

21902 RESOLUCIÓN de 26 de octubre de 1999, de la Universidad de Valencia (Estudio General), por la que se ordena publicar el plan de estudios de la licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

La Universidad de Valencia (Estudio General), por acuerdo de su Junta de Gobierno de 30 de marzo de 1999, aprobó el plan de estudios de la licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, adaptado al Real Decreto 779/1998, de 30 de abril, y elaborado al amparo del Real Decreto 1463/1990, de 26 de octubre, de directrices generales propias («Boletín Oficial del Estado» número 278, de 20 de noviembre).

De conformidad con lo dispuesto en los artículos 24.4 b) y 29 de la Ley 11/1983, de 25 de agosto, de Reforma Universitaria, el Consejo de Universidades, por acuerdo de su Comisión Académica de 6 de julio de 1999, homologó dicho plan de estudios.

Este Rectorado ha resuelto ordenar la publicación en el «Boletín Oficial del Estado» del plan de estudios de la licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, tal y como figura en el anexo, a los efectos de lo dispuesto en el artículo 10.2 del Real Decreto 1497/1987, de 27 de noviembre.

Asimismo, y a tenor de lo dispuesto en el Real Decreto 779/1998, de 30 de abril, el presente plan de estudios entrará en vigor el 1 de octubre de 1999, quedando a extinguir globalmente el plan de estudios de la licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, publicado por Resolución de 31 de octubre de 1996 en el «Boletín Oficial del Estado» número 288, de 29 de noviembre de 1996.

Valencia, 26 de octubre de 1999.—El Rector, Pedro Ruiz Torres.

ANEXO 2-A. Contenido del plan de estudios

UNIVERSIDAD **UNIVERSITAT DE VALÈNCIA (ESTUDI GENERAL)**

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE LICENCIATURA EN CIENCIA Y TENOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

CICLO	Curso	Denominación	Asignaturas en las que la Universidad, en su caso, organiza/diversifica la materia	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento
				Totales	Teóricos	Prácticos/Clinicos		
1.- MATERIAS TRONCALES								
2		Alimentación y Cultura		4T + 0,5A	4T + 0,5A	0T	La alimentación en la cultura humana. Psicología y sociología del comportamiento alimentario. Técnicas de comunicación.	ANTROPOLOGÍA SOCIAL COMUNICACIÓN AUDIOVISUAL Y PUBLICIDAD NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA PSICOLOGÍA BÁSICA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
	4		Alimentación y Cultura	4,5	4,5	0		
2		Bromatología		14T	9T	5T	Productos alimenticios. Composición, propiedades y valor nutritivo. Análisis y control de calidad de los alimentos.	NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
	4		Bromatología	14	9	5		
2		Dietética y nutrición.		12T	9T	3T	Alimentación individual en distintas etapas de la vida. Alimentación de colectividades. La alimentación como factor preventivo de múltiples patologías. Nutrición. Nutrición humana. Estudio del estado nutricional de individuos y comunidades. Encuestas alimentarias.	NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
	5		Dietética y Nutrición	12	9	3		
2		Economía y gestión en la empresa alimentaria		5T	4T	1T	Economía y administración de empresas. Comercialización de alimentos. Producción y consumo de alimentos.	COMERCIALIZACION E INVESTIGACION DE MERCADOS ECONOMIA APLICADA POLITICA AGRARIA ORGANIZACION DE EMPRESAS
	5		Economía y Gestión en la Empresa Alimentaria	5	4	1		

1.- MATERIAS TRONCALES									
CICLO	Curso	Denominación	Asignaturas en las que la Universidad, en su caso, organiza/diversifica la materia	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento	
				Totales	Teóricos	Prácticos/ Clínicos			
2		Higiene de los alimentos		13T + 2A	9T	4T + 2A	Contaminación microbiana y parasitaria. Deterioro microbiológico y parasitológico de alimentos. Microorganismos y parásitos patógenos de los alimentos. Higiene de personal, productos y procesos. Toxicología básica y experimental. Contaminación abiótica de alimentos. Intoxicaciones de origen alimentario. Plaguicidas.	MICROBIOLOGIA NUTRICION Y BROMATOLOGIA PARASITOLOGIA TOXICOLOGIA	
	5	Higiene Microbiana		5	3	2			
	5	Higiene Parasitológica		5	3	2			
	4	Toxicología Alimentaria		5	3	2			
2		Normalización y Legislación Alimentarias		4T + 0,5A	3T + 0,5A	1T	Normalización en Bromatología. Derecho alimentario; principios y aplicaciones. Deontología.	DERECHO ADMINISTRATIVO MEDICINA LEGAL Y FORENSE NUTRICION Y BROMATOLOGIA TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	
	5	Normalización y Legislación Alimentarias		4,5	3,5	1			
2		Producción de Materias Primas		4T + 0,5A	4T + 0,5A	0T	Fundamentos de los sistemas de producción de alimentos de origen vegetal y animal.	EDAFOLOGIA Y QUIMICA AGRICOLA PRODUCCION ANIMAL PRODUCCION VEGETAL	
	4	Producción de Materias Primas		4,5	4,5	0			
2		Química y Bioquímica de los Alimentos		7T	5T	2T	Componentes de los alimentos. Modificaciones químicas de los alimentos durante el tratamiento y almacenamiento. Aditivos alimentarios.	BIOQUIMICA Y BIOLOGIA MOLECULAR EDAFOLOGIA Y QUIMICA AGRICOLA NUTRICION Y BROMATOLOGIA TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	
	4	Química y Bioquímica de los Alimentos		7	5	2			
2		Salud Pública		3T	2T	1T	Servicios de salud. Salud pública y alimentación.	MEDICINA PREVENTIVA Y SALUD PUBLICA	
	5	Salud Pública		3	2	1			
2		Tecnología Alimentaria		19T	12T	7T	Operaciones básicas en industrias alimentarias. Elaboración, conservación, envasado, almacenamiento y transporte de alimentos. Fundamentos de proyectos. Tecnología culinaria.	INGENIERIA QUIMICA NUTRICION Y BROMATOLOGIA TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	
	4	Operaciones Básicas		9	6	3			
	4	Transformación y Conservación		10	6	4			

ANEXO 2-B. Contenido del plan de estudios

UNIVERSIDAD UNIVERSITAT DE VALÈNCIA (ESTUDI GENERAL)PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE
LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

1.- MATERIAS OBLIGATORIAS DE UNIVERSIDAD

CICLO	Curso	Denominación	Asignatura/s en las que la Universidad, en su caso, organiza/diversifica la materia	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento
				Totales	Teóricos	Prácticos/ Clínicos		
2		Microbiología Alimentaria		6	4	2	Microorganismos en la producción de alimentos. Principios de biotecnología. Mejora genética y tipado de microorganismos.	MICROBIOLOGÍA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
	4	Microbiología Alimentaria		6	4	2		

ANEXO 2-C. Contenido del plan de estudios

UNIVERSIDAD UNIVERSITAT DE VALÈNCIA (ESTUDI GENERAL)PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE
LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

1.- MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)

CICLO	Curso	Denominación	Asignatura/s en las que la Universidad, en su caso, organiza/diversifica la materia	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento
				Totales	Teóricos	Prácticos/ Clínicos		
				Créditos totales para optativas			52,5	1º Ciclo 2º Ciclo
2		Análisis Sensorial		4,5	3	1,5	Técnicas sensoriales. Fisiología de la percepción. Psicofísica. Diseño de experiencias y estadística.	NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA. TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
	5	Análisis Sensorial		4,5	3	1,5		
2		Biología Alimentaria		4,5	3	1,5	Producción de alimentos por fermentación. Biorremediación. Biotransformación. Alimentos transgénicos.	BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR MICROBIOLOGÍA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
	5	Biología Alimentaria		4,5	3	1,5		
2		Cereales y Derivados		4,5	3	1,5	Molienda. Harinas. Panificación. Galletería, bollería y pastas. Arroz.	NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
	5	Cereales y Derivados		4,5	3	1,5		
2		Enología		4,5	3	1,5	Materia prima. Técnicas y microorganismos de vinificación. Alteraciones. Biotecnología enológica.	MICROBIOLOGÍA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
	5	Enología		4,5	3	1,5		

		1.- MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)				Créditos totales para optativas		1º Ciclo	2º Ciclo	52,5	52,5
CICLO	Curso	Denominación	Asignaturas en las que la Universidad, en su caso, organiza/diversifica la materia	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento			
				Totales	Teóricos	Prácticos/ Clínicos					
2		Postosecha Hortofrutícola		4,5	3	1,5	Cambios fisiológicos y bioquímicos durante la postosecha y su relación con la calidad de frutas y hortalizas. Alteraciones y conservación. Biotecnología de la postosecha.	BIOLOGIA VEGETAL TECNOLOGIA DE ALIMENTOS			
	5		Postosecha Hortofrutícola	4,5	3	1,5					
2		Prácticas en Industria		12	0	12	Estancia en industria alimentaria.	NUTRICION Y BROMATOLOGIA TECNOLOGIA DE ALIMENTOS			
	5		Prácticas en Industria	12	0	12					
2		Productos Cármicos		4,5	3	1,5	Transformación industrial de la carne. Tecnología de los productos cármicos crudos, curados y cocidos. Control de calidad y comercialización.	NUTRICION Y BROMATOLOGIA TECNOLOGIA DE ALIMENTOS			
	5		Productos Cármicos	4,5	3	1,5					
2		Proyecto		9	0	9	Trabajo de investigación.	DERECHO ADMINISTRATIVO EDAFOLOGIA Y QUIMICA AGRICOLA INGENIERIA QUIMICA MEDICINA PREVENTIVA Y SALUD PUBLICA MICROBIOLOGIA NUTRICION Y BROMATOLOGIA ORGANIZACION DE EMPRESAS PARASITOLOGIA TECNOLOGIA DE ALIMENTOS TOXICOLOGIA			
	5		Proyecto	9	0	9					
2		Zumos de Fruta		4,5	3	1,5	Economía. Procesos industriales. Técnicas de conservación. Alteraciones. Control de calidad.	NUTRICION Y BROMATOLOGIA TECNOLOGIA DE ALIMENTOS			
	5		Zumos de fruta	4,5	3	1,5					

ANEXO 3: ESTRUCTURA GENERAL Y ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

UNIVERSIDAD : UNIVERSITAT DE VALÈNCIA (Estudi General)

I. ESTRUCTURA GENERAL DEL PLAN DE ESTUDIOS

1. PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTE A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO OFICIAL DE

(1) LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

2. ENSEÑANZAS DE SEGUNDO CICLO (2)

3. CENTRO UNIVERSITARIO RESPONSABLE DE LA ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

(3) FACULTAT DE FARMACIA

4. CARGA LECTIVA GLOBAL 120 CRÉDITOS (4)

Distribución de los créditos

CICLO	CURSO	MATERIAS TRONCALES	MATERIAS OBLIGATORIAS	MATERIAS OPTATIVAS	CRÉDITOS LIBRE CONFIGURACION (5)	TRABAJO FIN DE CARRERA	TOTALES
2 CICLO	4º	54	6	---	---	---	60
	5º	34,5	---	13,5	12	---	60
	TOTAL	88,5 + 3,5A	6	13,5	12	---	120

- (1) Se indicará lo que corresponda.
- (2) Se indicará lo que corresponda según el art. 4º del R.D. 1497/87 (de 1º y 2º ciclo; de sólo 2º ciclo) y las previsiones del R.D. de directrices generales propios del título de que se trate.
- (3) Se indicará el Centro Universitario, con expresión de la norma de creación del mismo o de la decisión de la Administración correspondiente por la que se autoriza la impartición de las enseñanzas por dicho Centro.
- (4) Dentro de los límites establecidos por el R.D. de directrices generales propias de los planes de estudios del título de que se trate.
- (5) Al menos el 10 % de la carga lectiva "global".

5. SE EXIGE TRABAJO O PROYECTO FIN DE CARRERA, O EXÁMEN O PRUEBA GENERAL NECESARIA PARA OBTENER EL TÍTULO SI NO (6).

6. SE OTORGAN CRÉDITOS POR EQUIVALENCIA.

- NÚMERO DE CRÉDITOS EQUIVALENTES: 21 CRÉDITOS.

- EXPRESIÓN DEL REFERENTE DE LA EQUIVALENCIA (8) crédito = 30 horas
 En las Materias optativas: Prácticas en Industria..... 12 créditos equivalentes.
 Trabajo de Investigación..... 9 créditos equivalentes.

(7) SI PRÁCTICAS EN EMPRESAS, INSTITUCIONES PÚBLICAS O PRIVADAS, ETC.

SI TRABAJOS ACADÉMICAMENTE DIRIGIDOS E INTEGRADOS EN EL PLAN DE ESTUDIOS.

SI ESTUDIOS REALIZADOS EN EL MARCO DE CONVENIOS INTERNACIONALES SUSCRITOS POR LA UNIVERSIDAD

NO OTRAS ACTIVIDADES.

7. AÑOS ACADÉMICOS EN QUE SE ESTRUCTURA EL PLAN, POR CICLOS: (9)

- 2º CICLO 2 AÑOS.

8. DISTRIBUCIÓN DE LA CARGA LECTIVA GLOBAL POR AÑO ACADÉMICO.

AÑO ACADÉMICO	TOTAL	TEÓRICOS	PRÁCTICOS/ CLÍNICOS
4	60	42	18
5	60	40	20

(6) Si o No. Es decisión potestativa de la Universidad. En caso afirmativo, se consignarán los créditos en el precedente cuadro de distribución de los créditos de la carga lectiva global.

(7) Si o No. Es decisión potestativa de la Universidad. En el primer caso se especificará la actividad a la que se otorgan créditos por equivalencia.

(8) En su caso, se consignarán "materias troncales", "obligatorias", "optativas", "trabajo fin de carrera", etc., así como la expresión del número de horas atribuido, por equivalencia, a cada crédito, y el carácter teórico o práctico de éste.

(9) Se expresará lo que corresponda lo que corresponda según lo establecido en la directriz general segunda del R.D. de directrices generales propias del título de que se trate.

II. ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

1) Régimen de acceso al 2º ciclo.

Conforme a lo establecido en la directriz cuarta del R.D. 1463/1990 (BOE de 10-11-90) por el que se establece el título oficial de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, la Universidad se atendrá al régimen de acceso que se disponga en la correspondiente Orden Ministerial.

Los titulaciones y los estudios de primer ciclo así como los complementos de Formación para el acceso a los enseñanzas conducentes a la obtención del título de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, se determinan en los Ordenes de 11-09-91 (BOE 26-09-91) y la de 25-05-94 (BOE 01-06-94).

2) Ordenación temporal en el aprendizaje, estableciendo el nº de asignaturas por curso, así como su carácter semestral o anual.

ASIGNATURA	TIPO MODULO	C.T.	C.P.	CARÁCTER
OPERACIONES BÁSICAS	TRONCAL	6	3	Anual
TRANSFORMACIÓN Y CONSERVACIÓN	TRONCAL	6	4	Anual
BROMATOLOGÍA	TRONCAL	9	5	Anual
ALIMENTACIÓN Y CULTURA	TRONCAL	4,5	0	Semestral
TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA	TRONCAL	3	2	Semestral
PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	TRONCAL	4,5	0	Semestral
QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	TRONCAL	5	2	Semestral
MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA	OBLIGATORIA	4	2	Semestral
DIETÉTICA Y NUTRICIÓN	TRONCAL	9	3	Anual
HIGIENE MICROBIANA	TRONCAL	3	2	Semestral
ECONOMÍA Y GESTIÓN EN LA EMPRESA	TRONCAL	4	1	Semestral
ALIMENTARIA				
HIGIENE PARASITOLÓGICA	TRONCAL	3	2	Semestral
NORMALIZACIÓN Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIAS	TRONCAL	3,5	1	Semestral
SALUD PÚBLICA	TRONCAL	2	1	Semestral

Cuarto Curso	
3 Asignaturas Troncales Anuales	33 créditos
1er Semestre	
2 Asignaturas Troncales	21 créditos
1 Asignatura Obligatoria	6 créditos
CRÉDITOS TOTALES CUARTO CURSO	60 créditos

Quinto Curso	
1 Asignatura Troncal Anual	12 créditos
Libre Elección	12 créditos
1er Semestre	
2 Asignaturas Troncales	22,5 créditos
2 Asignatura Optativa	13,5 créditos
CRÉDITOS TOTALES QUINTO CURSO	60 créditos

3) Mecanismos de convalidación Y/o adaptación al nuevo plan de estudios para los alumnos que vinieran cursando el plan antiguo (artículo 11 R.D. 1497/87).

CÓDIGOS	PLAN DE 1996		PLAN DE 1999	
	MÓDULOS	TOTAL CRED.	MÓDULOS	TOTAL CRED.
8210	ALIMENTACIÓN Y CULTURA	4	por ALIMENTACIÓN Y CULTURA	4,5
8350	BROMATOLOGÍA	14	por BROMATOLOGÍA	14
8351	DIETÉTICA Y NUTRICIÓN	12	por DIETÉTICA Y NUTRICIÓN	12
8352	ECONOMÍA Y GESTIÓN EN LA EMPRESA	5	por ECONOMÍA Y GESTIÓN EN LA EMPRESA	5
	ALIMENTARIA		ALIMENTARIA	
8353	HIGIENE MICROBIANA	5	por HIGIENE MICROBIANA	5
8354	HIGIENE PARASITOLÓGICA	5	por HIGIENE PARASITOLÓGICA	5
8355	TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA	5	por TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA	5
8356	NORMALIZACIÓN Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIAS	4	por NORMALIZACIÓN Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIAS	4,5
8231	PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	4	por PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	4,5
8357	QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	7	por QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	7
8358	SALUD PÚBLICA	3	por SALUD PÚBLICA	3
8359	OPERACIONES BÁSICAS	9	por OPERACIONES BÁSICAS	9
8360	TRANSFORMACIÓN Y CONSERVACIÓN	11	por TRANSFORMACIÓN Y CONSERVACIÓN	10
8361	MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA	6	por MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA	6