

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 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 (3)	Créditos anuales (4)			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (5)
				Totales	Teóricos	Prácticos/ clínicos		
2		ALIMENTACION Y CULTURA	ALIMENTACION Y CULTURA	4T	4T	0T	La alimentación en la cultura humana. Psicología y sociología del comportamiento alimentario. Técnicas de comunicación.	ANTROPOLOGÍA SOCIAL COMUNICACION AUDIOVISUAL Y PUBLICIDAD NUTRICION Y BROMATOLOGIA PSICOLOGIA BASICA TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
2		BROMATOLOGIA	ANALISIS DE LOS ALIMENTOS I. ANALISIS DE LOS ALIMENTOS II. BROMATOLOGIA DESCRIPTIVA CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS I CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS II	14T+1A	9T	5T+1A	Productos alimenticios. Composición, propiedades y valor nutritivo. Análisis y control de calidad de los alimentos.	NUTRICION Y BROMATOLOGIA TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
2		DIETETICA Y NUTRICION	DIETETICA I. DIETETICA II. NUTRICION I. NUTRICION II.	12T	9T	3T	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.	NUTRICION Y BROMATOLOGIA
2		ECONOMIA Y GESTION EN LA EMPRESA ALIMENTARIA	ECONOMIA Y GESTION EN LA EMPRESA ALIMENTARIA I. ECONOMIA Y GESTION EN LA EMPRESA ALIMENTARIA II	5T	4T	1T	Economía y administración de empresas. Comercialización de alimentos. Producción y consumo de alimentos.	COMERCIALIZACION E INVESTIG. DE MERCADOS ECONOMIA APLICADA ECONOMIA SOCIOLOGIA Y POLITICA AGRARIA ORGANIZACION DE EMPRESAS
2		HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	MICROBIOLOGIA DE LOS ALIMENTOS I MICROBIOLOGIA DE LOS ALIMENTOS II PARASITOLOGIA ALIMENTARIA I PARASITOLOGIA ALIMENTARIA II TOXICOLOGIA ALIMENTARIA I. TOXICOLOGIA ALIMENTARIA II.	13T+2A	9T+1A	4T+1A	Contaminación microbiana. Deterioro microbiológico de alimentos. Microorganismos patógenos de los alimentos. Contaminación parasitaria. Deterioro parasitológico de alimentos. 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 Y LEGISLACION SANITARIA

1. MATERIAS TRONCALES

CICLO	curso (1)	Denominación (2)	Asignatura/s en las que la Universidad en su caso, organiza/diversifica la materia (3)	Créditos anuales (4)			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (5)
				Totales	Teóricos	Prácticos/ clínicos		
2		NORMALIZACION Y LEGISLACION ALIMENTARIAS	DERECHO ALIMENTARIO	4T	3T	1T	Normalización en Bromatología. Derecho alimentario: principios y aplicaciones. Deontología.	DERECHO ADMINISTRATIVO NUTRICION Y BROMATOLOGIA TECNOLOGIA DE ALIMENTOS TOXICOLOGIA Y LEGISLACION SANITARIA
			NORMALIZACION EN BROMATOLOGIA I	2	2	0		
			NORMALIZACION EN BROMATOLOGIA II	1	1	0		
2		PRODUCCION DE MATERIAS PRIMAS	PRODUCCION DE MATERIAS PRIMAS	4T	4T	0T	Fundamentos de los sistemas de producción de alimentos de origen vegetal y animal.	EDAFOLOGIA Y QUIMICA AGRICOLA PRODUCCION ANIMAL PRODUCCION VEGETAL
				4	4	0		
2		QUIMICA Y BIOQUIMICA DE LOS ALIMENTOS.	COMPONENTES DE LOS ALIMENTOS I.	7T+1A	5T+1A	2T	Componentes de los alimentos. Aditivos alimentarios. Modificaciones químicas de los alimentos durante el tratamiento y almacenamiento.	BIOQUIMICA Y BIOLOGIA MOLECULAR EDAFOLOGIA Y QUIMICA AGRICOLA NUTRICION Y BROMATOLOGIA TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
			COMPONENTES DE LOS ALIMENTOS II.	3	3	0		
			MODIFICACIONES QUIMICAS EN EL PROCESADO Y CONSERVACION I.	1	0	1		
			MODIFICACIONES QUIMICAS EN EL PROCESADO Y CONSERVACION II.	3	3	0		
2		SALUD PUBLICA	SALUD PUBLICA I.	3T	2T	1T	Servicios de salud. Salud pública y alimentación.	MEDICINA PREVENTIVA Y SALUD PUBLICA
			SALUD PUBLICA II.	2	2	0		
2		TECNOLOGIA ALIMENTARIA	SALUD PUBLICA II.	1	0	1	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
			FUNDAMENTOS DE PROYECTOS.	19T	12T	7T		
			MANIPULACION DE ALIMENTOS	1	1	0		
			OPERACIONES BASICAS DE LA INGENIERIA DE ALIMENTOS I	3	3	0		
			OPERACIONES BASICAS DE LA INGENIERIA DE ALIMENTOS II	4	4	0		
			PROPIEDADES FISICAS DE ALIMENTOS EN RELACION CON LOS PROCESOS ALIMENTARIOS I.	3	0	3		
			PROPIEDADES FISICAS DE ALIMENTOS EN RELACION CON LOS PROCESOS ALIMENTARIOS II.	4	4	0		
			TECNOLOGIA CULINARIA	3	0	3		
				1	0	1		

ANEXO 2-C. Contenido del plan de estudios.

UNIVERSIDAD

UNIVERSITAT DE VALÈNCIA (ESTUDI GENERAL)

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TITULO DE

LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

1. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)				Créditos totales para optativas (1): 197 - por ciclo: 2º: 197			
CICLO	curso (2)	DENOMINACION	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (3)
			Totales	Teóricos	Prácticos/ clínicos		
2		AMPLIACION DE SANIDAD AMBIENTAL E HIGIENE INDUSTRIAL	5	3	2	Técnicas de aplicación en sanidad ambiental. Condiciones higiénico-sanitarias de la industria.	MEDICINA PREVENTIVA Y SALUD PUBLICA
		AMPLIACION DE SANIDAD AMBIENTAL E HIGIENE INDUSTRIAL I	3	3	0		
		AMPLIACION DE SANIDAD AMBIENTAL E HIGIENE INDUSTRIAL II	2	0	2		

1. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)

Créditos totales para optativas (1): 197

por ciclo: 2º: 107

CICLO	Curso (2)	DENOMINACION	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (3)
			Totales	Teóricos	Prácticos/ clínicos		
2		ANALISIS CROMATOGRAFICO	6	5	1	Bases teóricas de las separaciones cromatográficas. Cromatografía gas-sólido, gas-líquido, líquido-sólido y líquido-líquido. Instrumentación básica, soportes y columnas, eluyentes, detectores y tratamiento de datos. Aplicaciones analíticas.	QUIMICA ANALITICA
		ANALISIS CROMATOGRAFICO	6	5	1		
2		ANALISIS MEDIANTE REACTIVOS BIOQUIMICOS	4	4	0	Uso de enzimas para la determinación de sustratos, inhibidores y activadores. Métodos inmunoquímicos de análisis. Aplicaciones.	BIOQUIMICA Y BIOLOGIA MOLECULAR
		ANALISIS MEDIANTE REACTIVOS BIOQUIMICOS	4	4	0		QUIMICA ANALITICA
2		ANALISIS Y CONTROL DE AGUAS	4	2	2	Análisis de los componentes químicos y biológicos presentes en el agua y recogidos en la reglamentación técnico-sanitaria.	MICROBIOLOGIA
		ANALISIS Y CONTROL DE AGUAS I	2	2	0		NUTRICION Y BROMATOLOGIA
		ANALISIS Y CONTROL DE AGUAS II	2	0	2		QUIMICA ANALITICA
2		BASES BIOQUIMICAS DE LA NUTRICION	6	4	2	Interacción nutrientes-metabolismo: mecanismo molecular.	BIOQUIMICA Y BIOLOGIA MOLECULAR
		BASES BIOQUIMICAS DE LA NUTRICION I	4	4	0		
		BASES BIOQUIMICAS DE LA NUTRICION II	2	0	2		
2		BIOQUIMICA TISULAR	4	3	1	Visión general de la relación intertisular de nutrientes. Integración del metabolismo intermediario en el hígado, riñón, tejido adiposo blanco y marrón, músculo esquelético y cardíaco, hematíe y cerebro.	BIOQUIMICA Y BIOLOGIA MOLECULAR
		BIOQUIMICA TISULAR I	3	3	0		
		BIOQUIMICA TISULAR II	1	0	1		
2		BIOQUIMICA Y BIOLOGIA MOLECULAR VEGETAL	7,5	4,5	3	Principios y estrategias para el análisis de la regulación metabólica y de la expresión génica de plantas. Regulación del metabolismo intermediario. Regulación de la expresión génica por la luz, específica de tejido y durante el desarrollo vegetal y reproductivo.	BIOQUIMICA Y BIOLOGIA MOLECULAR
		BIOQUIMICA Y BIOLOGIA MOLECULAR VEGETAL	4,5	4,5	0		BIOLOGIA VEGETAL
		PRACTICAS DE BIOQUIMICA Y BIOLOGIA MOLECULAR VEGETAL	3	0	3		GENETICA
2		BIOTECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS	4	2	2	Mecanismos bioquímicos de la elaboración y alteración no microbiana de los alimentos. Fermentación, maduración, oxidación y pardeamiento. Bioquímica de los tratamientos de conservación. Aspectos toxicológicos. Modificación de las características organolépticas. Modificación de las características bioquímicas de los alimentos por técnicas de biología molecular.	BIOQUIMICA Y BIOLOGIA MOLECULAR
		BIOTECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS I	2	2	0		INGENIERIA QUIMICA
		BIOTECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS II	2	0	2		

1. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)

Créditos totales para optativas (1): 197

- por ciclo: 2º: 197

CICLO	curso (2)	DENOMINACION	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (3)
			Totales	Teóricos	Prácticos/ clínicos		
2		BIOTECNOLOGIA DE LOS MICROORGANISMOS	5	3	2	Técnicas. Mejora genética de microorganismos. Aplicaciones. Aspectos básicos.	MICROBIOLOGIA
		BIOTECNOLOGIA DE LOS MICROORGANISMOS I	3	3	0		
		BIOTECNOLOGIA DE LOS MICROORGANISMOS II	2	0	2		
2		COLORIMETRIA.	6	2	4	Estudio de los sistemas de especificación y medida del color. Reproducción del color.	OPTICA
		COLORIMETRIA	3	2	1		
		LABORATORIO DE COLORIMETRIA	3	0	3		
2		CONTAMINACION DE SUELOS	5	3	2	Agentes contaminantes. Mecanismos de fijación. Efectos de la contaminación. Saneamiento y recuperación de suelos.	EDAFOLOGIA Y QUIMICA AGRICOLA
		CONTAMINACION DE SUELOS I	3	3	0		
		CONTAMINACION DE SUELOS II	2	0	2		
2		CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLOGICA.	3	0	3	Control de calidad microbiológica de los alimentos.	MICROBIOLOGIA
		CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLOGICA.	3	0	3		
2		DIETOTERAPIA	6	4	2	Estudio de las dietas terapéuticas.	NUTRICION Y BROMATOLOGIA
		DIETOTERAPIA I	4	4	0		
		DIETOTERAPIA II	2	0	2		
2		EDAFOLOGIA Y QUIMICA AGRICOLA	3	2	1	Componentes. Propiedades físicas y químicas del suelo. Tipos de suelos. Fertilidad de suelos. Fertilizantes. Productos fitosanitarios.	EDAFOLOGIA Y QUIMICA AGRICOLA
		EDAFOLOGIA Y QUIMICA AGRICOLA I.	2	2	0		
		EDAFOLOGIA Y QUIMICA AGRICOLA II.	1	0	1		
2		ELECTROANALISIS	5	4	1	Técnicas de corriente faradaica neta y corriente faradaica neta. Métodos de corriente continua, alterna y de superposición de señales. Métodos de redisolución. Instrumentación básica. Electrodo. Aplicaciones analíticas.	QUIMICA ANALITICA
		ELECTROANALISIS	5	4	1		
2		ENOLOGIA Y FERMENTACIONES ALCOHOLICAS.	5	3	2	Producción de bebidas alcohólicas: microorganismos implicados. Fermentación alcohólica, maloláctica y malolcohólica. Alteraciones microbiológicas del vino. Otras bebidas alcohólicas: cerveza, sidras. Tecnología de los procesos.	INGENIERIA QUIMICA MICROBIOLOGIA
		ENOLOGIA Y FERMENTACIONES ALCOHOLICAS I	3	3	0		
		ENOLOGIA Y FERMENTACIONES ALCOHOLICAS II	2	0	2		
2		EPIDEMIOLOGIA DE LA NUTRICION Y ALIMENTACION HUMANAS	3	2	1	Aplicaciones de la epidemiología a los estudios de alimentación y nutrición. La disponibilidad de alimentos. La producción mundial de alimentos y su distribución. Definiciones cualitativas y cuantitativas en la nutrición de la población mundial. Dieta y salud. El problema de la obesidad en la población. Dieta, infarto y cáncer. La higiene de los alimentos y la salud de la población.	MEDICINA PREVENTIVA Y SALUD PUBLICA
		EPIDEMIOLOGIA DE LA NUTRICION Y ALIMENTACION HUMANAS I	2	2	0		
		EPIDEMIOLOGIA DE LA NUTRICION Y ALIMENTACION HUMANAS II	1	0	1		

1. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)

Créditos totales para optativas (1): 197

- por ciclo: 2º: 197

CICLO	curso (2)	DENOMINACION	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (3)
			Totales	Teóricos	Prácticos/ clínicos		
2		ESPECTROMETRIA ANALITICA	7	5	2	Métodos de espectrometría atómica y molecular. Espectrometría de emisión, fluorescencia y absorción. Instrumentación. Calibración y aplicaciones analíticas. Métodos ópticos no espectrométricos.	QUIMICA ANALITICA
		ESPECTROMETRIA ANALITICA	7	5	2		
2		INTRODUCCION A LA INGENIERIA BIOQUIMICA	5	3	2	Reactores donde se desarrollan los procesos bioquímicos y microbiológicos de interés industrial.	BIOQUIMICA Y BIOLOGIA MOLECULAR INGENIERIA QUIMICA MICROBIOLOGIA
		INTRODUCCION A LA INGENIERIA BIOQUIMICA I INTRODUCCION A LA INGENIERIA BIOQUIMICA II	3 2	3 0	0 2		
2		LABORATORIO DE CONTROL MICROBIOLOGICO DE ALIMENTOS	4	0	4	Metodología experimental para el control microbiológico de los alimentos y de los procesos de fabricación de los mismos.	MICROBIOLOGIA
		LABORATORIO DE CONTROL MICROBIOLOGICO DE ALIMENTOS	4	0	4		
2		LABORATORIO DE FISICOQUIMICA DE ALIMENTOS	4	0	4	Aspectos clínicos y termodinámicos de las interacciones del agua en los alimentos; Disoluciones y fenómenos de adsorción. Problemas electroquímicos en alimentos; Disoluciones y coloides. Termodinámica de las disoluciones de macromoléculas. Función de las macromoléculas en la estabilidad coloidal en alimentos.	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
		LABORATORIO DE FISICOQUIMICA DE ALIMENTOS	4	0	4		
2		LABORATORIO DE PROBLEMAS DIFUSIONALES EN ALIMENTOS.	4	0	4	Sistema alimento-entorno. Diferentes condiciones de entorno (líquido, gases). Características de los límites del sistema. Caracterización microestructural del alimento: sistemas heterogéneos. Equilibrio termodinámico del sistema. Fenómenos de transporte de materia y calor. Mecanismos y cinética. Relaciones entre equilibrio, cinética y estabilidad; conservación de la calidad por control termodinámico o por control cinético. Aplicaciones al diseño de productos y de proceso.	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
		LABORATORIO DE PROBLEMAS DIFUSIONALES EN ALIMENTOS.	4	0	4		
2		LABORATORIO DE TRANSMISION DE CALOR	4	0	4	Transmisión de calor en alimentos. Cálculo de las operaciones de transmisión de calor en los procesos alimentarios. Aplicaciones de transmisión de calor en la tecnología de alimentos. Cálculo de las operaciones de esterilización de alimentos.	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
		LABORATORIO DE TRANSMISION DE CALOR	4	0	4		
2		METODOS DE SEPARACION	4	3	1	Bases teóricas de los métodos de separación y purificación. Separación por precipitación. Separación por distribución líquido-líquido. Separación por intercambio iónico. Separación por volatilización. Separación por electro migración.	QUIMICA ANALITICA
		METODOS DE SEPARACION	4	3	1		

1. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)

Créditos totales para optativas (1): 197

- por ciclo: 2º: 197

CICLO	curso (2)	DENOMINACION	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (3)
			Totales	Teóricos	Prácticos/ clínicos		
2		MICROBIOLOGIA DE PRODUCTOS LACTEOS	5	3	2	La leche como sustrato para el desarrollo de microorganismos: fermentaciones lácticas. Aspectos técnico-microbiológicos de la fabricación de derivados lácteos. Alteraciones microbiológicas de la leche y derivados lácteos.	MICROBIOLOGIA
		MICROBIOLOGIA DE PRODUCTOS LACTEOS I	3	3	0		
		MICROBIOLOGIA DE PRODUCTOS LACTEOS II	2	0	2		
2		MICROBIOLOGIA INDUSTRIAL	7	4	3	Producción de células, enzimas y metabolitos por microorganismos. Tratamiento de efluentes y residuos.	INGENIERIA QUIMICA MICROBIOLOGIA
		MICROBIOLOGIA INDUSTRIAL I	4	4	0	Valoración de casos clínicos. Responsabilidad profesional. Pericia ante los tribunales.	TOXICOLOGIA Y LEGISLACION SANITARIA
		MICROBIOLOGIA INDUSTRIAL II	3	0	3		
2		PRACTICA FORENSE EN LA TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS.	2	0	2	Principales grupos de alimentos: composición y microbiota específica. Aspectos técnico-microbiológicos de la elaboración de alimentos. Alimentos obtenidos por fermentación.	INGENIERIA QUIMICA MICROBIOLOGIA
		PRÁCTICA FORENSE EN LA TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS	2	0	2		
2		PRODUCCION MICROBIANA DE ALIMENTOS.	6	3	3	Determinación de umbrales. Procedimientos de determinación del gusto. Procedimiento de determinación del olfato. Discriminación sensorial.	PSICOLOGIA BASICA
		PRODUCCION MICROBIANA DE ALIMENTOS I	3	3	0		
		PRODUCCION MICROBIANA DE ALIMENTOS II	3	0	3	Síntesis, estructura y propiedades de los aditivos orgánicos.	QUIMICA ORGANICA
		PSICOFISICA SENSORIAL EN RELACION CON LOS ALIMENTOS.	4	0	4		
		PSICOFISICA SENSORIAL EN RELACION CON LOS ALIMENTOS.	4	0	4	Fluidos no newtonianos. Reología de fluidos, semisólidos y sólidos. Viscosizantes y estabilizantes. Tixotropía y reopexia.	FISICA APLICADA INGENIERIA QUIMICA
		QUIMICA DE LOS ADITIVOS ORGANICOS	6	4	2		
		QUIMICA DE LOS ADITIVOS ORGANICOS I	4	4	0	Desequilibrios nutricionales. Componentes antinutritivos de los alimentos. Conservación de los alimentos.	NUTRICION Y BROMATOLOGIA TOXICOLOGIA Y LEGISLACION SANITARIA
		QUIMICA DE LOS ADITIVOS ORGANICOS II	2	0	2		
2		REOLOGIA	4	3	1	Introducción a la Investigación y determinación de residuos tóxicos en alimentos.	TOXICOLOGIA Y LEGISLACION SANITARIA
		REOLOGIA I	3	3	0		
		REOLOGIA II	1	0	1	Evaluación del estado nutricional. Combinaciones de alimentos. Elaboración de raciones suficientes y bien equilibradas.	NUTRICION Y BROMATOLOGIA
		SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS	4	3	1		
		SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS I	3	3	0	Evaluación del color, olor, aroma y textura de los alimentos.	NUTRICION Y BROMATOLOGIA
		SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS II	1	0	1		
2		TECNICAS ANALITICAS EN TOXICOLOGIA ALIMENTARIA	2	0	2	Análisis de los distintos grupos de alimentos. Métodos rápidos de análisis.	NUTRICION Y BROMATOLOGIA
		TECNICAS ANALITICAS EN TOXICOLOGIA ALIMENTARIA	2	0	2		
2		TECNICAS DE ALIMENTACION Y NUTRICION APLICADAS.	6	0	6		
		TECNICAS DE ALIMENTACION Y NUTRICION APLICADAS.	6	0	6		
2		TECNICAS DE ANALISIS SENSORIAL	3	0	3		
		TECNICAS DE ANALISIS SENSORIAL	3	0	3		
2		TECNICAS DE EVALUACION DE LAS PROPIEDADES FISICO-QUIMICAS DE LOS ALIMENTOS.	6,5	0	6,5		
		TECNICAS DE EVALUACION DE LAS PROPIEDADES FISICO-QUIMICAS DE LOS ALIMENTOS.	6,5	0	6,5		

1. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)						Créditos totales para optativas (1): 197 - por ciclo: 2º: 197	
CICLO	curso (2)	DENOMINACION	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (3)
			Totales	Teóricos	Prácticos/ clínicos		
2		TECNICAS DE MICROBIOLOGIA APLICADA.	3	0	3	Técnicas de selección y mejora de cepas microbianas de interés aplicado. Diseño y optimización de procesos fermentativos. Controles de calidad microbiológica.	MICROBIOLOGIA
		TECNICAS DE MICROBIOLOGIA APLICADA.	3	0	3		
2		TECNICAS DE PARASITOLOGIA APLICADA	6	0	6	Técnicas de detección, recolección, determinación específica y análisis poblacional de los parásitos contaminantes, deteriorantes y patógenos de alimentos. Métodos de prevención y lucha contra estos parásitos. Estudio práctico de parásitos vehiculadores de agentes infecto-contagiosos a través de los alimentos, de parásitos de interés en la obtención de materias primas animales y vegetales causantes de mermas de producción. Estudio práctico de parásitos de interés en cultivos animales de invertebrados y Vertebrados a gran escala. Técnicas y métodos de estudio de fitoparásitos.	PARASITOLOGIA
		TECNICAS DE PARASITOLOGIA APLICADA	6	0	6		
2		TOXICOLOGIA AMBIENTAL.	4	2	2	Evaluación de la toxicidad de los contaminantes ambientales. Efectos tóxicos de los contaminantes atmosféricos. Efectos tóxicos de los contaminantes sobre los ecosistemas continentales, marinos y límnicos.	TOXICOLOGIA Y LEGISLACION SANITARIA
		TOXICOLOGIA AMBIENTAL I	2	2	0		
		TOXICOLOGIA AMBIENTAL II	2	0	2		
2		TOXICOLOGIA INDUSTRIAL	4	2	2	Evaluación de la toxicidad del ambiente laboral. Valores máximos de exposición. Valores límite biológicos. Efectos tóxicos de compuestos inorgánicos y orgánicos.	TOXICOLOGIA Y LEGISLACION SANITARIA
		TOXICOLOGIA INDUSTRIAL I	2	2	0		
		TOXICOLOGIA INDUSTRIAL II	2	0	2		
2		TRANSMISION ALIMENTARIA DE ENFERMEDADES MICROBIANAS.	5	3	2	Enfermedades microbianas humanas transmitidas por alimentos. Epidemiología, profilaxis y control. Métodos y técnicas de detección.	MICROBIOLOGIA
		TRANSMISION ALIMENTARIA DE ENFERMEDADES MICROBIANAS I	3	3	0		
		TRANSMISION ALIMENTARIA DE ENFERMEDADES MICROBIANAS II	2	0	2		
2		TRANSMISION ALIMENTARIA DE ENFERMEDADES PARASITARIAS.	6	4	2	Enfermedades parasitarias humanas transmitidas por alimentos. Ciclos biológicos de los parásitos humanos intestinales por vía oral. Epidemiología, profilaxis y control de las protozoosis, helmintiasis y arropodiasis de vía de infestación alimentaria. Métodos y técnicas de detección, profilaxis y control de las parasitosis alimentarias.	PARASITOLOGIA
		TRANSMISION ALIMENTARIA DE ENFERMEDADES PARASITARIAS I	4	4	0		
		TRANSMISION ALIMENTARIA DE ENFERMEDADES PARASITARIAS II	2	0	2		

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

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

(3) Libremente decidida por la Universidad.

UNIVERSIDAD: DE VALENCIA (ESTUDI GENERAL).

I ESTRUCTURA GENERAL DEL PLAN DE ESTUDIOS

1. PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTE A LA OBTENCION DEL TITULO ORICIAL 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 FARMACIA

4. CARGA LECTIVA GLOBAL 132 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	46'5	0	19'5	0		66
	2º	42'5	0	10'5	13		66
	TOTAL	85T+4A	0	30	13		132

- (1) Se indicará lo que corresponda.
- (2) Se indicará lo que corresponde 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: CREDITOS.
 - EXPRESION DEL REFERENTE DE LA EQUIVALENCIA (8)

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 ACADEMICO	TOTAL	TEORICOS	PRACTICOS/ CLINICOS
1º	66	33'5	32'5
2º	66	43	23
TOTAL	132	76'5	55'5

- (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 segundo ciclo, aplicable sólo al caso de enseñanzas de segundo ciclo o al segundo ciclo de enseñanzas de primero y segundo 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 (art. 9º, 1 R.D. 1497/87).

c) Período de escolaridad mínimo, en su caso (art. 9º, 2, 4º 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 (art. 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) Conforme a lo establecido en la directriz cuarta del Real Decreto 1463/1990 (B.O.E. 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 Complementos de Formación Previos están previstos en la O.M. de 11/09/91.

1.-) El período mínimo de escolaridad se establece en dos cursos académicos.

1.a) Puesto que se trata de un plan de estudios correspondiente a una nueva titulación, inexistente hasta ahora, no procede establecer mecanismos de convalidación y/o adaptación.

Con respecto a los estudios de primer ciclo y complementos de formación previos que se exigirán para el seguimiento de este plan de estudios, la Universidad procederá a convalidación de asignaturas incluidas en los primeros ciclos de las distintas titulaciones existentes que permitan el acceso a esta titulación y que coincidan con los complementos exigidos, a través del mecanismo ya establecido en la actualidad. En cualquier caso, la Universidad adaptará su mecanismo de convalidación a las normas legales que pudiera establecer el Ministerio de Educación y Ciencia al respecto y/o en aplicación de la directriz cuarta del R.D. 1463/1990.

3.1 El presente plan de estudios ha sido coordinado con la Universidad Politécnica de Valencia (UPV), con la que existe un acuerdo para implantar conjuntamente la enseñanza de la nueva licenciatura, en los siguientes términos:

a) Cada Universidad establecerá la impartición del título de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

b) Los semestres 1º y 2º serán comunes para ambas Universidades. La responsabilidad de la impartición del primer semestre será de la UPV y la responsabilidad de impartición del segundo semestre será de la Universidad de Valencia (U.V)

c) Cada Universidad establecerá un plan de estudios propio para el 3er y el 4º semestre atendiendo a una mayor especialización en:

Ciencia de los Alimentos en la U.V.

Tecnología de los Alimentos en la U.P.V.

3.2. En el marco de los Convenios Internacionales suscritos por la Universidad y aceptados por el centro, el alumno podrá cursar hasta un máximo de un período cuatrimestral. En este supuesto, la equiparación de estudios y sus evaluaciones se ajustará a lo establecido en dichos convenios.