

forzosa, y que se subsane, entendiéndose que por el que se encuentran afectados es por el de información pública del estudio informativo.

Alegación Tipo VI, que han remitido 4 alegantes particulares, en la que exponen su situación de afectados por el trazado previsto por ocupar fincas de su propiedad y la creación de un fuerte impacto ambiental, rechazando la alternativa propuesta y proponiendo la alternativa B.

Modificación de la alternativa seleccionada tras el proceso de información pública.

Tras el proceso de información pública la Dirección General de Ferrocarriles propone en el informe de alegaciones una modificación de la alternativa C, la denominada C-1, consistente en una modificación del trazado en unos 8 km de longitud en los términos municipales de Laguna de Duero y La Cistérniga y un desplazamiento máximo hacia el este de unos 500 m. Con esta modificación se pretenden conseguir los siguientes objetivos: respetar las delimitaciones de los polígonos de Los Alamares y El Carrascal (ampliación del polígono Cerro de San Cristóbal), respetar el yacimiento arqueológico de Villarejo, respetar las instalaciones de empresas de forjados y prefabricados implicadas, y alejar la traza del ferrocarril del núcleo urbano de La Cistérniga. En esta nueva alternativa aunque se corrigen en parte estos aspectos, quedan otras afecciones importantes sin resolver. De las antes mencionadas, las principales son las relativas a: la vegetación; el planeamiento territorial; el efecto barrera y fragmentación del territorio; y la afección a viviendas (La Cistérniga) y suelo industrial (proximidades del Cerro de San Cristóbal). Esta alternativa no se ha sometido a información pública.

Alegaciones y escritos presentados finalizado el proceso de información pública.

Finalizado el plazo de información pública y oficial, se presenta en la Dirección General de Calidad y Evaluación Ambiental un escrito del Ayuntamiento de Laguna de Duero, con fecha 10 de febrero de 2004, en el que se exponen una serie de hechos documentales en relación con la solución adoptada por el promotor. En este escrito, el Alcalde de Laguna de Duero expone las irregularidades que, a su juicio, ha habido en el procedimiento que ha llevado a la elección de la alternativa C y expone las ventajas desde varios puntos de vista (ambientales, territoriales, de adecuación al planeamiento, para su municipio...) de la alternativa B en relación con la C. Concluye pidiendo que no se formule la DIA hasta que el Ministerio aclare la documentación remitida (a su juicio, irreal) y la Junta de Castilla y León sus discrepancias. Adjunta diversos documentos relativos a las alternativas, al planeamiento urbanístico y territorial y a las alegaciones presentadas en la información pública como prueba de las tesis de su escrito.

Con fecha 18 de junio de 2004 el Ayuntamiento de Laguna de Duero remite a la Dirección General de Calidad y Evaluación Ambiental un certificado del Pleno del Ayuntamiento celebrado el 27 de mayo de 2004, en el que se aprueba la moción presentada por el Alcalde y todos los portavoces de los Grupos Municipales del Ayuntamiento en relación con el trazado del corredor ferroviario de mercancías incluido en el Proyecto de Acondicionamiento de la Red Arterial Ferroviaria de Valladolid y su entorno. La moción se basa en el rechazo a la solución C propuesta por el promotor y en la forma en que éste ha llevado el asunto y en el apoyo a la opción B, no proponiendo trazado nuevo alguno.

Con fecha 29 de octubre de 2004 El Ayuntamiento de Laguna de Duero ha remitido a la Dirección General de Calidad y Evaluación Ambiental un nuevo escrito, acompañado de documentación para apoyar su postura ya expuesta, entre ella dos informes técnicos sobre la integración urbana y territorial de la variante ferroviaria.

En el último escrito recibido del Ayuntamiento de Laguna de Duero, de 24 de noviembre de 2004, pone de manifiesto que no se ha realizado estudio de impacto ambiental del las actuaciones en el pasillo ferroviario y que al no haber evaluación de impacto no puede hacerse la DIA. Asimismo, además de reiterar lo manifestado y pedido en escritos anteriores, indica la necesidad de someter a una nueva información oficial y pública la alternativa C-1 surgida del informe de alegaciones.

El Ayuntamiento de Valladolid ha remitido un informe y diversos planos sobre la evaluación de impacto ambiental del estudio informativo del proyecto de acondicionamiento de la red arterial ferroviaria de Valladolid y su integración urbana. En dicho informe analiza el modelo territorial de la zona sur de Valladolid, el PGOU de Valladolid y la alternativa C; las DOTVAENT y la alternativa B; los impactos de las alternativas B y C-1 y consideraciones generales. Se muestra partidario de la opción C y rechaza la B, por sus implicaciones urbanísticas y territoriales y por sus impactos ambientales en el término municipal de Valladolid.

La Asociación de Propietarios y Empresarios Polígono Industrial «Cerro San Cristóbal» manifiesta que se opone al trazado de una alternativa que pase por medio del Polígono San Cristóbal, ya que producirá grandes atascos y embotellamientos debido a la barrera que se creará en los accesos al Polígono.

Indica que la solución definitiva al by pass del tren de mercancías debe considerar la situación del Polígono y que la Asociación de Propietarios y Empresarios adoptará las medidas oportunas para defender sus intereses.

## BANCO DE ESPAÑA

6394

*RESOLUCIÓN de 19 de abril de 2005, del Banco de España, por la que se hacen públicos los cambios del Euro correspondientes al día 19 de abril de 2005, publicados por el Banco Central Europeo, que tendrán la consideración de cambios oficiales, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 36 de la Ley 46/1998, de 17 de diciembre, sobre la Introducción del Euro.*

### CAMBIOS

1 euro =	1,2996	dólares USA.
1 euro =	139,54	yenés japoneses.
1 euro =	0,5822	libras chipriotas.
1 euro =	30,429	coronas checas.
1 euro =	7,4529	coronas danesas.
1 euro =	15,6466	coronas estonas.
1 euro =	0,68070	libras esterlinas.
1 euro =	250,40	forints húngaros.
1 euro =	3,4528	litas lituanas.
1 euro =	0,6960	lats letones.
1 euro =	0,4298	liras maltesas.
1 euro =	4,2082	zlotys polacos.
1 euro =	9,2005	coronas suecas.
1 euro =	239,63	tolares eslovenos.
1 euro =	39,825	coronas eslovacas.
1 euro =	1,5450	francos suizos.
1 euro =	81,88	coronas islandesas.
1 euro =	8,2075	coronas noruegas.
1 euro =	1,9559	levs búlgaros.
1 euro =	7,3650	kunas croatas.
1 euro =	36,305	leus rumanos.
1 euro =	36,1000	rublos rusos.
1 euro =	1,7890	nuevas liras turcas.
1 euro =	1,6947	dólares australianos.
1 euro =	1,6209	dólares canadienses.
1 euro =	10,7561	yuanes renminbi chinos.
1 euro =	10,1357	dólares de Hong-Kong.
1 euro =	12,443,67	rupias indonesias.
1 euro =	1.317,53	wons surcoreanos.
1 euro =	4,9384	ringgits malasios.
1 euro =	1,8086	dólares neozelandeses.
1 euro =	70,731	pesos filipinos.
1 euro =	2,1472	dólares de Singapur.
1 euro =	51,395	bahts tailandeses.
1 euro =	8,1098	rands sudafricanos.

Madrid, 19 de abril de 2005.—El Director general, Francisco Javier Aríztegui Yáñez.

## UNIVERSIDADES

6395

*RESOLUCIÓN de 22 de marzo de 2005, de la Universidad de León, por la que se publica la modificación del plan de estudios de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.*

Modificado el plan de estudios del título de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por acuerdo de la Comisión Académica del Consejo de Universidades de fecha 25 de octubre de 2004.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 29 de la Ley Orgánica 11/1988, de 25 de agosto, de Reforma Universitaria, así como en el artículo 10.2 del Real Decreto 1497/1987, de 27 de noviembre,

Este Rectorado ha resuelto ordenar la publicación de dicho plan de estudios en el Boletín Oficial del Estado, quedando estructurado conforme figura en el anexo.

León, 22 de marzo de 2005.—El Rector, Ángel Penas Merino.

## ANEXO 2-A. Contenido del plan de estudios

UNIVERSIDAD LEÓN

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		
2	2	ALIMENTACION Y CULTURA		4T+0,5A	4,5		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 los Alimentos.
2	1	BROMATOLOGIA		14T+3A	9	5+3A	Productos alimenticios. Composición, propiedades y valor nutritivo. Análisis y control de calidad de los alimentos.	Nutrición y Bromatología. Tecnología de los Alimentos.
2	2	DIETETICA Y NUTRICION		12	9	3	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.

UNIVERSIDAD LEÓN

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		
2	2	ECONOMIA Y GESTION EN 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 Política Agrarias. Organización de Empresas.
		HIGIENE DE LOS ALIMENTOS		13T+3A	9+1A	4+2A		Microbiología. Nutrición y Bromatología. Parasitología. Toxicología.
2	1		HIGIENE Y MICROBIOLOGIA DE LOS ALIMENTOS	10	6	4	Contaminación microbiana y parasitaria. Ecología microbiana de los alimentos. Deterioro microbiológico y parasitológico de los alimentos. Microorganismos y parásitos patógenos de los alimentos. Higiene del personal, productos y procesos. Intoxicaciones de origen alimentario: bióticas.	
2	1		TOXICOLOGIA ALIMENTARIA	6	4,5	1,5	Toxicología básica y experimental. Contaminación abiótica de los alimentos. Intoxicaciones de origen alimentario: abióticas. Plaguicidas.	
2	2	NORMALIZACION Y LEGISLACION ALIMENTARIAS		4T+0,5A	3	1+0,5A	Normalización en bromatología. Derecho alimentario: Principios y aplicaciones. Deontología.	Derecho Administrativo. Medicina Legal y Forense. Nutrición y Bromatología. Tecnología de los Alimentos.

UNIVERSIDAD

LEÓN

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		
2	1	PRODUCCION DE MATERIAS PRIMAS		4+1A	4+0,5A	0,5A	Fundamentos de los sistemas de producción de alimentos de origen vegetal y animal.	Edafología y Química Agrícola. Producción Animal. Producción Vegetal.
2	1	QUIMICA Y BIOQUIMICA DE LOS ALIMENTOS		7+2A	5+1A	2+1A	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.
2	1	SALUD PUBLICA		3	2	1	Servicios de salud. Salud pública y alimentación.	Medicina preventiva y Salud Pública.
		TECNOLOGIA ALIMENTARIA		19T+3A	12+3A	7		Ingeniería Química. Nutrición y Bromatología. Tecnología de los Alimentos.
2	1		TECNOLOGIA ALIMENTARIA GENERAL	13	9	4	Operaciones básicas en industrias alimentarias. Principios generales de la elaboración, conservación, envasado, almacenamiento y transporte de alimentos. Fundamentos de proyectos. Tecnología culinaria.	
2	2		TECNOLOGIA DE LA CARNE Y DEL PESCADO	9	6	3	Fundamentos teóricos y aplicaciones de los procesos de elaboración, conservación, envasado, almacenamiento y transporte de la carne y del pescado.	

UNIVERSIDAD

LEÓN

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE

LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

**2. MATERIAS OBLIGATORIAS DE UNIVERSIDAD (en su caso) (1)**

Ciclo	Curso (2))	Denominación	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (3)
			Totales	Teóricos	Prácticos/ clínicos		
2	2	GARANTÍA DE LA CALIDAD HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS	4,5	3	1,5	Sistemas de garantía de la calidad higiénica de los alimentos. Principios higiénicos del diseño, instalación y equipo. Modelos predictivos. Limpieza y desinfección. Aplicación a las distintas industrias de alimentos. Higiene de residuos sólidos, líquidos y gaseosos.	Nutrición y Bromatología.
2	2	TECNOLOGIA DE LA LECHE	9	6	3	Fundamentos teóricos y aplicaciones de los procesos de elaboración, conservación, envasado, almacenamiento y transporte de la leche.	Tecnología de los Alimentos.

(1) Libremente incluidas por la Universidad en el plan de estudios como obligatorias para el alumno.

(2) La especificación por cursos es opcional para la Universidad.

(3) Libremente decidida por la Universidad.

## ANEXO 2-C. Contenido del plan de estudios

UNIVERSIDAD

LEÓN

## PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE

## LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

1. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)				Créditos totales para Optativas (1)	13,5
				- por ciclo	
				- curso	
DENOMINACIÓN (2)	CRÉDITOS			BREVE DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO	VINCULACIÓN A ÁREAS DE CONOCIMIENTO (3)
	Totales	Teóricos	Prácticos/ clínicos		
ANÁLISIS DEL MERCADO ALIMENTARIO	4,5	3	1,5	Técnicas de análisis del mercado de las empresas en el ámbito nacional e internacional. Estudios del comportamiento del consumidor y de las empresas.	Comercialización e Investigación de Mercados
CREACIÓN DE EMPRESAS ALIMENTARIAS	4,5	3	1,5	Fuentes de oportunidades para la creación de empresas alimentarias: identificación y explotación. Elaboración de planes de negocio: inversión, financiación, producción, logística y comercialización	Organización de Empresas
HONGOS DE INTERÉS ALIMENTARIO	4,5	3	1,5	Mohos y levaduras en alimentos: clasificación, cultivos fúngicos, control de mohos y micotoxinas, técnicas de análisis en alimentos e identificación y caracterización de cepas. Hongos superiores (setas): identificación de especies comestibles y tóxicas, intoxicaciones, productos derivados.	Nutrición y Bromatología
SEGURIDAD ALIMENTARIA	4,5	3	1,5	Evaluación de riesgos para la salud asociados al consumo de alimento. Técnicas de evaluación de riesgos y su utilización en el desarrollo de estándares de seguridad alimentaria.	Nutrición y Bromatología
SEGURIDAD E HIGIENE DEL TRABAJO EN LAS INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	4,5	3	1,5	Introducción a la seguridad e higiene del trabajo. Daños derivados del trabajo. Riesgos y prevención en las industrias alimentarias. Legislación aplicable.	Organización de Empresas.
TECNICAS RAPIDAS DE ANALISIS MICROBIOLOGICO DE LOS ALIMENTOS	4,5	3	1,5	Fundamentos y aplicaciones de las técnicas rápidas y automatizadas para la identificación y cuantificación de microorganismos y sus metabolitos en los alimentos. Informatización del control microbiológico de los alimentos.	Nutrición y Bromatología.
TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL	4,5	3	1,5	Cereales y derivados. Grasas y aceites. Azúcares y derivados. Frutas y verduras: conservas vegetales y zumos.	Tecnología de los Alimentos.

(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 curso o ciclo.

(3) Librementemente decidida por la Universidad.

UNIVERSIDAD

LEÓN

## PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE

## LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

1. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)				Créditos totales para Optativas (1)	13,5
				- por ciclo	
				- curso	
DENOMINACIÓN (2)	CRÉDITOS			BREVE DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO	VINCULACIÓN A ÁREAS DE CONOCIMIENTO (3)
	Totales	Teóricos	Prácticos/ clínicos		
TECNOLOGIA DE LAS BEBIDAS ALCOHOLICAS	4,5	3	1,5	Principios y sistemas de elaboración de bebidas alcohólicas.	Tecnología de los Alimentos.
TRATAMIENTO DE EFLUENTES Y GESTIÓN DE RESIDUOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	4,5	3	1,5	Tratamiento de aguas residuales industriales. Gestión de residuos.	Ingeniería Química, Tecnologías del Medioambiente

(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 curso o ciclo.

(3) Librementemente decidida por la Universidad.

**ANEXO 3: ESTRUCTURA GENERAL Y ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS**UNIVERSIDAD: **I. ESTRUCTURA GENERAL DEL PLAN DE ESTUDIOS**

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

(1) 2.- ENSEÑANZAS DE  CICLO (2)

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

(3) **FACULTAD DE VETERINARIA**4. CARGA LECTIVA GLOBAL  CRÉDITOS (4)**Distribución de los créditos**

CICLO	CURSO	MATERIAS TRONCALES	MATERIAS OBLIGATORIAS	MATERIAS OPTATIVAS	CRÉDITOS LIBRE CONFIGURACIÓN (5)	TRABAJO FIN DE CARRERA	TOTALES
I CICLO							
	1º	63		4,5	4,5		72
	2º	35	13,5	9	9,5		67
	TOTAL	98	13,5	13,5	14		139

(1) Se indicará lo que corresponda.

(2) Se indicará lo que corresponda según el art. 4º 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  (6)6.-  SI SE OTORGAN, POR EQUIVALENCIA, CRÉDITOS A:a)  PRÁCTICAS EN EMPRESAS, INSTITUCIONES PÚBLICAS O PRIVADAS, ETC.b)  TRABAJOS ACADÉMICAMENTE DIRIGIDOS E INTEGRADOS EN EL PLAN DE ESTUDIOSc)  ESTUDIOS REALIZADOS EN EL MARCO DE CONVENIOS INTERNACIONALES SUSCRITOS POR LA UNIVERSIDAD. OTRAS ACTIVIDADES.

- EXPRESIÓN, EN SU CASO, DE LOS CRÉDITOS OTORGADOS hasta un máximo de 9,5 créditos entre a) y b)

- EXPRESIÓN DEL REFERENTE DE LA EQUIVALENCIA (8) Materias de libre configuración. 20 horas equivalentes a 1 crédito para a) y b)

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

- 1º CICLO  AÑOS- 2º CICLO  AÑOS

8.- DISTRIBUCIÓN DE LA CARGA LECTIVA GLOBAL POR AÑO ACADÉMICO.\*

AÑO ACADÉMICO	TOTAL	TEÓRICOS	PRÁCTICOS/ CLÍNICOS
1º	67,5	44	23,5
2º	57,5	41,5	16

(\*) No se incluyen los créditos de libre configuración

(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 consignará "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 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. La Universidad deberá referirse necesariamente a los siguientes extremos:
  - a) Régimen de acceso al 2º ciclo. Aplicable sólo al caso de enseñanzas de 2º ciclo o al 2º ciclo de enseñanzas de 1º y 2º ciclo, teniendo en cuenta lo dispuesto en los artículos 5º y 8º 2 del R. D. 1497/87.
  - b) Determinación, en su caso, de la ordenación temporal en el aprendizaje, fijando secuencias entre materias o asignaturas o entre conjuntos de ellas (artículo 9º, R.D. 1497/87).
  - c) Período de escolaridad mínimo, en su caso (artículo 11 R. D. 1497/87).
  - d) En su caso, 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).
2. Cuadro de asignación de la docencia de las materias troncales a áreas de conocimiento. Se cumplimentará en el supuesto a) de la Nota (5) del Anexo 2-A.
3. La Universidad podrá añadir las aclaraciones que estime oportunas para acreditar el ajuste del plan de estudios a las previsiones del R. D. De directrices generales propias del título de que se trate (en especial, en lo que se refiere a la incorporación al mismo de las materias y contenidos troncales y de los créditos y áreas de conocimiento correspondientes según lo dispuesto en dicho R. D.), así como especificar cualquier decisión o criterio sobre la organización de su plan de estudios que estime relevante. En todo caso, estas especificaciones no constituyen objeto de homologación por el Consejo de Universidades.

- 1.a) **Régimen de acceso al 2º ciclo**  
 Para acceder a esta licenciatura de 2º ciclo será necesario reunir todos los requisitos necesarios indicados en el RD 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 aquél, así como lo establecido en las Ordenes de 11 de Septiembre de 1991, de 25 de Mayo de 1994 y de 17 de Diciembre de 1999 que 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) **Ordenación temporal del aprendizaje**

1er Curso	1er Cuatrimestre		2º Cuatrimestre	
	Anual troncal	Anual troncal	Anual troncal	Anual troncal
Bromatología				
Higiene y Microbiología de los Alimentos				
Toxicología Alimentaria				
Tecnología Alimentaria General				
Química y Bioquímica de los Alimentos				
Salud Pública				
Producción de Materias Primas				
				Optativa

Número de asignaturas troncales anuales = 4  
 Número de asignaturas troncales cuatrimestrales = 3  
 Número de asignaturas optativas = 1

2º Curso	1er Cuatrimestre	2º Cuatrimestre
Tecnología de la Leche	Anual obligatoria	
Dietética y Nutrición	Anual troncal	
Tecnología de la Carne y del Pescado	Anual troncal	
Normalización y Legislación Alimentarias	Cuatrimstral troncal	
Garantía de la Calidad Higiénica de los Alimentos	Cuatrimstral obligatoria	
Economía y Gestión en la Empresa Alimentaria	Cuatrimstral troncal	
Alimentación y Cultura.		Cuatrimstral troncal
		Optativa
		Optativa

Número de asignaturas troncales anuales = 3  
 Número de asignaturas troncales cuatrimestrales = 4  
 Número de asignaturas optativas = 2

- 1.c.) **Período de escolaridad mínimo**  
 2 años académicos.
- 1.d.) **Mecanismos de convalidaciones y/o adaptación al nuevo plan de estudios**  
 La convalidación y/o adaptación al nuevo plan de estudios para los alumnos que cursarán el plan antiguo se establece en la siguiente tabla.

ASIGNATURAS PLAN ESTUDIOS ANTIGUO	Créditos plan antiguo	ASIGNATURAS PLAN ESTUDIOS NUEVO	Créditos plan nuevo
ALIMENTACION Y CULTURA	4	ALIMENTACION Y CULTURA	4,5
BROMATOLOGIA	17	BROMATOLOGIA	17
DIETETICA Y NUTRICION	12	DIETETICA Y NUTRICION	12
GESTION Y COMERCIALIZACION EN LA EMPRESA ALIMENTARIA	5	GESTION Y COMERCIALIZACION EN LA EMPRESA ALIMENTARIA	5
HIGIENE Y MICROBIOLOGIA DE LOS ALIMENTOS	10	HIGIENE Y MICROBIOLOGIA DE LOS ALIMENTOS	10
TOXICOLOGIA ALIMENTARIA	6	TOXICOLOGIA ALIMENTARIA	6
PRODUCCION DE MATERIAS PRIMAS	5	PRODUCCION DE MATERIAS PRIMAS	5
QUIMICA Y BIOQUIMICA DE LOS ALIMENTOS	8	QUIMICA Y BIOQUIMICA DE LOS ALIMENTOS	9
SALUD PUBLICA	3	SALUD PUBLICA	3
NORMALIZACION Y LEGISLACION ALIMENTARIA	4	NORMALIZACION Y LEGISLACION ALIMENTARIA	4,5
TECNOLOGIA ALIMENTARIA GENERAL	13	TECNOLOGIA ALIMENTARIA GENERAL	13
TECNOLOGIA DE LA CARNE Y DEL PESCADO	9	TECNOLOGIA DE LA CARNE Y DEL PESCADO	9
ANALISIS DE RIESGOS Y CONTROL DE PUNTOS CRITICOS EN LAS INDUSTRIAS DE ALIMENTOS	4	GARANTIA DE LA CALIDAD HIGIENICA DE LOS ALIMENTOS	4,5
TECNOLOGIA DE LA LECHE	9	TECNOLOGIA DE LA LECHE	9
SEGURIDAD E HIGIENE DEL TRABAJO EN LAS INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	3	SEGURIDAD E HIGIENE DEL TRABAJO EN LAS INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	4,5
TECNICAS RAPIDAS DE ANALISIS MICROBIOLOGICO DE LOS ALIMENTOS	5	TECNICAS RAPIDAS DE ANALISIS MICROBIOLOGICO DE LOS ALIMENTOS	4,5
TECNOLOGIA DE LAS BEBIDAS ALCOHOLICAS	3	TECNOLOGIA DE LAS BEBIDAS ALCOHOLICAS	4,5

TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL	5	TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL	4,5
BIOTECNOLOGIA DE ENZIMAS APLICADAS A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	5	BIOTECNOLOGIA DE ENZIMAS APLICADAS A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	4,5
INGENIERIA GENETICA DE MICROORGANISMOS DE INTERES ALIMENTARIO	3	INGENIERIA GENETICA DE MICROORGANISMOS DE INTERES ALIMENTARIO	4,5
MICOLOGIA DE LOS ALIMENTOS	3	MICOLOGIA DE LOS ALIMENTOS	4,5
MICROBIOLOGIA DE LAS ZONOSIS DE TRANSMISION ALIMENTARIA	5	MICROBIOLOGIA DE LAS ZONOSIS DE TRANSMISION ALIMENTARIA	4,5
MICROBIOLOGIA INDUSTRIAL Y BIOTECNOLOGIA	5	MICROBIOLOGIA INDUSTRIAL Y BIOTECNOLOGIA	4,5
REOLOGIA DE LOS ALIMENTOS	5	REOLOGIA DE LOS ALIMENTOS	4,5

En lo no previsto resolverá una Comisión de Adaptación, creada al efecto en el Centro, que actuará de acuerdo con lo dispuesto en el Anexo I del R. D. 1497/87.

### 3. Aclaraciones.

#### 3.A. Asignaturas Optativas:

- También tendrán la consideración de asignaturas optativas las cursadas como tales en otras Universidades, mediante los programas oficiales de intercambio, debidamente autorizados.
- Causarán baja en la oferta de asignaturas optativas aquellas que en dos cursos consecutivos no cuenten con el número mínimo de alumnos matriculados para ser impartidas atendiendo a la normativa Universitaria de León.
- Las asignaturas optativas que causen baja serán sustituidas por otras elegidas entre las propuestas realizadas por los Departamentos, según establezca la normativa de la Universidad de León.