

y monoescalon, con indicación digital de peso. Las características metro-lógicas son:

Clase de precisión media (III),
Número de escalones de verificación n = 3000,
Máx 60 t
Min 1 t
e 20 Kg

Tercero.—Esta aprobación de modelo tienen validez hasta el 18 de octubre de 2006.

Cuarto.—Las características principales, condiciones de aprobación y las eventuales condiciones especiales figuran en el certificado de aprobación CE de modelo número E-96.02.10 y su anexo. El modelo queda completamente descrito en la documentación técnica presentada y que se encuentra depositada en nuestra Dirección con el número de referencia 7/96.

Contra esta Resolución, que pone fin a la vía administrativa, se puede interponer recurso ordinario ante el Consejero de Industria, Comercio y Turismo en el plazo de un mes, a contar desde la fecha de recepción de esta Resolución, sin perjuicio que puedan hacer uso de cualquier otro recurso que consideren oportuno.

Barcelona, 18 de octubre de 1996.—El Director general, Albert Sabala i Durán.

UNIVERSIDADES

26876 *RESOLUCIÓN de 31 de octubre de 1996, de la Universidad de Valencia, por la que se ordena la publicación del plan de estudios de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de esta universidad.*

Aprobado por la Universidad de Valencia (Estudi General) el plan de estudios de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 24.4, b) y 29 de la Ley 11/1983, de 25 de agosto, de Reforma Universitaria, homologado por acuerdo de 24 de julio de 1996, de la Comisión Académica del Consejo de Universidades, y a los efectos de lo dispuesto en el artículo 10.2 del Real Decreto 1497/1987, de 27 de noviembre,

Este Rectorado ha resuelto su publicación en el «Boletín Oficial del Estado» conforme figura en el anexo.

Con la publicación del presente plan de estudios se procede a extinguir el anterior plan de estudios de esta universidad de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, publicado en el «Boletín Oficial del Estado» con fecha 24 de abril de 1995.

Valencia, 31 de octubre de 1996.—El Rector, Pedro Ruiz Torres.

ANEXO 2-A. Contenido del plan de estudios.

UNIVERSIDAD

UNIVERSITAT DE VALÈNCIA (ESTUDI GENERAL)

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 (3)	Créditos anuales (4)			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (5)
				Totales	Teóricos	Prácticos/ clínicos		
2		ALIMENTACIÓN Y CULTURA	ALIMENTACIÓN Y CULTURA	4T 4	4T 4	0 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 ALIMENTOS
2		BROMATOLOGÍA	BROMATOLOGÍA	14T 14	9T 9	5T 5	Productos alimenticios. Composición, propiedades y valor nutritivo. Análisis y control de calidad de los alimentos.	NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
2		DIETÉTICA Y NUTRICIÓN	DIETÉTICA Y NUTRICIÓN	12T 12	9T 9	3T 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
2		ECONOMÍA Y GESTIÓN EN LA EMPRESA ALIMENTARIA	ECONOMÍA Y GESTIÓN EN LA EMPRESA ALIMENTARIA	5T 5	4T 4	1T 1	Economía y administración de empresas. Comercialización de alimentos. Producción y consumo de alimentos.	COMERCIALIZACIÓN E INVESTIGACIÓN DE MERCADOS ECONOMÍA APLICADA ECONOMÍA SOCIOLÓGICA Y POLÍTICA AGRARIA ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS
2		HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	HIGIENE MICROBIANA HIGIENE PARASITOLÓGICA TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA	13T+2A 5 5 5	9T 3 3 3	4T+2A 2 2 2	Contaminación microbiana y parasitaria. Deterioro microbiológico y parasitológico de alimentos. Microorganismos y parásitos patógenos de los alimentos. Higiene de personal, productos y procesos. Toxicología básica experimental. Contaminación abiótica de alimentos. Intoxicaciones de origen alimentario. Plaguicidas.	MICROBIOLOGÍA NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA PARASITOLOGÍA 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 (3)	Créditos anuales (4)			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (5)
				Totales	Teóricos	Prácticos/ clínicos		
2		NORMALIZACIÓN Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIAS	NORMALIZACIÓN Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIAS	4T 4	3T 3	2T 1	Normalización en Bromatología. Derecho alimentario: principios y aplicaciones. Deontología.	DERECHO ADMINISTRATIVO NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS TOXICOLOGÍA Y LEGISLACIÓN SANITARIA
2		PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	4T 4	4T 4	0 0	Fundamentos de sistemas de producción de alimentos de origen vegetal y animal.	EDAFOLOGÍA Y QUÍMICA AGRÍCOLA PRODUCCIÓN ANIMAL PRODUCCIÓN VEGETAL
2		QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	7T 7	5T 5	2T 2	Componentes de los alimentos. Aditivos alimentarios. Modificaciones químicas de los alimentos durante el tratamiento y almacenamiento.	BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR EDAFOLOGÍA Y QUÍMICA AGRÍCOLA NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
2		SALUD PÚBLICA	SALUD PÚBLICA	3T 3	2T 2	1T 1	Servicios de salud. Salud pública y alimentación.	MEDICINA PREVENTIVA Y SALUD PÚBLICA
2		TECNOLOGÍA ALIMENTARIA	OPERACIONES BÁSICAS TRANSFORMACIÓN Y CONSERVACIÓN	19T+1A 9 11	12T+1A 6 7	7T 3 4	Operaciones básicas en industrias alimentarias. Elaboración, conservación, envasado, almacenamiento y transporte de alimentos. Fundamentos de proyectos. Tecnología culinaria.	INGENIERÍA QUÍMICA NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

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 (2)	Denominación	Asignatura/s en las que la Universidad en su caso, organiza/diversifica la materia	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (3)
				Totales	Teóricos	Prácticos/ clínicos		
2		MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA	MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA	6	4	2	Fundamentos microbiológicos de la conservación de alimentos. Ecología microbiana de los principales grupos de alimentos.	MICROBIOLOGÍA TECNOLOGÍAS DE ALIMENTOS
				6	4	2		

- (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.

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): 140,5 - por ciclo: 2º: 140,5	
CICLO	curso (2)	DENOMINACIÓN	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (3)	
			Totales	Teóricos	Prácticos/ clínicos			
2		DIETOTERAPIA	5	3	2	Modificaciones terapéuticas de la dieta.	NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA	
		DIETOTERAPIA	5	3	2			
2		BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR VEGETAL	4,5	4,5	0	Principios y estrategias para el análisis de la regulación metabólica y de la expresión génica de plantas. Regulación del metabolismo intermedio. Regulación de la expresión génica por la luz, específica de tejido y durante el desarrollo vegetal y reproductivo.	BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR BIOLOGÍA VEGETAL GENÉTICA	
		BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR VEGETAL	4,5	4,5	0			

1. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)					Créditos totales para optativas (1): 140,5 - por ciclo: 2º: 140,5		
CICLO	curso (2)	DENOMINACIÓN	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (3)
			Totales	Teóricos	Prácticos/ clínicos		

2		TECNOLOGÍA DEL COLOR	5	3	2	Fotometría. La trivarianza visual. Principios de colorimetría. Instrumentos para la medida del color. Reproducción del color. Colorimetría Industrial.	ÓPTICA
		TECNOLOGÍA DEL COLOR	5	3	2		
2		REOLOGÍA	6	4	2	Tixotropía. Viscoelasticidad. Reometría. Sinergismo viscoso. Medidas reológicas.	FÍSICA APLICADA INGENIERÍA QUÍMICA
		REOLOGÍA	6	4	2		
2		ANÁLISIS SENSORIAL	5	3	2	Técnicas sensoriales, fisiología de la percepción, psicofísica, diseño de experiencias, estadística	NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
		ANÁLISIS SENSORIAL	5	3	2		
2		AMPLIACIÓN DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS	3	0	3	Análisis de alimentos de mayor consumo por métodos oficiales.	NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
		AMPLIACIÓN DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS	3	0	3		
2		TOXICOLOGÍA LABORAL	6	3	3	Evaluación de la toxicidad del ambiente laboral. Valores máximos de exposición. Valores límite biológicos. Intoxicaciones profesionales.	TOXICOLOGÍA Y LEGISLACIÓN SANITARIA
		TOXICOLOGÍA LABORAL	6	3	3		
2		FUNDAMENTOS DE INGENIERÍA BIOQUÍMICA	5	3	2	Conceptos básicos. Ingeniería del reactor biológico. Recuperación de productos de fermentación.	INGENIERÍA QUÍMICA TECNOLOGÍAS DE ALIMENTOS
		FUNDAMENTOS DE INGENIERÍA BIOQUÍMICA	3	3	0		
		PRACTICAS DE FUNDAMENTOS DE INGENIERÍA BIOQUÍMICA	2	0	2		
2		BIOTECNOLOGÍA	6	4	2	Fermentaciones. Producción de proteínas, enzimas y metabolitos. Transformación de biomasa. Biorremediación. Biotransformación.	MICROBIOLOGÍA TECNOLOGÍAS DE ALIMENTOS BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR
		BIOTECNOLOGÍA	6	4	2		
2		SUELOS Y CONTAMINACIÓN.	6	4	2	Propiedades físicas y químicas. Fertilizantes y productos fitosanitarios. Agentes contaminantes. Mecanismos de sorción. Efectos de la contaminación. El suelo como sistema depurador. Saneamiento y recuperación de suelos.	EDAFOLOGÍA Y QUÍMICA AGRÍCOLA
		SUELOS Y CONTAMINACIÓN.	6	4	2		

1. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)

Créditos totales para optativas (1): 140,5

- por ciclo: 2º: 140,5

CICLO	curso (2)	DENOMINACIÓN	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (3)
			Totales	Teóricos	Prácticos/ clínicos		
2		BIOTECNOLOGÍA APLICADA	4	4	0	Modificación genética de bacterias lácticas, levaduras y hongos filamentosos de interés en Industrias alimentarias.	BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR MICROBIOLOGÍA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
		BIOTECNOLOGÍA APLICADA	4	4	0		
2		ANÁLISIS Y CONTROL DE AGUAS	6	3	3	Análisis de los componentes químicos y biológicos presentes en las aguas naturales y residuales. Potabilización y depuración. Reglamentaciones.	NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA QUÍMICA ANALÍTICA
		ANÁLISIS Y CONTROL DE AGUAS	6	3	3		
2		ENOLOGÍA	3	3	0	Materia prima. Técnicas y microorganismos de vinificación. Alteraciones. Biotecnología enológica.	NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA MICROBIOLOGÍA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
		ENOLOGÍA	3	3	0		
2		CEREALES Y DERIVADOS	6	3	3	Molienda. Harinas. Panificación. Galletería, bollería y pastas. Arroz	NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
		CEREALES Y DERIVADOS	6	3	3		
2		ENVASES	3	3	0	Envases. Envasado. Materiales. Conservación de alimentos. Calidad de alimentos.	INGENIERÍA QUÍMICA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
		ENVASES	3	3	0		
2		POSTCOSECHA HORTOFRUTÍCOLA	3	3	0	Cambios fisiológicos y bioquímicos durante la postcosecha y su relación con la calidad de frutas y hortalizas. Tecnología de la conservación. Alteraciones fisiológicas y patológicas. Biotecnología de la postcosecha.	BIOLOGÍA VEGETAL TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
		POSTCOSECHA HORTOFRUTÍCOLA	3	3	0		
2		ZUMOS DE FRUTA	6	4	2	Economía. Procesos fabricación. Técnicas de conservación. Control de calidad. Alteraciones.	NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
		ZUMOS DE FRUTA	6	4	2		
2		CONSERVAS	5	3	2	Conservas. Características de calidad. Aptitud. Procesos. Evaluación de la Seguridad.	INGENIERÍA QUÍMICA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
		CONSERVAS	5	3	2		

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): 140,5 - por ciclo: 2º: 140,5	
CICLO	curso (2)	DENOMINACIÓN	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (3)
			Totales	Teóricos	Prácticos/ clínicos		
2		TECNOLOGÍA DE LA CARNE	3	3	0	Estructura y composición del músculo esquelético. Conversión del músculo en carne. Mataderos. Bioquímica muscular postmortem y calidad de carne.	NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
		TECNOLOGÍA DE LA CARNE	3	3	0		
2		PRODUCTOS CÁRNICOS	6	4	2	Transformación industrial de la carne. Tecnología de los productos cárnicos crudos, curados y cocidos. Control de calidad y comercialización de los productos cárnicos.	NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
		PRODUCTOS CÁRNICOS	6	4	2		
2		LACTOLOGÍA	5	3	2	Tecnología de la leche, queso, mantequilla y otros productos lácteos.	MICROBIOLOGÍA NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
		LACTOLOGÍA	5	3	2		
2		CONTROL PARASITOLÓGICO	6	4	2	Epidemiología, profilaxis y control de protozoosis, helmintiasis y artropodosis de vía de infestación alimentaria. Técnicas analíticas de parásitos patógenos humanos en alimentos.	PARASITOLOGÍA
		CONTROL PARASITOLÓGICO	6	4	2		
2		ADMINISTRACIÓN ALIMENTARIA	5	3	2	Organización administrativa sectorial: Función Pública Alimentaria. Policía Alimentaria. Intervención Administrativa. Potestad y procedimiento sancionador.	DERECHO ADMINISTRATIVO
		ADMINISTRACIÓN ALIMENTARIA	5	3	2		
2		ANÁLISIS INSTRUMENTAL APLICADO	6	3	3	El laboratorio de control en la industria alimentaria. Métodos ópticos cromatográficos y electroanalíticos avanzados. Derivatización. Concentración en análisis de trazas. Automatización.	QUÍMICA ANALÍTICA
		ANÁLISIS INSTRUMENTAL APLICADO	6	3	3		
2		DIRECCIÓN DE EMPRESAS	6	4	2	Análisis teórico-práctico de los procesos de dirección de empresas, con especial referencia a la empresa alimentaria.	ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS

1. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)

Créditos totales para optativas (1): 140,5

-- por ciclo: 2º: 140,5

CICLO	curso (2)	DENOMINACIÓN	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (3)
			Totales	Teóricos	Prácticos/ clínicos		
		DIRECCIÓN DE EMPRESAS	6	4	2		
2		MARKETING ALIMENTARIO	6	4	2	Análisis teórico-práctico de las decisiones de política comercial; precios, promoción, distribución y política de producto, con especial referencia a la empresa alimentaria.	COMERCIALIZACIÓN E INVESTIGACIÓN DE MERCADOS
		MARKETING ALIMENTARIO	6	4	2		
2		PRACTICAS EN INDUSTRIA	10	0	10	Estanda en industria alimentaria.	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA INGENIERÍA QUÍMICA
		PRACTICAS EN INDUSTRIA	10	0	10		

(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:

I. ESTRUCTURA GENERAL DEL PLAN DE ESTUDIOS

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

2. ENSEÑANZAS DE CICLO (2)

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

4. CARGA LECTIVA GLOBAL 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	50	6	10	---		66
	2º	38	---	14,5	13,5		66
	TOTAL	85T+3A	6	24,5	13,5	---	132

(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:10..... CREDITOS.
 - EXPRESION DEL REFERENTE DE LA EQUIVALENCIA (8) (optativas...1..crédito...=30..horas)..

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

- 1.º CICLO AÑOS

- 2.º CICLO AÑOS

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

AÑO ACADEMICO	TOTAL	TEORICOS	PRACTICOS/ CLINICOS
1º	66	44	22
2º	66	44	22
TOTAL	132	88	44

(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) Conforme a lo establecido en la directriz cuarta del R.D. 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 atenderá al régimen de acceso que se disponga en la correspondiente Orden Ministerial.

Las titulaciones y los estudios de primer ciclo así como los complementos de Formación para el acceso a las enseñanzas conducentes a la obtención del Título de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los - Alimentos se determinan en las Ordenes de 11-09-91 (B.O.E. 26-09-91) y la de 25-05-94 (B.O.E. 01-06-94)

1.c) El periodo mínimo de escolaridad se establece en dos cursos académicos.

1.d) La convalidación y/o adaptación del plan publicado en el B.O.E. de - 24-4-95, con el plan actual se regirá por la siguiente tabla de equivalencias.

PLAN ESTUDIOS 1995				PLAN ESTUDIOS 1996		
	MODULO	CRED. TEORIC	CRED. PRACT	MODULO	CRED. TEORIC	CRED. PRACT
8210	ALIMENTACIÓN Y CULTURA	4	0	ALIMENTACIÓN Y CULTURA	4	0
8211	ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS I	3	0	BROMATOLOGIA	9	5
8212	ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS II	0	3			
8213	BROMATOLOGIA DESCRIPTIVA	3	0			
8214	CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS I	3	0			
8215	CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS II	0	3			
8216	DIETÉTICA I	4,5	0	DIETETICA Y NUTRICIÓN	9	3
8217	DIETÉTICA II	0	2			
8218	NUTRICIÓN I	4,5	0			
8219	NUTRICIÓN II	0	1			
8220	ECONOMÍA Y GESTIÓN EN LA EMPRESA ALIMENTARIA I	4	0	ECONOMIA Y GESTION EN LA EMPRESA ALIMENTARIA	4	1
8221	ECONOMÍA Y GESTIÓN EN LA EMPRESA ALIMENTARIA II	0	1			
8222	MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS I	4	0	HIGIENE MICROBIANA	3	2
8223	MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS II	0	2			
8224	PARASITOLOGÍA ALIMENTARIA I	3	0	HIGIENE PARASITOLÓGICA	3	2
8225	PARASITOLOGÍA ALIMENTARIA II	0	1			
8226	TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA I	3	0	TOXICOLOGIA ALIMENTARIA	3	2
8227	TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA II	0	2			
8228	DERECHO ALIMENTARIO	2	0	NORMALIZACION Y LEGISLACION ALIMENTARIAS	3	1
8229	NORMALIZACIÓN EN BROMATOLOGÍA I	1	0			
8230	NORMALIZACIÓN EN BROMATOLOGÍA II	0	1			
8231	PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	4	0	PRODUCCION DE MATERIAS PRIMAS	4	0
8232	COMPONENTES DE LOS ALIMENTOS I	3	0	QUIMICA Y BIOQUIMICA DE LOS ALIMENTOS	5	2
8233	COMPONENTES DE LOS ALIMENTOS II	0	1			
8234	MODIFICACIONES QUÍMICAS EN EL PROCESADO Y CONSERVACIÓN I	3	0			
8235	MODIFICACIONES QUÍMICAS EN EL PROCESADO Y CONSERVACIÓN II	0	1			
8236	SALUD PÚBLICA I	2	0			
8237	SALUD PÚBLICA II	0	1	SALUD PUBLICA	2	1
8238	FUNDAMENTOS DE PROYECTOS	1	0	OPERACIONES BASICAS	6	3
8240	OPERACIONES BÁSICAS DE LA INGENIERÍA DE ALIMENTOS I	4	0			
8241	OPERACIONES BÁSICAS DE LA INGENIERÍA DE ALIMENTOS II	0	3			
8239	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	3	0	TRANSFORMACION Y CONSERVACION	7	4
8242	PROPIEDADES FÍSICAS DE ALIMENTOS EN RELACIÓN CON LOS PROCESOS ALIMENTARIOS I	4	0			
8243	PROPIEDADES FÍSICAS DE ALIMENTOS EN RELACIÓN CON LOS PROCESOS ALIMENTARIOS II	0	3			
8244	TECNOLOGÍA CULINARIA	0	1			
6087	BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR VEGETAL	4,5	0	BIOQUIMICA Y BIOLOGIA MOLECULAR VEGETAL	4,5	
7132	COLORIMETRÍA	2	1	TECNOLOGIA DEL COLOR	3	2
7144	LABORATORIO DE COLORIMETRÍA	0	3			
8266	CONTAMINACIÓN DE SUELOS I	3	0	SUELOS Y CONTAMINACIÓN	4	2
8267	CONTAMINACIÓN DE SUELOS II	0	2			
8270	EDAFOLOGÍA Y QUÍMICA AGRÍCOLA I	2	0			
8271	EDAFOLOGÍA Y QUÍMICA AGRÍCOLA II	0	1			
8284	MICROBIOLOGÍA INDUSTRIAL I	4	0	MICROBIOLOGIA ALIMENTARIA	4	2
8285	MICROBIOLOGÍA INDUSTRIAL II	0	3			