo de Grado Superior	Se reconoce		
		Nombre	Créditos
Industrias Alimentarias	Asignaturas	1541 Operaciones básicas	7,5
		1558 Tecnología de Carnes y Pescados	4,5
		1556 Tecnología de Frutas y Hortalizas	4,5
		1552 Marketing Alimentario	4,5
		1543 Microbiología de los alimentos	6
		983 Empresa	6
		1554 Trazabilidad y control de puntos críticos en alimentos	4,5
	Créditos por Competencias Transversales y Profesionales		6

Por tener superado el Ciclo Formativo de Grado Superior	Se reconoce		
		Nombre	Créditos
Laboratorio de Análisis y Control de Calidad	Asignaturas	1550 Análisis Químico de Alimentos	6
		978 Química II	6
		1559 Biotecnología alimentaria	4,5
		983 Empresa	6
	Créditos por Competencias Transversales y Profesionales		6

Por tener superado el Ciclo Formativo de Grado Superior	Se reconoce		
		Nombre	Créditos
Salud Ambiental	Asignaturas	1554 Trazabilidad y control de puntos cítricos en alimentos	4,5
		1555 Higiene en el procesado de alimentos	4,5
		1542 Toxicología alimentaria	6
		1550 Análisis químico de alimentos	6
	Créditos por Competencias Transversales y Profesionales		6

Por tener superado el Ciclo Formativo de Grado Superior	Se reconoce		
		Nombre	Créditos
Laboratorio Diagnóstico Clínico	Asignaturas	1550 Análisis químico de alimentos	6
	Créditos por Competencias Transversales y Profesionales		6

Por tener superado el Ciclo Formativo de Grado Superior	Se reconoce		
		Nombre	Créditos
Procesos y calidad en la industria alimentaria	Asignaturas	1558 Tecnología de Carnes y Pescados	4,5
		1556 Tecnología de Frutas y Hortalizas	4,5
		1559 Biotecnología Alimentaria	4,5
		1550 Análisis Químico de Alimentos	6
		1540 Conservación de Alimentos	6
		1552 Marketing Alimentario	4,5
		1547 Gestión de la Calidad y Medio Ambiente	4,5
		1543 Microbiología de los Alimentos	6
		1554 Trazabilidad y control de puntos críticos en alimentos	4,5
		1544 Nutrición Humana	6
		983 Empresa	6
	Créditos por Competencias Transversales y Profesionales		3

Por tener superado el Ciclo Formativo de Grado Superior	Se reconoce	
	Nombre	Créditos
Química Ambiental	Créditos por Competencias Transversales y Profesionales	6

Por tener superado el Ciclo Formativo de Grado Superior	Se reconoce		
Técnico Superior en Dirección de Cocina		Nombre	Créditos
	Asignaturas	1567 Tecnología Culinaria	4,5
		1547 Gestión de la Calidad y Medio Ambiente	4,5
		983 Empresa	6
	Créditos por Competencias Transversales y Profesionales		6

Por tener superado el Ciclo Formativo de Grado Superior	Se reconoce		
Administración y Finanzas		Nombre	Créditos
	Asignaturas	981 Informática	6
		983 Empresa	6
	Créditos por Competencias Transversales y Profesionales		6

Por tener superado el Ciclo Formativo de Grado Superior	Se reconoce		
Animación de Actividades Físicas y Deportivas		Nombre	Créditos
	Asignaturas	983 Empresa	6
	Créditos por Competencias Transversales y Profesionales		6

Por tener superado el Ciclo Formativo de Grado Superior	Se reconoce		
Análisis y Control		Nombre	Créditos
	Asignaturas	1550 Análisis Químico de Alimentos	6
	Créditos por Competencias Transversales y Profesionales		6

Por tener superado el Ciclo Formativo de Grado Superior	Se reconoce		
Documentación y administración sanitaria		Nombre	Créditos
	Asignaturas	981 Informática	6
		983 Empresa	6
	Créditos por Competencias Transversales y Profesionales		6

Por tener superado el Ciclo Formativo de Grado Superior	Se reconoce		
Vitivinicultura		Nombre	Créditos
	Asignaturas	1534 Bioquímica de alimentos	4,5
		1557 Enología y bebidas alcohólicas	4,5
		1552 Marketing alimentario	4,5
		1547 Gestión de la calidad y medio ambiente	4,5
		983 Empresa	6
	Créditos por Competencias Transversales y Profesionales		6

Por tener superado el Ciclo Formativo de Grado Superior	Se reconoce		
Fabricación de Productos Farmacéuticos y Afines		Nombre	Créditos
	Asignaturas	983 Empresa	6
		1547 Gestión de la calidad y medio ambiente	4,5
		1538 Fundamentos de procesos	7,5
		1555 Higiene en el procesado de alimentos	4,5
		1539 Bases del diseño de la industria alimentaria	4,5
	Créditos por Competencias Transversales y Profesionales		6

Por tener superado el Ciclo Formativo de Grado Superior	Se reconoce		
Enseñanza y Animación Sociodeportiva		Nombre	Créditos
	Asignaturas	983 Empresa	6
	Créditos por Competencias Transversales y Profesionales		6

Por tener superado el Ciclo Formativo de Grado Superior	Se reconoce		
Laboratorio Clínico y Biomédico		Nombre	Créditos
	Asignaturas	1546 Fisiología Humana	4,5
		983 Empresa	6
	Créditos por Competencias Transversales y Profesionales		6

Por tener superado el Ciclo Formativo de Grado Superior	Se reconoce	
Anatomía Patológica y Citología	Nombre	Créditos
	Sin reconocimiento de créditos	0

Por tener superado el Ciclo Formativo de Grado Superior	Se reconoce	
Imagen para el Diagnóstico	Nombre	Créditos
	Sin reconocimiento de créditos	0

Por tener superado el Ciclo Formativo de Grado Superior	Se reconoce	
Automoción	Nombre	Créditos
	Sin reconocimiento de créditos	0

Por tener superado el Ciclo Formativo de Grado Superior	Se reconoce		
Química y Salud Ambiental		Nombre	Créditos
	Asignaturas	1547 Gestión de la calidad y medio ambiente	4,5
		1555 Higiene en el procesado de alimentos	4,5
		1554 Trazabilidad y control de puntos críticos en alimentos	4,5
		1542 Toxicología alimentaria	6
		1550 Análisis químico de alimentos	6
	Créditos por Competencias Transversales y Profesionales		6