

987

RESOLUCIÓN de 10 de diciembre de 2003, de la Universidad San Pablo-CEU, por la que se dispone la publicación del plan de estudios conducente a la obtención del título oficial de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, que se imparte en la Facultad de Ciencias Experimentales y de la Salud.

Una vez aprobada por el Patronato de la Universidad San Pablo-CEU, y homologada por Acuerdo de la Comisión Académica del Consejo de Coordinación Universitaria de 17 de junio de 2003, la homologación del plan de estudios conducente a la obtención del título oficial de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, que se imparte en la Facultad de Ciencias Experimentales y de la Salud, este Rectorado ha resuelto ordenar la publicación del mencionado plan de estudios, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 10.2 del Real Decreto 1497/1987, de 27 de noviembre («Boletín Oficial del Estado» número 298, de 14 de diciembre).

El plan de estudios a que se refiere la presente Resolución queda estructurado conforme a lo que figura en el siguiente anexo.

Madrid, 10 de diciembre de 2003.—El Rector, José Alberto Parejo Gámir.

ANEXO 2-A. Contenido del plan de estudios.

UNIVERSIDAD SAN PABLO CEU DE MADRID

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE

LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

1. MATERIAS TRONCALES									
Ciclo	Curso (1)	Denominación (2)	Asignatura/s en las que la Universidad en su caso, organice/diversifique la materia troncal (3)	Créditos anuales (4)			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (5)	
				Totales	Teóricos	Prácticos/Clínicos			
2º	5º	Alimentación y Cultura	Alimentación y Cultura	4,5 (4T+0,5A)	4,5	0	La Alimentación en la cultura humana. Psicología y Sociología del comportamiento alimentario. Técnicas de la comunicación.	Antropología social. Comunicación Audiovisual y publicidad. Nutrición y Bromatología. Psicología básica. Tecnología de los alimentos.	
2º	4º	Bromatología	Bromatología	14	9	5	Productos alimenticios. Composición Propiedades y valor nutritivo. Análisis y control de calidad de los alimentos.	Nutrición y Bromatología. Tecnología de los alimentos.	
2º	5º	Dietética y Nutrición	Nutrición Dietética	6 6	4,5 4,5	1,5 1,5	Alimentación individual en distintas etapas de la vida. Alimentación de colectividades. La alimentación como factor preventivo de múltiples patologías. Nutrientes. Nutrición humana. Estudio del estado nutricional de individuos y comunidades. Encuestas alimentarias.	Nutrición y Bromatología.	
2º	5º	Economía y Gestión de la empresa Alimentaria	Economía y Gestión de la empresa Alimentaria	5	4	1	Economía y administración de empresas. Comercialización de alimentos. Producción y consumo de alimentos.	Comercialización e investigación de mercados. Economía aplicada. Economía, sociología y políticas agrarias. Organización de empresas.	
2º	4º	Higiene de los Alimentos	Fundamentos de Microbiología y Parasitología Higiene de los Alimentos	13 (13T+0,5A)	4,5 9	3 6	3 3	Contaminación microbiana y parasitaria. Deterioro microbiológico y parasitológico de los alimentos. Microorganismos y parásitos patógenos en alimentos. Higiene de personal, productos y procesos. Toxicología básica y experimental. Contaminación abiótica de alimentos. Intoxicaciones de origen alimentario. Plaguicidas.	Microbiología. Parasitología. Nutrición y Bromatología. Toxicología.
2º	5º	Normalización y Legislación Alimentarias	Normalización y Legislación Alimentarias	4,5	3	1,5	Normalización en Bromatología. Derecho alimentario: principios y aplicaciones. Deontología.	Derecho Administrativo. Nutrición y Bromatología. Tecnología de los alimentos. Medicina Legal y Forense.	
2º	4º	Química y Bioquímica de los alimentos.	Química y Bioquímica de los Alimentos.	7	4,5	2,5	Componentes de los alimentos. Modificaciones químicas de los alimentos durante el tratamiento y almacenamiento. Aditivos alimentarios.	Bioquímica y Biología Molecular. Edafología y Química Agrícola. Nutrición y Bromatología. Tecnología de los alimentos.	
2º	5º	Salud Pública	Salud Pública	3	3	0	Servicios de salud. Salud pública y alimentación.	Medicina preventiva y Salud pública.	

ANEXO 2-A. Contenido del plan de estudios.

UNIVERSIDAD SAN PABLO CEU DE MADRID

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE

LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

1. MATERIAS TRONCALES								
Ciclo	Curso (1)	Denominación (2)	Asignatura/s en las que la Universidad en su caso, organiza/diversifica la materia troncal (3)	Créditos anuales (4)			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (5)
				Totales	Teóricos	Prácticos/Clínicos		
2º	4º	Tecnología Alimentaria	Operaciones Básicas en Industrias Alimentarias	10	6	4	Operaciones básicas en industrias alimentarias. Elaboración, conservación, envasado, almacenamiento y transporte de alimentos. Fundamentos de proyectos. Tecnología culinaria.	Tecnología de los Alimentos. Ingeniería Química. Nutrición y Bromatología.
	5º		Tecnología e Ingeniería Alimentaria	4,5	3	1,5		
	5º		Tecnología Culinaria	4,5	3	1,5		
2º	4º	Producción de Materias Primas	Producción de Materias Primas	4,5 (4T+0,5A)	4	0,5	Fundamentos de los sistemas de producción de los Alimentos de origen animal y vegetal	Producción animal. Edafología y Química Agrícola. Producción vegetal.

(1) Se expresará el total de créditos asignados para optativas y, en su caso, el total de los mismos por ciclo o curso.

(2) Se mencionará entre paréntesis, tras la denominación de la optativa, el curso o ciclo que corresponda si el plan de estudios configura la materia como optativa de un curso o ciclo.

(3) Libremente decidida por la Universidad.

ANEXO 2-A. Contenido del plan de estudios.

UNIVERSIDAD SAN PABLO CEU DE MADRID

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE

LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

1. MATERIAS OBLIGATORIAS DE UNIVERSIDAD (en su caso) (1)							
Ciclo	Curso (1)	Denominación (2)	Créditos anuales (4)			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (5)
			Totales	Teóricos	Prácticos/Clínicos		
2º	4º	Doctrina Social de la Iglesia	4,5	3	1,5	Estudio de los documentos pontificios y aplicación a las ciencias experimentales.	Filosofía. Sociología.
2º	4º	Técnicas Instrumentales en Alimentación	6	2	4	Técnicas Instrumentales aplicadas a las ciencias de la alimentación.	Química Analítica.
2º	5º	Prácticas Tuteladas en Industrias Alimentarias	10	0	10	Estancias tuteladas en Empresa Alimentaria. Laboratorio de análisis de alimentos o de investigación relacionado con algunas de las materias de la Licenciatura de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.	Nutrición y Bromatología. Tecnología de los Alimentos. Química Analítica. Bioquímica y Biología Molecular. Microbiología y Parasitología. Toxicología. Ingeniería Química. Edafología y Química Agrícola. Producción Animal. Producción Vegetal. Medicina Preventiva y Salud Pública. Biotecnología.
2º	5º	Inglés Avanzado	4,5	3	1,5	Inglés Científico Avanzado.	Filología Inglesa.
2º	5º	Trabajo Fin de Carrera	5	0	5	Trabajo de investigación sobre las materias tratadas en la Licenciatura.	Ingeniería Química. Química Analítica. Nutrición y Bromatología. Tecnología de los Alimentos. Bioquímica. Microbiología y Parasitología. Biotecnología.

(1) Se expresará el total de créditos asignados para optativas y, en su caso, el total de los mismos por ciclo o curso.

(2) Se mencionará entre paréntesis, tras la denominación de la optativa, el curso o ciclo que corresponda si el plan de estudios configura la materia como optativa de un curso o ciclo.

(3) Libremente decidida por la Universidad.

ANEXO 2-C. Contenido del plan de estudios

UNIVERSIDAD SAN PABLO CEU DE MADRID

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE

LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)				Créditos totales para optativas (1) <u>9</u> - por ciclo - curso	
DENOMINACIÓN (2)	CRÉDITOS			BREVE DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO	VINCULACIÓN A AREAS DE CONOCIMIENTO (3)
	Totales	Teóricos	Prácticos/ Clínicos		
Control de Calidad	4,5	3	1,5	Terminología estadística. Gráficas de control. Normativa Oficial de Control de Calidad.	Estadística e Investigación Operativa.
Biotecnología Alimentaria	4,5	3	1,5	Ingeniería Genética aplicada a la Alimentación. Biotecnología de los Alimentos.	Bioquímica y Biología Molecular. Genética.
Restauración Colectiva y Organización de Servicios de Alimentación	4,5	1,5	3	Recursos Humanos y Materiales. Equipamientos. Planificación de Dietas. Diseño de Cocina Hospitalaria y de Empresas. Legislación. Tecnología. Composición y Valor Nutritivo. Normas de Calidad.	Nutrición y Bromatología. Tecnología de los Alimentos.
Aceites y Grasa Comestibles	4,5	3	1,5	Reglamentación Técnico/Sanitaria. Métodos de Análisis. Alimentación Individual y Colectiva en las Distintas Etapas de la Vida. Planificación de Menús. Dietoterapia.	Nutrición y Bromatología. Tecnología de los Alimentos. Bioquímica y Biología Molecular. Nutrición y Bromatología.
Dietética Aplicada	4,5	3	1,5	Técnicas de Análisis Sensorial. Determinación de los Componentes de los Alimentos.	Nutrición y Bromatología. Química Analítica.
Análisis Sensorial de los Alimentos	4,5	1,5	3	Desarrollo y Funcionalidad de Nuevos Alimentos. Repercusión Nutricional en Diferentes Grupos de Población. Toxicidad.	Nutrición y Bromatología. Tecnología de los Alimentos.
Nuevos Alimentos	4,5	3	1,5	Introducción a la Producción y Comercialización del Vino.	Tecnología de los Alimentos.
Enología	4,5	1,5	3	Elaboración del Vino. Análisis y Control de Calidad.	

(1) Se expresará el total de créditos asignados para optativas y, en su caso, el total de los mismos por ciclo o curso.

(2) Se mencionará entre paréntesis, tras la denominación de la optativa, el curso o ciclo que corresponda si el plan de estudios configura la materia como optativa de un curso o ciclo.

(3) Libremente decidida por la Universidad.

ANEXO 3: ESTRUCTURA GENERAL Y ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

UNIVERSIDAD SAN PABLO-CEU DE MADRID

I. ESTRUCTURA GENERAL DEL PLAN DE ESTUDIOS

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

(1) LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

2. ENSEÑANZAS DE 2º CICLO CICLO (2)

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

(3) UNIVERSIDAD SAN PABLO-CEU DE MADRID. FACULTAD DE CIENCIAS EXPERIMENTALES Y DE LA SALUD. Ley 8/1993 de 19 de abril (BOE 20 abril de 1993) de reconocimiento. R.D. 149/1994 de 4 de febrero (BOE de 8 de febrero de 1994). Homologación.

4. CARGA LECTIVA GLOBAL CRÉDITOS (4)

Distribución de los créditos

CICLO	CURSO	MATERIAS TRONCALES	MATERIAS OBLIGATORIAS	MATERIAS OPTATIVAS	CRÉDITOS LIBRE CONFIGURACIÓN	TRABAJO FIN DE CARRERA	TOTALES
I CICLO	4º	49	10,5	4,5	6	0	70
	5º	38	14,5	4,5	8	5	70
	TOTALES	87	25	9	14	5	140
II CICLO	4º						
	5º						
	TOTALES						

(1) Se indicará lo que corresponda.
 (2) Se indicará lo que corresponda según el art. 4.º del R.D. 1497/87 (de 1º ciclo; de 1º y 2º ciclo; de sólo 2º ciclo) y las previsiones del R.D. de directrices generales propias 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 EXAMEN O PRUEBA GENERAL NECESARIA PARA OBTENER EL TÍTULO SI (6).

6. SE OTORGAN, POR EQUIVALENCIA, CRÉDITOS A:

PRÁCTICAS EN EMPRESAS, INSTITUCIONES PÚBLICAS O PRIVADAS, ETC.

TRABAJOS ACADÉMICAMENTE DIRIGIDOS E INTEGRADOS EN EL PLAN DE ESTUDIOS.

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

OTRAS ACTIVIDADES.

- EXPRESIÓN, EN SU CASO, DE LOS CRÉDITOS OTORGADOS: 5 CRÉDITOS
 - EXPRESIÓN DEL REFERENTE DE LA EQUIVALENCIA (8) **TRABAJO FIN DE CARRERA**

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

- 1º CICLO AÑOS

- 2º CICLO 2 AÑOS

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

AÑO ACADÉMICO	TOTAL	TEÓRICOS	PRÁCTICOS/CLÍNICOS
4º	70	45	25
5º	70	43,5	26,5
TOTAL	140	88,5	51,5

(6) SI o No. Es decisión potestativa de la Universidad. En caso afirmativo, se consignarán los créditos en el precedent 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 otorga créditos por equivalencia.

(8) En su caso, se consignará "materias troncales", "obligatorias", "optativas", "trabajo fin de carrera", etc., así como l 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 según lo establecido en la directriz general segunda del R.D. de directrices generale propias del título de que se trate.

II. ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

1.a. Para acceder a esta Licenciatura de 2º Ciclo será necesario reunir todos los requisitos indicados en el R.D. 1463/1990 de 26 de octubre, por el que se establece el Título de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y las directrices generales propias de los planes de estudios conducentes a la obtención de aquel, así como lo establecido en la Orden de 11 de septiembre de 1991 y Orden de 17 de diciembre de 1999 por la que se determinan las titulaciones y los estudios de primer ciclo y los complementos de formación para el acceso a las enseñanzas de esta titulación.

1.b. El número máximo de convocatorias para superar cualquier asignatura es de 4. Podrán concederse hasta 2 convocatorias de gracia adicionales mediante solicitud, en el plazo y forma que se indique, ante el Ilmo. Sr. Decano de la Facultad de Ciencias Experimentales y de la Salud, que fallará en instancia única e inapelable

ORDENACIÓN DE LAS ASIGNATURAS POR CURSOS

CUARTO CURSO

Química y Bioquímica de los Alimentos	Troncal	1 Semestre	7 Créditos
Fundamentos de Microbiología y Parasitología	Troncal	1 Semestre	4,5 Créditos
Producción de Materias Primas	Troncal	2 Semestre	4,5 Créditos
Técnicas Instrumentales en Alimentación	Obligatoria	2 Semestre	6 Créditos
Doctrina Social de la Iglesia	Obligatoria	2 Semestre	4,5 Créditos
Bromatología	Troncal	Annual	14 Créditos
Operaciones Básicas en Industrias Alimentarias	Troncal	Annual	10 Créditos
Higiene de los Alimentos	Troncal	Annual	9 Créditos
Optativa		1 Semestre	4,5 Créditos
Libre Configuración			6 Créditos
TOTAL			70 Créditos

QUINTO CURSO

Alimentación y Cultura	Troncal	1 Semestre	4,5 Créditos
Dietética	Troncal	1 Semestre	6 Créditos
Nutrición	Troncal	1 Semestre	6 Créditos
Tecnología e Ingeniería Alimentaria	Troncal	1 Semestre	4,5 Créditos
Tecnología Culinaria	Troncal	1 Semestre	4,5 Créditos
Salud Pública	Troncal	1 Semestre	3 Créditos
Normalización y Legislación	Troncal	2 Semestre	4,5 Créditos
Economía y Gestión de la Empresa	Troncal	2 Semestre	5 Créditos
Inglés Avanzado	Troncal	2 Semestre	4,5 Créditos
Prácticas Tuteladas en Industrias Alimentarias	Obligatoria	2 Semestre	10 Créditos
Optativa	Obligatoria	2 Semestre	4,5 Créditos
Libre Configuración			8 Créditos
Trabajo Fin de Carrera	Obligatoria	2 Semestre	5 Créditos
TOTAL			70 Créditos