

10805 *RESOLUCIÓN de 2 de mayo de 1997, de la Universidad Politécnica de Valencia, por la que se ordena la publicación de la modificación del plan de estudios de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de dicha Universidad.*

Aprobado por la Universidad Politécnica de Valencia la modificación del plan de estudios de Licenciado en Ciencias y Tecnología de los Alimentos de conformidad con lo dispuesto en los artículos 28 y 29 de la Ley Orgánica 11/1983, de 25 de agosto, de Reforma Universitaria («Boletín Oficial del Estado» número 209, de 1 de septiembre), y 75 y concordantes de los Estatutos de dicha Universidad, publicado por Real Decreto 145/1985, de 20 de septiembre («Boletín Oficial del Estado» número 95, de 21 de abril de 1987), y en cumplimiento de lo señalado en el artículo 10.2 del Real Decreto 1497/1987, de 27 de noviembre, sobre directrices generales comunes de los planes de estudios de los títulos de carácter oficial y

validez en todo el territorio nacional («Boletín Oficial del Estado» de 14 de diciembre).

Este Rectorado ha resuelto ordenar la publicación del acuerdo del Consejo de Universidades que a continuación se transcribe, por el que se homologa la modificación del referido plan de estudios, según figura en el anexo:

Este Consejo de Universidades, por acuerdo de su Comisión Académica de fecha 17 de marzo de 1997, ha resuelto homologar la modificación del plan de estudios de referencia, que quedará estructurado conforme figura en el anexo.

Lo que comunico a V. M. E. para su conocimiento y a efectos de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado» (artículo 10.2 del Real Decreto 1497/1987, de 27 de noviembre, «Boletín Oficial del Estado», de 14 de diciembre).

Valencia, 2 de mayo de 1997.—El Rector, Justo Nieto Nieto.

3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)				Créditos totales para optativas (1) <input type="checkbox"/>	
DENOMINACION (2)	CREDITOS			BREVE DESCRIPCION DEL CONTENIDO	VINCULACION A AREAS DE CONOCIMIENTO (3)
	Totales	Teóricos	Prácticos /clínicos		
TECNICAS DE EVALUACION DE LAS PROPIEDADES FISICO-QUIMICAS DE LOS ALIMENTOS	6,25	0	6,25	Análisis de los distintos grupos de alimentos. Métodos rápidos de análisis.	Nutrición y Bromatología Tecnología de los Alimentos Química Analítica
TECNICAS DE MICROBIOLOGIA APLICADA	6,25	0	6,25	Técnicas de selección y mejora de cepas microbianas de interés aplicado. Diseño y optimización de procesos fermentivos. Controles de calidad microbiológica.	Nutrición y Bromatología Microbiología
TECNICAS DE PARASITOLOGIA APLICADA	6,25	0	6,25	Técnicas de detección, recolección determinación específica y análisis poblacional de los parásitos contaminantes, deteriorantes y patógenos de alimentos. Diversas técnicas de estudio de parásitos.	Nutrición y Bromatología Microbiología Patología y Toxicología Tecnología de los alimentos
TECNICAS DE ALIMENTACION Y NUTRICION APLICADAS	6,25	0	6,25	Evaluación del estado nutricional. Combinaciones de alimentos. Elaboración de raciones suficientes y bien equilibradas.	Nutrición y Bromatología Microbiología Tecnología de los Alimentos Química Analítica

(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.