

Asignaturas optativas

Denominación	Créditos anuales			Breve descripción del contenido
	Total	Teoría	Práctica	
Informática (I)	6	6	—	Introducción a la informática. Conceptos fundamentales de un ordenador. Material, organización de centros de cálculo, estructura de los ficheros de hoteles. Bases de programación.
Comunicación y Relaciones Públicas (I)	6	6	—	Psicología general. Sociología y teoría de la opinión pública. Teoría y práctica de la comunicación oral y escrita. Teoría y práctica de la expresión gráfica. Incidencia en la opinión pública mediante la información en los medios de comunicación (prensa escrita, radio, TV, ...). Actividades de RRPP (internas y externas) Publicidad corporativa (imagen gráfica, inserciones publicitarias, spots, TVs, cuñas, radios, folletos corporativos, etc.).
Psicosociología aplicada a la empresa.	6	6	—	La empresa como grupo humano. Dirección, autoridad, liderazgo. Importancia e influencia de la dirección sobre la motivación y el clima de la organización.
Segmentación de mercados	6	6	—	Diferencias entre mercados y áreas de mercados. Diferencias entre mercados y áreas de mercados. Diferencias entre zonas geográficas. Diferencias entre zonas culturales.
Informática (II)	6	6	—	Introducción del espacio informático en una empresa hotelera. Realización de proyectos informáticos hoteleros.
Gestión de Recursos Humanos	6	6	—	Planificación de los recursos humanos. Desarrollo y optimización de los recursos humanos. Administración de los recursos humanos.
Técnicas contables para hoteles	6	6	—	Balance de situación. Operaciones de ajuste (amortización, regulación de existencias ...). Contabilidad de costes. Sistemas de costes.
Política de Empresa Hotelera	6	6	—	Proceso de la decisión estratégica. Análisis del entorno: factores políticos, sociales, económicos y tecnológicos. Unidades estratégicas de negocio. Análisis de la competitividad.

7321

RESOLUCION de 10 de marzo de 1994, de la Universidad de León, por la que se ordena la publicación del plan de estudios del título de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Homologado 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 28 de septiembre de 1993.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 29 de la Ley Orgánica 11/1983, 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, 10 de marzo de 1994.—El Rector, Julio César Santoyo Mediavilla.

UNIVERSIDAD

DE LEON

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TITULO DE

LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGIA 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	2º	ALIMENTACION Y CULTURA		4	4	0	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
2º	1º	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.
2º	2º	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

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	2º	ECONOMIA Y GESTION EN LA EMPRESA ALIMENTARIA	GESTION Y COMERCIALIZACION 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, Sociología y Política Agrarias. Organización de Empresas. Economía Aplicada.
		HIGIENE DE LOS ALIMENTOS		13T+3A	9+1A	4+2A		Nutrición y Bromatología. Microbiología. Parasitología. Toxicología y Legislación Sanitaria.
2º	1º		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: Intoxicaciones bióticas.	
2º	1º		TOXICOLOGIA ALIMENTARIA	6	4	2	Toxicología básica y experimental. Contaminación abiótica de los alimentos. Intoxicaciones de origen alimentario: abióticas. Plaguicidas.	
2º	2º	NORMALIZACION Y LEGISLACION ALIMENTARIAS		4	3	1	Normalización en bromatología. Derecho alimentario: Principios y aplicaciones. Deontología.	Derecho Administrativo. Nutrición y Bromatología. Tecnología de los Alimentos. Toxicología y Legislación Sanitaria.

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	1º	PRODUCCION DE MATERIAS PRIMAS.		4T+1A	4+1A	0	Fundamentos de los sistemas de producción de alimentos de origen vegetal y animal.	Edafología y Química Agrícola. Producción Animal. Producción Vegetal.
2º	1º	QUIMICA Y BIOQUIMICA DE ALIMENTOS		7T+1A	5+1A	2	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	1º	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.
2º	1º		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.	
2º	2º		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

DE LEON

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TITULO DE

LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGIA 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		
2º	2º	ANALISIS DE RIESGOS Y CONTROL DE PUNTOS CRITICOS EN LAS INDUSTRIAS DE ALIMENTOS	4	3	1	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.
2º	2º	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.

3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)				Créditos totales para optativas (1)	
				- por ciclo	42
				- curso	42
DENOMINACION (2)	CREDITOS			BREVE DESCRIPCION DEL CONTENIDO	VINCULACION A AREAS DE CONOCIMIENTO (3)
	Totales	Teóricos	Prácticos /clínicos		
BIOTECNOLOGIA DE ENZIMAS APLICADA A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (2)	5	3	2	Principios de la Enzimología Industrial. Bases de utilización de enzimas solubles e inmobilizadas en procesos industriales.	Bioquímica y Biología Molecular.
INGENIERIA GENETICA DE MICROORGANISMOS DE INTERES ALIMENTARIO (2)	3	2	1	Técnicas de manipulación genética de microorganismos. Manipulación de microorganismos de interés en las industrias alimentarias.	Microbiología.
MICOLOGIA DE LOS ALIMENTOS (2)	3	2	1	Aislamiento e identificación de mohos y levaduras de alimentos. Control de mohos y levaduras. Utilización de mohos, levaduras y de sus productos metabólicos en la obtención de alimentos. - Aplicación de mohos y levaduras en el análisis de los alimentos.	Nutrición y Bromatología.
MICROBIOLOGIA DE ZOONOSIS DE TRANSMISION ALIMENTARIA (2)	5	3	2	Morfología, bioquímica, fisiología, genética y poder patógeno de los microorganismos responsables de zoonosis que se transmiten a través de los alimentos de origen animal.	Patología Animal.
MICROBIOLOGIA INDUSTRIAL Y BIOTECNOLOGIA (2)	5	3	2	Fisiología y genética de microorganismos industriales. Fermentadores y biorreactores. Sistemas de recuperación y extracción. Microorganismos y reacciones microbianas de interés en biotecnología	Microbiología
REOLOGIA DE LOS ALIMENTOS (2)	5	3	2	Comportamiento reológico de los alimentos sólidos y de los alimentos líquidos. Comportamiento de los productos alimenticios plásticos y viscoelásticos. Reología de los alimentos sólidos en contacto. Comportamiento reológico de los envases y materiales de interés en las industrias alimentarias.	Fisiología. Tecnología de los Alimentos.

3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)				Créditos totales para optativas (1)	
				- por ciclo	42
				- curso	42
DENOMINACION (2)	CREDITOS			BREVE DESCRIPCION DEL CONTENIDO	VINCULACION A AREAS DE CONOCIMIENTO (3)
	Totales	Teóricos	Prácticos /clínicos		
SEGURIDAD E HIGIENE DEL TRABAJO EN LAS INDUSTRIAS ALIMENTARIAS (2)	3	2	1	Riesgos y daños profesionales en las industrias alimentarias. Técnicas de seguridad. Higiene en el trabajo. Normativa legal.	Organización de Empresas.
TECNICAS RAPIDAS DE ANALISIS MICROBIOLOGICO DE LOS ALIMENTOS (2)	5	3	2	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 LAS BEBIDAS ALCOHOLICAS (2)	3	2	1	Principios y sistemas de elaboración de bebidas alcohólicas.	Tecnología de los Alimentos.
TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL (2)	5	3	2	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) Libremente decidida por la Universidad.

UNIVERSIDAD

DE LEÓN

I. ESTRUCTURA GENERAL DEL PLAN DE ESTUDIOS

1. PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTE A LA OBTENCION DEL TITULO OFICIAL DE

(1) LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

2. ENSEÑANZAS DE SEGUNDO CICLO (2)

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

(3) FACULTAD DE VETERINARIA

4. CARGA LECTIVA GLOBAL 138 CREDITOS (4)

Distribución de los créditos

CICLO	CURSO	MATERIAS TRONCALES	MATERIAS OBLIGATORIAS	MATERIAS OPTATIVAS	CREDITOS LIBRE CONFIGURACION (5)	TRABAJO FIN DE CARRERA	TOTALES
I CICLO							
II CICLO	1º	62	--	--	7		69
	2º	34	13	15	7		69

(1) Se indicará lo que corresponda.

(2) Se indicará lo que corresponda según el art. 4.º del R.D. 1497/87 (de 1.º ciclo; de 1.º y 2.º ciclo; de sólo 2.º 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 TITULO (6).

6. SE OTORGAN, POR EQUIVALENCIA, CREDITOS A:

- (7) PRACTICAS EN EMPRESAS, INSTITUCIONES PUBLICAS O PRIVADAS, ETC.
- TRABAJOS ACADEMICAMENTE DIRIGIDOS E INTEGRADOS EN EL PLAN DE ESTUDIOS
- ESTUDIOS REALIZADOS EN EL MARCO DE CONVENIOS INTERNACIONALES SUSCRITOS POR LA UNIVERSIDAD
- OTRAS ACTIVIDADES

— EXPRESION, EN SU CASO, DE LOS CREDITOS OTORGADOS: 5 CREDITOS.

— EXPRESION DEL REFERENTE DE LA EQUIVALENCIA (8) MATERIAS OPTATIVAS

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

— 1.º CICLO AÑOS

— 2.º CICLO 2 AÑOS

8. DISTRIBUCION DE LA CARGA LECTIVA GLOBAL POR AÑO ACADEMICO.

AÑO ACADÉMICO	TOTAL	TEORICOS	PRACTICOS/ CLINICOS
1º	69	45	24
2º	69	45	24

(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. ORGANIZACION DEL PLAN DE ESTUDIOS

1. La Universidad deberá referirse necesariamente a los siguientes extremos:
 - a) Régimen de acceso al 2.º ciclo. Aplicable sólo al caso de enseñanzas de 2.º ciclo o al 2.º ciclo de enseñanzas de 1.º y 2.º ciclo, teniendo en cuenta lo dispuesto en los artículos 5.º y 8.º 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 9.º, 1. R.D. 1497/87).
 - c) Periodo de escolaridad mínimo, en su caso (artículo 9.º, 2, 4.º 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) REGIMEN DE ACCESO

El establecido en la Orden Ministerial de 11 de diciembre de 1991 (B.O.E. nº 231 de 26 de diciembre de 1991) por la que se determinan las titulaciones y los estudios de primer ciclo y los complementos de formación para el acceso a las enseñanzas conducentes a la obtención del título oficial de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

1. b) ORDENACION TEMPORAL DEL APRENDIZAJE (No procede)

1. c) PERIODO DE ESCOLARIDAD MINIMO: Dos cursos académicos.

1. d) MECANISMOS DE CONVALIDACION Y/O ADAPTACION: Puesto que se trata de un Plan de Estudios correspondiente a una nueva titulación oficial, no procede establecer mecanismos de convalidación y/o adaptación con otras titulaciones.

7322 RESOLUCION de 10 de marzo de 1994, de la Universidad de Oviedo, por la que se hace público el plan de estudios de Licenciado en Medicina.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 29 de la Ley Orgánica 11/1983, de 25 de agosto, de Reforma Universitaria, y el artículo 10.2, del Real Decreto 1497/1987, de 27 de noviembre,

Este Rectorado ha resuelto publicar el plan de estudios correspondiente al título oficial de Licenciado en Medicina, aprobado por esta Universidad el 30 de abril de 1993 y homologado por acuerdo de la Comisión Académica del Consejo de Universidades de fecha 28 de septiembre de 1993, que quedará estructurado conforme figura en el siguiente anexo.

Oviedo, 10 de marzo de 1994.- El Rector, Santiago Gascón Muñoz.