

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

- 6523** *Resolución de 23 de marzo de 2011, de la Universidad de Murcia, por la que se corrigen errores de la de 25 de febrero de 2011, por la que se publica el plan de estudios de Graduado en Veterinaria.*

Advertidos errores en la Resolución de 25 de febrero de 2011, por la que se publica el plan de estudios de Graduado en Veterinaria, publicada en el «Boletín Oficial del Estado» número 60 de 11 de marzo de 2011, se procede a su rectificación, debiéndose sustituir el plan de estudios por el que se anexa.

Murcia, 23 de marzo de 2011.–El Rector, José Antonio Cobacho Gómez.

ANEXO
GRADO EN VETERINARIA

Tipo de materia	Créditos
Formación básica	60
Obligatorias	204
Optativas	6
Prácticas Externas	24
Trabajo Fin de Grado	6
TOTAL	300

MÓDULO	MATERIAS	ASIGNATURAS	CRÉDITOS/CURSO										TOTAL ECTS				
			PRIMER CURSO		SEGUNDO CURSO		TERCER CURSO		CUARTO CURSO		QUINTO CURSO						
			C1	C2	C3	C4	C5	C6	C7	C8	C9	C10					
ASIGNATURAS BÁSICAS	ESTADÍSTICA/EMPRESA	<i>Estadística y Empresa (Gestión y Marketing)</i>	6													6	
		<i>Física y Química</i>	6														6
	BIOLOGÍA	<i>Biología General y Molecular</i>	6														6
		<i>Bioquímica</i>	6														6
	ANATOMÍA ANIMAL	<i>Anatomía I</i>	6														24
		<i>Anatomía II</i>		6													
		<i>Anatomía microscópica e Histología</i>		6													
		<i>Anatomía e Histología del SNC y Embriología</i>			6												
	FISIOLOGÍA	<i>Fisiología Veterinaria I</i>		6													12
		<i>Fisiología Veterinaria II</i>			6												
DE FORMACIÓN BÁSICA COMÚN	GENÉTICA		6													6	
	IDENTIFICACIÓN, BIENESTAR ANIMAL Y ÉTICA PROFESIONAL			3	4,5	4,5										12	
	AGENTES BIOLÓGICOS Y ALTERACIONES DE LA ESTRUCTURA Y FUNCIÓN				9	15										24	
DE CIENCIAS CLÍNICAS Y SANIDAD ANIMAL	FUNDAMENTOS DEL DIAGNÓSTICO Y LA TERAPÉUTICA					15	10,5	4,5								30	
	CIENCIAS CLÍNICAS						4,5	16,5	12	9						42	
	SANIDAD ANIMAL				6	9	15				6					36	
DE PRODUCCIÓN ANIMAL	PRODUCCIONES ANIMALES		3	4,5	4,5				4,5	7,5	6					30	
DE HIGIENE, TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	HIGIENE, SEGURIDAD Y TECNOLOGÍA ALIMENTARIA								4,5	10,5	9					24	
OPTATIVAS	OPTATIVAS	<i>Asignaturas Optativas Se ofrecen 12 créditos y el alumno debe cursar 6 créditos</i>					6									6	
PRÁCTICAS TUTELADAS Y TRABAJO FIN DE GRADO	PRÁCTICAS EXTERNAS													24		24	
	TRABAJO FIN DE GRADO													6		6	
TOTALES			30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	300	

C1: Primer Cuatrimestre, C2: Segundo Cuatrimestre, C3: Tercer Cuatrimestre, C4: Cuarto Cuatrimestre, C5: Quinto Cuatrimestre, C6: Sexto Cuatrimestre, C7: Séptimo Cuatrimestre, C8: Octavo Cuatrimestre, C9: Noveno Cuatrimestre, C10: Décimo Cuatrimestre
Los créditos resaltados en negrita corresponden a créditos de formación básica.