

**RECULL HISTÒRIC DELS PLANS D'ESTUDI DE LA  
LLICENCIATURA DE  
VETERINÀRIA, I DE CIÈNCIA I TECNOLOGIA  
DELS ALIMENTS**

**BIBLIOTECA DE VETERINÀRIA  
GENER 1997**



Orden 5 octubre 1967 (Presidencia). GOBIERNO. Delega en el Ministro de Información y Turismo la Secretaría del Consejo de Ministros y de las Comisiones Delegadas.

En uso de las atribuciones que me confiere el Decreto de la Jefatura del Estado de fecha de 1 de octubre de 1967 (es el anterior), vengo en delegar en el Ministro de Información y Turismo las funciones de Secretario del Consejo de Ministros y de las Comisiones Delegadas del Gobierno.

Orden 25 septiembre 1967 (M.º Educ. y Ciencia). FACULTAD DE VETERINARIA. Plan de estudios de la Licenciatura.

Artículo 1.º La Licenciatura en Veterinaria es el estudio, investigación y desarrollo de la producción, conservación e industrialización de animales y sus productos, sus implicaciones económico-sociales y sus relaciones con la alimentación, necesidades humanas y sanidad pública de manera fundamental se ocupará de las enseñanzas teóricas y prácticas necesarias para la formación de nuevos Licenciados y Doctores, cuya misión será el estudio de la producción, explotación, medicina preventiva y curativa de animales útiles al hombre, de sus relaciones higiénico-sanitarias con éste y de la obtención, industrialización y tipificación de los productos animales.

Art. 2.º Las Facultades de Veterinaria deberán proyectar sus actividades docentes, investigaciones y de extensión cultural en los campos de las ciencias fundamentales, así como en los económicos, técnico-industrial y sanitario, siempre al servicio de la evolución de los problemas nacionales y de las Ciencias Biológicas.

Art. 3.º Se establecen como campos básicos de la formación veterinaria, el Médico-sanitario, zootécnico e industrial, y como indispensables en conjunto para la obtención del título de Licenciado y posible dedicación de éste a la investigación, al ejercicio profesional, o como medios de adquirir los grados de Doctor en Veterinaria o la realización de las especialidades de las mismas.

Art. 4.º Duración.—Los estudios de la Licenciatura en Ciencias Veterinarias tendrán una duración de cinco años.

Los cursos monográficos para el Doctorado tendrán una duración de un año.

El Doctorado de especialidad podrá organizarse por las Facultades con una duración de dos años.

En estos últimos casos será necesaria la presentación de una tesis.

Art. 5.º Organización de las enseñanzas.—Los estudios de la Licenciatura están organizados en forma de sección única, pero siendo necesario el curso uno de los grupos optativos de los últimos cursos.

Los cursos monográficos del Doctorado se organizarán por las distintas Facultades, previa propuesta de los mismos al Rectorado.

Las Facultades que quieran establecer el Doctorado de especialidad elevarán la consiguiente propuesta al Ministerio, en la que formularán la especialidad que pretenden realizar, profesorado y medios para su realización.

Art. 6.º Planes de estudio.—El Plan de estudios de la Licenciatura continuará en los cursos y asignaturas que a continuación se citan:

|                                                                                         | Horas<br>semanales | Horas<br>anuales | Teóricas |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------------|----------|
|                                                                                         | Teóricas           | Prácticas        |          |
| <b>Primer curso:</b>                                                                    |                    |                  |          |
| Matemáticas ... ..                                                                      | —                  | —                | —        |
| Física ... ..                                                                           | —                  | —                | —        |
| Biología ... ..                                                                         | —                  | —                | —        |
| Citología ... ..                                                                        | —                  | —                | —        |
| Química ... ..                                                                          | —                  | —                | —        |
| Idioma moderno (distinto al cursado en el Bachillerato y sin carácter selectivo) ... .. | —                  | —                | —        |
| <b>Segundo curso:</b>                                                                   |                    |                  |          |
| Anatomía y Embriología ... ..                                                           | 4                  | 162              | —        |
| Citología e Histología ... ..                                                           | 3                  | 60               | —        |
| Bioquímica ... ..                                                                       | 4                  | 100              | —        |
| Fisiología ... ..                                                                       | 4                  | 100              | —        |
| Genética ... ..                                                                         | 3                  | 50               | —        |
| Etnología e Identificación (cuatrimestre) ... ..                                        | —                  | 25               | 25       |
| Biometría y Estadística (cuatrimestre) ... ..                                           | —                  | 25               | 25       |
| <b>Tercer curso:</b>                                                                    |                    |                  |          |
| 1. Anatomía patológica ... ..                                                           | 3                  | 120              | —        |
| 2. Microbiología e Inmunología ... ..                                                   | 4                  | 80               | —        |
| Patología general ... ..                                                                | 3                  | 90               | —        |
| Farmacología experimental y clínica ... ..                                              | 4                  | 80               | —        |
| Agricultura ... ..                                                                      | 3                  | 40               | —        |
| 1. Anatomía topográfica ... ..                                                          | —                  | 25               | 25       |
| 2. Biotecnología ... ..                                                                 | —                  | 25               | 25       |
| <b>Cuarto curso:</b>                                                                    |                    |                  |          |
| Alimentación ... ..                                                                     | 3                  | 70               | —        |
| Patología médica ... ..                                                                 | 3                  | 100              | —        |
| Patología infecciosa ... ..                                                             | 4                  | 70               | —        |
| Patología quirúrgica y Cirugía ... ..                                                   | 4                  | 120              | —        |
| Parasitología ... ..                                                                    | 3                  | 70               | —        |
| <b>Quinto curso:</b>                                                                    |                    |                  |          |
| Bromatología ... ..                                                                     | 3                  | 80               | —        |
| Tecnología de los alimentos ... ..                                                      | 2                  | 60               | —        |
| Obstetricia y reproducción ... ..                                                       | 4                  | 80               | —        |
| Producciones animales ... ..                                                            | 4                  | 80               | —        |
| Economía ganadera ... ..                                                                | 2                  | 30               | —        |
| Toxicología y Veterinaria legal ... ..                                                  | 2                  | 60               | —        |



## Asignaturas optativas

|                                                                               | Horas     |           |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
|                                                                               | semanales | anuales   |
|                                                                               | Teóricas  | Prácticas |
| A) Primer grupo.—Clínicas y Epizootología:                                    |           |           |
| Cuarto curso, primer cuatrimestre. Patología de la Nutrición ...              | 3         | 35        |
| Cuarto curso, segundo cuatrimestre. Virología ...                             | 3         | 35        |
| Quinto curso, primer cuatrimestre. Epizootología ...                          | 3         | 35        |
| Quinto curso, segundo cuatrimestre. Cirugía experimental o Radiobiología ...  | 3         | 35        |
| B) Segundo grupo.—Producción animal:                                          |           |           |
| Cuarto curso, primer cuatrimestre. Tecnología de piensos ...                  | 3         | 35        |
| Cuarto curso, segundo cuatrimestre. Proyectos y Construcciones ...            | 3         | 35        |
| Quinto curso, primer cuatrimestre. Técnica de producciones animales ...       | 3         | 35        |
| Quinto curso, segundo cuatrimestre. Economía de la Empresa ganadera ...       | 3         | 35        |
| C) Tercer grupo.—Sanidad e Industria de los Alimentos:                        |           |           |
| Cuarto curso, primer cuatrimestre. Microbiología de los alimentos ...         | 3         | 35        |
| Cuarto curso, primer cuatrimestre. Bioquímica y Análisis de los alimentos ... | 3         | 35        |
| Quinto curso, segundo cuatrimestre. Industria de la carne y del pescado ...   | 3         | 35        |
| Quinto curso, segundo cuatrimestre. Lactología e Industria de la leche ...    | 3         | 35        |

Todos los alumnos están obligados a cursar, además de las materias básicas del «currículum», las incluidas en uno de los grupos señalados que, como asignaturas cuatrimestrales, estudiarán durante los cursos cuarto y quinto, que les servirán de ampliación de conocimientos en una rama.

Art. 7.º Para obtener el Grado de Doctor en Veterinaria conforme a las normas establecidas y previa a la presentación de la tesis doctoral, los alumnos aprobarán un curso monográfico en las asignaturas que proponga cada Facultad.

Art. 8.º Se establece el Doctorado en Especialidad que tendrá dos años de duración, en el cual se habrá de aprobar dos cursos de un año cada uno. El título de la especialidad y planes de estudio serán propuestos por las distintas Facultades para su aprobación por el Ministerio.

Art. 9.º La inclusión en los departamentos de las nuevas asignaturas se hará a propuesta de las distintas Facultades, siguiendo los trámites reglamentarios.

Art. 10. Queda autorizada la Dirección General de Enseñanza Universitaria para dictar las disposiciones que sean necesarias para la ejecución de lo que se establece en esta Orden.

**1902** Decreto 21 septiembre 1967 núm. 2342/67 (M.º Trabajo). SALARIOS Y SEGURIDAD SOCIAL. Fija salario mínimo y bases de cotización para seguridad social.

N. de R.—El B. O. Estado salva errores habidos al reproducir este texto (R. 1863) del modo que sigue:

Donde dice: «4. Ayudantes no titulados, 4.720», debe decir: «3.720»; Donde dice: «5. Oficiales administrativo, 3.440»; debe decir: «3.450»; donde dice: «12. Aprendices de 1.º y 2.º año, 39», debe decir: «40».

**1903** Resolución 27 septiembre 1967 (Dir. Gral. Ganadería). EPIZOOTIAS. Vacunaciones contra peste porcina: valoración de reses que deban sacrificarse.

1.º Las indemnizaciones de reses porcinas sacrificadas en explotaciones afectadas por peste porcina africana alcanzarán el ciento por ciento de la tasación oficial establecida por Orden ministerial de fecha 4 de agosto del año actual (R. 1510) cuando los animales se encuentren vacunados contra la peste porcina clásica; las explotaciones efectuadas reúnan las condiciones establecidas en el artículo 13 del vigente Reglamento de Epizootias (R. 1955, 463, 489 y Apéndice 1951-66, 4786) y se hayan cumplido las disposiciones generales de Higiene y Sanidad Pecuarias y las especiales dictadas por la Direc-

ción General de Ganadería para combatir esta enfermedad, principalmente las relativas a la calificación de los albergues, dispuesta en la Resolución de 31 de mayo de 1966 («Boletín Oficial del Estado» del 11 de junio) (R. 1086 y Apéndice 1951-66, 4812).

2.º Las indemnizaciones alcanzarán el 80 por 100 de la tasación oficial citada, para aquellos animales que sean sacrificados en explotaciones afectadas por peste porcina africana, que hayan sido vacunados voluntariamente contra la peste porcina clásica, en los periodos de cría más adecuados, y siempre antes de cumplir los cuatro meses de edad y se hallen emplazados en fincas que no reúnan las condiciones higiénicas anteriormente señaladas. La misma indemnización será satisfecha para los reproductores vacunados anualmente y los cerdos lactantes hijos de madres vacunadas.

3.º Excepcionalmente, durante el presente año de 1967 alcanzarán el 80 por 100 de la tasación oficial las reses porcinas con más de cuatro meses de edad que hayan sido vacunadas con una antelación de quince días a la presentación de un foco de peste porcina africana en la explotación y que el Servicio Provincial de Ganadería tenga conocimiento de la vacunación al menos una semana antes de la presentación de la enfermedad.

4.º Las vacunaciones realizadas contra la peste porcina clásica serán anotadas en la correspondiente Cartilla Ganadera, en la que se registrarán el número, clase, raza, edad y señales de los animales tratados, así como producto utilizado y Veterinario que practicó la vacunación, cuyos datos serán notificados al Servicio Provincial de Ganadería correspondiente y figurarán en las Guías de Origen y Sanidad Pecuarias.

5.º Las vacunaciones practicadas por Veterinarios titulares serán comunicadas en el plazo de 48 horas al Servicio Provincial de Ganadería. Caso de ser practicadas por Veterinarios no oficiales deberán comunicarlo al Veterinario titular respectivo, al cual corresponderá hacer los asientos en la Cartilla Ganadera y comunicación al Servicio Provincial de Ganadería correspondiente.

6.º Los Jefes de los Servicios Provinciales de Ganadería requerirán a las Delegaciones de los Laboratorios productores de vacuna para que les comuniquen semanalmente las cantidades de vacuna distribuida, indicando fecha, lote, volumen y veterinario que hizo la petición.

7.º A efectos de indemnización por sacrificio obligatorio decretado por los Servicios de la Dirección General de Ganadería, y a tenor con lo previsto en el párrafo segundo del artículo 221 del Reglamento de Epizootias, únicamente serán



das en el Régimen General de la Seguridad Social.

1759

Orden 18 septiembre 1973 (M.<sup>e</sup> Educ. y Ciencia). INSTITUTOS NACIONALES DE ENSEÑANZA MEDIA. A Distancia: funcionamiento en 1973-1974.

1.<sup>o</sup> Las enseñanzas a cargo del Instituto Nacional de Enseñanza Media a Distancia, durante el curso académico 1973-74, serán las siguientes:

a) Bachillerato Elemental, a extinguir.  
b) Bachillerato Superior. Para los alumnos residentes en el extranjero estas enseñanzas se darán previo estudio de necesidades y demanda de matrícula realizado en colaboración con el Consejo Escolar para la Extensión Educativa de los emigrantes españoles.

c) Enseñanzas para adultos equivalentes a la Educación General Básica, a tenor de lo dispuesto en el apartado b) del artículo 2.<sup>o</sup> del Decreto 1313/1973, de 7 de junio (R. 1165), autorizando al Instituto Nacional de Enseñanza Media a Distancia a realizar la calificación por el sistema de evaluación continua, de acuerdo con lo dispuesto en los artículos 2.<sup>o</sup> y 3.<sup>o</sup> de la Orden ministerial de 11 de septiembre de 1972 (R. 1738).

d) Enseñanzas complementarias y de adaptación que reglamentariamente se determinen para el acceso al Bachillerato de los alumnos en posesión del título de Graduado Escolar, según establece la disposición transitoria del Decreto 1313/1973, de 7 de junio.

2.<sup>o</sup> Se autoriza al Instituto Nacional de Enseñanza Media a Distancia para realizar los estudios previos conducentes a impartir, en su día —si así procediere— las enseñanzas del Curso de Orientación Universitaria, teniendo en cuenta lo establecido en la resolución de Ordenación Educativa, de 9 de agosto de 1971 (R. 1676), bajo la dependencia académica y la coordinación con los servicios correspondientes de la Universidad Nacional de Educación a Distancia.

3.<sup>o</sup> Se autoriza igualmente a dicho Centro para realizar los estudios previos para la implantación de las enseñanzas de primer grado de Formación Profesional, susceptibles de ser impartidas con la modalidad de Educación a Distancia y para colaborar con los Centros ordinarios que lo soliciten en la enseñanza de los idiomas, preceptivos, con idéntica finalidad.

4.<sup>o</sup> Dentro del plazo de seis meses, a partir de la fecha de publicación de la presente Orden, la Dirección General de Formación Profesional y Extensión Educativa realizará los estudios necesarios para la integración del Instituto Nacional de Enseñanza Media a Distancia en un Centro Nacional de Educación a Distancia con capacidad para impartir todas las enseñanzas correspondientes a los niveles, ciclos y grados regulados por la Ley General de Educación (R. 1970, 1287) (excepto el nivel Universitario), susceptibles de ser impartidos con la aplicación de las modalidades propias de la Educación a Distancia.

5.<sup>o</sup> La Dirección General de Formación Profesional y Extensión Educativa dictará las disposiciones oportunas para el desarrollo de lo establecido en la presente Orden.

1760

Orden 28 agosto 1973 (M.<sup>o</sup> Comercio). COMISIONES PROVINCIALES DELEGADAS DE PRECIOS. Constituye Grupos de Trabajo.

N. de R.—El B. O. salva error padecido en la publicación de esta Orden (R. 1647), como sigue:

A continuación del artículo 5.<sup>o</sup> debe decir: «Art. 6.<sup>o</sup> La presente Orden comenzará a regir el día de su publicación en el "Boletín Oficial del Estado"».

1761

Resolución 26 julio 1973 (Dir. Gral. Universidades e Investigación). FACULTAD DE VETERINARIA. Directrices sobre planes de estudios.

Dicta las normas siguientes:

1.<sup>o</sup> El primer ciclo de enseñanzas básicas y de tres años de duración será común para todos los alumnos.

2.<sup>o</sup> Para pasar al segundo ciclo será indispensable tener aprobadas todas las materias correspondientes al primero; sin embargo, se podrán proponer, si se estima necesario, requisitos adicionales, siempre que se exijan por igual a los alumnos propios y a los procedentes de otras Facultades, Colegios Universitarios y Escuelas Universitarias.

3.<sup>o</sup> Al término del segundo ciclo los alumnos que hubieran aprobado las asignaturas que se indican en la presente resolución obtendrán el título correspondiente de Licenciados.

4.<sup>o</sup> Las Universidades podrán establecer especialidades en la forma a que se refiere la Orden ministerial de 23 de septiembre de 1972 (R. 1763), apartado 1.<sup>o</sup>, letras c) y d).

5.<sup>o</sup> Al proponer los proyectos de planes de estudios se indicarán la duración y el horario de las asignaturas, teniendo en cuenta que el horario semanal por curso no deberá exceder de 25 horas, incluyendo las lecciones teóricas, las prácticas y los seminarios obligatorios.

6.<sup>o</sup> Se distribuirán las materias aquí señaladas, teniendo en cuenta que los alumnos no deberán cursar más de seis disciplinas a la vez. Cuando una de las materias antes aludidas diere origen a varias disciplinas, será de aplicación en los traslados la norma de que todas las de una misma materia han de ser aprobadas en la misma Universidad.

7.<sup>o</sup> Para el acceso al tercer ciclo los alumnos, además de tener aprobadas todas las materias obligatorias del segundo, deberán haber hecho al menos una especialidad, y haber presentado una Memoria de licenciatura sobre un tema libre en conexión con esa misma especialidad, o, si lo prefiere, rendir un examen de licenciatura.

8.<sup>o</sup> Una vez aprobados los Planes de Estudios, las Universidades podrán proceder a su implantación gradual, extinguiéndose de forma igualmente gradual los planes vigentes. Las Universidades determinarán lo procedente en lo que se refiere a la incorporación a los nuevos planes de estudios de los alumnos que hubiesen iniciado estudios conforme a los planes anteriores.

9.<sup>o</sup> Las materias obligatorias son las siguientes:

Primer ciclo. Materias que comprende

Agricultura.  
Anatomía y Embriología.  
Anatomía Patológica General.  
Biología.  
Biometría y Estadística.  
Bioquímica.  
Citología e Histología.  
Etnología e Identificación.  
Farmacología General.  
Física.  
Fisiología.  
Genética General.  
Matemáticas.  
Microbiología, Virología e Inmunología.  
Parasitología.  
Patología General.  
Química.

Segundo ciclo. Materias que comprende

Sección de Medicina y Sanidad  
Anatomía Aplicada.  
Anatomía Patológica Especial.  
Enfermedades Parasitarias.  
Farmacología Especial.  
Patología Infecciosa.  
Patología Médica y de la Nutrición.  
Patología Quirúrgica I.  
Patología Quirúrgica II.  
Propedéutica Clínica.  
Reproducción y Obstetricia.  
Tecnología e Inspección de Alimentos.  
Toxicología y Veterinaria Legal.  
Zootecnia.

Sección de Producción Animal y Economía  
Alimentación Animal.  
Construcciones Ganaderas.  
Economía Agraria.  
Economía y Gestión de la Empresa Ganadera.  
Enfermedades Parasitarias.



Fisiopatología de la Reproducción.  
Genética Especial.  
Nutrición Animal.  
Patología Infecciosa.  
Patología de la Nutrición.  
Practicatura y Conservación de Forrajes.  
Producción Animal I.  
Producción Animal II.  
Proyectos Zootécnicos.  
Tecnología e Inspección de Alimentos.  
Tecnología de los Piensos.

#### Sección de Bromatología: Sanidad y Tecnología de los Alimentos

Bioquímica y Análisis de los Alimentos.  
Ciencia y Tecnología de la Carne.  
Economía y Comercialización.  
Enfermedades Parasitarias.  
Higiene e Inspección de Alimentos.  
Lactología.  
Microbiología de los Alimentos.  
Microbiología Industrial.  
Patología Infecciosa.  
Producción Animal I.  
Saneamiento Ambiental y Legislación Sanitaria.  
Tecnología de los Alimentos.  
Tecnología del Pescado.

1762

Resolución 26 Julio 1973 (Dir. Gral. Universidades e Investigación). FACULTAD DE FARMACIA. Directrices sobre planes de estudios.

Dicta las normas siguientes.

- 1.º El primer ciclo, de Enseñanzas Básicas y de tres años de duración, será común para todos los alumnos.
- 2.º Para pasar al segundo ciclo será indispensable tener aprobadas todas las materias correspondientes al primero; sin embargo, se podrán proponer, si se estima necesario, requisitos adicionales, siempre que se exijan por igual a los alumnos propios y a los procedentes de otras Facultades, Colegios Universitarios y Escuelas Universitarias.
- 3.º Al término del segundo ciclo los alumnos que hubieran aprobado las asignaturas que se indican en la presente resolución obtendrán el título correspondiente de Licenciados.
- 4.º Las Universidades podrán establecer especialidades en la forma a que se refiere la Orden ministerial de 23 de septiembre de 1972 (R. 1763), apartado 1.º, letras c) y d).
- 5.º Al proponer los proyectos de planes de estudios se indicarán la duración y el horario de las asignaturas, teniendo en cuenta que el horario semanal por curso no deberá exceder de 25 horas, incluyendo las lecciones teóricas, las prácticas y los seminarios obligatorios.
- 6.º Se distribuirán las materias aquí señaladas, teniendo en cuenta que los alumnos no deberán cursar más de seis disciplinas a la vez. Cuando una de las materias antes aludidas diere origen a varias disciplinas, será de aplicación en los traslados la norma de que todas las de una misma materia han de ser aprobadas en la misma Universidad.
- 7.º Para el acceso al tercer ciclo, los alumnos, además de tener aprobadas todas las materias obligatorias del segundo, deberán haber hecho al menos una especialidad, y haber presentado una Memoria de licenciatura sobre un tema libre en conexión con esa misma especialidad, o, si lo prefiere, rendir un examen de licenciatura.
- 8.º Una vez aprobados los Planes de Estudios, las Universidades podrán proceder a su implantación gradual, extinguiéndose de forma igualmente gradual los planes vigentes. Las Universidades determinarán lo procedente en lo que se refiere a la incorporación a los nuevos planes de estudios de los alumnos que hubiesen iniciado estudios conforme a los planes anteriores.
- 9.º Las materias obligatorias son las siguientes:

#### Primer ciclo

Análisis Químico.  
Biología.  
Bioquímica.  
Botánica.

2540

Edafología.  
Física.  
Físico Químico.  
Fisiología Animal.  
Fisiología Vegetal.  
Geología (Cristalografía, Mineralogía e Hidrología).  
Histología y Organografía Animal.  
Histología y Organografía Vegetal.  
Matemáticas.  
Microbiología.  
Parasitología.  
Química General.  
Química Inorgánica.  
Química Orgánica.  
Técnicas Instrumentales.

#### Segundo Ciclo

Bioquímica Analítica.  
Bromatología.  
Elementos de Fisiopatología.  
Farmacia Galénica I.  
Farmacia Galénica II.  
Farmacodinamia.  
Farmacognosia.  
Higiene y Sanidad Ambiental.  
Historia de la Farmacia y Legislación.  
Microbiología Sanitaria.  
Química Farmacéutica.

## BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO

26 septiembre 1973 (número 231)

1763

Convenio 9 abril 1965, ratificado por Instrumento 2 julio 1973 (Jefatura del Estado). TRANSPORTES MARÍTIMOS. Para facilitar el tráfico internacional.

Por cuanto el día 9 de octubre de 1965, el Plenipotenciario de España, nombrado en buena y debida forma al efecto, firmó en Londres el Convenio para facilitar el Tráfico Marítimo Internacional, hecho en Londres el día 9 de abril de 1965, vistos y examinados los dieciséis artículos que integran dicho Convenio, su anexo, y oída la Comisión de Asuntos Exteriores de las Cortes Españolas, en cumplimiento de lo prevenido en el artículo catorce de su Ley Constitutiva (R. 1967, 767 y Apéndice 1951-66, 3690 nota).

Vengo en aprobar y ratificar cuanto en ello se dispone, como en virtud del presente lo apruebo y ratifico, prometiendo cumplirlo, observarlo y hacer que se cumpla y observe puntualmente en todas sus partes, a cuyo fin, para su mayor validez y firmeza.

Mando expedir este Instrumento de Ratificación firmado por Mí, debidamente sellado y ratificado por el infrascrito Ministro de Asuntos Exteriores.

#### TEXTO DEL CONVENIO

Los Gobiernos Contratantes, deseando facilitar el tráfico marítimo simplificando y reduciendo al mínimo los trámites, formalidades y documentos exigidos para la entrada, estancia en puerto y salida de los buques que efectúan viajes internacionales, han convenido lo siguiente:

Artículo 1.º De acuerdo con las disposiciones del presente Convenio y de su anexo, los Gobiernos Contratantes se comprometen a adoptar todas las medidas adecuadas para facilitar y acelerar el tráfico marítimo internacional y para evitar demoras innecesarias a los buques, a las personas y a los bienes que se encuentren a bordo.

Art. II. 1.º Los Gobiernos Contratantes, de acuerdo con las disposiciones del presente Convenio, se comprometen a cooperar en la elaboración y aplicación de las medidas destinadas a facilitar la entrada, estancia en puerto y salida de los buques. Estas medidas serán, dentro de lo posible, por lo menos tan favorables como las que están en vigor para otros medios internacionales de transporte, aunque dichas medidas difieran según las modalidades particulares de cada uno de ellos.

2.º Las medidas destinadas a facilitar el tráfico marítimo internacional previstas en el pre-



2.4. El Servicio Hortofrutícola de esta Dirección Técnica se estructura en:

Sección de Frutas y Hortalizas:  
Negociado de Productos Frutícolas.  
Negociado de Productos Hortícolas.

2.5. Servicio de Vitivinicultura:

a) Sección de Vinos.  
b) Sección de Alcoholes.

2.6. Servicio de Carnes, Lanas y Derivados:

a) Sección de Vacuno y Ovino.  
b) Sección de Porcino y Derivados.

2.7. Servicio de Leche y Productos Lácteos:

Negociado de Leche.  
Negociado de Productos Lácteos.

2.8. Servicio de Avicultura:

Negociado de Huevos.  
Negociado de Pollos.

3. Asesoría Jurídica.—En la Asesoría Jurídica del F. O. R. P. P. A. existirá un Letrado adjunto.

## II. Administración General

Dependerá directamente de la Administración General la Sección de Estudios Financieros.

1. Subdirección de Programación Financiera. La Subdirección de Programación Financiera se estructura en las siguientes unidades:

a) Sección de Planificación Financiera:

Negociado de Recursos Financieros.  
Negociado de Costos Financieros.

b) Sección de Coordinación:

Negociado de Financiación Agrícola.  
Negociado de Financiación Ganadera.

2. Subdirección de Operaciones Financieras. La Subdirección de Operaciones Financieras constará de:

a) Sección de Gestión Financiera:

Negociado de Operaciones Directas.  
Negociado de Entidades Ejecutivas.

b) Sección de Análisis de Resultados:

Negociado de Control.  
Negociado de Liquidación.

## III. Secretaría General

Dependerán directamente de la Secretaría General la Sección de Documentación y la Oficina de Información.

1. Vicesecretaría General.—La Vicesecretaría General se estructura en las siguientes unidades:

a) Sección de Régimen Interior:

Negociado de Personal.  
Negociado de Material.

b) Sección de Registro, Archivo y Biblioteca:

Negociado de Registro y Archivo.  
Negociado de Biblioteca.

2. Vicesecretaría Técnica de Gestión.—La Vicesecretaría Técnica de Gestión dispondrá de las siguientes unidades:

a) Sección de Programas Técnicos:

Negociado de Estudios.  
Negociado de Aplicaciones.

b) Sección de Tramitación:

Negociado de Gestión de Acuerdos.  
Negociado de Gestión de Contratos.

2124

Orden 31 octubre 1973 (M.º Hacienda). INUNDACIONES. Créditos a damnificados de Almería, Granada y Murcia.

N. de R. el B. O. salva error padecido en la publicación de esta Orden (R. 2034), como sigue:

En el párrafo 3.º, línea 3.ª, donde dice: «... por un importe total...», debe decir: «... por un importe máximo total...».

Resolución 18 octubre 1973 (Dir. Gral. Universidades e Investigación). FACULTAD DE VETERINARIA. Plan de estudios del primer ciclo de las de Córdoba, Oviedo, Zaragoza y Universidad Complutense de Madrid.

Resuelve aprobar el Plan de Estudios del primer ciclo de las Facultades de Veterinaria de las Universidades de Córdoba, Complutense de Madrid, Oviedo y Zaragoza, en la forma que a continuación se indica:

|                                               | Horas<br>semanales |
|-----------------------------------------------|--------------------|
| Primer curso                                  |                    |
| Biología ... ..                               | 3                  |
| Química ... ..                                | 3                  |
| Física ... ..                                 | 3                  |
| Matemáticas ... ..                            | 3                  |
| Anatomía y Embriología ... ..                 | 5                  |
| Segundo curso                                 |                    |
| Citología e Histología ... ..                 | 3                  |
| Bioquímica ... ..                             | 4                  |
| Microbiología, Virología e Inmunología ... .. | 4                  |
| Parasitología ... ..                          | 2                  |
| Etnología e Identificación ... ..             | 2                  |
| Biometría y Estadística ... ..                | 2                  |
| Tercer curso                                  |                    |
| Fisiología ... ..                             | 4                  |
| Patología general ... ..                      | 3                  |
| Anatomía Patológica general ... ..            | 3                  |
| Farmacología general ... ..                   | 3                  |
| Genética general ... ..                       | 2                  |
| Agricultura ... ..                            | 3                  |

Resolución 31 octubre 1973 (Dir. Gral. Universidades e Investigación). FACULTAD DE CIENCIAS. Plan de estudios del primer ciclo de la de Santiago.

Resuelve aprobar el Plan de Estudios del primer ciclo de la Facultad de Ciencias de la Universidad de Santiago en la forma que se indica en el anexo a la presente Resolución.

## ANEXO

Plan de Estudios del primer ciclo de la Facultad de Ciencias de la Universidad de Santiago

|                                  | Horas semanales |                        |
|----------------------------------|-----------------|------------------------|
|                                  | Teóricas        | Seminarios y prácticas |
| División de Biología             |                 |                        |
| Primer curso                     |                 |                        |
| (Tendrá carácter coordinado)     |                 |                        |
| Matemáticas (Álgebra y Análisis) | 3               | 2                      |
| Física General para Biólogos     | 3               | 5                      |
| Química para Biólogos            | 3               | 5                      |
| Geología                         | 2               | 2                      |
| Citología e Histología           | 2               | 2                      |
| Segundo curso                    |                 |                        |
| Botánica                         | 4               | 5                      |
| Zoología                         | 4               | 5                      |
| Bioquímica                       | 3               | 6                      |
| Bioestadística                   | 2               | 2                      |
| Tercer curso                     |                 |                        |
| Genética                         | 3               | 4                      |
| Microbiología                    | 3               | 4                      |
| Fisiología vegetal               | 2               | 4                      |
| Fisiología animal                | 2               | 4                      |
| Ecología                         | 2               | 4                      |



per 9). COOPE-  
ecimiento para  
tino a fomentar

septiembre

ma de las Es-  
ocará un con-  
on de subvencio-  
on de pesetas.  
oc rativas del

resado concurso  
os de las Socie-  
que pretendan  
as finalidades en  
e lizarse ésta  
edias por los  
d la convoca-  
señalarán los  
iones.

par inversiones  
de equipos pa-  
co acondicionamien-  
ad y presenta-  
almacenamiento  
que faciliten la  
os productos al

por las solici-  
de las Estructu-  
lo aportado y  
informes que es-  
on con carácter  
individual, res-  
es formula-  
lar a conce-  
cuantía solici-  
o concesión se  
endiendo a los  
ntantes y las  
par su cumpli-  
yu individual  
or 100 de la in-  
750.000 pesetas.  
iones otorgadas  
ficación de ha-  
a las que se

a el derecho de  
probatorias que

rm de las Es-  
tar las medi-  
or de la pre-

Comercio). CO-  
ncesión de  
moderniza-  
y ara su res-

de 11 septiembre

rm de las Es-  
oc á un con-  
o subvencio-  
ones de pesetas.  
ito que puedan  
o económico en  
on ciales que  
su equipamiento  
egración y rees-

resado concurso  
vor de quienes  
cio s y las fi-  
men habrán de  
eben ser acre-  
en la forma que  
Igualmente se  
antar las peticio-

orn las solici-  
de las Estructu-  
lo aportado y  
informes que es-

time necesarios en cada caso o con carácter general, resolverá de forma individual respecto de cada una de las peticiones formuladas, en el sentido de no haber lugar a conceder ayuda u otorgar ésta en la cuantía solicitada o inferior. La denegación o concesión se hará en forma discrecional, atendiendo a los objetivos que se estimen más importantes y las seguridades que se ofrezcan para su cumplimiento.

Las ayudas se solicitarán con alguna o algunas de las siguientes finalidades:

Equipamiento, modernización, acondicionamiento y ampliación de establecimientos comerciales de venta al por menor en régimen de autoservicios, con el fin de lograr una mejora en las prestaciones al consumidor.

Equipamiento, modernización, acondicionamiento y ampliación de establecimientos comerciales al por menor para permitir el acceso de los mismos a niveles adecuados de productividad y organización, mediante su ampliación o especialización, adaptándose a las exigencias de la moderna distribución y a las necesidades impuestas por el desarrollo económico.

Equipamiento, modernización, acondicionamiento y ampliación en operaciones de concentración e integración de Empresas comerciales, con el fin de conseguir aquella localización, dimensiones y características que permitan una organización adecuada, una racionalización y tecnificación de los procesos y un mayor nivel de productividad.

Instalación, modernización, acondicionamiento y ampliación de depósitos, locales y otras instalaciones afines, con destino al establecimiento de centrales de distribución de productos de alimentación perecederos, con objeto de favorecer el desarrollo de los canales comerciales complementarios y directos.

Tendrán preferencia en la concesión de ayudas aquellas Empresas comerciales que incluyan como objetivo expreso de las actividades a realizar el acercamiento de los productos desde el origen al consumidor o que, de acuerdo con el Decreto 3624/1974, de 20 de diciembre, y disposiciones complementarias, se asocien a las centrales de distribución a que se refiere el mencionado Decreto.

El importe de cada ayuda individual no podrá ser superior al 20 por 100 de la inversión efectiva a realizar, salvo en los supuestos establecidos en el párrafo anterior, en cuyo caso dicho límite será del 30 por 100. Tanto en uno como en otro caso, el importe de la ayuda concedida no podrá ser superior al millón de pesetas.

4.º El pago de las subvenciones otorgadas estará condicionado a la justificación de haberse realizado las inversiones para las que se solicitaron.

La Administración se reserva el derecho de realizar las inspecciones comprobatorias que estime oportunas.

5.º Por el Instituto de Reforma de las Estructuras Comerciales se dictarán las medidas necesarias para la ejecución de la presente Orden.

1863

Orden 16 Julio 1975 (M.º Educ. y Ciencia). FACULTAD DE DERECHO. Procedimiento para la obtención del grado de Licenciado en la de Santiago.

1.º El procedimiento para la obtención del grado de Licenciado en la Facultad de Derecho de la Universidad de Santiago tendrá dos modalidades: A) de examen, y B) de tesina.

A) Modalidad de examen: La modalidad de examen se efectuará en la forma determinada en el artículo 12 del Decreto de 11 de agosto de 1953 («Boletín Oficial del Estado» del 29) (R. 1115 y Apéndice 1951-66, 5864).

B) Modalidad de tesina: La modalidad de tesina se efectuará en la forma siguiente:

1. Sólo podrá ser utilizada por los alumnos que estén matriculados en el 5.º curso de la Licenciatura, los cuales han de solicitar del ilustrísimo señor Decano la realización de la tesina (indicando tema y Director), antes de

que expire el año académico en el que finalicen los cursos de Licenciatura. La solicitud ha de ser admitida por el ilustrísimo señor Decano, oída la Junta de Facultad.

2. Consistirá en la elaboración de un trabajo de iniciación a la investigación sobre un tema determinado. Este trabajo deberá ser dirigido por un Profesor numerario, en situación administrativa de servicio activo, de un Departamento de la Facultad. El mencionado trabajo deberá ser concluido en el plazo máximo de un año, contando a partir de la admisión de la solicitud y deberá recibir el visto bueno del Director del Departamento correspondiente, o, en caso de vacante, el del Decano de la Facultad.

3. Esta tesina se expondrá y defenderá oralmente, en sesión pública, ante un Tribunal integrado por tres Profesores numerarios de la Facultad, el cual podrá hacer preguntas y formular las objeciones pertinentes. Este Tribunal, del que formará parte en todo caso el Director de la tesina, será designado por la Junta de Facultad.

4. Terminado el acto de lectura y defensa de la tesina, el Tribunal procederá a la calificación de la misma. La calificación podrá ser de: Suspenso, aprobado, notable y sobresaliente.

2.º Podrán optar a la calificación de premio extraordinario de la Licenciatura aquellos alumnos que en los dos últimos años académicos hayan terminado sus estudios y obtenido la calificación de sobresaliente, según las modalidades previstas en el apartado primero.

3.º Por la Dirección General de Universidades e Investigación se dictarán las resoluciones complementarias y aclaratorias precisas para el cumplimiento y desarrollo de lo dispuesto en la presente Orden.

Resolución 24 Julio 1975 (Dir. Gral. Universidades e Investigación). FACULTAD DE GEOGRAFIA E HISTORIA. Plan de estudios del primer curso de la de Barcelona.

Resuelve aprobar con carácter experimental el Plan de estudios del primer curso del primer ciclo, de la Facultad de Geografía e Historia de la Universidad de Barcelona, en la forma que a continuación se indica:

Primer curso.

Geografía general.  
Introducción a la Historia.  
Historia del Arte.  
Antropología cultural.

Idioma (antiguo o moderno).  
Los alumnos que deseen obtener la Licenciatura en «Historia medieval» cursarán obligatoriamente «Latín I».

Los que deseen obtenerla en «Prehistoria e Historia antigua» cursarán uno de los siguientes: «Latín», «Griego» o «Hebreo».

Resolución 29 Julio 1975 (Dir. Gral. Universidades e Investigación). FACULTAD DE FILOSOFIA Y LETRAS. Incluye en el plan de estudios de la División de Geografía e Historia de la de Sevilla la disciplina «Introducción a la Historia de América».

N. de R.—El citado plan de estudios se aprobó por Res. de 17 diciembre 1973 (R. 1974, 119).

Resuelve que en el tercer curso del Plan de estudios de la División de Geografía e Historia de la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad de Sevilla se incluya la disciplina «Introducción a la Historia de América».

Resolución 30 Julio 1975 (Dir. Gral. Universidades e Investigación). FACULTAD DE VETERINARIA. Modifica el plan de estudios del primer ciclo.

N. de R.—El citado plan de estudios se aprobó por Res. de 18 octubre 1973 (R. 2125).

Resuelve modificar el referido Plan de estudios del primer ciclo en la forma que a continuación se indica:

1. Las disciplinas de «Parasitología» y «Etología e Identificación» que figuran en el se-



gundo curso, se impartirán en el tercer curso con igual número de horas semanales.

2. La disciplina de «Fisiología» que figura en el tercer curso, se impartirá en el segundo curso con el mismo número de horas semanales.

**367** Orden 31 julio 1975 (M.ª Industria). MINAS. Levanta suspensión del derecho de petición de permisos de investigación y concesiones de explotación de minerales en la zona «Sevilla Córdoba».

Resuelve:

1.ª Levantar la suspensión del derecho de petición de permisos de investigación y concesiones directas de explotación para toda clase de sustancias minerales, exceptuados los hidrocarburos fluidos, dispuesta por Resolución de la entonces Dirección General de Minas de fecha 21 de marzo de 1973 («Boletín Oficial del Estado» de 24 de marzo) (R. 533), en el área que a continuación se delimita, admitiéndose, por tanto, nuevas peticiones con arreglo a la legislación vigente, una vez transcurridos ocho días hábiles de la publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Denominación y delimitación: «Sevilla Córdoba», comprendida en las provincias de Sevilla y Córdoba, con la siguiente delimitación:

Se toma como punto de partida el de intersección del paralelo 37° 56' Norte con el meridiano 2° 19' Oeste.

Desde el punto de partida, en dirección Este, siguiendo el paralelo 37° 56' Norte hasta su intersección con el meridiano 1° 44' Oeste.

Desde el punto anterior, en dirección Sur, siguiendo el meridiano 1° 44' Oeste hasta su intersección con el paralelo 37° 38' Norte.

Desde el punto anterior, en dirección Oeste, siguiendo el paralelo 37° 38' Norte hasta su intersección con el meridiano 2° 19' Oeste.

Desde el punto anterior, en dirección Norte, se seguirá el meridiano 2° 19' Oeste hasta el punto de partida, cerrándose así el perímetro del área, que abarca una superficie aproximada de 177.423 hectáreas.

Los meridianos citados están referidos al de Madrid y los grados son sexagesimales.

2.ª Declarar cancelado el expediente en tramitación promovido sobre el área descrita, procediéndose al archivo de todas las actuaciones practicadas.

**368** Orden 31 julio 1975 (M.ª Industria). MINAS. Levanta suspensión del derecho de petición de permisos de investigación y concesiones de explotación de minerales en la zona «Peña Flor».

Resuelve:

1.ª Levantar la suspensión del derecho de petición de permisos de investigación y concesiones directas de explotación para toda clase de sustancias minerales, exceptuados los radiactivos, carbón e hidrocarburos, dispuesta por Resolución de la entonces Dirección General de Minas de fecha 30 de abril de 1973 («Boletín Oficial del Estado» de 5 de mayo) (R. 852), en el área que a continuación se delimita, admitiéndose, por tanto, nuevas peticiones con arreglo a la legislación vigente, una vez transcurridos ocho días hábiles de la publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Denominación y delimitación: «Peña Flor», comprendida en las provincias de Sevilla y Córdoba, con la siguiente delimitación:

Se toma como punto de partida la intersección del meridiano 1° 44' Oeste con el paralelo 37° 55' Norte.

Desde este punto y siguiendo el paralelo 37° 55' Norte, en dirección Este, hasta su intersección con el meridiano 1° 43' Oeste.

Desde este punto y siguiendo este meridiano, en dirección Sur, hasta su intersección con el paralelo 37° 50' Norte.

Desde este punto y siguiendo este paralelo, en dirección Este, hasta su intersección con el meridiano 1° 37' Oeste.

Desde este punto y siguiendo este meridiano, en dirección Sur, hasta su intersección con el paralelo 37° 41' Norte.

Desde este punto y siguiendo este paralelo, en dirección Oeste, hasta su intersección con el meridiano 1° 44' Oeste.

Desde este punto y siguiendo este meridiano, en dirección Norte, se llega al punto de partida, quedando así cerrado el perímetro, que comprende una superficie aproximada de 17.075 hectáreas o pertenencias.

Las longitudes están referidas al meridiano de Madrid y Norte verdadero y los grados son sexagesimales.

2.ª Declarar cancelado el expediente en tramitación promovido sobre el área descrita, procediéndose al archivo de todas las actuaciones practicadas.

**Resolución 11 septiembre 1975 (Instituto de Reforma de las Estructuras Comerciales). COMERCIO.** Concurso para concesión de ayudas con destino a fomentar las formas de comercialización que incrementen la productividad del sector.

Para dar cumplimiento a las previsiones contenidas en el presupuesto del Instituto de Reforma de las Estructuras Comerciales (IRESCO) programa 0.11: «Ayudas para inversiones con destino a fomentar las formas de comercialización que incrementen la productividad del sector», el Instituto de Reforma de las Estructuras Comerciales (IRESCO) abre una convocatoria de presentación de solicitudes de ayudas con aquella finalidad, de acuerdo con lo establecido por la Orden ministerial de 10 de septiembre de 1975 (R. 1860).

Las solicitudes se presentarán en forma de instancia según modelo que figura como anexo de la presente Resolución, en el Registro General del Instituto de Reforma de las Estructuras Comerciales, calle Orense, 4, planta 4.ª, Madrid-20, o en las Delegaciones o Subdelegaciones Regionales de Comercio, en plazo máximo de treinta días naturales a partir del día siguiente al de publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

El concurso se regirá por el pliego de condiciones que se publica como anexo de la presente Resolución.

#### ANEXOS QUE SE CITAN

Pliego de condiciones que ha de regir en el concurso convocado por el Instituto de Reforma de las Estructuras Comerciales para conceder ayudas para inversiones con destino a fomentar las formas de comercialización que incrementen la productividad del sector.

Para dar cumplimiento a las previsiones contenidas en el presupuesto del Instituto de Reforma de las Estructuras Comerciales (IRESCO) programa 0.11: «Ayudas para inversiones con destino a fomentar las formas de comercialización que incrementen la productividad del sector», el Instituto de Reforma de las Estructuras Comerciales convoca concurso público, al que podrán presentarse todas aquellas Entidades, Agrupaciones, Asociaciones, o Empresas públicas o privadas que, cumpliendo las condiciones que a continuación se señalan, deseen recibir aquellas ayudas o subvenciones.

1.ª Las ayudas se solicitarán con alguna o algunas de las siguientes finalidades:

1.1. Promoción, construcción o mejora de longas pesqueras.

1.2. Implantación de autoservicios y supermercados de carácter social tipo CABA o privados en agrupaciones urbanas con crecimiento demográfico significativo y con deficiencias en la distribución.

1.3. Construcción, equipamiento, modernización y acondicionamiento de almacenes colectivos de venta al por menor.

1.4. Creación de centros piloto o establecimientos tipo de venta al por menor, demostrativos de nuevos métodos y formas de comercio.

1.5. Otras inversiones con destino a fomentar las formas de comercialización que incrementen la productividad del sector.

2.ª Podrán solicitar las Asociaciones, Agrupaciones, o Empresas públicas o privadas dedicadas básicamente a la comercialización de productos que reúnan las siguientes condiciones: Que no hayan sido beneficiarias con cargo a alguna de las subvenciones de la misma finalidad por la Ley de Reforma de las Estructuras Comerciales de 29 de octubre de 1974 («Boletín Oficial del Estado» del día 1 de noviembre).

3.ª Las solicitudes deberán seguir el modelo que se adjunta a esta Resolución, suscrita por el solicitante, y acompañada de un certificado del Ilustre Sr. D. (IRESCO).

4.ª A las solicitudes deberán acompañarse los siguientes documentos:

4.1. La ficha con el anexo.

4.2. Si se trata de una solicitud autorizada del poder público, suscrita por el solicitante, de constitución, modificación o en el procedimiento.

4.3. Recibo que acredite el pago del Impuesto de Matriculación correspondiente a la solicitud.

También se unirán a la solicitud los siguientes documentos: Societarios, de Liquidación, de Licitación, en el régimen que corresponda al solicitante.

4.4. Último boletín de Seguridad Social de la Empresa.

4.5. Declaración de los interesados extremos:

a) Actividad comercial, Entidad, Agrupación, o Empresa.

b) Expresión de los ejercicios de 1974 y 1975.

c) Número de personas, situación, expresión de si son propietarios, indicando en por ellos se satisface de coste y su valor actual).

d) Vinculación de la relación de la misma con los recursos financieros, bienes o carencia de ellos.

e) Expresar si se ha convocado con la participación del Instituto de Reforma de las Estructuras Comerciales (IRESCO).

f) Indicar si se ha dado oficial con la solicitud.

g) Declaración de la materia de disciplina de los últimos cinco años.

h) Decreto (R. 2231 de 1974, Decreto 3632/1974, 124).

4.6. Memoria en la que se indique:

a) Cuantía de la inversión.

b) Destino que se dará dentro de los objetos de la Resolución (apartado 1.º).

c) Estudio y ejecución de los trabajos que se realicen en la Empresa.

d) Características de los proyectos con referencias a los puntos:

Localización. Tipo de comercio. Régimen de comercio.

Cifra de ventas. Cifra de gastos. Cifra de ingresos.

Gama de productos. Organización de las actividades de gestión y



19681

**RESOLUCION de la Dirección General de Universidades e Investigación por la que se modifica el Plan de estudios del primer ciclo de las Facultades de Veterinaria.**

Reunidos los Decanos de las Facultades de Veterinaria, oídas las respectivas Juntas de Facultad, han elevado propuesta de modificación del Plan de estudios del primer ciclo, aprobado por Resolución de 18 de octubre de 1973 («Boletín Oficial del Estado» del 22 de noviembre), y como dicha modificación está de acuerdo con las directrices para la elaboración de los planes de estudios de las citadas Facultades.

Esta Dirección General ha resuelto modificar el referido Plan de estudios del primer ciclo en la forma que a continuación se indica:

1. Las disciplinas de «Parasitología» y «Etnología e Indentificación» que figuran en el segundo curso, se impartirán en el tercer curso con igual número de horas semanales.

2. La disciplina de «Fisiología» que figura en el tercer curso, se impartirá en el segundo curso con el mismo número de horas semanales.

Lo digo a V. S. para su conocimiento y efectos.

Dios guarde a V. S.

Madrid, 30 de julio de 1975.—El Director general, Felipe Lucena Conde.

Sr. Subdirector general de Centros Universitarios.

**MINISTERIO DE INDUSTRIA**

19682

**ORDEN de 31 de julio de 1975 por la que se dispone el levantamiento de la suspensión del derecho de petición de permisos de investigación y concesiones directas de explotación de toda clase de sustancias minerales, exceptuando los hidrocarburos fluidos, en la zona «Sevilla Córdoba», comprendida en las provincias de Sevilla y Córdoba.**

Ilmo. Sr.: Vistas las circunstancias que concurren en la zona «Sevilla Córdoba», comprendida en las provincias de Sevilla y Córdoba, en cuyos límites quedó suspendido el derecho de petición de permisos de investigación y concesiones directas de explotación para toda clase de sustancias minerales, exceptuados los hidrocarburos fluidos, resulta aconsejable en la actualidad adecuar la situación de esta área, teniendo en cuenta a efectos de trámite lo señalado por la disposición transitoria octava de la Ley de Minas 22/1973, de 21 de julio.

En su virtud, este Ministerio, a propuesta de la Dirección General de Minas e Industrias de la Construcción, ha resuelto:

Primero.—Levantar la suspensión del derecho de petición de permisos de investigación y concesiones directas de explotación para toda clase de sustancias minerales, exceptuados los hidrocarburos fluidos, dispuesta por Resolución de la entonces Dirección General de Minas de fecha 21 de marzo de 1973 («Boletín Oficial del Estado» de 24 de marzo), en el área que a continuación se delimita, admitiéndose, por tanto, nuevas peticiones con arreglo a la legislación vigente, una vez transcurridos ocho días hábiles de la publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Denominación y delimitación:

«Sevilla Córdoba», comprendida en las provincias de Sevilla y Córdoba, con la siguiente delimitación:

Se toma como punto de partida el de intersección del paralelo 37° 56' Norte con el meridiano 2° 19' Oeste.

Desde el punto de partida, en dirección Este, siguiendo el paralelo 37° 56' Norte hasta su intersección con el meridiano 1° 44' Oeste.

Desde el punto anterior, en dirección Sur, siguiendo el meridiano 1° 44' Oeste hasta su intersección con el paralelo 37° 38' Norte.

Desde el punto anterior, en dirección Oeste, siguiendo el paralelo 37° 38' Norte hasta su intersección con el meridiano 1° 19' Oeste.

Desde el punto anterior, y en dirección Norte, se seguirá el meridiano 2° 19' Oeste hasta el punto de partida, cerrándose el perímetro del área que abarca una superficie aproximada de 177.423 hectáreas.

Los meridianos citados están referidos al de Madrid y los dos son sexagesimales.

Segundo.—Declarar cancelado el expediente en tramitación movido sobre el área descrita, procediéndose al archivo de las actuaciones practicadas.

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento y efectos.

Dios guarde a V. I.

Madrid, 31 de julio de 1975.—P. D., el Subsecretario, Alvaro Muñoz.

Sr. Director general de Minas e Industrias de la Construcción.

19683

**ORDEN de 31 de julio de 1975 por la que se levanta la suspensión del derecho de petición de permisos de investigación y concesiones directas de explotación para toda clase de sustancias minerales, exceptuados los radiactivos, carbón e hidrocarburos, en la zona «Peña Flor», comprendida en las provincias de Sevilla y Córdoba.**

Ilmo. Sr.: Vistas las circunstancias que concurren en la zona «Peña Flor», comprendida en las provincias de Sevilla y Córdoba, en cuyos límites quedó suspendido el derecho de petición de permisos de investigación y concesiones directas de explotación para toda clase de sustancias minerales, exceptuados los radiactivos, carbón e hidrocarburos, resulta aconsejable en la actualidad adecuar la situación de esta área, teniendo en cuenta a efectos de trámite lo señalado por la disposición transitoria octava de la Ley de Minas 22/1973, de 21 de julio.

En su virtud, este Ministerio, a propuesta de la Dirección General de Minas e Industrias de la Construcción, ha resuelto:

Primero.—Levantar la suspensión del derecho de petición de permisos de investigación y concesiones directas de explotación para toda clase de sustancias minerales, exceptuados los radiactivos, carbón e hidrocarburos, dispuesta por Resolución de la entonces Dirección General de Minas de fecha 30 de abril de 1973 («Boletín Oficial del Estado» de 5 de mayo), en el área que a continuación se delimita, admitiéndose, por tanto, nuevas peticiones con arreglo a la legislación vigente, una vez transcurridos ocho días hábiles de la publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Denominación y delimitación:

«Peña Flor», comprendida en las provincias de Sevilla y Córdoba, con la siguiente delimitación:

Se toma como punto de partida la intersección del meridiano 1° 44' Oeste con el paralelo 37° 55' Norte.

Desde este punto y siguiendo el paralelo 37° 55' Norte, en dirección Este, hasta su intersección con el meridiano 1° 43' Oeste.

Desde este punto y siguiendo este meridiano, en dirección Sur, hasta su intersección con el paralelo 37° 50' Norte.

Desde este punto y siguiendo este paralelo, en dirección Este, hasta su intersección con el meridiano 1° 37' Oeste.

Desde este punto y siguiendo este meridiano, en dirección Sur, hasta su intersección con el paralelo 37° 41' Norte.

Desde este punto y siguiendo este paralelo, en dirección Oeste, hasta su intersección con el meridiano 1° 44' Oeste.

Desde este punto y siguiendo este meridiano, en dirección Norte, se llega al punto de partida, quedando así cerrado el perímetro, que comprende una superficie aproximada de 17.075 hectáreas o pertenencias.

Las longitudes están referidas al meridiano de Madrid y Norte verdadero y los grados son sexagesimales.

Segundo.—Declarar cancelado el expediente en tramitación promovido sobre el área descrita, procediéndose al archivo de todas las actuaciones practicadas.

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento y efectos.

Dios guarde a V. I.

Madrid, 31 de julio de 1975.—P. D., el Subsecretario, Alvaro Muñoz.

Ilmo. Sr. Director general de Minas e Industrias de la Construcción.

19684

**RESOLUCION de la Dirección General de la Energía por la que se autoriza el establecimiento de la línea de transporte de energía eléctrica que se cita y se declara en concreto la utilidad pública de la misma.**

Visto el expediente incoado en la Delegación Provincial de este Ministerio en Cáceres, a instancia de «Hidroeléctrica Española, S. A.», con domicilio en Madrid, calle Hermosilla, número 1, solicitando autorización para instalar una línea de transporte de energía eléctrica y la declaración en concreto de la utilidad pública de la misma, y cumplidos los trámites reglamentarios ordenados en el capítulo III del Decreto 2817/1966, sobre autorización de instalaciones eléctricas; en el capítulo III del Decreto 2819/1966, sobre expropiación forzosa y sanciones en materia de instalaciones eléctricas, y Ley de 24 de noviembre de 1939.

Esta Dirección General de la Energía, a propuesta de la Sección correspondiente de la misma, ha resuelto:

Autorizar a «Hidroeléctrica Española, S. A.», el establecimiento de una línea de transporte de energía eléctrica, aérea, doble circuito a la tensión de 220 KV., que se construirá con conductores «Condor» de aluminio-acero de 455,1 milímetros cuadrados de sección cada uno; apoyos, torres metálicas, tipo celosía; aislamiento por medio de cadenas de aisladores. Su longitud será de 1.929 kilómetros, con origen en la central nuclear de Almaraz y final en la línea «Almaraz-Mérida». Entrancando en una torre de anclaje a instalar en el vano delimitado por los apoyos 278 y 279 de la citada línea. Capacidad máxima de



|                                            | Horas<br>semanales<br>teóricas |
|--------------------------------------------|--------------------------------|
| Oftalmología ... ..                        | 2                              |
| Otorrinolaringología ... ..                | 2                              |
| Historia de la Medicina ... ..             | 1                              |
| Quinto curso.                              |                                |
| Patología y Clínica Médicas II ... ..      | 5                              |
| Patología y Clínica Quirúrgicas II ... ..  | 4                              |
| Obstetricia y Ginecología II ... ..        | 2                              |
| Dermatología y Venereología ... ..         | 2                              |
| Pediatría y Puericultura ... ..            | 5                              |
| Sexto curso.                               |                                |
| Patología y Clínica Médicas III ... ..     | 5                              |
| Patología y Clínica Quirúrgicas III ... .. | 4                              |
| Radiología y Medicina Física ... ..        | 2                              |
| Medicina Legal ... ..                      | 3                              |
| Psiquiatría ... ..                         | 2                              |
| Medicina Preventiva y Social ... ..        | 2                              |

Las enseñanzas teóricas se complementarán con las prácticas de las distintas asignaturas, en la medida necesaria para el mejor aprovechamiento docente.

La asignatura de Radiología y Medicina Física es homóloga a la asignatura denominada Terapéutica Física de Planes anteriores y la sustituye a todos los efectos.

#### 504 Orden 1 octubre 1976 (M.º Educ. y Ciencia). FACULTAD DE VETERINARIA. Plan de estudios del 2.º ciclo de la de Córdoba.

Dispone:

- 1.º Se aprueba el Plan de Estudios del segundo ciclo de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Córdoba, con arreglo a la distribución que figura en el anexo de esta Orden.
- 2.º El Plan tendrá carácter provisional y experimental.
- 3.º En ningún caso, el Plan de Estudios que se aprueba podrá implicar aumento de las dotaciones y consignaciones presupuestarias que comporta el Plan de Estudios, hasta ahora vigente.
- 4.º Queda implantado el citado Plan de Estudios desde el presente curso académico 1976-77.

#### ANEXO QUE SE CITA

Plan de Estudios del segundo ciclo de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Córdoba.

|                                                               | Horas<br>semanales |
|---------------------------------------------------------------|--------------------|
| Especialidad: Medicina y Sanidad.                             |                    |
| Cuarto curso.                                                 |                    |
| Anatomía Patológica Especial ... ..                           | 2                  |
| Propedéutica y Biopatología Clínica ... ..                    | 3                  |
| Enfermedades Parasitarias ... ..                              | 3                  |
| Farmacología Especial, Toxicología y Veterinaria Legal ... .. | 3                  |
| Anatomía Aplicada (cuatrimestral) ... ..                      | —                  |
| Patología Quirúrgica I (cuatrimestral) ... ..                 | —                  |
| Quinto curso.                                                 |                    |
| Patología Médica y de la Nutrición ... ..                     | 3                  |
| Patología Infecciosa ... ..                                   | 4                  |

|                                                | Horas<br>semanales |
|------------------------------------------------|--------------------|
| Patología Quirúrgica II ... ..                 | 2                  |
| Higiene e Inspección de los Alimentos ... ..   | 3                  |
| Reproducción y Obstetricia ... ..              | 3                  |
| Especialidad: producción animal y economía.    |                    |
| Cuarto curso.                                  |                    |
| Enfermedades Parasitarias ... ..               | 3                  |
| Nutrición y Alimentación ... ..                | 3                  |
| Patología Infecciosa ... ..                    | 4                  |
| Patricultura y Conservación de Forrajes ... .. | 2                  |
| Genética Especial ... ..                       | 3                  |
| Quinto curso.                                  |                    |
| Higiene e Inspección de Alimentos ... ..       | 3                  |
| Economía Agraria ... ..                        | 3                  |
| Proyectos y Construcciones Ganaderas ... ..    | 2                  |
| Producciones Animales ... ..                   | 5                  |
| Reproducción y Obstetricia ... ..              | 2                  |

Especialidad: bromatología, sanidad y tecnología de los alimentos.

Cuarto curso.

|                                           |   |
|-------------------------------------------|---|
| Enfermedades Parasitarias ... ..          | 3 |
| Patología Infecciosa ... ..               | 4 |
| Microbiología de los Alimentos ... ..     | 3 |
| Bioquímica y Análisis de Alimentos ... .. | 3 |
| Tecnología de los Alimentos ... ..        | 2 |

Quinto curso.

|                                          |   |
|------------------------------------------|---|
| Producción Animal ... ..                 | 3 |
| Ciencia y Tecnología de la Carne ... ..  | 3 |
| Lactología ... ..                        | 3 |
| Tecnología del Pescado ... ..            | 2 |
| Higiene e Inspección de Alimentos ... .. | 4 |

#### 505 Orden 1 octubre 1976 (M.º Educ. y Ciencia). FACULTAD DE VETERINARIA. Plan de estudios del 2.º ciclo de la Universidad Complutense de Madrid.

Dispone:

- 1.º Se aprueba el Plan de Estudios del segundo ciclo de la Facultad de Veterinaria, de la Universidad Complutense de Madrid, con arreglo a la distribución que figura en el anexo de esta Orden.
- 2.º El Plan tendrá carácter provisional y experimental.
- 3.º En ningún caso, el Plan de Estudios que se aprueba podrá implicar aumento de las dotaciones y consignaciones presupuestarias que comporta el Plan de Estudios hasta ahora vigente.
- 4.º Queda implantado el citado Plan de Estudios desde el presente curso académico 1976/77.

#### ANEXO QUE SE CITA

Plan de estudios del segundo ciclo de la Facultad de Veterinaria de la Universidad Complutense de Madrid.

|                                            | Horas<br>semanales |
|--------------------------------------------|--------------------|
| Especialidad: Medicina y Sanidad.          |                    |
| Cuarto curso.                              |                    |
| Anatomía Patológica especial ... ..        | 2                  |
| Propedéutica y Biopatología clínica ... .. | 3                  |
| Enfermedades parasitarias ... ..           | 3                  |



|                                                               | Horas<br>semanales |
|---------------------------------------------------------------|--------------------|
| Farmacología especial, Toxicología y Veterinaria legal ... .. | 3                  |
| Anatomía aplicada (cuatrimestral).                            |                    |
| Patología quirúrgica I (cuatrimestral).                       |                    |

## Quinto curso.

|                                        |   |
|----------------------------------------|---|
| Patología Médica y de la Nutrición ... | 3 |
| Patología Infecciosa ... ..            | 4 |
| Patología Quirúrgica II ... ..         | 2 |
| Higiene e Inspección de los Alimentos. | 3 |
| Reproducción y Obstetricia ... ..      | 3 |

Especialidad: producción animal y economía.

## Cuarto curso.

|                                                |   |
|------------------------------------------------|---|
| Enfermedades Parasitarias ... ..               | 3 |
| Nutrición y Alimentación ... ..                | 3 |
| Patología Infecciosa ... ..                    | 4 |
| Patricultura y Conservación de Forrajes ... .. | 2 |
| Genética Especial ... ..                       | 3 |

## Quinto curso.

|                                             |   |
|---------------------------------------------|---|
| Higiene e Inspección de Alimentos ...       | 3 |
| Economía Agraria ... ..                     | 3 |
| Proyectos y Construcciones Ganaderas ... .. | 2 |
| Producciones Animales ... ..                | 5 |
| Reproducción y Obstetricia ... ..           | 2 |

Especialidad: bromatología, sanidad y tecnología de los alimentos.

## Cuarto curso.

|                                        |   |
|----------------------------------------|---|
| Enfermedades Parasitarias ... ..       | 3 |
| Patología Infecciosa ... ..            | 4 |
| Microbiología de los Alimentos ... ..  | 3 |
| Bloquímica y Análisis de Alimentos ... | 3 |
| Tecnología de los Alimentos ... ..     | 2 |

## Quinto curso.

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| Producción Animal ... ..              | 3 |
| Ciencia y Tecnología de la Carne ...  | 3 |
| Lactología ... ..                     | 3 |
| Tecnología del Pescado ... ..         | 2 |
| Higiene e Inspección de Alimentos ... | 4 |

**506** Orden 31 enero 1977 (M.º Trabajo). SIDERO-METALURGIA. Cumplimiento de sentencia del T. S. sobre anulación parcial de la Ordenanza de Trabajo para la Industria: clasificación profesional.

Habiendo recaído resolución firme en 29 de marzo de 1976 en el recurso contencioso-administrativo interpuesto contra este Departamento por «Instituto Nacional de Peritos y Ayudantes de la Ingeniería Civil».

Este Ministerio ha tenido a bien disponer que se cumpla la citada sentencia en sus propios términos, cuyo fallo dice lo que sigue:

«Fallamos: Que en el recurso contencioso-administrativo interpuesto por el Instituto Nacional de Peritos y Ayudantes de la Ingeniería Civil contra la Orden ministerial de 29 de julio de 1970 (R. 1420, 1833 y N. Dicc. 28175), que aprobó la Ordenanza de Trabajo para la Industria Siderometalúrgica, declaramos no ajustados a derecho los extremos de los anexos 1, clasificación del subgrupo de técnicos titulados apartados b) y c), y número 2, personal técnico titulado, Peritos y Aparejadores, Ayudantes de Ingeniería y Arquitectura y, en consecuencia, anulamos estos particulares de la citada Ordenanza a fin de que se incluya en la mis-

ma categoría a los técnicos titulados de grado medio, sin la distinción entre los antes indicados y con sujeción a las denominaciones legales; sin una condena en costas.

Así por esta nuestra sentencia, que se publicará en el «Boletín Oficial del Estado» e insertará en la «Colección Legislativa», lo pronunciamos, mandamos y firmamos: José María Cordero, Adolfo Suárez, Enrique Medina, Félix F. Tejedor, y Jerónimo Arozamena (rubricados).

Orden 28 febrero 1977 (M.º Trabajo). SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO. Opciones del personal del Instituto Nac. de Medicina y Seguridad del Trabajo y de la Organización de los Servicios Médicos de Empresa.

N. de R.—Se dicta como consecuencia de lo dispuesto en el art. 10 del D. 10 agosto 1976 (R. 1774 y N. Dicc. 21238 bis).

Artículo 1.º El personal funcionario del Instituto Nacional de Previsión que actualmente viene prestando sus servicios en la Organización de los Servicios Médicos de Empresa y en el Instituto Nacional de Medicina y Seguridad del Trabajo, podrá efectuar una de las tres opciones siguientes:

1.º Reintegrarse en el Instituto Nacional de Previsión con sus actuales percepciones económicas, incluido el supuesto de que el personal ocupe cargo o destino. Si el total remunerativo en el nuevo destino fuere menor, se le compensará hasta el total por complemento personal transitorio.

2.º Adscribirse funcionalmente en el Servicio Social de Higiene y Seguridad del Trabajo como agregado al mismo por el Instituto Nacional de Previsión y con respeto de sus actuales percepciones económicas o aquellas que en el futuro les pudieran corresponder por sucesivas mejoras.

3.º Integrarse directamente en el régimen jurídico funcional del Servicio Social de Higiene y Seguridad del Trabajo, en cuyo caso, se tendrá en cuenta el tiempo servido en el Instituto Nacional de Previsión a efectos de antigüedad, en el que causará baja a todos los efectos.

Art. 2.º El personal médico contratado para prestar servicios como Inspectores de la Organización de los Servicios Médicos de Empresa, optará entre integrarse directamente en el régimen jurídico funcional del Servicio Social de Higiene y Seguridad del Trabajo, en cuyo caso, se tendrá en cuenta el tiempo servido en su actual función a efectos de antigüedad o adscribirse funcionalmente al citado Servicio Social en calidad de agregado, con sus emolumentos económicos en los mismos términos presentes y futuros que pudieran corresponderles. Aquellos que se acojan a la primera de las opciones causarán baja a todos los efectos en el Instituto Nacional de Previsión.

Art. 3.º El personal funcionario no técnico del Instituto Nacional de Medicina y Seguridad del Trabajo, actualmente integrado en el Instituto Nacional de Previsión como escala a extinguir y el personal interino de aquél, tendrá las mismas opciones a que se hace referencia en el artículo 1.º. El personal funcionario técnico del Instituto Nacional de Medicina y Seguridad del Trabajo podrá mantener su actual situación o integrarse directamente en el régimen funcional del Servicio Social de Higiene y Seguridad del Trabajo, en cuyo caso, se tendrá en cuenta el tiempo servido a efectos de antigüedad.

Art. 4.º Al personal funcionario no técnico del Instituto Nacional de Medicina y Seguridad del Trabajo, así como a los funcionarios del Instituto Nacional de Previsión que presten actualmente sus servicios en la Organización de los Servicios Médicos de Empresa, que hagan uso de la segunda opción del artículo 1.º y que ostenten cargos y ocupen destino, les serán respetadas las percepciones económicas que por



|                                     | Horas<br>semanales,<br>teóricas |
|-------------------------------------|---------------------------------|
| Otorrinolaringología ... ..         | 2                               |
| Historia de la Medicina ... ..      | 1                               |
| Sexto curso.                        |                                 |
| Pediatría y Puericultura ... ..     | 5                               |
| Dermatología y Venereología ... ..  | 2                               |
| Oftalmología ... ..                 | 2                               |
| Medicina legal ... ..               | 2                               |
| Radiología y Medicina física ... .. | 2                               |

La asignatura de «Radiología y Medicina física» se homologa a la asignatura de «Terapéutica física» de Planes anteriores y la sustituye a todos los efectos.

Las enseñanzas teóricas se complementarán con las prácticas de las distintas asignaturas en la medida necesaria para el mejor aprovechamiento docente.

#### 546 Orden 1 octubre 1976 (M.<sup>a</sup> Educ. y Ciencia). FACULTAD DE MEDICINA. Plan de estudios del 2.º ciclo de la de Zaragoza.

Dispone:

1.º Se aprueba el Plan de estudios del segundo ciclo de la Facultad de Medicina de la Universidad de Zaragoza, con arreglo a la distribución que figura en el Anexo de esta Orden.

2.º El Plan tendrá carácter provisional y experimental.

3.º En ningún caso, el Plan de estudios que se aprueba podrá implicar aumento de las dotaciones y consignaciones presupuestarias que comporta el Plan de estudios hasta ahora vigente.

4.º Queda implantado el citado Plan de estudios desde el presente curso académico 1976-1977.

#### ANEXO QUE SE CITA

Plan de estudios del segundo ciclo de la Facultad de Medicina de la Universidad de Zaragoza.

|                                            | Horas<br>semanales<br>de clase |
|--------------------------------------------|--------------------------------|
| Cuarto curso.                              |                                |
| Patología y Clínica médicas I ... ..       | 4                              |
| Patología y Clínica quirúrgicas I ... ..   | 4                              |
| Oftalmología ... ..                        | 2                              |
| Otorrinolaringología ... ..                | 2                              |
| Obstetricia ... ..                         | 3                              |
| Historia de la Medicina ... ..             | 1                              |
| Quinto curso.                              |                                |
| Patología y Clínica médicas II ... ..      | 4                              |
| Patología y Clínica quirúrgicas II ... ..  | 4                              |
| Pediatría y Puericultura ... ..            | 5                              |
| Ginecología ... ..                         | 3                              |
| Psiquiatría ... ..                         | 2                              |
| Dermatología y Venereología ... ..         | 2                              |
| Sexto curso.                               |                                |
| Patología y Clínica médicas III ... ..     | 3                              |
| Patología y Clínica quirúrgicas III ... .. | 3                              |
| Medicina Preventiva y Social ... ..        | 3                              |
| Medicina legal ... ..                      | 3                              |
| Radiología y Medicina física ... ..        | 2                              |
| Urología ... ..                            | 2                              |

Las enseñanzas teóricas se complementarán con las prácticas de las distintas asignaturas

854

en la medida necesaria para el mejor aprovechamiento docente.

La asignatura de «Radiología y Medicina física» se homologa a la asignatura denominada «Terapéutica física» de Planes anteriores y la sustituye a todos los efectos.

#### Orden 1 octubre 1976 (M.<sup>a</sup> Educ. y Ciencia). FACULTAD DE VETERINARIA. Plan de estudios del 2.º ciclo de la de Zaragoza.

Dispone:

1.º Se aprueba el Plan de estudios del segundo ciclo de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza, con arreglo a la distribución que figura en el Anexo de esta Orden.

2.º El Plan tendrá carácter provisional y experimental.

3.º En ningún caso, el Plan de estudios que se aprueba podrá implicar aumento de las dotaciones y consignaciones presupuestarias que comporta el Plan de estudios hasta ahora vigente.

4.º Queda implantado el citado Plan de estudios desde el presente curso académico 1976-1977.

#### ANEXO QUE SE CITA

Plan de estudios del segundo ciclo de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza.

|                                                                               | Horas<br>semanales |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Especialidad: Medicina y Sanidad.                                             |                    |
| Cuarto curso.                                                                 |                    |
| Anatomía Patológica especial ... ..                                           | 2                  |
| Propedéutica y Biopatología clínica ... ..                                    | 3                  |
| Enfermedades parasitarias ... ..                                              | 3                  |
| Farmacología especial, Toxicología y Veterinaria legal ... ..                 | 3                  |
| Anatomía aplicada (cuatrimestral).<br>Patología quirúrgica I (cuatrimestral). |                    |
| Quinto curso.                                                                 |                    |
| Patología médica y de la Nutrición ... ..                                     | 3                  |
| Patología infecciosa ... ..                                                   | 4                  |
| Patología quirúrgica II ... ..                                                | 2                  |
| Higiene e Inspección de los Alimentos ... ..                                  | 3                  |
| Reproducción y Obstetricia ... ..                                             | 3                  |
| Especialidad: Producción animal y Economía.                                   |                    |
| Cuarto curso.                                                                 |                    |
| Genética especial ... ..                                                      | 3                  |
| Producción animal I ... ..                                                    | 3                  |
| Practicultura y conservación de alimentos ... ..                              | 3                  |
| Nutrición y Alimentación animal ... ..                                        | 4                  |
| Reproducción y Obstetricia ... ..                                             | 2                  |
| Quinto curso.                                                                 |                    |
| Producción animal II ... ..                                                   | 3                  |
| Economía agraria ... ..                                                       | 3                  |
| Tecnología e Inspección de alimentos ... ..                                   | 3                  |
| Enfermedades parasitarias e infecciosas ... ..                                | 4                  |
| Proyectos y Construcciones ... ..                                             | 2                  |
| Especialidad: Bromatología, Sanidad y Tecnología de los alimentos.            |                    |
| Cuarto curso.                                                                 |                    |
| Enfermedades parasitarias ... ..                                              | 3                  |
| Patología infecciosa ... ..                                                   | 4                  |
| Microbiología de los alimentos ... ..                                         | 3                  |
| Bioquímica y Análisis de alimentos ... ..                                     | 3                  |
| Tecnología de los alimentos ... ..                                            | 2                  |



|                                      | Horas<br>semanales |
|--------------------------------------|--------------------|
| Quinto curso.                        |                    |
| Producción animal ... ..             | 3                  |
| Ciencia y Tecnología de la carne ... | 3                  |
| Lactología ... ..                    | 3                  |
| Tecnología del pescado ... ..        | 2                  |
| Higiene e Inspección de alimentos.   | 4                  |

## BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO

14 de marzo de 1977 (número 62)

(No contiene disposiciones de carácter general.)

## BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO

15 marzo 1977 (número 63)

5 Decreto 4 marzo 1977, núm. 370/77 (M.º Comercio). ALCOHOL Y BEBIDAS ALCOHOLICAS. Establece contingente arancelario para importación del butílico secundario.

Artículo 1.º Se establece un contingente arancelario, libre de derechos, con un período de vigencia de un año, para la importación de 3.000 toneladas de alcohol butílico secundario, de la posición 29.04-A-3.

El excepcional régimen arancelario a que se alude en el párrafo anterior no supone alteración de la columna única de derechos de normal aplicación del Arancel de Aduanas (R. 1960, 822, 961, 1068, 1428; R. 1961, 1489; R. 1962, 162, 467 y N. Dicc. 26403), la cual queda subsistente.

Art. 2.º El contingente establecido en el presente Real Decreto no será aplicable a las mercancías acogidas a cualquier modalidad de tráfico de perfeccionamiento activo.

Art. 3.º La distribución de este contingente se efectuará por la Dirección General de Política Arancelaria e Importación.

Art. 4.º El presente Real Decreto entrará en vigor el día de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

549 Orden 4 marzo 1977 (M.º Marina). CANAL DE EXPERIENCIAS HIDRODINAMICAS DE EL PARDO. Actualiza sus tarifas.

N. de R.—Sustituye a O. de 3 mayo 1976 (R. 915).

Artículo 1.º El importe de los precios exigibles por el Canal de Experiencias Hidrodinámicas de El Pardo, como pago de los estudios, ensayos, pruebas y demás trabajos de su específica actividad que le sean solicitados, será el fijado en las tarifas anexas a la presente Orden ministerial.

Art. 2.º Dichas tarifas entrarán en vigor a partir de la publicación de esta Orden ministerial, dictada en virtud de las facultades conferidas por Decreto número 189/1974, de 24 de enero (R. 273 y N. Dicc. 4081).

## TARIFA «A»

Para construcción de modelos y ejecución de ensayos.

|                                                                                                                                                                                                               | Pesetas |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| I.—Construcción de carenas y apéndices.                                                                                                                                                                       |         |
| 1. Construcción de un modelo de carena en parafina, sin apéndices, para esloras menores de 5 metros. (Para esloras mayores de 5 metros el precio se incrementará en 21.000 pesetas por cada metro de eslora.) | 113.000 |

|                                                                                                                                                                                                              | Pesetas |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 2. Construcción de un modelo de carena en madera, sin apéndices, para esloras menores de 5 metros. (Para esloras mayores de 5 metros el precio se incrementará en 28.000 pesetas por cada metro de eslora.)  | 168.000 |
| 3. Construcción de un modelo de carena en araldit, sin apéndices, para esloras menores de 5 metros. (Para esloras mayores de 5 metros el precio se incrementará en 40.000 pesetas por cada metro de eslora.) | 200.000 |
| 4. Construcción de una carena sin apéndices, modificación de otra anterior ... ..                                                                                                                            | 70.000  |
| 5. Fundición y retallado de la proa.                                                                                                                                                                         | 54.000  |
| 6. Construcción de codaste y timón, para buques de una hélice ... ..                                                                                                                                         | 10.000  |
| 7. Construcción de henchimientos, arbotantes y timón para carenas de dos hélices ... ..                                                                                                                      | 55.000  |
| 8. Construcción de quillas de balance gemelas ... ..                                                                                                                                                         | 10.000  |
| 9. Construcción de una tobera fija para autopropulsión ... ..                                                                                                                                                | 46.000  |
| 10. Construcción de un timón-tobera para autopropulsión ... ..                                                                                                                                               | 57.000  |
| 11. Cuadrilado del modelo para observación de ola o ensayos de líneas de corriente ... ..                                                                                                                    | 7.000   |
| 12. Construcción de orificios en el casco para estabilizadores o hélices de maniobra ... ..                                                                                                                  | 10.000  |
| 13. Colocación de arbotantes y timones, en buques de dos hélices ... ..                                                                                                                                      | 10.000  |
| 14. Trazado de formas a escala del modelo, a partir de los planos enviados por el cliente a escala reducida ... ..                                                                                           | 26.000  |
| 15. Construcción de un timón metálico para ensayos de maniobrabilidad ... ..                                                                                                                                 | 35.000  |
| 16. Construcción de aletas estabilizadoras ... ..                                                                                                                                                            | 16.000  |

## Pesetas

|                                                                                           |                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| II.—Construcción de propulsores.                                                          |                    |
| 17. Construcción de una hélice de z palas, tamaño autopropulsión ... ..                   | 40.000 + 12.000 z  |
| 18. Construcción de dos hélices gemelas de z palas, tamaño autopropulsión ..              | 65.000 + 17.000 z  |
| 19. Construcción de una hélice de paso regulable de z palas, tamaño autopropulsión ... .. | 75.000 + 12.000 z  |
| 20. Construcción de una hélice de paso regulable de z palas, tamaño cavitación ... ..     | 85.000 + 12.000 z  |
| 21. Construcción de dos hélices gemelas de paso regulable, tamaño autopropulsión ... ..   | 100.000 + 16.000 z |
| 22. Construcción de una hélice de z palas, tamaño cavitación ... ..                       | 57.000 + 11.000 z  |
| 23. Construcción de una hélice de z palas diferentes, tamaño cavitación.                  | 74.000 + 15.000 z  |
| 24. Para hélices construidas en bronce, el precio se incrementará en un 30 por 100.       |                    |

## Pesetas

|                                                                     |        |
|---------------------------------------------------------------------|--------|
| III.—Ensayos.                                                       |        |
| 25. Ensayo de remolque, para una gama de velocidades de 5 nudos ... | 70.000 |







Horas semanales  
de claseTeoría Prob. +  
Prác.Ingeniería del medio ambiente.  
Ingeniería bioquímica.

Además, los alumnos podrán elegir entre cualquiera de las de la Facultad, siendo necesario, en cualquier caso, el visto bueno del Profesor tutor.

La puesta en marcha de este plan de estudios se realizará de acuerdo con las posibilidades con que cuente el Departamento de Química Técnica en cada momento.

La Facultad podrá ofrecer también otras materias optativas que la Universidad imparta en otras Facultades, previo un estudio de las asignaturas o Departamentos que podrían ser objeto de la optatividad.

Antes de iniciarse cada curso académico, la Facultad anunciará públicamente las asignaturas optativas que se ofrecen al alumno.

**Orden 24 septiembre 1979 (M.º Universidades e Investigación). FACULTAD DE VETERINARIA. Plan de estudios de la de León.**

Dispone:

1.º Se modifica el Plan de Estudios del primero y segundo ciclos de la Facultad de Veterinaria de León, dependiente de la Universidad de Oviedo, que quedará estructurado conforme figura en el anexo de la presente Orden.

2.º El Plan tendrá carácter provisional y experimental.

## ANEXO QUE SE CITA

Plan de Estudios del primero y segundo ciclos de la Facultad de Veterinaria de León, dependiente de la Universidad de Oviedo.

Horas  
semanales  
de clase

## Primer ciclo.

## Primer curso:

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| Química                     | 3 |
| Matemáticas y Estadística   | 4 |
| Fisiología                  | 3 |
| Anatomía y Embriología      | 3 |
| Segundo curso:              | 5 |
| Ecología e Histología       | 3 |
| Agricultura                 | 3 |
| Fisiología                  | 5 |
| Microbiología e inmunología | 4 |
| Química                     | 3 |
| Tercer curso:               |   |
| Farmacología y Terapéutica  | 4 |
| Anatomía patológica         | 3 |
| Fisiología general          | 3 |
| Química general             | 3 |
| Fisiología                  | 3 |
| Ecología                    | 2 |

## Segundo ciclo.

Especialidad: Medicina y Sanidad.

## Cuarto curso:

|                                           |   |
|-------------------------------------------|---|
| Propedéutica clínica                      | 3 |
| Patología quirúrgica I                    | 2 |
| Patología y Enfermedades parasitarias     | 4 |
| Patología y Veterinaria legal             | 3 |
| Enfermedades infecciosas y Epizootiología | 4 |
| Anatomía patológica especial              | 2 |
| Quinto curso:                             |   |
| Patología quirúrgica II y Radiología      | 3 |

Fisiopatología de la reproducción y Obstetricia ..... 4  
Patología médica y de la nutrición ..... 5  
Producción animal ..... 3  
Higiene e Inspección de alimentos ..... 3

Especialidad: Bromatología. Sanidad y Tecnología de los alimentos.

Cuarto curso:

|                                                     |   |
|-----------------------------------------------------|---|
| Enfermedades infecciosas y Epizootiología           | 4 |
| Parasitología y Enfermedades parasitarias           | 4 |
| Bioquímica de los alimentos                         | 3 |
| Microbiología de los alimentos                      | 3 |
| Tecnología de los alimentos (operaciones unitarias) | 2 |
| Análisis de los alimentos                           | 2 |

Quinto curso:

|                                                |   |
|------------------------------------------------|---|
| Bases fisiológicas de la producción animal     | 3 |
| Ciencia y Tecnología de la carne y del pescado | 3 |
| Lactología e Industrias lácteas                | 3 |
| Economía y comercialización                    | 3 |
| Higiene e Inspección de los alimentos          | 3 |
| Higiene de los alimentos (ampliación)          | 3 |

Especialidad: Producción animal y Economía.

Cuarto curso:

|                                            |   |
|--------------------------------------------|---|
| Alimentación de rumiantes                  | 3 |
| Alimentación de monogástricos              | 3 |
| Parasitología                              | 4 |
| Bases fisiológicas de la producción animal | 3 |
| Practicología                              | 2 |
| Genética especial y mejora                 | 3 |

Quinto curso:

|                              |   |
|------------------------------|---|
| Ecología                     | 3 |
| Infecciosas y Epizootiología | 4 |
| Producción de rumiantes      | 3 |
| Producción de monogástricos  | 3 |
| Proyectos y construcciones   | 2 |
| Economía agraria             | 3 |

**Orden 25 septiembre 1979 (M.º Universidades e Investigación). FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS. Plan de estudios de la Sección de Filosofía, de la de La Laguna.**

Dispone:

1.º Se aprueba el Plan de Estudios de la Sección de Filosofía de la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad de La Laguna, que quedará estructurado conforme figura en el anexo de la presente Orden.

2.º El Plan tendrá carácter provisional y experimental.

## ANEXO QUE SE CITA

Plan de Estudios de la Sección de Filosofía de la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad de La Laguna.

Horas semanales  
de claseTeóri-  
cas Prácti-  
cas

## Primer ciclo.

## Primer curso:

|                          |   |   |
|--------------------------|---|---|
| Ética I                  | 3 |   |
| Sociología I             | 3 | 4 |
| Antropología cultural I  | 3 | 4 |
| Semiótica y Comunicación | 3 |   |
| Lógica I                 | 3 | 6 |

3153



que se estructura, tendrá a su cargo la elaboración de estudios sobre textos legales, promoción de investigación, de programación y coordinación de seminarios, cursos y conferencias que se realicen en el Instituto en materia de la Empresa en general, su estructuración jurídica y económica, forma de participación y responsabilidad social y los sobre su productividad y condiciones de trabajo, con especial atención, a las instituciones existentes en el Derecho comparado, especialmente en los países de la C. E. E.

Este Gabinete de Estudios constará de la Sección de Empresa y la Sección de Productividad y Condiciones de Trabajo.

2. La Sección de Empresa realizará las funciones atribuidas al Gabinete en relación con las cuestiones referentes a la reforma de las estructuras económicas y jurídicas de la Empresa; a su responsabilidad social; a la representación de los trabajadores en la Empresa; a la participación de los trabajadores en las instituciones públicas y comunitarias; a formas de gestión así como estudios de productividad.

La Sección de Empresa se estructura en dos negociados:

- 1. Negociado de Reforma de la Empresa.
- 2. Negociado de Participación en la Empresa.
- 3. Sección de Productividad y Condiciones de Trabajo realizará las funciones atribuidas al Gabinete en relación con las cuestiones referentes a la reforma de las estructuras económicas y jurídicas de la Empresa; a su responsabilidad social; a la representación de los trabajadores en la Empresa; a la participación de los trabajadores en las instituciones públicas y comunitarias; a formas de gestión así como estudios de productividad.
- La Sección de Productividad y Condiciones de Trabajo se estructura en dos negociados:
- 1. Negociado de Productividad.
- 2. Negociado de Condiciones de Trabajo.

Art. 5.º La presente Orden entrará en vigor a partir de la siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Orden 12 noviembre 1979 (M.º Hacienda). RENTA DE ALICIA. Amplia la habilitación de la Delegación de la Aduana de Almería en su aeropuerto.

N.º R.—La indicada Delegación se creó por el Real Decreto 1968 (R. 310 y N.º Dicc. 26274) y se amplió su habilitación por la de 24 de junio del mismo año (R. 1218 y N.º Dicc. 26274) (nota ap. 1).

Disponen:

1.º Autorizar que en la referida Delegación de la Aduana de Almería puedan realizarse los despachos y operaciones aduaneros correspondientes al tráfico de pasajeros como de mercancías.

2.º Habilitar las instalaciones ofrecidas por la Aduana de Almería, S. A., como depósito para el depósito y despacho aduanero de las mercancías, con consideración a todos los efectos de recinto aduanero y, en consecuencia, a la entrada, estancia y salida de las mercancías a la intervención de la Delegación de la Aduana.

Las instalaciones habrán de reunir las adecuadas condiciones de seguridad fiscal a satisfacción de la Administración de Aduanas de Almería, serán sobrellevadas por su Delegación.

3.º El jefe de la referida Compañía la realizará de los servicios de carga, descarga, transporte de las mercancías, así como las demás operaciones previstas en las Ordenanzas de Aduanas (R. 1950, 1097 y N.º Dicc. 26274) asumiendo las responsabilidades que pudieran derivarse de la custodia y conservación de las mercancías y más inherentes a los servicios antes señalados, según determinan los Convenios y la legislación aplicables.

La presente Orden ministerial entrará en vigor a partir de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Orden 12 julio 1979 (M.º Universidades e Investigación). FACULTADES DE QUÍMICA Y BIOLOGÍA. Crea las de Salamanca, por transformación de Secciones de la de Ciencias. 2906

Resuelve:

1.º Se constituye en Facultad de Química la actual Sección de Químicas de la Facultad de Ciencias de la Universidad de Salamanca.

2.º Se constituye en Facultad de Biología la actual Sección de Biológicas de la Facultad de Ciencias de la Universidad de Salamanca.

3.º La Universidad de Salamanca propondrá las Secciones que deberán integrarse en cada una de las citadas Facultades, de acuerdo con lo preceptuado en los apartados 1 y 5 del artículo 2.º del mencionado Decreto (R. 1973, 1571, 1823 y N.º Dicc. 12671).

4.º Se autoriza a la Dirección General de Programación Económica y Servicios para dictar las disposiciones que, en su caso, se consideren necesarias para el cumplimiento y desarrollo de lo dispuesto en la presente Orden.

Orden 16 noviembre 1979 (M.º Universidades e Investigación). UNIVERSIDADES. Adscripción de Centros docentes a la de Palma de Mallorca. 2907

1.º La Universidad creada por la Ley 18/1978 (R. 592) en Palma de Mallorca asumirá las funciones que respecto de los Centros docentes situados en la provincia de Baleares ejerce en la actualidad la Universidad de Barcelona.

2.º Por la Dirección General de Programación Económica y Servicios se dictarán las medidas pertinentes para el cumplimiento y desarrollo de lo dispuesto en la presente Orden.

Orden 24 septiembre 1979 (M.º Universidades e Investigación). FACULTAD DE VETERINARIA. Plan de estudios de la de León. 2908

N.º de R.—El B. O. salva errores padecidos en la publicación de esta Orden (R. 2479), como sigue:

En la Especialidad de Producción Animal y Economía, la asignatura de 4.º curso que dice: «Parasitología», debe decir: «Parasitología y Enfermedades parasitarias».

En la misma especialidad, la asignatura de 5.º curso que dice: «Infecciosas y Epizootiología», debe decir: «Enfermedades infecciosas y Epizootiología», ambas con el mismo horario de clases.

Orden 3 octubre 1979 (M.º Universidades e Investigación). CATEDRÁTICOS Y PROFESORES DE UNIVERSIDAD. Analogías de cátedras para oposiciones en Escuela de Ingenieros de Caminos, Canales y Puertos de Santander. 2909

N.º de R.—El B. O. salva error deslizado en la reproducción de esta Orden (R. 2747), como sigue:

Donde dice: «Agricultura, de la ETS de Ingenieros de Montes», debe decir: «Acuicultura, de la ETS de Ingenieros de Montes».

BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO  
8 diciembre 1979 (número 294)

Orden 26 noviembre 1979 (M.º Hacienda). NARANJAS Y OTROS AGRIOS. Modifica O. de 28 febrero, sobre bases de desgravación a la exportación. 2910

Artículo 1.º Se modifican los precios de los frutos cítricos contenidos en el artículo 2.º, apartado b) de la Orden ministerial de 28 de febrero de 1979 («Boletín Oficial del Estado» de 12 marzo 1979 (R. 723), que quedarán determinados de la siguiente forma:



términos municipales de Puentes de García Rodrí-  
guez y Somozas, permaneciendo adscrito el Munici-  
pio de Capela al Juzgado de Distrito de Fene.

**Art. 2.º** El Juzgado de Distrito de Coslada,  
creado por la misma Ley, extenderá su jurisdicción  
a los términos municipales de Coslada, San Fernan-  
do de Henares, Mejorada del Campo y Velilla de  
San Antonio, Municipios estos dos últimos que, por  
tanto, quedan segregados del Juzgado de Distrito  
de Torrejón de Ardoz.

**959 Ordenes 29 marzo 1983 (M.º Justicia). JUSTICIA  
MUNICIPAL. Crean Juzgados de Paz de Cozue-  
los de Fuentidueña y Galve.**

Acuerda crear el Juzgado de Paz de Cozuelos de  
Fuentidueña que dependerá del Juzgado de Distri-  
to de Cuéllar.

Acuerda crear el Juzgado de Paz de Galve que  
dependerá del Juzgado de Distrito de Teruel.

**960 Orden 23 marzo 1983 (M.º Economía y Hacienda).  
RENTA DE ADUANAS. Amplía habilitación del  
punto de costa de 5.º clase de Cedeira para  
exportación de madera.**

N. de R.—Modifica O. de 16 octubre 1978  
(R. 2489 y 2663).

Resuelve ampliar la habilitación aduanera del  
Punto de Costa de 5.º clase de Cedeira (La Coruña)  
para la realización de despachos de exportación de  
madera.

Los referidos despachos se efectuarán por perso-  
nal y con documentación de la Administración de  
Aduanas e Impuestos Especiales de Ferrol, siendo  
a cargo de los exportadores las dietas y gastos de  
locomoción que reglamentariamente se devenguen  
con ocasión de estos servicios.

**961 Resolución 22 marzo 1983 (Dir. Gral. Aduanas e  
Impuestos Especiales). RENTA DE ADUANAS.  
Habilita la Aduana de Motril como de salida en  
régimen TIR.**

N. de R.—El Convenio sobre transporte  
internacional de mercancías al amparo de los  
cuadernos TIR es de 14 noviembre 1975 (R.  
1983, 268).

Se habilita la Aduana de Motril como de salida  
en régimen TIR.

La presente Resolución entrará en vigor el día 30  
de abril de 1983.

**962 Orden 17 marzo 1983 (M.º Educ. y Ciencia). FA-  
CULTAD DE FILOLOGIA. Plan de estudios del  
2.º ciclo de la Sección de Filología Clásica, de la de  
Valencia.**

Dispone:

1.º Aprobar la implantación del plan de estu-  
dios del segundo ciclo de la Sección de Filología  
Clásica de la Facultad de Filología de la Universi-  
dad de Valencia, que quedará estructurado confor-  
me figura en el anexo de la presente Orden.

Esta implantación no supone aumento del gasto  
público.

2.º El presente plan de estudios tendrá efectos  
desde el momento en que los mismos comenzaron a  
impartirse.

1348

**ANEXO QUE SE CITA**

Plan de estudios del segundo ciclo de la Sección de  
Filología Clásica de la Facultad de Filología de la  
Universidad de Valencia.

Horas  
de clase  
semanales

**Cuarto curso.**

Asignaturas obligatorias:

Textos Latinos I ..... 3  
Textos Griegos I ..... 3

Asignaturas optativo-obligatorias:

Filología Latina I (para la especialidad  
de Latín) ..... 3  
Lingüística Griega I (para la especiali-  
dad de Griego) ..... 3

Asignaturas optativas:

Latín Vulgar ..... 3  
Géneros Literarios Latinos ..... 3  
Instituciones de la Antigüedad Clásica ... 3  
Literatura Griega ..... 3

El alumno deberá escoger dos asigna-  
turas.

**Quinto curso.**

Asignaturas obligatorias:

Textos Latinos II ..... 3  
Textos Griegos II ..... 3

Asignaturas optativo-obligatorias:

Filología Latina II ..... 3  
Lingüística Griega II ..... 3

Como en cuarto, el alumno deberá  
escoger una de estas dos asignaturas,  
según la especialidad elegida.

Asignaturas optativas:

Latín Medieval ..... 3  
Paleografía y Codicología de la Anti-  
güedad ..... 3  
Métrica Griega ..... 3  
Retórica y Poética Latinas ..... 3

Como en cuarto, el alumno deberá  
escoger dos asignaturas.

**Orden 17 marzo 1983 (M.º Educ. y Ciencia). FA-  
CULTAD DE VETERINARIA. Plan de estudios  
del primer ciclo de la de Murcia.**

Dispone aprobar la implantación del plan de  
estudios del primer ciclo de la facultad de Veterina-  
ria de la Universidad de Murcia, que quedará  
estructurado conforme figura en el anexo de la  
presente Orden.

**ANEXO QUE SE CITA**

Plan de estudios del primer ciclo de la Facultad de  
Veterinaria de la Universidad de Murcia.

Horas  
teóricas Horas  
prácticas

**Primer curso:**

Biología ..... 3 2  
Química ..... 3 2  
Física ..... 3 2  
Matemáticas ..... 3 2  
Anatomía y Embriología ..... 5 2

Segundo curso:  
Citología e Histología .....  
Bioquímica .....  
Fisiología .....  
Microbiología, Viro-  
munología .....  
Biometría y Estadística

**Tercer curso:**

Patología General .....  
Anatomía Patológica .....  
Farmacología General .....  
Genética General .....  
Parasitología .....  
Agricultura .....  
Etnología e Identificación

**964 Orden 17 marzo 1983 (M.º Educ. y Ciencia). FA-  
CULTAD DE VETERINARIA. Plan de estudios  
del primer ciclo de la de Valencia.**

Dispone aprobar la implantación del plan de  
estudios del primer ciclo de la Facultad de Veterina-  
ria de la Universidad de Valencia, que quedará  
estructurado conforme figura en el anexo de la  
presente Orden.

Esta implantación no supone aumento del gasto  
público.

**ANEXO QUE SE CITA**

Plan de estudios del primer ciclo de la Facultad de  
Veterinaria de la Universidad de Valencia.

**Primer curso:**

Biología .....  
Química .....  
Física .....  
Matemáticas .....  
Anatomía y Embriología

**Segundo curso:**

Citología e Histología .....  
Bioquímica .....  
Microbiología, Viro-  
Fisiología .....  
Biometría y Estadística

**Tercer curso:**

Parasitología .....  
Etnología e Identificación .....  
Patología General .....  
Anatomía Patológica .....  
Farmacología General .....  
Genética General .....  
Agricultura

**965 Orden 30 abril 1983 (M.º Educ. y Ciencia). FA-  
CULTAD DE EDUCACIÓN. Plan de estudios  
del primer ciclo de la de Murcia.**

Artículo 1.º Que el presente plan de estudios  
marzo de 1966 (R. 73) se regula transitoriamente  
cesión de licencias por el  
del Magisterio Nacional



Exponen que ambos comparecientes actúan como representantes de las Organizaciones Profesionales firmantes del Convenio Colectivo de ámbito nacional para las Industrias de Turrónes y Mazapa-



21593

## BANCO DE ESPAÑA

## Billetes de Banco extranjeros

Cambios que este Banco aplicará a las operaciones que realice por su propia cuenta durante la semana del 8 al 14 de agosto de 1983, salvo aviso en contrario.

|                                                                                                          | Comprador<br>Pesetas | Vendedor<br>Pesetas |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---------------------|
| <b>Billetes correspondientes a las divisas convertibles admitidas a cotización en el mercado español</b> |                      |                     |
| 1 dólar USA:                                                                                             |                      |                     |
| Billete grande (1) .....                                                                                 | 148,42               | 153,99              |
| Billete pequeño (2) .....                                                                                | 146,94               | 153,99              |
| 1 dólar canadiense .....                                                                                 | 119,68               | 124,77              |
| 1 franco francés .....                                                                                   | 18,35                | 19,04               |
| 1 libra esterlina .....                                                                                  | 220,14               | 228,39              |
| 1 libra irlandesa (4) .....                                                                              | 174,99               | 181,55              |
| 1 franco suizo .....                                                                                     | 68,37                | 70,93               |
| 100 francos belgas .....                                                                                 | 275,47               | 285,80              |
| 1 marco alemán .....                                                                                     | 55,29                | 57,36               |
| 100 liras italianas (3) .....                                                                            | 9,33                 | 10,27               |
| 1 florin holandés .....                                                                                  | 49,45                | 51,30               |
| 1 corona sueca (4) .....                                                                                 | 18,76                | 19,58               |
| 1 corona danesa .....                                                                                    | 15,30                | 15,95               |
| 1 corona noruega .....                                                                                   | 19,69                | 20,53               |
| 1 marco finlandés (4) .....                                                                              | 25,81                | 26,91               |
| 100 chelines austriacos .....                                                                            | 782,32               | 815,57              |
| 100 escudos portugueses (5) .....                                                                        | 115,94               | 120,87              |
| 100 yens japoneses .....                                                                                 | 60,55                | 62,42               |
| <b>Otros billetes:</b>                                                                                   |                      |                     |
| 1 dirham .....                                                                                           | 17,47                | 18,19               |
| 100 francos CFA .....                                                                                    | 36,88                | 38,02               |
| 1 cruzeiro .....                                                                                         | 0,10                 | 0,11                |
| 1 bolívar .....                                                                                          | 2,86                 | 2,51                |
| 1 peso mejicano .....                                                                                    | 0,83                 | 0,85                |
| 1 rial árabe saudita .....                                                                               | 42,66                | 43,98               |
| 1 dinar kuwaiti .....                                                                                    | 478,17               | 492,96              |

(1) Esta cotización es aplicable para los billetes de 10 dólares USA y denominaciones superiores.

(2) Esta cotización es aplicable para los billetes de 1, 2 y 5 dólares USA.

(3) Cambios aplicables para billetes de denominaciones de hasta 50.000 liras, inclusive.

(4) Queda excluida la compra de billetes de denominaciones superiores a 100 coronas suecas, 100 marcos finlandeses y 20 libras irlandesas.

(5) Las compras se limitan a residentes en Portugal y sin exceder de 5.000 escudos por persona.

Madrid, 8 de agosto de 1983.

MINISTERIO DE OBRAS  
PUBLICAS Y URBANISMO

21594

RESOLUCION de 21 de julio de 1983, de la Confederación Hidrográfica del Tago, referente al expediente de expropiación forzosa, por el procedimiento de urgencia, con motivo de las obras del embalse de La Aceña y conducción hasta el embalse de La Jarosa (1.ª fase), en término municipal de Peguerinos (Ávila).

Aprobado definitivamente, con fecha 22 de diciembre de 1982, el proyecto del embalse de La Aceña y conducción hasta el embalse de La Jarosa (1.ª fase), en término municipal de Peguerinos (Ávila), al que es de aplicación el procedimiento de urgencia en la expropiación, de conformidad con lo establecido en el artículo 1 del Real Decreto 2399/1961, de 4 de diciembre, esta Dirección, en virtud de las facultades que le confiere el artículo 98 de la Ley de Expropiación Forzosa de 16 de diciembre de 1954, ha resuelto citar a los propietarios, cuya relación figura a continuación, a fin de que comparezcan en el Ayuntamiento de Peguerinos (Ávila) el próximo día 23 de septiembre del corriente año, a las once horas, con objeto de levantar las actas previas a la ocupación.

Finca número 1. Propietario: Ayuntamiento. Paraje: Matalosa. Polígono 1. Parcela 17-1. Cultivo catastral: Erial-pastos 2.ª Superficie: 9.1820.

Finca número 2. Propietario: Ayuntamiento. Paraje: Cuertacinas. Polígono 5. Parcela 231-a. Cultivo catastral: Erial-pastos 2.ª Superficie: 10.7160.

Finca número 3. Propietario: Ayuntamiento. Paraje: Cuertacinas. Polígono 5. Parcela 231-c. Cultivo catastral: Erial-pastos 2.ª Superficie: 0.5340.

Madrid, 21 de julio de 1983.—El Ingeniero Director, Luis Zapico.—10.361-E.

MINISTERIO  
DE EDUCACION Y CIENCIA

21595

ORDEN de 30 de mayo de 1983 por la que se modifica el Plan de Estudios de la Facultad de Veterinaria de la Universidad Complutense de Madrid.

Ilmo. Sr.: Vista la propuesta elevada por el Rectorado de la Universidad Complutense de Madrid, relativa a la modificación del Plan de Estudios de la Facultad de Veterinaria de dicha Universidad, aprobado por Orden ministerial de 18 de octubre de 1973 («Boletín Oficial del Estado» de 22 de noviembre) y Orden ministerial de 1 de octubre de 1976 («Boletín Oficial del Estado» de 9 de marzo de 1977);

Considerando que se han cumplido las normas dictadas por este Departamento en materia de elaboración de los Planes de Estudio de las Facultades Universitarias y Escuelas Técnicas Superiores, en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 37, 1, de la Ley 14/1970, de 4 de agosto, General de Educación y Fianciamiento de la Reforma Educativa, y visto el informe favorable de la Junta Nacional de Universidades,

Este Ministerio ha dispuesto:

Aprobar la modificación del Plan de Estudios de la Facultad de Veterinaria de la Universidad Complutense de Madrid, aprobado por Orden ministerial de 18 de octubre de 1973 («Boletín Oficial del Estado» de 22 de noviembre) y Orden ministerial de 1 de octubre de 1976 («Boletín Oficial del Estado» de 9 de marzo de 1977), que quedará estructurado conforme figura en el anexo de la presente Orden.

La presente modificación no supone aumento del gasto público.

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento y efectos.

Madrid, 30 de mayo de 1983.—P. D., el Director general de Enseñanza Universitaria (Orden de 27 de marzo de 1982), Emilio Lamo de Espinosa.

Ilmo. Sr. Director general de Enseñanza Universitaria.

## ANEXO QUE SE CITA

Plan de Estudios de la Facultad de Veterinaria de la Universidad Complutense de Madrid.

|                                                                                                                                                                                                                                | Horas<br>semanales<br>de clase<br>teóricas +<br>prácticas |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| <b>Primer curso</b>                                                                                                                                                                                                            |                                                           |
| Matemáticas (con Biometría y Estadística) .....                                                                                                                                                                                | 5                                                         |
| Física .....                                                                                                                                                                                                                   | 4                                                         |
| Química .....                                                                                                                                                                                                                  | 6,5                                                       |
| Biología (Zoología y Botánica) .....                                                                                                                                                                                           | 7                                                         |
| Anatomía I .....                                                                                                                                                                                                               | 5                                                         |
| Etnología e identificación .....                                                                                                                                                                                               | 2                                                         |
| <b>Segundo curso</b>                                                                                                                                                                                                           |                                                           |
| Citología e Histología .....                                                                                                                                                                                                   | 4                                                         |
| Microbiología (Bacteriología, Virología) e Inmunología .....                                                                                                                                                                   | 6,5                                                       |
| Bioquímica .....                                                                                                                                                                                                               | 5                                                         |
| Fisiología .....                                                                                                                                                                                                               | 6,5                                                       |
| Genética .....                                                                                                                                                                                                                 | 5                                                         |
| Anatomía II .....                                                                                                                                                                                                              | 5                                                         |
| <b>Tercer curso</b>                                                                                                                                                                                                            |                                                           |
| Patología general (Nosología, Fisiopatología y Pro-pedeutica) .....                                                                                                                                                            | 4                                                         |
| Anatomía patológica .....                                                                                                                                                                                                      | 6,5                                                       |
| Agricultura .....                                                                                                                                                                                                              | 3                                                         |
| Nutrición y Alimentación animal .....                                                                                                                                                                                          | 4                                                         |
| Farmacología y Terapéutica .....                                                                                                                                                                                               | 4                                                         |
| Parasitología y enfermedades parasitarias .....                                                                                                                                                                                | 4                                                         |
| (El alumno deberá realizar además prácticas clínicas adicionales de 170 horas correspondientes a la asignatura de Patología médica y de 170 horas correspondientes a la asignatura Parasitología y enfermedades parasitarias.) |                                                           |
| <b>Cuarto curso</b>                                                                                                                                                                                                            |                                                           |
| Patología infecciosa y Epizootología básica .....                                                                                                                                                                              | 5                                                         |
| Producciones animales e Higiene animal .....                                                                                                                                                                                   | 3                                                         |
| Patología quirúrgica (Terapéutica quirúrgica y Radiología) .....                                                                                                                                                               | 7                                                         |



Horas  
semanales  
de las  
teóricas +  
prácticas

|                                              |   |
|----------------------------------------------|---|
| Economía agraria ... ..                      | 3 |
| Tecnología de los alimentos ... ..           | 3 |
| Asignaturas específicas de cada especialidad |   |
| — Medicina y Sanidad animal:                 |   |
| Anatomía patológica especial ... ..          | 3 |
| Microbiología y Virología aplicadas ... ..   | 3 |
| — Producción animal y Economía:              |   |
| Genética especial ... ..                     | 3 |
| Practicatura ... ..                          | 3 |
| — Sanidad y Bromatología:                    |   |
| Microbiología de los alimentos ... ..        | 3 |
| Bioquímica y análisis de alimentos ... ..    | 3 |

(El alumno deberá realizar además prácticas clínicas adicionales de 170 horas correspondientes a la asignatura de Patología infecciosa y Epizootiología básica y de 170 horas correspondientes a la asignatura de Patología quirúrgica.)

#### Quinto curso

##### Asignaturas comunes

|                                                                            |     |
|----------------------------------------------------------------------------|-----|
| Obstetricia, Patología de la reproducción e inseminación artificial ... .. | 5   |
| Higiene e inspección de los alimentos ... ..                               | 6,5 |
| Toxicología y Veterinaria legal ... ..                                     | 3   |
| Patología médica y de la nutrición ... ..                                  | 5   |

##### Asignaturas de preespecialización

|                                                      |   |
|------------------------------------------------------|---|
| — De Medicina y Sanidad animal:                      |   |
| Cirugía y rehabilitación ... ..                      | 3 |
| Epizootiología y Medicina veterinaria estatal ... .. | 2 |
| — De Producción animal y economía:                   |   |
| Producciones animales ... ..                         | 3 |
| Proyectos y construcciones ganaderas ... ..          | 2 |
| — De Sanidad y Bromatología:                         |   |
| Lactología ... ..                                    | 3 |
| Ciencia y tecnología de la carne y pescado ... ..    | 2 |

(El alumno deberá realizar además prácticas clínicas adicionales de 250 horas correspondientes a la asignatura de Obstetricia, Patología de la reproducción e inseminación artificial y de 170 horas correspondientes a la asignatura de Patología médica y de la nutrición.)

#### Observación general

Una tercera parte, como mínimo, del total de horas lectivas de cada curso se dedicará a clases prácticas.

## MINISTERIO DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL

21596

**RESOLUCION de 15 de junio de 1983, de la Dirección General de Trabajo, por la que se dispone la publicación del Convenio Colectivo Interprovincial de la Empresa «Fábrica Española de Magnetos, S. A.».**

Visto el texto del Convenio Colectivo Interprovincial de la Empresa «Fábrica Española de Magnetos, S. A.», recibido en esta Dirección General el día 27 de mayo de 1983, suscrito por los representantes legales de la Empresa y de dos trabajadores el día 26 de mayo de 1983, y de conformidad con lo dispuesto en el artículo 90.2 y 3, de la Ley 8/1980, de 10 de marzo, del Estatuto de los Trabajadores, y artículo segundo del Real Decreto 1040/1981, de 22 de mayo, sobre registro y depósito de Convenios Colectivos de Trabajo,

Esta Dirección General acuerda:

Primero.—Ordenar su inscripción en el Registro de Convenios de esta Dirección General, con notificaciones a la Comisión Negociadora.

Segundo.—Remitir el texto original del mismo al Instituto de Mediación, Arbitraje y Conciliación (IMAC).

Tercero.—Disponer su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Madrid, 15 de junio de 1983.—El Director general, Francisco José García Zapata.

FABRICA ESPAÑOLA MAGNETOS, S.A.

F E M S A

## XII CONVENIO COLECTIVO

### CAPITULO I

#### DISPOSICIONES GENERALES

#### EXTENSION DEL CONVENIO EN SU APLICACION TERRITORIAL Y PERSONAL

##### ARTICULO 1.

El presente Convenio, acordado entre la Dirección de FEMSA y sus trabajadores, es de ámbito de empresa y su aplicación comprende a todos los Centros de Trabajo de FEMSA en España.

##### ARTICULO 2.

El Convenio afectará a todo el personal de FEMSA, vinculado por contrato de trabajo, que esté comprendido en las categorías hasta F2 inclusive. También quedarán incluidos los trabajadores menores de dieciocho años.

No están afectados por este Convenio:

a) Directores y Directivos.

b) Asesores y profesionales vinculados por contratos civiles.

c) Quienes realicen prácticas profesionales en la Empresa, a que se refiere el artículo 11 del Estatuto de los Trabajadores.

Periodo de vigencia y prórroga.

##### ARTICULO 3.

El presente Convenio causará efectos a partir del 1º de enero de 1983, siendo su duración de un año y, en consecuencia, finalizará el 31 de diciembre de 1983.

##### ARTICULO 4.

El Convenio se prorrogará por la tónica de año en año, de no mediar preaviso de cualquiera de las partes con tres meses de antelación a la fecha de su extinción.

##### ARTICULO 5.

El presente Convenio tiene fuerza normativa y, en consecuencia, obliga a la Empresa y trabajadores comprendidos en su ámbito por el plazo pactado.

##### ARTICULO 6.

Dentro de los niveles retributivos alcanzados por este Convenio en FEMSA, quedan comprendidos y, por tanto, compensados, todos los conceptos remunerativos establecidos en las disposiciones legales.

En el caso de producirse modificaciones legales que afectaran a la cuantía de las mejoras de prestaciones de la Seguridad Social establecidas por Convenio, la Comisión a que se refiere el artículo 30 se reunirá para negociar los efectos de la nueva situación creada.

Los aumentos que en el futuro pudieran acordar las autoridades competentes, cualquiera que fuese su denominación, serán absorbidos y compensados en su caso y en cómputo anual dentro de los niveles retributivos citados. Los que se puedan conceder por Convenios de ámbito superior sólo repercutirán cuando, en su conjunto, e igualmente en cómputo anual, superen los pactados en FEMSA.

##### ARTICULO 7.

Salvo en los aspectos económicos a que se refiere el artículo anterior, en todo lo demás, el Convenio de la Empresa se aplicará con exclusión de cualquier otro Convenio, cualquiera que sea su rango.



7) y con los de los anti-  
sente no se imputarán a los  
aplicable a la modalidad de  
social de la Social de las

ca posición de los dere-  
no habiendo sido los dere-  
sados y haber lugar a la  
establecimiento del punto 3 del art.  
is con los conceptos  
estos de la Social de las

1983, núm. 2318/83 (M.<sup>o</sup> 2314  
RENTAS ADUANAS.  
arancel para importa-  
productos agrícolas.  
B. O. los salva error padecido en la  
Real Decreto 1866), como

| Cantidad | Vigencia |
|----------|----------|
| Tm       |          |

9.500 17-83 a 31-12-83

9.500 17-83 a 31-12-83

9.500 17-83 a 31-12-83

9.500 17-83 a 31-12-83

que no ha recaído la  
rativa ante la manifesta-  
ba con la autorización.  
n General dispone:

rafo 2.º del número 3.1 de la  
neral de Transacciones  
(citada). Por consiguien-  
en los siguientes términos:  
querirán de los particulares,  
cio de sus funciones, los  
de obtenido la autorizacio-  
or legislación de inversio-

en entrará en vigor al día  
en el «Boletín Oficial del

industria y Energía). 2316  
ERAL. Modifica la Ins-  
lementaria MIE - AP7  
los gases comprimi-  
a presión.

errores en la publicación de  
B. O. los salva como sigue:

En la página 2428, apartado sexto, la fórmula que da el  
espesor:

$$e = \frac{P_h \times D}{200 R_e + P_h} \quad 1,3$$

debe sustituirse por:

$$e = \frac{P_h \times D}{200 R_e + P_h} \quad 1,3$$

En la página 2428, apartado decimoquinto, donde dice:  
«6.26.», debe decir: «6.2.6».

En la página 2430, apartado veintiuno, donde dice:  
«Metilamina, CH<sub>3</sub>, NH<sub>2</sub>, E.», debe decir: «Metilamina,  
CH<sub>3</sub> NH<sub>2</sub>, E.».

### 2317 Resolución 18 octubre 1983 (Dir. Gral. Corr. y Telec.). TELECOMUNICACION. Prestación del Servicio Facsímil Público.

N. de R.—Se dicta en virtud de la autorización  
contenida en la disp. final 2.ª de O. 29 julio (R. 1762).

1.º La Subdirección General de Telecomunicación ten-  
drá a su cargo la explotación del Servicio Facsímil público,  
bajo sus distintas acepciones, en las oficinas públicas.

2.º Se faculta a la Subdirección General de Telecomu-  
nicación para coordinar con la Compañía Telefónica Na-  
cional de España el establecimiento de la normativa nece-  
saria para el recíproco interfuncionamiento entre las cita-  
das oficinas públicas y los terminales facsímil de abonado.

### 2318 Orden 26 octubre 1983 (Presidencia). PRISIONES. Custodia y vigilancia interior de la de Herrera de la Mancha por los Cuerpos de Seguridad del Estado, con carácter temporal.

Artículo 1.º Los Cuerpos de Seguridad del Estado se-  
harán cargo inmediatamente de la custodia y vigilancia  
interior del establecimiento penitenciario de régimen ce-  
rrado de Herrera de la Mancha (Ciudad Real), con carác-  
ter temporal.

Art. 2.º Las autoridades y funcionarios de Institucio-  
nes Penitenciarias conservarán cuantas competencias les  
corresponden según la normativa vigente, sin otras limita-  
ciones que las que necesariamente puedan derivarse de lo  
establecido en el artículo anterior.

Art. 3.º Se dará cuenta inmediata de la presente Or-  
den a la Comisión de Justicia del Congreso de los Diputa-  
dos a los efectos de que adopte la resolución que reglamen-  
tariamente proceda.

Art. 4.º La presente Orden entrará en vigor el mismo  
día de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

### 2319 Orden 17 marzo 1983 (M.º Educ. y Ciencia). FA- CULTAD DE VETERINARIA. Plan de estudios del primer ciclo de la de Murcia.

N. de R.—El B. O. salva error padecido en la  
inserción de esta Orden (R. 963), como sigue:

Suprimir la asignatura «Agricultura» en el tercer curso,  
debiendo figurar en segundo, a continuación de la asigna-  
tura «Biometría y Estadística» con una carga docente de  
dos horas teóricas y dos horas prácticas semanales.

### 2320 Orden 27 mayo 1983 (M.º Educ. y Ciencia). FA- CULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS. Plan de estudios de la de Palma de Mallorca.

N. de R.—El B. O. salva error padecido en la  
publicación de esta Orden (R. 1625), como sigue:

Pliego 120.—REP. CRON. LEGISLACION 1983

En la página 2488, dentro de la sección de Filología  
Hispanica, en el primer curso, donde dice: «Literatura  
española de los siglos de oro», debe decir: «Literatura  
española medieval y renacentista».

### Orden 27 mayo 1983 (M.º Educ. y Ciencia). FA- CULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y EM- PRESARIALES. Plan de estudios de la de Univer- sidad Autónoma de Barcelona.

2321

N. de R.—Advertidos errores en la transcripción de  
esta Orden (R. 1566), el B. O. los salva como sigue:

En la página 2410, en el anexo que se cita y bajo el  
epígrafe de «Plan de Estudios de la Facultad de Ciencias  
Económicas y Empresariales de la Universidad Autónoma  
de Barcelona», falta poner: Sección de Economía General.

En la página 2411, después de «Observaciones generales»  
falta poner a continuación el número ordinal 1.

### Real Decreto 28 septiembre 1983, núm. 2726/83 (M.º Agricultura, Pesca y Alimentación). ORDENA- CIÓN RURAL. Actuaciones de reforma y des- arrollo agrario en zona de La Sierra.

2322

Artículo 1.º 1. Se declara de utilidad pública e inter-  
rés social, conforme a los artículos 128 y 129 de la Ley de  
Reforma y Desarrollo Agrario de 12 de enero de 1973 (R.  
198 y N. Dicc. 1016), la ordenación de explotaciones en la  
zona La Sierra (Huelva) para que alcancen dimensiones  
suficientes y características adecuadas en orden a su estruc-  
tura, capitalización y organización empresarial.

2. La zona de La Sierra, a efectos de este Real  
Decreto, comprende los términos municipales de Alajar,  
Almonaster, Aracena, Aroche, Arroyomolinos de León,  
Cala, Cañaveral de León, Castaño del Robledo, Cortecon-  
cepción, Cortegana, Cortelazor, Cumbres de Enmedio,  
Cumbres de San Bartolomé, Cumbres Mayores, Encinaso-  
la, Fuenteheridos, Galaroza, Higuera de la Sierra, Hinoja-  
les, Jabugo, Linares de la Sierra, Los Marines, La Nava,  
Puerto Moral, Rosal de la Frontera, Santa Ana la Real,  
Santa Olalla del Cala, Valdelarco y Zufre.

La extensión superficial de la zona descrita es, aproxima-  
damente, de 299.000 hectáreas.

Art. 2.º 1. La orientación productiva que se señala  
para la zona es la de fomentar la explotación del ganado de  
renta, de tipo extensivo y de aptitud cárnica, especialmente  
vacuno, ovino, caprino y porcino ibérico.

2. Se señala como líneas de actuación más importantes  
para el Instituto Nacional de Reforma y Desarrollo Agrario  
el fomento de la producción forrajero - prateño y de la  
construcción de cercas e instalaciones ganaderas de todo  
tipo.

Asimismo, se prestará especial apoyo a las acciones de  
mejora estructural de las explotaciones porcinas para las  
que se tenga solicitada la inscripción en el Registro Oficial,  
de acuerdo con lo que se dispone en el Real Decreto  
1132/1981, de 24 de abril (R. 1378), sobre ordenación  
sanitaria y zootécnica de las explotaciones porcinas exten-  
sivas.

Para actuaciones que recaigan sobre explotaciones de  
ganado bovino de producción de leche, se requerirá que las  
mismas figuren inscritas en el Registro Provisional estable-  
cido en virtud de lo dispuesto en el Reglamento Estructural  
de la Producción Lechera (R. 1981, 2260) y dispongan de  
posibilidad potencial para que, mediante las mejoras,  
accedan a la condición de «Granjas de Producción Leche-  
ra».

Se fomentará la conservación y mejora de encinares,  
alcornocales y castañares, así como la reestructuración y  
comercialización de las distintas variedades de frutales y la  
mejora y/o adhesamiento del olivar.

Se apoyará la iniciativa tendente al aprovechamiento y  
comercialización de las variedades autóctonas de plantas



## Provincia de Murcia

Municipio Murcia. Localidad: Murcia. Denominación: «San Vicente Ferrer. Domicilio: Carril Torre Caradora. Titular: Marceliano Trenado García.—Transformación y clasificación definitiva en Centro privado de Párvulos con una unidad y capacidad para 30 puestos escolares, constituido por un edificio situado en el Carril Torre Caradora.

31902

ORDEN de 20 de octubre de 1983 por la que se aprueba la transformación y clasificación definitiva de los Centros docentes que se citan, autorizándoles, dadas las especiales características y finalidad de los mismos, para impartir únicamente la segunda etapa de Educación General Básica.

Ilmo. Sr.: La Ley General de Educación establece, en sus disposiciones transitorias segunda y tercera, la obligación de los actuales Centros docentes de acomodarse a los nuevos niveles educativos mediante la transformación, en su caso, y la clasificación de los mismos. Dichas disposiciones transitorias han sido desarrolladas, entre otras, por las Ordenes ministeriales de 19 de junio de 1971, sobre transformación y clasificación de los actuales Centros docentes y 22 de mayo de 1978, por la que se establecen los requisitos necesarios para la transformación y clasificación de los Centros de Enseñanza;

Vistos los expedientes instruidos por los Directores de los Centros privados que se relacionan en el anexo de la presente Orden, en solicitud de transformación y clasificación;

Resultando que los mencionados expedientes fueron presentados en tiempo y forma reglamentarios en sus respectivas Direcciones Provinciales de Educación y Ciencia;

Resultando que dichas Direcciones Provinciales han elevado propuesta acerca de las referidas peticiones y la Inspección Técnica y Oficina Técnica de Construcciones han emitido asimismo sus informes;

Vistas la Ley General de Educación de 4 de agosto de 1970 («Boletín Oficial del Estado» del 8) y Ordenes ministeriales de 19 de junio de 1971 («Boletín Oficial del Estado» del 1 de julio) y 22 de mayo de 1978 («Boletín Oficial del Estado» de 2 de junio), por las que se establecen las normas y requisitos para la transformación y clasificación de los Centros docentes, la Orden ministerial de 4 de mayo de 1982 sobre régimen aplicable a Seminarios Menores Diocesanos y Religiosos de la Iglesia católica;

Considerando que los Centros que se expresan reúnen los requisitos necesarios de capacidad e instalaciones de acuerdo con informe emitido por la Dirección Técnica de Proyectos y con disposiciones vigentes en materia de transformación;

Considerando la finalidad y objetos específicos propios de los Seminarios Menores y Casas de Formación de Religiosos, Este Ministerio ha resuelto:

Aprobar la transformación y clasificación definitiva de los Centros docentes que se relacionan en el anexo de la presente Orden, autorizándoles las especiales características y finalidad de los mismos, para impartir únicamente la segunda etapa de Educación General Básica.

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento y efectos. Madrid, 20 de octubre de 1983.—P. D. (Orden de 27 de marzo 1982), el Subsecretario, José Torreblanca Prieto.

Ilmo. Sr. Director de Educación General Básica.

## ANEXO QUE SE CITA

## Provincia de Palencia

Municipio: Palencia. Localidad: Palencia. Denominación: «San Juan de Dios». Domicilio: Carretera de Monte el Viejo, sin número. Titular: Orden Hospitalaria Hermanos de San Juan de Dios. Transformación y clasificación definitiva en Centro privado de Educación General Básica con tres unidades y capacidad para 120 puestos escolares, constituido por un edificio situado en la carretera de Monte el Viejo, sin número.

## Provincia de Zamora

Municipio: Zamora. Localidad: Zamora. Denominación: «San Albano». Domicilio: Plaza de Eugenio Cuadrado, 2. Titular: Orden de la Orden de San Albano. Transformación y clasificación definitiva en Centro privado de Educación General Básica de seis unidades y capacidad para 240 puestos escolares, constituido por un edificio situado en la plaza de Eugenio Cuadrado, 2.

31903

CORRECCION de errores de la Orden de 30 de mayo de 1983 por la que se modifica el Plan de Estudios de la Facultad de Veterinaria de la Universidad Complutense de Madrid.

Advertidos errores en el texto del anexo de la mencionada Orden, remitida para su inserción y publicada en el «Boletín Oficial del Estado» número 188, de fecha 8 de agosto de 1983, se hacen las oportunas rectificaciones en el siguiente sentido:

En la página 21949, en el cuarto curso, antes de la relación de asignaturas, falta el epígrafe «Asignaturas comunes».

En la página 21950, en el mismo curso, el epígrafe «Asignaturas específicas de cada especialidad» debe sustituirse por «Asignaturas de preespecialización».

31904

RESOLUCION de 2 de noviembre de 1983, de la Real Academia de Ciencias Morales y Políticas, por la que se anuncia convocatoria para la provisión de una vacante de Académico de número.

En cumplimiento del Decreto expedido por el Ministerio de Educación Nacional, en 14 de mayo de 1961, inserto en este «Boletín Oficial del Estado» del día 23 de igual mes y año, se hace público para general conocimiento que el día 2 de noviembre de 1983 se ha declarado en esta Real Academia de Ciencias Morales y Políticas una vacante de Académico de número, en la Medalla siete, por fallecimiento del excelentísimo señor don Luis Jordana de Pozas.

Madrid, 2 de noviembre de 1983.—Por acuerdo de la Academia, el Académico Secretario, Juan Velarde Fuertes.

## MINISTERIO DE INDUSTRIA Y ENERGIA

31905

RESOLUCION de 9 de mayo de 1983, de la Dirección General de la Energía, por la que se homologa, a efectos de seguridad contra la emisión de radiaciones ionizantes, un aparato detector de humos marca «Chloride Pyrotector», modelo 70-42, a instancia de la firma «Vimpex Security Devices, Sociedad Anónima».

Visto el expediente incoado en la Dirección Provincial de este Ministerio en Madrid, a instancia de don Fernando Vigara Murillo, en representación de «Vimpex Security Devices, Sociedad Anónima», con domicilio social en Madrid, calle Avila, número 18, por el que solicita la homologación del aparato detector de humos marca «Chloride Pyrotector», modelo 70-42;

Visto el certificado expedido por el Laboratorio Central de Verificación de la Junta de Energía Nuclear con fecha 30 de enero de 1982, a efectos de seguridad contra la emisión de radiaciones ionizantes;

Visto que no se ha formulado objeción alguna por la Dirección Provincial de este Ministerio en Madrid;

Teniendo en cuenta que se cumplen los requisitos exigidos en la Orden ministerial de 20 de marzo de 1975 sobre homologación de aparatos radiactivos;

De acuerdo con el Consejo de Seguridad Nuclear,

Esta Dirección General ha resuelto:

Homologar con carácter provisional el aparato detector de humos marca «Chloride Pyrotector», modelo 70-42.

La homologación que se otorga por la presente resolución queda supeditada al cumplimiento de las siguientes condiciones:

Primera.—El aparato radiactivo objeto de la presente homologación es el fabricado por la Empresa americana «Chloride Pyrotector», modelo 70-42, con una cámara doble de ionización fabricada por «Amersham International», modelo DSC-A3, con una fuente radiactiva de Americio-241 en forma de óxido, en una matriz de oro recubierta con una capa de aleación oropalladio electrodpositada, con actividad menor de un microcurio.

Segunda.—El uso a que se destina el aparato radiactivo marca «Chloride Pyrotector», modelo 70-42, es la detección de humo mediante la ionización producida por las partículas alfa emitidas por la fuente radiactiva incorporada, siendo su aplicación inmediata la detección de incendios.

Tercera.—Cada aparato radiactivo ha de llevar troquelado o inscrito de forma indeleble y en lugar bien visible el nombre del fabricante el número de homologación y la fecha de fabricación. Asimismo llevará la señalización correspondiente a material radiactivo, según la norma UNE-23077, una inscripción que exprese la prohibición de manipulación y el nombre de la firma comercializadora autorizada.

Cuarta.—En el momento que se establezca la normativa nacional específica para detectores de humos, el aparato marca «Chloride Pyrotector», modelo 70-42, deberá ser sometido a los ensayos que determine dicha normativa, debiendo acreditarse el haberlos superado satisfactoriamente para su homologación con carácter definitivo.

Quinta.—La homologación con carácter provisional del detector de humos marca «Chloride Pyrotector», modelo 70-42, no supone que «Vimpex Security Devices, S. A.», pueda desarrollar las actividades de distribución, venta y asistencia técnica de este modelo de aparato, sin estar legalmente autorizada según establece la Ley 25/1964, sobre energía nuclear, y el Reglamento sobre instalaciones nucleares y radiactivas.

Sexta.—No se deberá vender ni instalar ningún aparato, sin que previamente se haya comprobado que la dosis de radiación a 0,1 metros de la superficie del mismo no sobrepase el valor de 0,1 milirem por hora.

Séptima.—A cada venta efectuada del aparato marca «Chloride Pyrotector», modelo 70-42, se deberá acompañar un certificado en el que se haga constar:



# MINISTERIO DE OBRAS PUBLICAS Y URBANISMO

3001

**REAL DECRETO 3398/1983, de 7 de diciembre, por el que se declara zona de atmósfera contaminada al término municipal de San Adrián de Besós (Barcelona), con los efectos y régimen especial previstos en el título III del Decreto 833/1975, de 6 de febrero.**

La degradación del ambiente atmosférico por causas de origen industrial en el área del término municipal de San Adrián de Besós, como consecuencia de la creciente industrialización y elevada concentración urbana de la zona, ha motivado que la contaminación durante determinados períodos alcance niveles críticos, lo que aconseja la adopción de urgentes medidas correctoras, compatibles con los actuales imperativos socioeconómicos.

En consecuencia, de conformidad con lo establecido en la Ley de 22 de diciembre de 1972 y cumplimentados los trámites previstos por el Decreto 833/1975 de 6 de febrero, a propuesta de la Comisión Interministerial del Medio Ambiente, formulada por el Ministro de Obras Públicas y Urbanismo, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 7 de diciembre de 1983,

## DISPONGO:

**Artículo 1.º** Se declara zona de atmósfera contaminada al término municipal de San Adrián de Besós, de conformidad con lo previsto en el artículo 5.º de la Ley 38/1972, de 22 de diciembre, área a la que serán aplicables los preceptos establecidos en la legislación vigente sobre esta materia.

**Art. 2.º** A efectos de la concesión de subvenciones u otros beneficios económicos, las inversiones realizadas en San Adrián de Besós para reducir la contaminación atmosférica tendrán carácter prioritario, de la forma prevista en la legislación vigente.

Dado en Madrid a 7 de diciembre de 1983.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Obras Públicas y Urbanismo.  
JULIAN CAMPO SAINZ DE ROZAS

# MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA

3002

**ORDEN de 30 de noviembre de 1983 por la que se aprueba la implantación del Plan de Estudios del Primer Ciclo de la Facultad de Veterinaria de la Universidad Autónoma de Barcelona.**

Ilmo. Sr.: Vista la propuesta elevada por el excelentísimo señor Rector magnífico de la Universidad Autónoma de Barcelona, relativa a la implantación del Plan de Estudios del Primer Ciclo de la Facultad de Veterinaria de dicha Universidad;

Considerando que se han cumplido las normas dictadas por este Departamento en materia de elaboración de los Planes de Estudios de las Facultades Universitarias, en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 37.1 de la Ley 14/1970, de 4 de agosto, General de Educación y Financiamento de la Reforma Educativa, y visto el informe favorable de la Junta Nacional de Universidades.

Este Ministerio ha dispuesto:

**Primero.**—Aprobar la implantación del Plan de Estudios del Primer Ciclo de la Facultad de Veterinaria de la Universidad Autónoma de Barcelona, que quedará estructurado conforme figura en el anexo de la presente Orden.

**Segundo.**—La implantación que se refiere el número anterior no supone aumento del gasto público.

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento y efectos.

Madrid, 30 de noviembre de 1983.—P. D. (Orden de 27 de marzo de 1982 «Boletín Oficial del Estado» de 3 de abril), el Director general de Enseñanza Universitaria, Emilio Lamo de Espinosa.

Ilmo. Sr. Director general de Enseñanza Universitaria

## ANEXO QUE SE CITA

Plan de Estudios del Primer Ciclo de la Facultad de Veterinaria de la Universidad Autónoma de Barcelona

|                                               | Horas semanales |           |
|-----------------------------------------------|-----------------|-----------|
|                                               | Teóricas        | Prácticas |
| <b>Primer curso</b>                           |                 |           |
| Física ... ..                                 | 3               | 2         |
| Química ... ..                                | 4               | 2         |
| Matemáticas ... ..                            | 3               | 2         |
| Biología ... ..                               | 3               | 2         |
| Anatomía y Embriología ... ..                 | 5               | 3         |
|                                               | 18              | 11        |
| <b>Segundo curso</b>                          |                 |           |
| Citología e Histología ... ..                 | 3               | 2         |
| Agricultura ... ..                            | 2               | 2         |
| Fisiología ... ..                             | 4               | 2         |
| Microbiología, Virología e Inmunología ... .. | 4               | 2         |
| Bioquímica ... ..                             | 3               | 2         |
| Bioestadística ... ..                         | 2               | 2         |
|                                               | 18              | 12        |
| <b>Tercer curso</b>                           |                 |           |
| Farmacología General ... ..                   | 4               | 2         |
| Anatomía Patológica ... ..                    | 3               | 2         |
| Patología General ... ..                      | 3               | 2         |
| Genética General ... ..                       | 3               | 2         |
| Nutrición ... ..                              | 3               | 2         |
| Etnología e Identificación ... ..             | 2               | 2         |
|                                               | 18              | 12        |

3003

**ORDEN de 16 de diciembre de 1983 por la que se concede autorización definitiva con clasificación provisional al Centro privado de Bachillerato de Madrid.**

Ilmo. Sr.: Examinado el expediente promovido por el titular que se especifica en solicitud de autorización definitiva para la apertura y funcionamiento de un Centro Privado de Bachillerato con la clasificación provisional correspondiente;

Resultando que el expediente ha sido favorablemente resuelto por la Inspección de Bachillerato del Estado, la Unidad Técnica de Construcciones y la correspondiente Dirección provincial que lo eleva con la documentación necesaria;

Vistos la Ley General de Educación de 4 de agosto de 1970 (Decreto 1855/1974, de 7 de junio «Boletín Oficial del Estado» de 10 de julio), sobre Régimen Jurídico de las autorizaciones de Centros no estatales de enseñanza; Ley Orgánica 3 de 19 de junio por la que se regula el Estatuto de Centros Escolares («Boletín Oficial del Estado» de 27 de junio de 1978); Orden ministerial de 8 de mayo de 1978 («Boletín Oficial del Estado» de 15 de mayo) reguladora de la clasificación de Centros privados de Bachillerato;

Considerando que de los informes y documentos aportados se deduce que dicho Centro reúne los requisitos mínimos legalmente establecidos para impartir el Bachillerato, tanto a profesorado instalaciones docentes y deportivas, como a instrumentación pedagógica y demás servicios complementarios adecuados.

Este Ministerio ha resuelto conceder la solicitada autorización definitiva con clasificación provisional para su apertura y proceder a la inscripción en el Registro Especial al sistema de Centros de Bachillerato:

Provincia: Madrid. Municipio: Madrid. Localidad: Madrid. Denominación: «Efesa». Domicilio: Turia, 7, y Cidacos, 1, tular: EFESA («Educación, Formación, Enseñanza, S. A.», Autorización definitiva para su apertura y clasificación provisional por dos cursos como Centro Homologado de Bachillerato con ocho unidades y capacidad para 240 puestos escolares.

Queda dicho Centro obligado al cumplimiento de la legislación vigente y a solicitar la oportuna reclasificación cuando hiciere modificarse cualquiera de los datos que señala la presente Orden para el Centro. Igualmente habrá de solicitarse la autorización necesaria para el cese o modificación de actividades de dicho Centro, que de producirse la autorización en cuanto sea imputable al titular del Centro, según se establece en la legislación vigente. Para impartir el Curso de Orientación Universitaria, mediante la oportuna autorización, no habrán de utilizarse unidades que no hayan sido previamente clasificadas para Bachillerato.



# MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA

## 3741 *ORDEN de 6 de febrero de 1985 por la que se aprueba la modificación del Plan de Estudios del segundo ciclo de la Sección de Físicas de la Facultad de Ciencias de la Universidad de Santander.*

Ilmo Sr.: Vista la propuesta formulada por el excelentísimo señor Rector Magnífico de la Universidad de Santander, relativa a la modificación del Plan de estudios del segundo ciclo de la Sección de Físicas de la Facultad de Ciencias (aprobado por Orden de 1 de octubre de 1976, «Boletín Oficial del Estado» de 15 de junio de 1977, modificado por Orden de 30 de enero de 1979, «Boletín Oficial del Estado» de 13 de marzo de 1979), dependiente de dicha universidad;

Considerando que se han cumplido las normas dictadas por este Departamento en materia de elaboración de Planes de estudios de los Centros Universitarios;

En su virtud, y de conformidad con el informe emitido por la Junta Nacional de Universidades, y con lo dispuesto en el artículo 37.1 de la Ley 14/1970, de 4 de agosto, General de Educación y Financiamiento de la Reforma Educativa,

Este Ministerio ha dispuesto:

Primero.-Aprobar la modificación del Plan de estudios del segundo ciclo de la Sección de Físicas de la Facultad de Ciencias de la Universidad de Santander, que quedará estructurado conforme figura en el anexo de la presente Orden.

Segundo.-La modificación a que se refiere el número anterior no supone aumento del gasto público.

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento y efectos.

Madrid, 6 de febrero de 1985.-P. D. (Orden de 27 de marzo de 1982, «Boletín Oficial del Estado» de 3 de marzo), el Director general de Enseñanza Universitaria, Emilio Lamo de Espinosa.

Ilmo. Sr. Director general de Enseñanza Universitaria.

### ANEXO QUE SE CITA

Plan de estudios del segundo ciclo de la Sección de Físicas, de la Facultad de Ciencias, de la Universidad de Santander

|                                                                 | Horas<br>semanales           |
|-----------------------------------------------------------------|------------------------------|
|                                                                 | Teóricas<br>más<br>prácticas |
| <b>SEGUNDO CICLO</b>                                            |                              |
| <i>Especialidad de Electrónica</i>                              |                              |
| Cuarto curso                                                    |                              |
| Electrónica Física.....                                         | 5                            |
| Electromagnetismo.....                                          | 7                            |
| Teoría de Sistemas.....                                         | 7                            |
| Teoría de Circuitos I (activos y pasivos) (cuatrimestral).....  | 5                            |
| Una asignatura a elegir entre:                                  |                              |
| Teoría de Circuitos II (activos y pasivos) (cuatrimestral)..... | 5                            |
| Mecánica Cuántica (cuatrimestral).....                          | 4                            |
| Quinto curso                                                    |                              |
| Electrónica Aplicada.....                                       | 7                            |
| Teoría de la Conmutación y Diseño Lógico.....                   | 7                            |
| Una opción a elegir entre:                                      |                              |
| Opción A                                                        |                              |
| Lenguaje de programación (cuatrimestral).....                   | 4                            |
| Sistemas de Comunicación (cuatrimestral).....                   | 4                            |
| Calculadoras (cuatrimestral).....                               | 7                            |
| Opción B                                                        |                              |
| Microondas (cuatrimestral).....                                 | 4                            |
| Sistemas de comunicación (cuatrimestral).....                   | 7                            |
| Antenas y Radar (cuatrimestral).....                            | 4                            |

## Especialidad de Física Fundamental

### Cuarto curso

|                                             |   |
|---------------------------------------------|---|
| Mecánica Cuántica.....                      | 5 |
| Mecánica Estadística I (cuatrimestral)..... | 5 |
| Mecánica Teórica (cuatrimestral).....       | 5 |

### Una asignatura a elegir entre:

|                                                     |   |
|-----------------------------------------------------|---|
| Operadores en Espacios Hilbert (cuatrimestral)..... | 5 |
| Electrónica (cuatrimestral).....                    | 6 |
| Electrodinámica Clásica (cuatrimestral).....        | 5 |

### Dos asignaturas a elegir entre:

|                                                              |   |
|--------------------------------------------------------------|---|
| Cálculo Numérico (cuatrimestral).....                        | 5 |
| Mecánica Estadística II (cuatrimestral).....                 | 5 |
| Técnicas Electrónicas Experimentales (cuatrimestral).....    | 8 |
| Radiactividad e Instrumentación Nuclear (cuatrimestral)..... | 8 |
| Programación de Calculadoras (cuatrimestral).....            | 5 |

### Quinto curso

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Física Atómica y Nuclear..... | 8 |
| Física del Estado Sólido..... | 8 |

### Dos asignaturas a elegir entre:

|                                             |   |
|---------------------------------------------|---|
| Relatividad (cuatrimestral).....            | 5 |
| Óptica Cuántica (cuatrimestral).....        | 7 |
| Física de Alta Energía (cuatrimestral)..... | 6 |
| Geofísica Aplicada (cuatrimestral).....     | 8 |
| Física del Aire (cuatrimestral).....        | 5 |

### Una asignatura a elegir entre:

|                                                      |   |
|------------------------------------------------------|---|
| Física de Reactores Nucleares (cuatrimestral).....   | 6 |
| Física y Aplicaciones del Láser (cuatrimestral)..... | 5 |
| Física Molecular (cuatrimestral).....                | 5 |

## 3742 *ORDEN de 6 de febrero de 1985 por la que se aprueba el plan de estudios de la Facultad de Veterinaria de Lugo, dependiente de la Universidad de Santiago.*

Ilmo. Sr.: Vista la propuesta formulada por el excelentísimo señor Rector magnífico de la Universidad de Santiago, relativa a la aprobación del plan de estudios de la Facultad de Veterinaria de Lugo, dependiente de dicha Universidad;

Considerando que se han cumplido las normas dictadas por este Departamento en materia de elaboración de planes de estudios de los Centros universitarios,

En su virtud, y de conformidad con el informe emitido por la Junta Nacional de Universidades y con lo dispuesto en el artículo 37.1 de la Ley 14/1970, de 4 de agosto, General de Educación y Financiamiento de la Reforma Educativa,

Este Ministerio ha dispuesto aprobar el plan de estudios de la Facultad de Veterinaria de Lugo, dependiente de la Universidad de Santiago, que quedará estructurado conforme figura en el anexo de la presente Orden.

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento y efectos.

Madrid, 6 de febrero de 1985.-P. D. (Orden de 27 de marzo de 1982), el Director general de Enseñanza Universitaria, Emilio Lamo de Espinosa.

Ilmo. Sr. Director general de Enseñanza Universitaria.

### ANEXO QUE SE CITA

Plan de estudios de la Facultad de Veterinaria de Lugo, dependiente de la Universidad de Santiago

|                                            | Horas<br>semanales |
|--------------------------------------------|--------------------|
| <b>PRIMER CICLO</b>                        |                    |
| <i>Primer curso</i>                        |                    |
| Matemáticas (Biometría y Estadística)..... | 4                  |
| Física.....                                | 4                  |



|                                           | Horas<br>semanales |
|-------------------------------------------|--------------------|
| Química.....                              | 5                  |
| Biología (Zoología y Botánica).....       | 6                  |
| Anatomía y Embriología Veterinaria I..... | 6                  |

*Segundo curso*

|                                                             |   |
|-------------------------------------------------------------|---|
| Citología e Histología Veterinaria.....                     | 4 |
| Microbiología (Bacteriología, Inmunología y Virología)..... | 6 |
| Bioquímica.....                                             | 4 |
| Fisiología animal.....                                      | 5 |
| Genética.....                                               | 3 |
| Anatomía y Embriología Veterinaria II.....                  | 3 |

*Tercer curso*

|                                                                        |   |
|------------------------------------------------------------------------|---|
| Farmacología y Terapéutica.....                                        | 4 |
| Anatomía Patológica Veterinaria.....                                   | 7 |
| Etnología e Identificación.....                                        | 3 |
| Nutrición y Alimentación Animal.....                                   | 4 |
| Agricultura y Prácticas.....                                           | 3 |
| Patología general (Nosología, Fisiopatología y Prope-<br>déutica)..... | 4 |

## SEGUNDO CICLO

*Cuarto curso*

|                                                |   |
|------------------------------------------------|---|
| Producciones Animales.....                     | 5 |
| Tecnología de los Alimentos.....               | 4 |
| Parasitología y Enfermedades Parasitarias..... | 5 |
| Patología Infecciosa y Epizootología.....      | 5 |
| Patología Quirúrgica y Cirugía.....            | 6 |

*Quinto curso*

|                                                                               |   |
|-------------------------------------------------------------------------------|---|
| Higiene e Inspección de Alimentos.....                                        | 7 |
| Toxicología y Veterinaria Legal.....                                          | 4 |
| Economía Agraria.....                                                         | 4 |
| Patología Médica.....                                                         | 5 |
| Obstetricia, Patología de la Reproducción e Insemina-<br>ción Artificial..... | 5 |

## MINISTERIO DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL

3743

**RESOLUCION de 31 de enero de 1985, de la Dirección General de Trabajo, por la que se dispone la publicación de los acuerdos adoptados por la Comisión Negociadora del Convenio Colectivo del B/O «Cornide de Saavedra» y sus tripulantes.**

Vistos los acuerdos de la Comisión Deliberadora del Convenio Colectivo del B/O «Cornide de Saavedra» y sus tripulantes, recogidos en el acta suscrita el día 24 de septiembre de 1984 entre la Secretaría General de Pesca Marítima y los tripulantes del B/O «Cornide de Saavedra», de la prórroga del Convenio Colectivo de 1983 para el año 1984, reparto del incremento de la masa salarial para el ejercicio de 1984 y jornada laboral y vacaciones, recibido en este Centro directivo con fecha 20 de noviembre de 1984;

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 90, 2 y 3, de la Ley 8/1980, de 10 de marzo, que aprobó el Estatuto de los Trabajadores, y en el artículo 2.º b), del Real Decreto 1040/1981, de 22 de mayo, sobre registro y depósito de Convenios Colectivos de trabajo,

Esta Dirección General acuerda:

1. Ordenar la inscripción de los acuerdos en el Registro de Convenios de esta Dirección General.
2. Remitir el texto original de los mismos al Instituto de Mediación, Arbitraje y Conciliación (IMAC).
3. Disponer su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Notifíquese este acuerdo a la Comisión Negociadora.

Madrid, 31 de enero de 1985.—El Director general, Francisco José García Zapata.

Comisión Negociadora del Convenio Colectivo del B/O «Cornide de Saavedra» y sus tripulantes.

### Acuerdos adoptados por la Comisión Negociadora del Convenio Colectivo del B/O «Cornide de Saavedra» y sus tripulantes

Prorrogar el Convenio Colectivo de 1983 para el año 1984.  
Reparto del incremento de la masa salarial para el ejercicio de 1984.

Jornada laboral y vacaciones.

Abierta la sesión y a los efectos prevenidos en los artículos 5.º y 9.º del Convenio Colectivo de Empresa, se acuerda:

1. Prorrogar la vigencia del mismo hasta el 31 de diciembre de 1984.

2. Que el incremento del 6,5 por 100 establecido por la Ley Presupuestaria para el crecimiento de la masa salarial en el ejercicio de 1984 se distribuya porcentualmente en el salario y complementos establecidos en el Convenio para todas las categorías, con efectos a partir de enero de 1984; asimismo, se incrementarán en la misma proporción las cantidades establecidas en el anexo II, relativo a horas extraordinarias.

3. Las vacaciones anuales establecidas en el artículo 16 del Convenio, por aplicación del régimen de jornada laboral de cuarenta horas semanales establecido en el Real Decreto 2001/1983, de 28 de julio, serán de ciento cuarenta días para el personal que haya permanecido más de doscientos cincuenta días enrolado por cada año natural.

3744

**RESOLUCION de 6 de febrero de 1985, de la Dirección General de Trabajo, por la que se dispone la publicación de la revisión salarial del I Convenio Colectivo de la Empresa «Compañía Publicitaria de Exclusivas Telefónicas, S. A.» (CETESA), de ámbito nacional.**

Visto el texto de la revisión salarial del I Convenio Colectivo de la Empresa «Compañía Publicitaria de Exclusivas Telefónicas, Sociedad Anónima» (CETESA), de ámbito nacional, texto publicado en el «Boletín Oficial del Estado» de 1 de agosto de 1984, acordado por la Comisión Paritaria de Seguimiento, Aplicación e Interpretación del citado Convenio, en su reunión del día 2 de enero de 1985, recibido en este Centro directivo el día 1 de febrero de 1985, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 90.2 y 3 de la Ley 8/1980, de 10 de marzo, del Estatuto de los Trabajadores, y artículo 2 y concordantes del Real Decreto 1040/1981, de 22 de mayo, sobre Registro y Depósito de Convenios Colectivos de Trabajo,

Esta Dirección General de Trabajo acuerda:

Primero.—Ordenar su inscripción en el Registro de Convenios de esta Dirección General.

Segundo.—Remitir el texto de la misma al Instituto de Mediación, Arbitraje y Conciliación.

Tercero.—Disponer su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Madrid, 6 de febrero de 1985.—El Director general, Francisco José García Zapata.

### ACTA DE LA REUNION DE LA COMISION PARITARIA DE SEGUIMIENTO, APLICACION E INTERPRETACION DEL PRIMER CONVENIO COLECTIVO DE CETESA

En Madrid, a las diez horas del día 2 de enero de 1985, se reúne en la avenida del Brasil, número 17, la Comisión Paritaria de Seguimiento, Aplicación e Interpretación del primer Convenio Colectivo de CETESA.

Asisten todos los miembros, a saber:

Por la parte empresarial:

Doña María Luisa de Aguinaga García.  
Don Juan L. Garrido-Lestache Burdiel.

Por la parte social:

Don Juan C. Requena de Amorela.  
Don Vicente Valdés Santamaría.

Como Secretario:

Don Julián V. Millán Millán.

El primer punto que se trata es la revisión salarial, dando así cumplimiento al punto cuatro del acuerdo económico del Convenio Colectivo, aprobándose por unanimidad el incremento de la masa salarial utilizada en la negociación del primer Convenio Colectivo de CETESA en un 0,4 por 100. Como quiera que el resultado de la aplicación de este porcentaje se decide unánimemente distribuirlo de forma lineal entre todos los trabajadores de la Empresa, se infiere que la tabla salarial que figura como ane-



**2344** Orden 11 junio 1986 (M.º Educ. y Ciencia). FACULTAD DE CIENCIAS. Modifica Plan de estudios de segundo ciclo (Sección de Matemáticas) de la de la Universidad Autónoma de Madrid.

Dispone aprobar la modificación del plan de estudios de segundo ciclo de la Facultad de Ciencias (División de Matemáticas) de la Universidad Autónoma de Madrid que queda estructurado en la forma que se indica en el anexo, sin que ello suponga incremento del gasto público.

**ANEXO QUE SE CITA**

Plan de estudios de segundo ciclo de la Facultad de Ciencias (Sección Matemáticas) de la Universidad Autónoma de Madrid

|                                                                                                                                                             | Número de horas semanales |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| <b>CUARTO CURSO</b>                                                                                                                                         |                           |
| Se compone de las siguientes asignaturas cuatrimestrales de las cuales el alumno deberá cursar obligatoriamente las 400 y elegirá 5 de entre las restantes: |                           |
| 400 Análisis (Variable Real) . . . . .                                                                                                                      | 5                         |
| 410 Geometría III . . . . .                                                                                                                                 | 5                         |
| 420 Probabilidad II . . . . .                                                                                                                               | 5                         |
| 430 Cálculo Numérico II . . . . .                                                                                                                           | 5                         |
| 440 Topología II . . . . .                                                                                                                                  | 5                         |
| 450 Análisis Funcional . . . . .                                                                                                                            | 5                         |
| 460 Variable compleja . . . . .                                                                                                                             | 5                         |
| 470 Inferencia estadística . . . . .                                                                                                                        | 5                         |
| 480 Álgebra III . . . . .                                                                                                                                   | 5                         |
| 490 Teoría de Números . . . . .                                                                                                                             | 5                         |

**QUINTO CURSO**

Seis asignaturas optativas cuatrimestrales a elegir entre:

|                                                    |   |
|----------------------------------------------------|---|
| 500 Ecuaciones en Derivadas Parciales II . . . . . | 5 |
| 510 Ampliación de Geometría . . . . .              | 5 |
| 520 Procesos estocásticos . . . . .                | 5 |
| 530 Ampliación de cálculo numérico . . . . .       | 5 |
| 540 Ampliación de Análisis . . . . .               | 5 |
| 550 Mecánica . . . . .                             | 5 |
| 560 Teoría de la decisión . . . . .                | 5 |
| 570 Seminario . . . . .                            | 5 |

También podrán elegirse las asignaturas de la serie 400 no cursadas antes.

Prerrequisitos que deberá tener en cuenta el alumno para realizar la optatividad en Quinto Curso:

Para cursar la número 500 deberá haberse cursado previamente la número 450.

Para cursar la número 510 deberá haberse cursado previamente la número 410.

Para cursar la número 520 deberá haberse cursado previamente la número 420.

Para cursar la número 530 deberá haberse cursado previamente la número 430.

Para cursar la número 540 deberá haberse cursado previamente la número 450.

Para cursar la número 550 deberá haberse cursado previamente la número 500.

Para cursar la número 560 deberá haberse cursado previamente la número 470.

4634

**2345** Orden 11 junio 1986 (M.º Educ. y Ciencia). FACULTAD DE VETERINARIA. Modifica plan de estudios de primer ciclo de la de la Universidad de Murcia.

Dispone aprobar la modificación del plan de estudios de primer ciclo de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Murcia que quedará estructurado en la forma que se indica en el anexo, sin que ello suponga incremento del gasto público.

**ANEXO**

Plan de estudios de primer ciclo de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Murcia

|                                                             | Horas semanales |          |
|-------------------------------------------------------------|-----------------|----------|
|                                                             | Teoría          | Práctica |
| <b>Curso Primero</b>                                        |                 |          |
| Biología (Botánica y Zoología) . . . . .                    | 4               | 2        |
| Matemáticas y Bioestadística . . . . .                      | 4               | 2        |
| Física Aplicada . . . . .                                   | 3               | 2        |
| Anatomía y Embriología I . . . . .                          | 4               | 3        |
| Química Aplicada . . . . .                                  | 3               | 2        |
| <b>Curso Segundo</b>                                        |                 |          |
| Citología e Histología . . . . .                            | 3               | 2        |
| Bioquímica . . . . .                                        | 4               | 2        |
| Microbiología e Inmunología . . . . .                       | 4               | 2        |
| Fisiología Animal . . . . .                                 | 4               | 2        |
| Anatomía II y Anatomía Aplicada . . . . .                   | 2               | 2        |
| Etnología . . . . .                                         | 2               | 1        |
| <b>Curso Tercero</b>                                        |                 |          |
| Genética y Mejora Animal . . . . .                          | 4               | 2        |
| Patología General y Propedéutica . . . . .                  | 4               | 3        |
| Anatomía Patológica General y Especial . . . . .            | 4               | 3        |
| Farmacología y Terapéutica . . . . .                        | 4               | 2        |
| Agricultura, Prácticas y Conservación de Forrajes . . . . . | 2               | 2        |

**2346** Resolución 9 junio 1986 (Secretaría Gral. Técnica M.º Cultura). BIBLIOTECAS. Convenio entre el Ministerio de Cultura y la Comunidad Autónoma de Castilla y León, sobre gestión de las de titularidad estatal.

En la ciudad de Madrid, a 5 de junio de 1986, se reúnen los excelentísimos señores Ministro de Cultura y Consejero de Educación y Cultura de la Comunidad Autónoma de Castilla y León, al efecto de proceder a la firma del Convenio de gestión de Bibliotecas de titularidad estatal existentes en el ámbito territorial de dicha Comunidad Autónoma;

Considerando que el Estatuto de Autonomía de la Comunidad Autónoma de Castilla y León (R. 1983, 405), reconoce a la misma en su artículo 28.6 competencia en materia de Cultura, y que el Real Decreto 3019/1983, de 21 de septiembre (R. 1983, 2669 y R. 1984, 749), sobre traspaso de funciones y servicios del Estado a la Comunidad Autónoma de Castilla y León en materia de Cultura preveía en su anexo I, letra B, artículo 1, apartado e), que mediante Convenio entre el Ministerio de Cultura y la Comunidad Autónoma se establecerían los términos de los derechos y obligaciones de ambas partes en materia de gestión de Bibliotecas de titularidad estatal;

Considerando el convenio suscrito entre el Ministerio de Cultura y la Comunidad Autónoma de Castilla y León, sobre el contenido de las bibliotecas de titularidad estatal;

Los abajo firmantes, en nombre de la Comunidad Autónoma de Castilla y León, han acordado lo siguiente:

1.1. El presente convenio se suscribe entre el Ministerio de Cultura y la Comunidad Autónoma de Castilla y León.

1.2. La gestión de las bibliotecas de titularidad estatal se realizará de acuerdo con lo dispuesto en la Ley 30/1985, de 2 de agosto, sobre el régimen de las Administraciones Públicas, en todo lo que no sea incompatible con lo establecido en este convenio.

2.1. El Estado, a través del Ministerio de Cultura, se compromete a garantizar la conservación y el mantenimiento de las bibliotecas de titularidad estatal.

2.2.1. Los libros de las bibliotecas de titularidad estatal que estén en posesión de la Comunidad Autónoma de Castilla y León, serán considerados como bienes de dominio público de la Comunidad Autónoma de Castilla y León.

2.2.2. Las bibliotecas de titularidad estatal que estén en posesión de la Comunidad Autónoma de Castilla y León, serán consideradas como bienes de dominio público de la Comunidad Autónoma de Castilla y León.

2.2.3. La Comunidad Autónoma de Castilla y León, a través del Ministerio de Cultura, se compromete a garantizar la conservación y el mantenimiento de las bibliotecas de titularidad estatal.

2.2.4. La Comunidad Autónoma de Castilla y León, a través del Ministerio de Cultura, se compromete a garantizar la conservación y el mantenimiento de las bibliotecas de titularidad estatal.

2.3. Sin perjuicio de lo establecido en el artículo 28.6 del Estatuto de Autonomía de la Comunidad Autónoma de Castilla y León, la Comunidad Autónoma de Castilla y León, a través del Ministerio de Cultura, se compromete a garantizar la conservación y el mantenimiento de las bibliotecas de titularidad estatal.

2.4. La Comunidad Autónoma de Castilla y León, a través del Ministerio de Cultura, se compromete a garantizar la conservación y el mantenimiento de las bibliotecas de titularidad estatal.

2.5. Cualquiera que sea el titular de las bibliotecas de titularidad estatal, deberá garantizar la conservación y el mantenimiento de las bibliotecas de titularidad estatal.

2.6. La Comunidad Autónoma de Castilla y León, a través del Ministerio de Cultura, se compromete a garantizar la conservación y el mantenimiento de las bibliotecas de titularidad estatal.



| Disciplinas                                       | Duración periodo lectivo | Horas semanales |           |
|---------------------------------------------------|--------------------------|-----------------|-----------|
|                                                   |                          | Teoría          | Prácticas |
| <i>Quinto curso</i>                               |                          |                 |           |
| Relaciones Laborales .....                        | Cuatrimestral ..         | 3               | 1         |
| Dirección Financiera .....                        | Anual .....              | 3               |           |
| Política de Empresa .....                         | Anual .....              | 3               |           |
| Informática de Gestión II .....                   | Anual .....              | 2               |           |
| Comercialización .....                            | Anual .....              | 3               |           |
| Teoría y Política del Crecimiento Económico ..... | Cuatrimestral ..         | 5               |           |
| Sistemas Socioeconómicos .....                    | Cuatrimestral ..         | 3               |           |
| Teoría de la Decisión .....                       | Cuatrimestral ..         | 4               |           |

## ASIGNATURAS OPTATIVAS

Periodo Lectivo: Cuatrimestral.

Horas semanales: 3.

Deontología Empresarial.

Antropología II.

Comunidades Europeas.

Auditoría Contable.

Gestión Presupuestaria en Entidades Públicas.

Gestión Bursátil.

Contratos Internacionales.

Comercio Exterior.

Modelo Estratégico de Simulación de la Gestión.

Tratamiento de Textos.

El empleo de la hoja electrónica en la gestión empresarial.

Observaciones generales:

1. En quinto curso, además de las trocales, se cursarán dos asignaturas a elegir de entre las optativas; con ello resulta una carga horaria semanal total para este curso de veintitres horas semanales entre teoría y prácticas.

2. La Facultad durante el curso académico organiza conferencias, seminarios y clases prácticas con objeto de que los alumnos puedan completar su formación en áreas de su interés. La asistencia no es obligatoria y no consta en el expediente académico.

3. Todos los alumnos deben examinarse y aprobar las asignaturas Inglés I y II. Aquellos que no hayan estudiado inglés en BUP y COU deberán cursarlas obligatoriamente.

4. Los alumnos que finalicen los estudios correspondientes al segundo ciclo realizarán, a efectos de reconocimiento civil de sus estudios de Licenciatura, ante un Tribunal Mixto, las pruebas de conjunto a que se refiere el artículo sexto del Convenio entre la Santa Sede y el Gobierno español de 5 de abril de 1962 y regulada por el Decreto 594/1964, de 5 de marzo.

## 28365 ORDEN de 25 de septiembre de 1986 por la que se modifica el plan de estudios aprobado por Orden de 5 de mayo de 1978 de la Sección de Filosofía de la Facultad de Filosofía y Ciencias de la Educación de la Universidad de Valencia.

Vista la solicitud del Rectorado de la Universidad de Valencia en orden a la modificación del plan de estudios de segundo ciclo de la Sección de Filosofía de la Facultad de Filosofía y Ciencias de la Educación de dicha Universidad;

Considerando que se han cumplido las normas dictadas por este Departamento en materia de elaboración de planes de estudios de los Centros universitarios y que esta modificación fue aprobada por la Junta de Gobierno de la Universidad en fecha 12 de julio de 1985;

En su virtud y de conformidad con el informe emitido por el Consejo de Universidades y con lo dispuesto en el artículo 37.1 de la Ley 14/1970, de 4 de agosto,

Este Ministerio ha dispuesto modificar el plan de estudios aprobado por Orden de 5 de mayo de 1978 («Boletín Oficial del Estado» de 1 de agosto) de la Sección de Filosofía de la Facultad de Filosofía y Ciencias de la Educación de la Universidad de Valencia, en el sentido de que la asignatura complementaria de cuarto curso que figura con el nombre de «Epistemología de las Ciencias Sociales» pase a denominarse «Filosofía Política» y la asignatura complementaria de quinto «Sociología de la Ciencia», pase a denominarse «Ética (problemas actuales)».

Lo que digo a V. I. para su conocimiento y efectos.

Madrid, 25 de septiembre de 1986.-P. D. (Orden de 27 de marzo de 1982), el Director general de Enseñanza Universitaria, Alfredo Pérez Rubalcaba.

Ilmo. Sr. Director general de Enseñanza Universitaria.

## 28366

ORDEN de 25 de septiembre de 1986 por la que se aprueba la modificación del plan de estudios de primer ciclo, aprobado por Orden de 30 de noviembre de 1983, y el del segundo ciclo de la Facultad de Veterinaria de la Universidad Autónoma de Barcelona.

Vista la solicitud del Rectorado de la Universidad Autónoma de Barcelona de modificación parcial del plan de estudios de primer ciclo de la Facultad de Veterinaria, aprobado por Orden de 30 de noviembre de 1983 («Boletín Oficial del Estado» de 4 de febrero de 1984), y aprobación del plan de estudios de segundo ciclo de la misma Facultad;

Considerando que se han cumplido las normas dictadas por este Departamento en materia de elaboración de planes de estudios de los Centros Universitarios y que estos planes han sido aprobados por la Junta de Gobierno de la Universidad en fecha 13 de marzo de 1985;

En su virtud, y de conformidad con el informe emitido por el Consejo de Universidades y con lo dispuesto en el artículo 37.1 de la Ley 14/1970, de 4 de agosto,

Este Ministerio ha dispuesto aprobar la modificación del plan de estudios de primer ciclo, aprobado por Orden de 30 de noviembre de 1983 («Boletín Oficial del Estado» de 4 de febrero de 1984), y el del segundo ciclo de la Facultad de Veterinaria de la Universidad Autónoma de Barcelona que quedarán estructurados conforme al anexo a la presente Orden y reconocidos los estudios realizados conforme a los mismos.

Lo que digo a V. I. para su conocimiento y efectos.

Madrid, 25 de septiembre de 1986.-P. D. (Orden de 27 de marzo de 1982), el Director general de Enseñanza Universitaria, Alfredo Pérez Rubalcaba.

Ilmo. Sr. Director general de Enseñanza Universitaria.

## ANEXO QUE SE CITA

### Plan de estudios de primero y segundo ciclo de la Facultad de Veterinaria de la Universidad Autónoma de Barcelona

|                                                                                            | Horas semanales |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------|
|                                                                                            | Teóricas        | Prácticas |
| <b>PRIMER CICLO</b>                                                                        |                 |           |
| <i>Primer curso</i>                                                                        |                 |           |
| Anatomía I .....                                                                           | 3               | 4,5       |
| Biología .....                                                                             | 3               | 2         |
| Matemáticas (Estadística y Biometría) .....                                                | 3               | 3         |
| Física .....                                                                               | 3               | 2         |
| Química .....                                                                              | 3               | 2         |
| <i>Segundo curso</i>                                                                       |                 |           |
| Agricultura .....                                                                          | 2               | 2         |
| Anatomía II .....                                                                          | 2               | 2         |
| Bioquímica .....                                                                           | 3               | 2         |
| Fisiología Animal .....                                                                    | 4               | 2         |
| Histología .....                                                                           | 3               | 2         |
| Microbiología e Inmunología .....                                                          | 4               | 2         |
| <i>Tercer curso</i>                                                                        |                 |           |
| Anatomía Patológica .....                                                                  | 3               | 2         |
| Farmacología .....                                                                         | 3               | 2         |
| Producción Animal .....                                                                    | 3               | 2         |
| Genética .....                                                                             | 3               | 2         |
| Nutrición y Alimentación Animal .....                                                      | 3               | 2         |
| Patología General y Propedéutica .....                                                     | 3               | 3         |
| <b>SEGUNDO CICLO</b>                                                                       |                 |           |
| <i>Cuarto curso</i>                                                                        |                 |           |
| Cirugía y Patología Quirúrgica (con Anestesiología y Radiología) .....                     | 2               | 2         |
| Parasitología y Enfermedades Parasitarias .....                                            | 3               | 2         |
| Patología Infecciosa y Epizootiología .....                                                | 4               | 2         |
| Patología Médica y de la Nutrición .....                                                   | 3               | 2         |
| Tres asignaturas de orientación (anuales o las correspondientes si fueran cuatrimestrales) |                 |           |



|                                                                                                     | Horas semanales |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------|
|                                                                                                     | Teóricas        | Prácticas |
| <i>Asignaturas de orientación</i>                                                                   |                 |           |
| Biometría Aplicada (cuatrimestral)....                                                              | 3               | 2         |
| Bioquímica Clínica (cuatrimestral)....                                                              | 3               | 2         |
| Anatomía Patológica Sistemática.....                                                                | 3               | 2         |
| Bioquímica y Análisis de los Alimentos..                                                            | 3               | 2         |
| Genética Cuantitativa y Mejora Animal..                                                             | 3               | 2         |
| Inmunología Clínica e Inmunodiagnós-<br>tico (cuatrimestral).....                                   | 3               | 2         |
| Micología (cuatrimestral).....                                                                      | 3               | 2         |
| Microbiología de los Alimentos.....                                                                 | 3               | 2         |
| Producción Bovina (cuatrimestral).....                                                              | 3               | 2         |
| Producción Porcina (cuatrimestral).....                                                             | 3               | 2         |
| Producción y Conservación de Forrajes<br>(cuatrimestral).....                                       | 3               | 2         |
| Tecnología de los Alimentos.....                                                                    | 3               | 2         |
| Tecnología de la Fabricación de Piensos<br>Compuestos (cuatrimestral).....                          | 3               | 2         |
| <i>Quinto curso</i>                                                                                 |                 |           |
| Higiene e Inspección de los Alimentos                                                               | 3               | 2         |
| Tecnología y Patología de la Reproduc-<br>ción.....                                                 | 4               | 2         |
| Toxicología (cuatrimestral).....                                                                    | 2               | 2         |
| Deontología y Veterinaria Legal (cuatri-<br>mestral).....                                           | 2               | 2         |
| Tres asignaturas de orientación (anuales<br>o las correspondientes si fueran cua-<br>trimestrales). |                 |           |
| <i>Asignaturas de orientación</i>                                                                   |                 |           |
| Acuicultura.....                                                                                    | 3               | 2         |
| Ciencia y Tecnología de la Carne.....                                                               | 3               | 2         |
| Ciencia y Tecnología de la Leche y sus<br>Derivados.....                                            | 3               | 2         |
| Ciencia y Tecnología del Pescado (cua-<br>trimestral).....                                          | 3               | 2         |
| Cirugía Clínica y Rehabilitación.....                                                               | 3               | 2         |
| Economía Agraria.....                                                                               | 3               | 2         |
| Epidemiología y Saneamiento Ganadero..                                                              | 3               | 2         |
| Etología y Protección Animal (cuatri-<br>mestral).....                                              | 3               | 2         |
| Dermatología (cuatrimestral).....                                                                   | 3               | 2         |
| Diseño y Planificación de Explotaciones<br>Ganaderas (cuatrimestral).....                           | 3               | 2         |
| Producción Ovina y Caprina (cuatri-<br>mestral).....                                                | 3               | 2         |
| Producción de Aves (cuatrimestral)....                                                              | 3               | 2         |
| Producción de Conejos y Otras Especies<br>(cuatrimestral).....                                      | 3               | 2         |
| Terapéutica (cuatrimestral).....                                                                    | 3               | 2         |
| Virología Aplicada (cuatrimestral).....                                                             | 3               | 2         |
| Programación Lineal (cuatrimestral)....                                                             | 3               | 2         |
| Patología Clínica (cuatrimestral).....                                                              | 3               | 2         |

**28367** *ORDEN de 1 de octubre de 1986 por la que se autoriza al Centro privado de Formación Profesional «Miguel de Cervantes», de Palencia, ampliación de enseñanzas de Segundo Grado de Formación Profesional.*

Visto el expediente promovido por doña Josefa Domingo Bastardo, en su condición de titular del Centro privado de Formación Profesional denominado «Miguel de Cervantes», sito en Palencia, en solicitud de ampliación de enseñanzas de Segundo Grado de Formación Profesional, Rama Peluquería y Estética;

Resultando que el expediente ha sido tramitado reglamentariamente, y sobre el mismo han recaído informes favorables de la Inspección Técnica de Educación y de la Dirección Provincial del Departamento en Palencia;

Resultando que el Centro «Miguel de Cervantes» fue clasificado como Centro de primero y segundo grado homologado por Orden de 30 de julio de 1981;

Vistos la Ley Orgánica 8/1985, de 3 de julio, Reguladora del Derecho a la Educación; el Decreto 1855/1974, de 7 de junio («Boletín Oficial del Estado» de 10 de julio), sobre régimen jurídico de las autorizaciones de Centros no estatales de enseñanza; el Decreto 707/1976, de 5 de marzo («Boletín Oficial del Estado» de 12 de abril), sobre Ordenación de la Formación Profesional; la Ley de Procedimiento Administrativo, y demás disposiciones aplicables a la Formación Profesional;

Considerando que el Centro reúne los requisitos exigidos por la legislación vigente en esta materia;

Considerando que la ampliación solicitada resolverá la necesidad de puestos escolares en este nivel educativo existente en la ubicación del Centro, máxime teniendo en cuenta que dicho Centro imparte el primer grado, Rama Peluquería y Estética, con lo que los alumnos podrán completar sus estudios en el Centro,

Este Ministerio ha dispuesto:

Autorizar al Centro «Miguel de Cervantes», de Palencia, la ampliación de las enseñanzas de segundo grado, correspondientes a la Rama de Peluquería y Estética, Especialidad Peluquería, a partir del curso 1986-87, sin que dicha ampliación suponga aumento de los 750 puestos escolares autorizados.

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento y efectos.

Madrid, 1 de octubre de 1986.-P. D. (Orden de 23 de julio de 1985), el Secretario general de Educación, Alfredo Pérez Rubalcaba.

Ilmo. Sr. Director general de Enseñanzas Medias.

**28368** *ORDEN de 3 de octubre de 1986 por la que se autoriza la supresión de enseñanzas al Centro privado de Formación Profesional «Salesianos Nuestra Señora del Pilar», de Zaragoza.*

Ilmo. Sr.: Visto el expediente promovido por don Mario Rubio García, en su condición de representante legal de la Congregación Salesiana, titular del Centro privado de Formación Profesional denominado «Salesianos Nuestra Señora del Pilar», sito en Zaragoza, calle María Auxiliadora, número 57, mediante el que solicita supresión de enseñanzas de Primero y Segundo Grado;

Resultando que el expediente ha sido tramitado reglamentariamente y sobre el mismo han recaído informes favorables de la Inspección Técnica de Educación y de la Dirección Provincial del Departamento en Zaragoza;

Resultando que por Orden de fecha 10 de noviembre de 1975 se concede al citado Centro la transformación y clasificación definitiva como centro de Primero y Segundo Grado homologado;

Vistos la Ley Orgánica 8/1985, de 3 de julio, Reguladora del Derecho a la Educación; el Decreto 1855/1974, de 7 de junio («Boletín Oficial del Estado» del 10 de julio), sobre Régimen Jurídico de las Autorizaciones de Centros no Estatales de Enseñanza; el Decreto 707/1976, de 5 de marzo («Boletín Oficial del Estado» de 12 de abril), sobre ordenación de la Formación Profesional; la Ley de Procedimiento Administrativo y demás disposiciones aplicables;

Considerando que a la vista de los informes obrantes en el expediente, y según lo estipulado en el artículo 18 del Decreto 1855/1974, las necesidades de puestos escolares en la zona donde se encuentra el Centro «Salesianos Nuestra Señora del Pilar» están perfectamente cubiertas, sin que la supresión de las enseñanzas que se solicitan suponga menoscabo del interés público,

Este Ministerio ha dispuesto:

Conceder la supresión de enseñanzas con efectos del actual curso 1986-1987, de las siguientes enseñanzas:

Formación Profesional de Primer Grado, ramas Delineación, Administrativa y Comercial y Química, profesiones Delineantes, Administrativa y Secretariado, Operador de Planta y Operador de Laboratorio.

Curso de Enseñanzas Complementarias para el acceso de Primero a Segundo Grado:

Formación Profesional de Segundo Grado, ramas Electricidad y Electrónica, y Metal; especialidades de Instrumentación y Control y Automatismos, Neumáticos y Oleohidráulicos.

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento y efectos.

Madrid, 3 de octubre de 1986.-P. D. (Orden de 23 de julio de 1985), el Secretario general de Educación, Alfredo Pérez Rubalcaba.

Ilmo. Sr. Director general de Enseñanzas Medias.

**28369** *ORDEN de 3 de octubre de 1986 por la que se autoriza supresión de enseñanzas al Centro privado de Formación Profesional «Escuela Profesional Salesiana», de La Almunia de Doña Godina (Zaragoza).*

Ilmo. Sr.: Visto el expediente incoado a instancia de don Fernando Ría García, en su condición de representante legal de la Congregación Salesiana, titular del Centro privado de Formación Profesional denominado «Escuela Profesional Salesiana», sito en



En las especialidades y cursos en que figuren asignaturas optativas, dichas asignaturas podrán ser elegidas libremente por el alumno. Además de estas asignaturas electivas recomendadas, el alumno puede considerar como optativa cualquier otra asignatura de otra especialidad, con el visto bueno del Departamento homónimo a la orientación en que esté matriculado.

**31599 ACUERDO de 13 de octubre de 1986, del Consejo de Universidades, por el que se homologa el plan de estudios de la Facultad de Veterinaria de Cáceres, dependiente de la Universidad de Extremadura.**

Excmo. Sr.: Visto el plan de estudios del segundo ciclo de la Facultad de Veterinaria de Cáceres, conducente a la obtención del título oficial de Licenciado en Veterinaria, remitido por el Rectorado de la Universidad de Extremadura para su homologación por este Consejo de Universidades, y de conformidad con lo dispuesto en los artículos 24, apartado 4, b), y 29 de la Ley Orgánica 11/1983, de 25 de agosto, de Reforma Universitaria,

Este Consejo de Universidades, con fecha 28 de abril de 1986, ha resuelto:

Primero.—Homologar el plan de estudios, aprobado con fecha 27 de noviembre de 1985 por la Universidad de Extremadura, para la Facultad de Veterinaria de Cáceres, conducente a la obtención del título oficial de Licenciado en Veterinaria.

Segundo.—El plan de estudios al que se refiere la presente Resolución quedará estructurado conforme figura en el anexo de la misma.

Lo que comunico a V. M. E. para su conocimiento y efectos. Madrid, 13 de octubre de 1986.—El Secretario general del Consejo de Universidades, Emilio Lamo de Espinosa.

Excmo. Sr. Rector magnífico de la Universidad de Extremadura.

**ANEXO QUE SE CITA**

Plan de estudios del segundo ciclo de la Facultad de Veterinaria de Cáceres, dependiente de la Universidad de Extremadura

|                                                | Horas<br>teóricas |
|------------------------------------------------|-------------------|
| <b>Cuarto curso</b>                            |                   |
| Nutrición y Alimentación Animal .....          | 3                 |
| Tecnología y Bioquímica de los Alimentos ..... | 3                 |
| Enfermedades parasitarias .....                | 3                 |
| Patología Médica .....                         | 3                 |
| Patología Quirúrgica y Cirugía .....           | 3                 |
| <b>Quinto curso</b>                            |                   |
| Producción Animal .....                        | 3                 |
| Higiene e Inspección de los Alimentos .....    | 3                 |
| Enfermedades infecciosas .....                 | 4                 |
| Toxicología y Veterinaria legal .....          | 2                 |
| Reproducción Animal y Obstetricia .....        | 2                 |

De las asignaturas que a continuación se relacionan, y que estructuran la «Introducción a cada especialidad», habrá que escoger dos obligatorias, para cursarlas con las comunes anteriormente citadas.

**MEDICINA Y SANIDAD**

|                                                        |   |
|--------------------------------------------------------|---|
| <b>Cuarto curso</b>                                    |   |
| Anatomía aplicada (con Radiología) (cuatrimestral) ..  | 4 |
| Microcirugía y Cirugía experimental (cuatrimestral) .. | 4 |
| Anatomía Patológica sistemática .....                  | 2 |
| <b>Quinto curso</b>                                    |   |
| Medicina preventiva y Zoonosis .....                   | 2 |
| Análisis clínicos .....                                | 2 |
| { Bioquímicos                                          |   |
| { Médicos                                              |   |
| { Infecciosos                                          |   |
| { Parasitarios                                         |   |

Clinica médica ..... 2

**ZOOTECNIA**

**Cuarto curso**

Practicatura y Conservación de Forrajes ..... 2  
Genética Cuatitativa y Mejora animal ..... 2  
Ampliación de Nutrición y Alimentación animal ..... 2

**Quinto curso**

Proyectos y Construcciones ganaderas ..... 2  
Producción animal especial (con Acuicultura y Apicultura) ..... 2  
Economía agroganadera ..... 2

**BROMATOLOGÍA, SANIDAD Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**

**Cuarto curso**

Lactología ..... 2  
Tecnología de la Carne y Pescado ..... 2  
Análisis físico-químico de los alimentos ..... 2

**Quinto curso**

Análisis bromatológico de los Alimentos ..... 2  
Inspección veterinaria en Mataderos, Mercados e Industrias ..... 2  
Sanidad ambiental ..... 2

**COMUNIDAD AUTONOMA DE CATALUÑA**

**31600 RESOLUCION de 20 de octubre de 1986, de la Dirección General de Tecnología y Seguridad Industrial del Departamento de Industria y Energía, por la que se homologan radiadores de calefacción marca «TKM», modelo MP2-L2-590, fabricados por «Técnicas de Calefacción Monotubular, Sociedad Anónima», en Guissona, Lérida, España.**

Recibida en la Dirección General de Tecnología y Seguridad Industrial del Departamento de Industria y Energía de la Generalidad de Cataluña, la solicitud presentada por «Técnicas de Calefacción Monotubular, Sociedad Anónima», con domicilio social en calle Tint, 25, municipio de Guissona, provincia de Lérida, para la homologación de radiadores de calefacción, fabricados por «Técnicas de Calefacción Monotubular, Sociedad Anónima», en su instalación industrial ubicada en Guissona (Lérida);

Resultando que el interesado ha presentado la documentación exigida por la legislación vigente que afecta al producto cuya homologación se solicita, y que el Laboratorio del Instituto de Técnicas Energéticas de la UPB, mediante dictamen técnico con clave interpolado, y la Entidad Colaboradora Asociación Española para el Control de la Calidad, por certificado de clave 140/1984, han hecho constar respectivamente que el tipo o modelo presentado cumple todas las especificaciones actualmente establecidas por el Real Decreto 3089/1982, de 15 de octubre, y la Orden de 10 de febrero de 1983.

De acuerdo con lo establecido en la referida disposición y con la Orden del Departamento de Industria y Energía de 5 de marzo de 1986, de asignación de funciones en el campo de la homologación y la aprobación de prototipos, tipos y modelos modificada por la Orden de 30 de mayo de 1986,

He resuelto: Homologar el tipo del citado producto, con la contraseña de homologación CYR-0271, con fecha de caducidad el día 20 de octubre de 1987; disponer como fecha límite para que el interesado presente, en su caso, un certificado de conformidad con la producción antes del día 20 de octubre de 1987, y definir, por último, como características técnicas para cada marca/s y modelo/s homologado/s, las que se indican a continuación:

**Características comunes a todas las marcas y modelos**

Primera. Descripción: Material.  
Segunda. Descripción: Potencia. Unidades: W/m.  
Tercera. Descripción: Exponente.



# MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA

**4461** *ORDEN de 28 de octubre de 1986 por la que se autoriza, de conformidad con los informes emitidos, el cese de actividades de los Centros privados de Educación General Básica y Preescolar, dependientes del Apostolado Gitano.*

Vistos los expedientes instruidos por don Pedro Puente Fernández, en nombre y representación de la Entidad Apostolado Gitano, dependiente de la Comisión Episcopal de Migraciones, en solicitud de autorización de cese de actividades docentes de los Centros privados de Educación General Básica y Preescolar, de los que es titular dicha Entidad.

Resultando que los citados expedientes han sido tramitados en forma reglamentaria por las Direcciones Provinciales de Educación y Ciencia correspondientes.

Resultando que dichas Direcciones han elevado propuesta sobre las referidas peticiones en sentido favorable.

Resultando que los referidos Centros objeto de los expedientes no han recibido auxilio o subvención ninguna por parte del Estado, en su calidad de privados.

Visto el Decreto 1855/1974, de 7 de junio («Boletín Oficial del Estado» de 10 de julio), sobre régimen jurídico de las autorizaciones de los Centros no estatales que regula, asimismo, el procedimiento de cese de actividades de los Centros escolares privados.

Considerando que los alumnos de los Centros cuya clausura se solicita han encontrado adecuada escolarización, con lo que la continuidad de la enseñanza no se perjudica,

Este Ministerio ha dispuesto:

Autorizar, de conformidad con los informes emitidos, el cese de actividades de los Centros privados de Educación General Básica y Preescolar dependientes del Apostolado Gitano que se relacionan a continuación:

| Provincia  | Centro                            | Municipio          |
|------------|-----------------------------------|--------------------|
| Asturias   | La Sierra de Granda               | Siero.             |
| Asturias   | Escuela Puente-Matalabuma         | Oviedo.            |
| Baleares   | Calle Cardenal Rosell             | Palma de Mallorca. |
| Baleares   | Es Jonquet                        | Palma de Mallorca. |
| Baleares   | Calle Zavellá, 27                 | Palma de Mallorca. |
| Burgos     | San Vicente                       | Burgos.            |
| Burgos     | Barrio Los Corrales               | Miranda de Ebro.   |
| Cantabria  | Calle Carmen, 54                  | Santander.         |
| Cantabria  | Calle General Dávila, 264         | Santander.         |
| Cantabria  | Calle Lavapiés, 8                 | Santander.         |
| Cantabria  | Escuela Puente-Muriedas           | Camargo.           |
| Cuenca     | Escuela Puente                    | Tarancon.          |
| Huesca     | Escuela Puente                    | Huesca.            |
| Huesca     | Escuela Puente                    | Barbastro.         |
| Huesca     | Escuela Puente                    | Monzón.            |
| León       | Calle Gumersindo Azcárate, núm. 7 | León.              |
| Madrid     | Los Caprichos                     | Madrid.            |
| Madrid     | Jesús Nazaret                     | Madrid.            |
| Madrid     | Nuestra Señora de la Fuen-cisla   | Madrid.            |
| Madrid     | Nuestra Señora de la Macarena     | Madrid.            |
| Madrid     | San Eloy                          | Madrid.            |
| Madrid     | San Víctor                        | Madrid.            |
| Madrid     | Santa Julia                       | Madrid.            |
| Madrid     | Virgen de la Estrella             | Madrid.            |
| Madrid     | Virgen del Mar                    | Madrid.            |
| Navarra    | Barrio Santa Lucía                | Pamplona.          |
| Palencia   | Calle Santa Eufemia               | Palencia.          |
| La Rioja   | Calle San Francisco               | Logroño.           |
| Salamanca  | Barrio de la Palma                | Salamanca.         |
| Teruel     | Plaza Santa Teresa, 8             | Teruel.            |
| Valladolid | La Esperanza                      | Valladolid.        |
| Zaragoza   | La Quer Majarí Kalí               | Zaragoza.          |

Entrando en vigor dicho cese al finalizar el curso escolar 1985-1986, quedando nulas y sin ningún efecto las disposiciones que autorizaron el funcionamiento legal de dichos Centros.

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento y efectos.

Madrid, 28 de octubre de 1986.-P. D. (Orden de 23 de julio de 1985), el Secretario general de Educación, Alfredo Pérez Rubalcaba.

Ilmo. Sr. Director general de Educación Básica.

**4462**

*ORDEN de 28 de enero de 1987 por la que se aprueba, con carácter provisional y experimental, el plan de estudios de segundo ciclo de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Murcia.*

Vista la solicitud del Rectorado de la Universidad de Murcia de aprobación del plan de estudios de segundo ciclo de la Facultad de Veterinaria dependiente de dicha Universidad;

Considerando que se han cumplido las normas dictadas por este Departamento en materia de elaboración de planes de estudios de los Centros universitarios y que esta modificación fue aprobada por la Junta de Gobierno de la Universidad en fecha 27 de mayo de 1985.

En su virtud, y de conformidad con el informe emitido por el Consejo de Universidades y con lo dispuesto en el artículo 37.1 de la Ley 14/1970, de 4 de agosto,

Este Ministerio ha dispuesto aprobar, con carácter provisional y experimental el plan de estudios de segundo ciclo de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Murcia, que queda estructurado en la forma que se indica en el anexo, y sin que ello implique incremento del gasto público.

Lo que digo a V. I. para su conocimiento y efectos.

Madrid, 28 de enero de 1987.-P. D. (Orden de 27 de marzo de 1982), el Director general de Enseñanza Superior, Francisco de Asís de Blas Arriño.

Ilmo. Sr. Director general de Enseñanza Superior.

## ANEXO

Plan de estudios del segundo ciclo de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Murcia

|                                                    | H. teóricas | H. prácticas |
|----------------------------------------------------|-------------|--------------|
| <b>Cuarto curso</b>                                |             |              |
| Parasitología y enfermedades parasitarias          | 4           | 2            |
| Enfermedades infecciosas                           | 4           | 2            |
| Patología Quirúrgica y Cirugía                     | 4           | 3            |
| Nutrición y Alimentación Animal                    | 3           | 2            |
| Toxicología y Veterinaria Legal                    | 3           | 1            |
| Economía Agraria                                   | 2           | -            |
| <b>TOTAL</b>                                       | <b>20</b>   | <b>10</b>    |
| <b>Quinto curso</b>                                |             |              |
| Patología Médica y de la Nutrición                 | 4           | 3            |
| Bromatología e Inspección de Alimentos             | 4           | 2            |
| Tecnología de los alimentos                        | 4           | 2            |
| Producción Animal (con proyectos y construcciones) | 4           | 2            |
| Reproducción y Obstetricia                         | 3           | 2            |
| <b>TOTAL</b>                                       | <b>19</b>   | <b>11</b>    |

**4463**

*ORDEN de 30 de enero de 1987 por la que se crea un Centro Asociado, dependiente de la UNED, en las Fuerzas Armadas, con sede en la Subsecretaría del Ministerio de Defensa.*

Vista la propuesta elevada por la Universidad Nacional de Educación a Distancia, de acuerdo con la petición formulada por el Patronato creado al efecto, en solicitud de creación de un Centro Asociado dependiente de dicha Universidad en las Fuerzas Armadas, con sede en la Subsecretaría del Ministerio de Defensa, a tenor de lo dispuesto en los artículos 26 al 29 del Decreto 3114/1974, de 25 de octubre («Boletín Oficial del Estado» de 14 de noviembre), Este Ministerio ha dispuesto:

Primero.-Crear un Centro Asociado, dependiente de la Universidad Nacional de Educación a Distancia, en las Fuerzas Armadas, con sede en la Subsecretaría del Ministerio de Defensa.

Segundo.-Este Centro Asociado se atenderá, en cuanto a su régimen y funcionamiento, a lo dispuesto en los Decretos 2310/1972, de 18 de agosto («Boletín Oficial del Estado» de 9 de septiembre), y 3114/1974, de 25 de octubre («Boletín Oficial del Estado» de 14 de noviembre), y al Convenio suscrito al efecto en Madrid el día 2 de julio de 1986.



viano. Transformación y clasificación definitiva en Centro de EGB de 11 unidades con capacidad para 440 puestos escolares, constituido por un edificio situado en la calle José Antonio, 5.

*Provincia de Zaragoza*

Municipio: Pina de Ebro. Localidad: Pina de Ebro. Denominación: «Santa María de la Esperanza». Domicilio: Calle Rosales, 2. Titular: Patronato Santa María de la Esperanza. Transformación y clasificación definitiva en Centro de EGB de 8 unidades con capacidad para 320 puestos escolares, constituido por un edificio situado en la calle Rosales, 2.

**16166** *ORDEN de 6 de mayo de 1987 por la que se ha tenido a bien acceder al cambio de titularidad del Centro de Educación General Básica y Preescolar «Parque Conde de Orgaz», de Madrid, que en lo sucesivo será ostentada por «Internacional Montessori School, Sociedad Anónima», que, como cesionaria, queda subrogada en la totalidad de las obligaciones y cargas que afecten al Centro cuya titularidad se le reconoce.*

Examinado el expediente incoado por doña Rosa Anna Menzione Tornabuoni, relativo al cambio de titularidad del Centro privado de enseñanza «Parque Conde de Orgaz», sito en la calle Gregorio Benítez, 25, de Madrid, que cuenta con clasificación provisional por Orden de 16 de mayo de 1973, al amparo de la Ley General de Educación; Decreto 1855/1974, de 7 de junio, y demás disposiciones complementarias;

Resultando que, consultados los antecedentes que obran en el Servicio de Centros Privados de la Dirección General de Centros Escolares y en el Registro Especial de Centros, aparece debidamente acreditada la titularidad del Centro «Parque Conde de Orgaz» a favor de doña Rosa Anna Menzione Tornabuoni;

Resultando que, mediante escritura pública ante el Notario de Madrid don José María Piñar Gutiérrez, con el número 137/1985 de su protocolo, doña Rosa Anna Menzione Tornabuoni transfiere la titularidad, a todos los efectos, del citado Centro a don José Luis García López y don José María Torres Martínez, que las aceptan;

Resultando que, mediante escritura pública otorgada ante el Notario de Madrid don José María Olivares James, con el número 216/1986 de su protocolo, don José Luis García López y don José María Torres Martínez transfieren la titularidad, a todos los efectos, de dicho Centro a favor de la Sociedad «Internacional Montessori School, Sociedad Anónima», que, representada en dicho acto por doña María Jesús Abaroa Oleaga, la acepta;

Resultando que el expediente ha sido tramitado en debida forma por la Dirección Provincial competente, que emite su preceptivo informe en sentido favorable, como, asimismo, lo hace el correspondiente Servicio de Inspección Técnica de Educación;

Vistos la Ley General de Educación y Financiamiento de la Reforma Educativa de 4 de agosto de 1970 («Boletín Oficial del Estado» del 6); la Ley Orgánica 8/1985, de 3 de julio, reguladora del Derecho a la Educación («Boletín Oficial del Estado» del 4); el Decreto 1855/1974, de 7 de junio («Boletín Oficial del Estado» de 10 de julio), sobre régimen jurídico de las autorizaciones de los Centros no estatales de enseñanza; la Orden de 24 de abril de 1975 («Boletín Oficial del Estado» de 2 de mayo), y la Ley de Procedimiento Administrativo de 17 de julio de 1958 («Boletín Oficial del Estado» del 18);

Considerando que se han cumplido en el presente expediente todos los requisitos exigidos por la normativa vigente en esta materia,

Este Ministerio ha tenido a bien acceder al cambio de titularidad del Centro «Parque Conde de Orgaz», que, en lo sucesivo, será ostentada por «Internacional Montessori School, Sociedad Anónima», que, como cesionaria, queda subrogada en la totalidad de las obligaciones y cargas que afecten al Centro cuya titularidad se le reconoce y, muy especialmente, las relacionadas con las ayudas y préstamos que el Centro pueda tener concedidos por el Ministerio de Educación y Ciencia, aquellas que le correspondan en el orden docente y las que se deriven de la vigente legislación laboral.

El cambio de titularidad no afectará al régimen de funcionamiento del Centro.

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento y efectos.

Madrid, 6 de mayo de 1987.-P. D. (Orden de 23 de julio de 1985), el Secretario general de Educación, Alfredo Pérez Rubalcaba.

Ilmo. Sr. Director general de Centros Escolares.

**16167** *ORDEN de 11 de mayo de 1987 por la que se accede al cambio de titularidad de la Sección de Formación Profesional dependiente del Centro privado de EGB «Centro de Estudios Aragón», de Madrid, a favor de la Entidad «Colegio Estudios Aragón, Sociedad Anónima».*

Visto el expediente incoado a instancia de don Francisco Néstor Ibáñez González, en su condición de titular de la Sección de Formación Profesional dependiente del Centro privado de EGB denominado «Centro de Estudios Aragón», sito en Madrid, calle Marcelino Álvarez, número 31 y Alcalá, número 269, mediante el que solicita el cambio de titularidad a favor de la Entidad «Colegio Estudios Aragón, Sociedad Anónima».

Resultando que la citada Sección fue autorizada por Orden de 13 de octubre de 1975 («Boletín Oficial del Estado» de 11 de noviembre), para impartir Formación Profesional de primer grado;

Resultando que, consultados los archivos y antecedentes obrantes en la Sección de Centros Privados de Formación Profesional de la Dirección General de Centros Escolares, aparece debidamente acreditada la titularidad de la Sección «Centro de Estudios Aragón», de Madrid, a favor de don Francisco Néstor Ibáñez González;

Resultando que, mediante acta de manifestaciones otorgada ante el Notario del Ilustre Colegio de Madrid, don Alfonso Ventoso Escribano, en fecha 23 de junio de 1986, con el número 1.304 de su protocolo, don Francisco Néstor Ibáñez González cede la titularidad de la referida Sección a favor de la Entidad «Colegio Estudios Aragón, Sociedad Anónima»;

Resultando que el expediente ha sido tramitado en debida forma por la Dirección Provincial del Departamento en Madrid, emitiendo su preceptivo informe en sentido favorable como asimismo lo hace la Inspección Técnica de Educación y la Subdirección General de Régimen de Conciertos Educativos;

Resultando que en fecha 3 de marzo de 1987 se le concedió al nuevo titular el trámite de vista y audiencia previsto en el artículo 46, apartado 3.º, del Real Decreto 2377/1985, de 18 de diciembre («Boletín Oficial del Estado» del 27), por el que se aprueba el Reglamento de Normas Básicas sobre Conciertos Educativos;

Vistos la Ley Orgánica 8/1985, Reguladora del Derecho a la Educación; el Real Decreto 2377/1985, de 18 de diciembre («Boletín Oficial del Estado» del 27), por el que se aprueba el Reglamento de Normas Básicas sobre Conciertos Educativos; el Decreto 1855/1974, de 7 de junio («Boletín Oficial del Estado» de 10 de julio), sobre el régimen jurídico de las autorizaciones de Centros no estatales de enseñanza; el Decreto 707/1976, de 5 de marzo, sobre ordenación de la Formación Profesional, la Ley de Procedimiento Administrativo y demás disposiciones aplicables;

Considerando que en el presente expediente se ha dado adecuado cumplimiento a todos los trámites procedimentales exigidos por las disposiciones en vigor;

Considerando que el interesado en su escrito de alegaciones de fecha 13 de marzo de 1987, se subroga en todas las obligaciones contraídas por el anterior titular, muy especialmente las relacionadas en el concierto educativo suscrito por la Sección,

Este Ministerio ha dispuesto:

Primero.-Acceder al cambio de titularidad de la Sección de Formación Profesional dependiente del Centro privado de EGB «Centro de Estudios Aragón», sito en Madrid, calle Marcelino Álvarez, número 31 y Alcalá, número 269, que en lo sucesivo ostentará la Entidad «Colegio Estudios Aragón, Sociedad Anónima», quien, como cesionaria queda subrogada en la totalidad de las obligaciones y cargas que afecten a la Sección y, muy especialmente, las relacionadas con ayudas y préstamos que el Centro pueda tener concedidos por el Ministerio de Educación y Ciencia, las que se deriven de la vigente legislación laboral y aquellas que le correspondan dada su condición de Sección concertada.

Segundo.-Por la Dirección Provincial del Departamento en Madrid se tomarán las medidas necesarias que permitan la modificación del concierto educativo en cuanto al cambio de titularidad a que se refiere la presente Orden.

El cambio de titularidad no afectará al régimen docente ni al funcionamiento de la citada Sección.

Madrid, 11 de mayo de 1987.-P. D. (Orden de 23 de julio de 1985), el Secretario general de Educación, Alfredo Pérez Rubalcaba.

Ilmo. Sr. Director general de Centros Escolares.

**16168** *ORDEN de 18 de mayo de 1987 por la que se rectifica la de 25 de septiembre de 1986, que aprobó el segundo ciclo de la Facultad de Veterinaria de la Universidad Autónoma de Barcelona.*

Habiéndose sufrido error en el contenido del plan de estudios de segundo ciclo de la Facultad de Veterinaria de la Universidad



Autónoma de Barcelona, que figura en el anexo de la Orden de 25 de septiembre de 1986 («Boletín Oficial del Estado» de 25 de octubre).

Este Ministerio ha dispuesto que el anexo de la Orden de 25 de septiembre de 1986 («Boletín Oficial del Estado» de 25 de octubre), correspondiente al plan de estudios de segundo ciclo de la Facultad de Veterinaria de la Universidad Autónoma de Barcelona, queda redactado como sigue:

|                                                                         | Horas semanales |           |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------|
|                                                                         | Teóricas        | Prácticas |
| <b>SEGUNDO CICLO</b>                                                    |                 |           |
| <i>Cuarto curso</i>                                                     |                 |           |
| Cirugía y Patología Quirúrgica (con Anestesiología y Radiología) .....  | 2               | 2         |
| Parasitología y Enfermedades Parasitarias .....                         | 3               | 2         |
| Patología Infecciosa y Epizootiología .....                             | 4               | 2         |
| Patología Médica y de la Nutrición .....                                | 3               | 2         |
| <i>Quinto curso</i>                                                     |                 |           |
| Higiene e Inspección de los Alimentos .....                             | 3               | 2         |
| Tecnología y Patología de la Reproducción .....                         | 4               | 2         |
| Toxicología (cuatrimestral) .....                                       | 2               | 2         |
| Deontología y Veterinaria Legal (cuatrimestral) .....                   | 2               | 2         |
| Biometría Aplicada (cuatrimestral) .....                                | 3               | 2         |
| Bioquímica Clínica (cuatrimestral) .....                                | 3               | 2         |
| Anatomía Patológica Sistemática .....                                   | 3               | 2         |
| Bioquímica y Análisis de los Alimentos .....                            | 3               | 2         |
| Genética Cuantitativa y Mejora Animal .....                             | 3               | 2         |
| Inmunología Clínica e Inmunodiagnóstico (cuatrimestral) .....           | 3               | 2         |
| Micología (cuatrimestral) .....                                         | 3               | 2         |
| Microbiología de los Alimentos .....                                    | 3               | 2         |
| Producción Bovina (cuatrimestral) .....                                 | 3               | 2         |
| Producción Porcina (cuatrimestral) .....                                | 3               | 2         |
| Producción y Conservación de Forrajes (cuatrimestral) .....             | 3               | 2         |
| Tecnología de los Alimentos .....                                       | 3               | 2         |
| Tecnología de Fabricación de Piensos Compuestos (cuatrimestral) .....   | 3               | 2         |
| Acuicultura .....                                                       | 3               | 2         |
| Ciencia y Tecnología de la Carne .....                                  | 3               | 2         |
| Ciencia y Tecnología de la Leche y sus Derivados .....                  | 3               | 2         |
| Ciencia y Tecnología del Pescado (cuatrimestral) .....                  | 3               | 2         |
| Cirugía Clínica y Rehabilitación .....                                  | 3               | 2         |
| Economía Agraria .....                                                  | 3               | 2         |
| Epidemiología y Saneamiento Ganadero .....                              | 3               | 2         |
| Etología y Protección Animal (cuatrimestral) .....                      | 3               | 2         |
| Dermatología (cuatrimestral) .....                                      | 3               | 2         |
| Diseño y Planificación de Explotaciones Ganaderas (cuatrimestral) ..... | 3               | 2         |
| Producción Ovina y Caprina (cuatrimestral) .....                        | 3               | 2         |
| Producción de Aves (cuatrimestral) .....                                | 3               | 2         |
| Producción de Conejos y otras Especies (cuatrimestral) .....            | 3               | 2         |
| Terapéutica (cuatrimestral) .....                                       | 3               | 2         |
| Virología Aplicada (cuatrimestral) .....                                | 3               | 2         |
| Programación Lineal (cuatrimestral) .....                               | 3               | 2         |
| Patología Clínica (cuatrimestral) .....                                 | 3               | 2         |

Madrid, 18 de mayo de 1987.-P. D. (Orden de 27 de marzo de 1982), el Director general de Enseñanza Superior, Francisco de Asís de Blas Aritio.

Ilmo. Sr. Director general de Enseñanza Superior.

**16169** *ORDEN de 22 de mayo de 1987 por la que se fija la capacidad de la Sección privada de Formación Profesional, dependiente del Centro privado «María Inmaculada», de Madrid, calle Martínez Campos, 18, en 390 puestos escolares para impartir las enseñanzas que tiene autorizadas.*

Visto el expediente de fijación de puestos escolares incoado a la Sección de Formación Profesional, dependiente del Centro privado

denominado «María Inmaculada», sito en Madrid, calle Martínez Campos, número 18, cuya titularidad la ostentan las Hijas de la Caridad.

Resultando que por Orden de fecha 13 de octubre de 1975 se le concedía a la citada Sección la autorización definitiva de apertura y funcionamiento.

Resultando que la Orden de creación de la Sección fijaba de manera genérica 40 puestos escolares para cada una de las profesiones que por la misma se autorizaban.

Resultando que la Inspección Técnica de Educación y la Unidad Técnica de la Dirección Provincial del Departamento en Madrid, tras examen minucioso de las condiciones materiales e instalaciones de la Sección, proponen debería fijarse la capacidad de la misma en 390 puestos escolares.

Resultando que en fecha 19 de febrero de 1987 se le concede a la Sección «María Inmaculada» el trámite de vista y audiencia que previene el artículo 91 de la Ley de Procedimiento Administrativo.

Resultando que en contestación a lo anterior, la titularidad de la Sección, en escrito presentado en fecha 23 de febrero de 1987, estima su capacidad en 390 puestos escolares.

Vistos la Ley Orgánica 8/1985, de 3 de julio («Boletín Oficial del Estado» del 4), reguladora del Derecho a la Educación; el Decreto 1855/1974, de 7 de junio («Boletín Oficial del Estado» de 10 de julio), sobre el Régimen Jurídico de las autorizaciones de Centros no estatales de enseñanza; el Decreto 707/1976, de 5 de marzo, sobre la ordenación de la Formación Profesional; la Ley de Procedimiento Administrativo y demás disposiciones aplicables.

Considerando que en este expediente se ha dado adecuado cumplimiento a todos los trámites procedimentales exigidos por la legislación vigente,

Este Ministerio ha dispuesto fijar la capacidad de la Sección privada de Formación Profesional, dependiente del Centro privado «María Inmaculada», de Madrid, en 390 puestos escolares para impartir las enseñanzas que tiene autorizadas.

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento y efectos.

Madrid, 22 de mayo de 1987.-P. D. (Orden de 23 de julio de 1985), el Secretario general de Educación, Alfredo Pérez Rubalcaba.

Ilmo. Sr. Director general de Centros Escolares.

**16170** *RESOLUCION de 11 de mayo de 1987, de la Dirección General de Renovación Pedagógica, por la que se autoriza el cese de actividades a la Academia de Peluquería «Pachi», sita en la calle Mayor, número 49, 1.º, de Pamplona.*

Visto el expediente incoado a instancia de don Francisco Mata Alonso como titular y propietario del Centro de Formación Profesional, Academia de Peluquería «Pachi», sito en la calle Mayor, número 49, 1.º, de Pamplona, mediante el que solicita el cese de actividades para el citado Centro;

Resultando que por Resolución de la Dirección General de Enseñanzas Medias de fecha 11 de mayo de 1978 («Boletín Oficial del Estado» de junio) se le concedió la autorización para impartir conocimientos del área técnico-práctica de la Rama de Peluquería y Estética. Especialidad Peluquería;

Resultando que el citado expediente ha sido tramitado reglamentariamente por la Dirección Provincial de Pamplona;

Resultando que dicha Dirección Provincial ha elevado propuesta favorable de cese de actividades, acompañado del preceptivo informe, también en sentido favorable de la Inspección Técnica de Educación.

Vistos la Ley Orgánica 8/1985, reguladora del Derecho a la Educación; el Decreto 1855/1974, de 7 de junio («Boletín Oficial del Estado» de 10 de julio), sobre el Régimen Jurídico de las autorizaciones no estatales de enseñanza; el Decreto 707/1976, de 5 de marzo, sobre la Ordenación de la Formación Profesional; la Ley de Procedimiento Administrativo y la Orden de 9 de septiembre de 1975 y demás disposiciones;

Considerando que el Centro de Formación Profesional, Academia de Peluquería «Pachi», reúne los requisitos establecidos en la vigente legislación,

Esta Dirección general ha dispuesto:

Autorizar, de conformidad con los informes emitidos, el cese de actividades del Centro de Formación Profesional, Academia de Peluquería «Pachi», sito en la calle Mayor, número 49, 1.º, de Pamplona, a partir del curso escolar 1987-1988.

Madrid, 11 de mayo de 1987.-El Director general, Alvaro Marchesi Ullastres.

Sr. Subdirector general de Ordenación Académica.



Los Bonos que se suscriban en este período tendrán las mismas características que los adjudicados en la subasta a las ofertas en que se solicite un precio igual o superior al precio medio ponderado redondeado. El desembolso se efectuará en el momento de formular la petición de inscripción.

d) El precio de suscripción de los Bonos será el que resulte de lo previsto en el apartado 4.5.4. d), de la repetida Orden de 2 de febrero de 1988, con un mínimo de la par.

Segundo.-El Banco de España pagará, en concepto de comisión bruta de colocación a las Entidades y personas enumeradas como colocadores en el apartado 4.6.2 de la Orden de 2 de febrero de 1988, el 1,5 por 100 del importe nominal de las suscripciones de Bonos del Estado, propias o de terceros, presentadas por cada una de ellas y aceptadas en la subasta que se convoca por esta Resolución o, en su caso, en el período de suscripción subsiguiente a aquella.

Madrid, 5 de febrero de 1988.-El Director general, Pedro Martínez Méndez.

3220

## BANCO DE ESPAÑA

## Mercado de Divisas

Cambios oficiales del día 5 de febrero de 1988

| Divisas convertibles          | Cambios   |          |
|-------------------------------|-----------|----------|
|                               | Comprador | Vendedor |
| 1 dólar USA .....             | 113,396   | 113,680  |
| 1 dólar canadiense .....      | 89,108    | 89,332   |
| 1 franco francés .....        | 19,857    | 19,907   |
| 1 libra esterlina .....       | 199,941   | 200,441  |
| 1 libra irlandesa .....       | 178,397   | 178,843  |
| 1 franco suizo .....          | 81,829    | 82,033   |
| 100 francos belgas .....      | 320,549   | 321,351  |
| 1 marco alemán .....          | 67,132    | 67,300   |
| 100 liras italianas .....     | 9,089     | 9,111    |
| 1 florin holandés .....       | 59,680    | 59,830   |
| 1 corona sueca .....          | 18,739    | 18,785   |
| 1 corona danesa .....         | 17,544    | 17,588   |
| 1 corona noruega .....        | 17,722    | 17,766   |
| 1 marco finlandés .....       | 27,640    | 27,710   |
| 100 chelines austríacos ..... | 954,655   | 957,045  |
| 100 escudos portugueses ..... | 82,117    | 82,323   |
| 100 yens japoneses .....      | 88,140    | 88,360   |
| 1 dólar australiano .....     | 80,719    | 80,921   |
| 100 dracmas griegas .....     | 83,945    | 84,155   |
| 1 ECU .....                   | 138,492   | 138,838  |

## MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA

3221

ORDEN de 27 de noviembre de 1987 por la que se concede al Instituto de Bachillerato de La Bañeza, la denominación de «Ornia».

Ilma. Sra.: En reunión del Consejo Escolar del Instituto de Bachillerato de La Bañeza (León) han acordado proponer para dicho Centro la denominación de «Ornia». Visto el artículo 3.º del Reglamento Orgánico de los Institutos de Bachillerato, aprobado por Real Decreto 264/1977, de 21 de enero («Boletín Oficial del Estado» del 28); la Ley Orgánica 8/1985, de 3 de julio, reguladora del Derecho a la Educación («Boletín Oficial del Estado» del 4), y el Real Decreto 2376/1985, de 18 de diciembre («Boletín Oficial del Estado» del 27), que aprueba el Reglamento de los Organos de Gobierno de los Centros públicos de Educación General Básica, Bachillerato y Formación Profesional,

Este Ministerio ha dispuesto conceder al Instituto de Bachillerato de La Bañeza, la denominación de «Ornia».

Lo digo a V. I. para su conocimiento y efectos.

Madrid, 27 de noviembre de 1987.-P. D. (Orden de 23 de julio de 1985), el Secretario general de Educación, Alfredo Pérez Rubalcaba.

Ilma. Sra. Directora general de Centros Escolares.

3222

ORDEN de 27 de noviembre de 1987 por la que se concede al Instituto de Bachillerato número 7 de Leganés, la denominación de «La Fortuna».

Ilma. Sra.: De conformidad con lo dispuesto en el artículo 3.º del Real Decreto 264/1977, de 21 de enero («Boletín Oficial del Estado» de 28 de febrero), que aprueba el Reglamento Orgánico de los Institutos de Bachillerato, este Ministerio ha dispuesto conceder al Instituto de Bachillerato número 7 de Leganés, la denominación de «La Fortuna».

Lo digo a V. I. para su conocimiento y efectos.

Madrid, 27 de noviembre de 1987.-P. D. (Orden de 23 de julio de 1985), el Secretario general de Educación, Alfredo Pérez Rubalcaba.

Ilma. Sra. Directora general de Centros Escolares.

3223

ORDEN de 13 de enero de 1988 por la que se rectifica la de 18 de mayo de 1987 correspondiente al Plan de Estudios de Segundo Ciclo de la Facultad de Veterinaria de la Universidad Autónoma de Barcelona.

Habiéndose sufrido omisión en el contenido del Plan de Estudios de Segundo Ciclo de la Facultad de Veterinaria de la Universidad Autónoma de Barcelona, que figura en el anexo de la Orden de 18 de mayo de 1987 («Boletín Oficial del Estado» de 10 de julio),

Este Ministerio ha dispuesto que el anexo de la Orden de 18 de mayo de 1987 («Boletín Oficial del Estado» de 10 de julio), correspondiente al Plan de Estudios de Segundo Ciclo de la Facultad de Veterinaria de la Universidad Autónoma de Barcelona, quede redactado como sigue:

|                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Horas semanales |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Teóricas        | Prácticas |
| <b>SEGUNDO CICLO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                        |                 |           |
| <i>Cuarto curso</i>                                                                                                                                                                                                                                                                         |                 |           |
| Cirugía y Patología Quirúrgica (con Anestesiología y Radiología) .....                                                                                                                                                                                                                      | 2               | 2         |
| Parasitología y Enfermedades Parasitarias .....                                                                                                                                                                                                                                             | 3               | 2         |
| Patología Infecciosa y Epizootiología .....                                                                                                                                                                                                                                                 | 4               | 2         |
| Patología Médica y de la Nutrición .....                                                                                                                                                                                                                                                    | 3               | 2         |
| <i>Quinto curso</i>                                                                                                                                                                                                                                                                         |                 |           |
| Higiene e Inspección de los Alimentos .....                                                                                                                                                                                                                                                 | 3               | 2         |
| Tecnología y Patología de la Reproducción .....                                                                                                                                                                                                                                             | 4               | 2         |
| Toxicología (cuatrimestral) .....                                                                                                                                                                                                                                                           | 2               | 2         |
| Deontología y Veterinaria Legal (cuatrimestral) .....                                                                                                                                                                                                                                       | 2               | 2         |
| Para la obtención del título de Licenciado será necesario, además, demostrar conocimiento suficiente en una lengua extranjera moderna y haber cursado durante el segundo ciclo, como mínimo, cinco asignaturas (o su equivalente si fueran cuatrimestrales), a elegir entre las siguientes: |                 |           |
| Biometría Aplicada (cuatrimestral) .....                                                                                                                                                                                                                                                    | 3               | 2         |
| Bioquímica Clínica (cuatrimestral) .....                                                                                                                                                                                                                                                    | 3               | 2         |
| Anatomía Patológica Sistemática .....                                                                                                                                                                                                                                                       | 3               | 2         |
| Bioquímica y Análisis de los Alimentos .....                                                                                                                                                                                                                                                | 3               | 2         |
| Genética Cuantitativa y Mejora Animal .....                                                                                                                                                                                                                                                 | 3               | 2         |
| Inmunología Clínica e Inmunodiagnóstico (cuatrimestral) .....                                                                                                                                                                                                                               | 3               | 2         |
| Micología (cuatrimestral) .....                                                                                                                                                                                                                                                             | 3               | 2         |
| Microbiología de los Alimentos .....                                                                                                                                                                                                                                                        | 3               | 2         |
| Producción Bovina (cuatrimestral) .....                                                                                                                                                                                                                                                     | 3               | 2         |
| Producción Porcina (cuatrimestral) .....                                                                                                                                                                                                                                                    | 3               | 2         |
| Producción y Conservación de Forrajes (cuatrimestral) .....                                                                                                                                                                                                                                 | 3               | 2         |
| Tecnología de los Alimentos .....                                                                                                                                                                                                                                                           | 3               | 2         |
| Tecnología de Fabricación de Piensos Compuestos (cuatrimestral) .....                                                                                                                                                                                                                       | 3               | 2         |
| Acuicultura .....                                                                                                                                                                                                                                                                           | 3               | 2         |
| Ciencia y Tecnología de la Carne .....                                                                                                                                                                                                                                                      | 3               | 2         |
| Ciencia y Tecnología de la Leche y sus Derivados .....                                                                                                                                                                                                                                      | 3               | 2         |



|                                                                   | Horas semanales |           |
|-------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------|
|                                                                   | Teóricas        | Prácticas |
| Ciencia y Tecnología del Pescado (cuatrimestral)                  | 3               | 2         |
| Cirugía Clínica y Rehabilitación                                  | 3               | 2         |
| Economía Agraria                                                  | 3               | 2         |
| Epidemiología y Saneamiento Ganadero                              | 3               | 2         |
| Etología y Protección Animal (cuatrimestral)                      | 3               | 2         |
| Dermatología (cuatrimestral)                                      | 3               | 2         |
| Diseño y Planificación de Explotaciones Ganaderas (cuatrimestral) | 3               | 2         |
| Producción Ovina y Caprina (cuatrimestral)                        | 3               | 2         |
| Producción de Aves (cuatrimestral)                                | 3               | 2         |
| Producción de Conejos y otras Especies (cuatrimestral)            | 3               | 2         |
| Terapéutica (cuatrimestral)                                       | 3               | 2         |
| Virología Aplicada (cuatrimestral)                                | 3               | 2         |
| Programación Lineal (cuatrimestral)                               | 3               | 2         |
| Patología Clínica (cuatrimestral)                                 | 3               | 2         |

Madrid, 13 de enero de 1988.-P. D. (Orden de 27 de marzo de 1982), el Director general de Enseñanza Superior, Francisco de Asís de Blas Arítio.

Ilmo. Sr. Director general de Enseñanza Superior.

**3224** *ORDEN de 19 de enero de 1988, por la que se dispone el cumplimiento en sus propios términos de la sentencia dictada por la Audiencia Nacional, en fecha 13 de octubre de 1987, en el recurso contencioso-administrativo interpuesto por don Regino Botrán Orgaz.*

En el recurso contencioso-administrativo interpuesto por don Regino Botrán Orgaz, contra resolución de este Departamento sobre concurso de traslado de Maestros de Taller de Escuelas de Maestría Industrial, la Audiencia Nacional, en fecha 13 de octubre de 1987, ha dictado sentencia, cuyo fallo es del siguiente tenor literal:

«Fallamos: Que desestimando el recurso contencioso-administrativo interpuesto por don Regino Botrán Orgaz contra la Orden de 1 de julio de 1985, así como contra la desestimación por silencio administrativo del recurso de reposición interpuesto, debemos declarar y declaramos ser los actos impugnados conforme a Derecho, sin hacer expresa imposición de costas.»

En su virtud, este Ministerio ha dispuesto que se cumpla la citada sentencia en sus propios términos.

Lo que digo a V. I. para su conocimiento y demás efectos.

Madrid, 19 de enero de 1988.-P. D. (Orden de 23 de julio de 1985), el Subsecretario, Joaquín Arango Vila-Belda.

Ilmo. Sr. Director general de Personal y Servicios.

**3225** *RESOLUCION de 3 de diciembre de 1987, de la Real Academia de Bellas Artes de San Fernando, por la que se convoca una plaza de Académico numerario profesional en la Sección de Música.*

La Real Academia de Bellas Artes de San Fernando anuncia por la presente convocatoria la provisión de una plaza de Académico numerario profesional en la Sección de Música, vacante conforme a lo dispuesto en el párrafo 5.º del artículo 6.º, que se cita en el artículo 1.º del Real Decreto 1101/1987, de 10 de julio, sobre reforma parcial de los Estatutos de la Real Academia de Bellas Artes de San Fernando.

Para optar a la mencionada plaza deben cumplirse los siguientes requisitos:

Primero.-Ser español.

Segundo.-Artista reputado en su profesión, habiéndose destacado por sus creaciones y actuaciones personales en aquéllas.

Tercero.-Propuesto exclusivamente por tres Académicos numerarios.

Cuarto.-Acompañar a las propuestas, con la claridad conveniente, la completa relación de los méritos y demás circunstancias en que se fundamentan aquéllas.

Quinto.-Presentar dentro del plazo improrrogable de un mes, a partir de la publicación de esta convocatoria en el «Boletín Oficial del Estado», los antedichos documentos, que serán recibidos en la Secretaría de la Real Academia de Bellas Artes todos los días laborables, de diez a catorce horas.

Madrid, 3 de diciembre de 1987.-El Secretario general, Enrique Pardo Canalís.

**3226** *RESOLUCION de 30 de diciembre de 1987, de la Real Academia de Bellas Artes de San Fernando, por la que se anuncia la provisión de una plaza de académico de número en la Sección de Escultura y de Artes de la Imagen.*

La Real Academia de Bellas Artes de San Fernando anuncia, por la presente convocatoria, la provisión de una plaza de Académico numerario en la Sección de Escultura y de Artes de la Imagen, vacante conforme a lo dispuesto en el artículo 7.º que se cita en el artículo único del Real Decreto de 10 de julio, sobre reforma parcial de los Estatutos de la Real Academia de Bellas Artes de San Fernando.

Para optar a la mencionada plaza deben cumplirse los siguientes requisitos:

Primero.-Ser español.

Segundo.-Profesional o estudioso de las artes de la imagen, habiéndose destacado por sus creaciones o actuaciones personales en aquéllas.

Tercero.-Propuesto exclusivamente por tres Académicos numerarios.

Cuarto.-Acompañar a las propuestas, con la claridad conveniente, la completa relación de los méritos y demás circunstancias en que se fundamentan aquéllas.

Quinto.-Presentar, dentro del plazo improrrogable de un mes, a partir de la publicación de esta convocatoria en el «Boletín Oficial del Estado», los antedichos documentos, que serán recibidos en la Secretaría de la Real Academia de Bellas Artes, todos los días laborables de diez a catorce horas.

Madrid, 30 de diciembre de 1987.-El Secretario general, Enrique Pardo Canalís.

## MINISTERIO DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL

**3227** *RESOLUCION de 27 de enero de 1988, de la Dirección General de Trabajo, por la que se dispone la publicación del Convenio Colectivo del Personal Laboral del Instituto de Seguridad e Higiene en el Trabajo (revisión salarial año 1987).*

Visto el texto del Convenio Colectivo del Personal Laboral del Instituto de Seguridad e Higiene en el Trabajo (revisión salarial año 1987), que fue suscrito con fecha 12 de noviembre de 1987, de una parte, Delegados de Personal del citado Organismo, en representación del colectivo laboral afectado, y de otra, por la Dirección del Instituto de Seguridad e Higiene en el Trabajo, en representación de la Administración, al que se acompaña informe favorable emitido por los Ministerios de Economía y Hacienda y Administraciones Públicas (Comisión Ejecutiva de la Comisión Interministerial de Retribuciones), en cumplimiento de lo previsto en la Ley 21/1986, de 23 de diciembre, de Presupuestos Generales del Estado para 1987, y de conformidad con lo dispuesto en el artículo 90, apartados 2 y 3, de la Ley 8/1980, de 10 de marzo, del Estatuto de los Trabajadores, y en el Real Decreto 1040/1981, de 22 de mayo, sobre registro y depósito de Convenios Colectivos de Trabajo, esta Dirección General acuerda:

Primero.-Ordenar la inscripción del citado Convenio Colectivo en el correspondiente registro de este Centro Directivo, con notificación a la Comisión Negociadora, con la advertencia a la misma del obligado cumplimiento de la Ley 21/1986, de 23 de diciembre, de Presupuestos Generales del Estado para 1987, en la ejecución de dicho Convenio Colectivo.

Segundo.-Disponer su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Madrid, 27 de enero de 1988.-El Director general, Carlos Navarro López.



**26182/ RESOLUCION de 12 de septiembre de 1989, de la Universidad de León, por la que se publican las modificaciones introducidas en el plan de estudios que se imparte en la Facultad de Veterinaria (primer ciclo y segundo ciclo. Especialidad de «Medicina y Sanidad Animal»).**

Aprobada por la Universidad de León la modificación del plan de estudios que se imparte en la Facultad de Veterinaria, aprobado por Orden de 24 de septiembre de 1979 (primer ciclo y segundo ciclo: Especialidad de «Medicina y Sanidad Animal»), de conformidad con lo establecido en los artículos 24.4 y 29 de la Ley 11/1983, de 25 de agosto, de Reforma Universitaria, y homologada por acuerdo de la Subcomisión de Planes de Estudio I del Consejo de Universidades, en su reunión del día 11 de septiembre de 1989, y de conformidad con la delegación que a este respecto le confirió la Comisión Académica en su reunión del 20 de julio de 1989, a los efectos de lo dispuesto en el artículo 10.2 del Real Decreto 1497/1987, de 27 de noviembre.

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

León, 12 de septiembre de 1989.—El Rector, Juan Manuel Nieto Nafria.

### ANEXO QUE SE CITA

Modificación del plan de estudios que se imparte en la Facultad de Veterinaria de la Universidad de León

Primero.—Se modifica el primer ciclo y el segundo de la especialidad de Medicina y Sanidad Animal en los términos siguientes:

Primer curso:

Biología pasa a denominarse Biología (animal y vegetal).

Segundo curso:

Agricultura pasa a denominarse Agronomía.

Tercer curso:

Farmacología y Terapéutica pasa a denominarse Farmacología, Farmacia y Terapéutica.

Etnología pasa a denominarse Etología y Protección Animal y Etnología.

Anatomía Patológica pasa a cuatro horas semanales.

Cuarto curso:

Enfermedades infecciosas y epizootología pasa a denominarse Enfermedades Infecciosas y Epizootología, Medicina Preventiva y Policía Sanitaria.

Toxicología y Veterinaria Legal pasa a denominarse Toxicología, Veterinaria Legal, Legislación Veterinaria y Deontología.

Tecnología de los alimentos se incorpora al plan de estudios con dos horas semanales.

Patología Quirúrgica I pasa a denominarse Patología Quirúrgica y Anestesiología, con tres horas semanales.

Anatomía Patológica especial se suprime del plan de estudios.

Quinto curso:

Producción Animal pasa a denominarse Producción Animal e Higiene Veterinaria.

Higiene e Inspección de Alimentos pasa a denominarse Higiene, Inspección y Control Alimentario.

Patología Quirúrgica II pasa a denominarse Patología Quirúrgica y Radiología, con dos horas semanales.

Patología Médica y de la Nutrición pasa de cinco a cuatro horas semanales.

Cria y Mejora Animal se incorpora al plan de estudios con dos horas semanales.

Economía Agraria se incorpora al plan de estudios con una hora semanal.

En consecuencia, el primer ciclo y segundo de la Especialidad de Medicina y Sanidad del plan de estudios de 1979 (modificado por este acuerdo) queda establecido conforme se expone en el apartado tercero.

Segundo.—1. Aquellos alumnos que hubieran iniciado sus estudios en la Facultad de Veterinaria de la Universidad de León en los cursos 1987-1988 y siguientes deberán seguir el plan de estudios de 1979, modificado en 1989.

2. Aquellos alumnos que hubieran iniciado sus estudios en 1988-1989 o anteriores y no hayan finalizado sus estudios de Licenciatura podrán incorporarse al plan modificado en 1989.

Tercero.—La Universidad establecerá los mecanismos necesarios a fin de que los alumnos puedan adaptarse al plan de estudios modificado que figura a continuación:

Horas  
semanales

#### Primer curso

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| Física                      | 3 |
| Química                     | 4 |
| Biología (Animal y Vegetal) | 3 |
| Matemáticas y Estadística   | 3 |
| Anatomía y Embriología      | 5 |

#### Segundo curso

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| Citología e Histología      | 3 |
| Agronomía                   | 3 |
| Fisiología                  | 5 |
| Microbiología e Inmunología | 4 |
| Bioquímica                  | 3 |

#### Tercer curso

|                                         |   |
|-----------------------------------------|---|
| Farmacología, Farmacia y Terapéutica    | 4 |
| Anatomía Patológica                     | 4 |
| Patología General                       | 3 |
| Nutrición                               | 3 |
| Genética                                | 3 |
| Etnología, Etología y Protección Animal | 2 |

#### ESPECIALIDAD DE MEDICINA Y SANIDAD ANIMAL

#### Cuarto curso

|                                                                                   |   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---|
| Propedéutica clínica                                                              | 3 |
| Patología Quirúrgica y Anestesiología                                             | 3 |
| Parasitología y Enfermedades Parasitarias                                         | 4 |
| Enfermedades Infecciosas y Epizootología, Medicina Preventiva y Policía Sanitaria | 4 |
| Toxicología, Deontología, Medicina Legal y Legislación Veterinaria                | 3 |
| Tecnología de los Alimentos                                                       | 2 |

#### Quinto curso

|                                            |   |
|--------------------------------------------|---|
| Patología Quirúrgica y Radiología          | 2 |
| Patología de la Reproducción y Obstetricia | 4 |
| Patología Médica y de la Nutrición         | 4 |
| Producción Animal e Higiene Veterinaria    | 3 |
| Higiene, Inspección y Control Alimentario  | 3 |
| Cria y Mejora Animal                       | 2 |
| Economía Agraria                           | 1 |

## BANCO DE ESPAÑA

26183

Mercado de Divisas

Cambios oficiales del día 6 de noviembre de 1989

| Divisas extranjeras                 | Cambios   |          |
|-------------------------------------|-----------|----------|
|                                     | Comprador | Vendedor |
| 1 dólar USA                         | 116,625   | 117,117  |
| 1 ECU                               | 129,488   | 129,812  |
| 1 marco alemán                      | 63,117    | 63,275   |
| 1 franco francés                    | 18,612    | 18,658   |
| 1 libra esterlina                   | 183,090   | 184,450  |
| 100 liras italianas                 | 8,608     | 8,630    |
| 100 francos belgas y luxemburgueses | 300,807   | 301,559  |
| 1 florin holandés                   | 58,912    | 59,052   |
| 1 corona danesa                     | 16,257    | 16,297   |
| 1 libra irlandesa                   | 167,490   | 167,910  |
| 100 escudos portugueses             | 73,659    | 73,883   |
| 100 dracmas griegas                 | 70,362    | 70,738   |
| 1 dólar canadiense                  | 99,745    | 99,995   |
| 1 franco suizo                      | 71,887    | 72,067   |
| 100 yens japoneses                  | 81,308    | 81,512   |
| 1 corona sueca                      | 18,160    | 18,206   |
| 1 corona noruega                    | 16,842    | 16,884   |
| 1 marco finlandés                   | 27,269    | 27,337   |
| 100 chelines austriacos             | 896,528   | 898,772  |
| 1 dólar australiano                 | 91,336    | 91,564   |



otra, la excelentísima señora doña Matilde Fernández Sanz, Ministra de Asuntos Sociales.

### CONSIDERAN

Que tanto la configuración del Estado de las Autonomías como la importancia y la complejidad de la actividad desarrollada en el sector de los servicios sociales, aconsejan el máximo esfuerzo para que las actuaciones derivadas de las competencias respectivas se sometan a una adecuada colaboración y a la oportuna coordinación, al efecto de lograr la mayor eficacia en la consecución de los objetivos que tienen asignados las partes por la legislación vigente. Con tal finalidad, suscriben el presente convenio, que se compone de las siguientes

### CLAUSULAS

Primera.—Se crea la Comisión de Coordinación de los Servicios Sociales en la Comunidad Autónoma del Principado de Asturias, en adelante Comisión.

Segunda.—Son funciones de la Comisión las que se refieren a:

1. Acordar la elaboración de estudios e informes que, en materia de servicios sociales, le fueren solicitados por las partes.
2. Estudiar y proponer las medidas que se estimen oportunas para la cooperación institucional.
3. Conocer los planes, actuaciones y proyectos relacionados con los servicios sociales, especialmente en materia de inversiones, tanto de la Comunidad Autónoma del Principado de Asturias como del INSERSO, en el territorio de aquélla, con el fin de lograr su complementariedad y el mutuo perfeccionamiento y racionalización, evitando la dispersión de esfuerzos en la planificación de los servicios sociales en Asturias, así como las medidas tendentes a obtener la coordinación entre la actividad de los centros y programas del Instituto Nacional de Servicios Sociales (INSERSO) y la de los centros y programas dependientes de la Comunidad Autónoma del Principado de Asturias representada.
4. Elevar recomendaciones precisas en materia de servicios sociales dentro del territorio de la Comunidad Autónoma del Principado de Asturias al Gobierno de la misma y al INSERSO.
5. Intercambiar experiencias en técnicas de gestión y atención a los ciudadanos usuarios de los servicios correspondientes.

Estas funciones se ejercerán teniendo en cuenta la superior coordinación multilateral que, en materia de servicios sociales, tiene atribuida la Comisión Interautonómica de Acción Social.

Tercera.—La composición de la Comisión tendrá carácter paritario y la integrarán:

a) Por parte del Ministerio de Asuntos Sociales:

El Delegado del Gobierno de la Nación en la Comunidad, y  
Tres representantes designados por la Dirección General del INSERSO.

b) Por parte del Principado de Asturias:

El Consejero de Sanidad y Servicios Sociales, y  
Tres miembros designados por la Consejería de Sanidad y Servicios Sociales.

La Presidencia de la Comisión se ejercerá alternativamente y en periodo semestral por el Delegado del Gobierno de la Nación y el Consejero de Sanidad y Servicios Sociales, y como Secretario actuará, sin voz ni voto y asimismo por turno semestral alternativo, un funcionario designado por y adscrito a la Consejería de Sanidad y Servicios Sociales y otro igualmente designado y adscrito al INSERSO.

Cuando se trate de aspectos relacionados con la actividad y competencias provinciales o municipales, podrá invitarse a tomar parte en la sesión correspondiente a un representante designado por el Ayuntamiento afectado.

Cuarta.—Para el ejercicio de sus funciones, la Comisión podrá utilizar en el desarrollo de su actividad el apoyo material de los servicios administrativos y técnicos de la Consejería de Sanidad y Servicios Sociales y del INSERSO.

Para el mejor cumplimiento de sus funciones, la Comisión podrá designar ponencias técnicas para el estudio de materias específicas; a tales ponencias podrán incorporarse expertos no integrantes de la Comisión.

Aprobadas las conclusiones de las ponencias técnicas por la Comisión, serán elevadas a las partes integrantes para que éstas adopten las medidas pertinentes.

Quinta.—Gastos, constitución y vigencia. Cada parte integrante de la Comisión asumirá sus propios gastos. La primera reunión de constitución de la Comisión se celebrará en un plazo máximo de dos meses. La Comisión se reunirá con una periodicidad mínima de una reunión cada tres meses.

El presente acuerdo permanecerá en vigor durante un año, entendiéndose tácitamente prorrogado por periodos iguales, a no ser que por

alguna de las partes se proceda a la denuncia del mismo con un preaviso de tres meses antes de su vencimiento.

Y para que así conste, en señal de conformidad, lo firman en el lugar y fecha arriba indicados.

Por el Ministerio de Asuntos Sociales: La Ministra, Matilde Fernández Sanz.—Por el Gobierno del Principado de Asturias: El Presidente, Pedro de Silva Cienfuegos-Jovellanos.

## UNIVERSIDADES

7512

**RESOLUCION de 4 de febrero de 1990, de la Universidad Autónoma de Barcelona, por la que se publica la modificación del Plan de Estudios de Segundo Ciclo de la Facultad de Veterinaria.**

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 29 de la Ley 11/1983, de 25 de agosto, de Reforma Universitaria; así como en el Real Decreto 1497/1987, de 27 de noviembre, esta Universidad, a fin de adaptar el Plan de Estudios de la Facultad de Veterinaria a los contenidos académicos exigidos por las Directivas Comunitarias, y de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 11.2.2 del Real Decreto 1497/1988, de 27 de noviembre («Boletín Oficial del Estado» del 14 de diciembre), ha resuelto:

Modificar el Plan de Estudios de Segundo Ciclo de la Facultad de Veterinaria, aprobado por Orden de 18 de mayo de 1987 («Boletín Oficial del Estado» del 10 de julio), y rectificado por Orden de 13 de enero de 1988 («Boletín Oficial del Estado» de 6 de febrero), según anexo a la presente resolución.

Bellaterra, 4 de febrero de 1990.—El Rector, Ramón Pascual de Sans.

### ANEXO

Las asignaturas Tecnología de los Alimentos, Etología y Protección Animal, y Economía Agraria del listado de optativas pasan a obligatorias de la manera siguiente

|                                                   | Horas semanales |          |
|---------------------------------------------------|-----------------|----------|
|                                                   | Teoría          | Práctica |
| <i>En 4.º curso</i>                               |                 |          |
| Tecnología de los Alimentos .....                 | 2               | 2        |
| <i>En 5.º curso</i>                               |                 |          |
| Etología y Protección Animal (cuatrimestral) .... | 2               | 1        |
| Economía Agraria (cuatrimestral) .....            | 2               | 1        |

7513

**RESOLUCION de 15 de febrero de 1990, de la Universidad de Murcia, por la que se publica la modificación del Plan de Estudios de la Facultad de Biología.**

Resultando que el Consejo de Universidades, a propuesta de la Universidad de Murcia, y por acuerdo de su Comisión Académica de fecha 28 de noviembre de 1989, ha resuelto homologar la modificación del Plan de Estudios de la Facultad de Biología de esta Universidad, aprobado por Orden de 20 de junio de 1978 («Boletín Oficial del Estado» de 14 de septiembre);

Considerando que es competencia de la Universidad de Murcia ordenar la publicación de los planes de estudios homologados y sus modificaciones en el «Boletín Oficial del Estado»;

Vistos los Estatutos de la Universidad de Murcia, aprobados por Real Decreto 1282/1985, de 19 de junio, y completados por Real Decreto 275/1986, de 10 de enero, así como el 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.

Este Rectorado acuerda:

Ordenar la publicación en el «Boletín Oficial del Estado» de la modificación del Plan de Estudios de la Facultad de Biología de la Universidad de Murcia, conforme figura en el anexo de la presente Resolución.

Murcia, 15 de febrero de 1990.—El Rector, Antonio Soler Andrés.



«Que debemos desestimar y desestimamos el recurso deducido por el Procurador señor Brualla de Piniés, en representación de don José A. López-Yuste Fernández, seguido en esta Sala con el número 45 de 1983, en impugnación de la resolución de 8 de noviembre de 1982 del Rector de la Universidad Politécnica de Madrid, que desestimaba el recurso de alzada deducido contra el acuerdo de la Comisión Delegada de la Junta de Gobierno, comunicando al actor por el Director del Centro de fecha 13 de octubre de 1982, que ratificaba la propuesta de contratación de profesores del Centro, con exclusión del actor, resoluciones que mantenemos en todos sus extremos por ser ajustadas a derecho, todo ello sin hacer especial pronunciamiento en cuanto a las costas del procedimiento.»

Madrid, 28 de junio de 1990.-El Rector, Rafael Portaencasa Baeza.

21256

**RESOLUCION de 12 de julio de 1990, de la Universidad de Zaragoza, por la que se hace pública la modificación del 2.º ciclo del Plan de Estudios de la Facultad de Veterinaria, a fin de adaptarlo a lo dispuesto en el Real Decreto 331/1989, de 17 de marzo, que regula el reconocimiento de títulos, diplomas y certificados en Veterinaria de los Estados miembros de la Comunidad Económica Europea.**

El Plan de Estudios (2.º ciclo) vigente en la Universidad para la obtención del título de Licenciado en Veterinaria fue aprobado por Orden de 1 de octubre de 1976 («Boletín Oficial del Estado» de 12 de marzo de 1977). El Real Decreto 331/1989, de 17 de marzo por el que se regula el reconocimiento de títulos, diplomas y certificados en Veterinaria de los Estados miembros de la Comunidad Económica Europea, el ejercicio efectivo del derecho de establecimiento y la libre prestación de servicios, determina la relación de materias que deberán ser cursadas para, una vez obtenido el título de Licenciado, poder ejercer los derechos contemplados en dicho Real Decreto.

Por ello, a la vista de lo dispuesto en el citado Real Decreto 331/1989, la Universidad de Zaragoza ha aprobado, a los efectos indicados, las modificaciones del Plan de Estudios citado, que ha elevado al Consejo de Universidades para su preceptiva homologación.

Examinada la citada propuesta, la Subcomisión de Planes de Estudios I del Consejo de Universidades, en su reunión del día 7 de febrero de 1990 y de conformidad con la delegación que a este respecto le confirió la Comisión Académica, en su reunión del 20 de julio de 1989, ha acordado:

Primero.-Homologar las modificaciones propuestas en el segundo ciclo del Plan de Estudios de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza, que quedará estructurado como figura en el anexo.

Segundo.-La Universidad establecerá los mecanismos necesarios a fin de que los alumnos puedan adaptarse al presente Plan de Estudios.

En tal sentido, la Junta de Gobierno de la Universidad de Zaragoza, en sesión de 9 de julio de 1990, ha acordado lo siguiente:

1.º Los estudiantes que inician los estudios en la Facultad de Veterinaria a partir del primero de octubre de 1990, cursarán como segundo ciclo de la Licenciatura, el que figura en el anexo.

2.º La Universidad, respetando en todo caso el derecho a finalizar con el mismo Plan de Estudios con el que han comenzado, indica a los estudiantes que han iniciado la Licenciatura de Veterinaria en el curso 1986-87 y siguientes la conveniencia de que completen el segundo ciclo según figura en el anexo, a fin de asegurar el reconocimiento de su título en todos los países de la CEE y evitar posibles dificultades para el pleno ejercicio profesional.

Zaragoza, 12 de julio de 1990.-El Rector, Vicente Camarena Badía.

#### ANEXO QUE SE CITA

Plan de Estudios del segundo ciclo de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza

*Especialidad: Medicina y Sanidad*

Horas  
Semanales

#### Cuarto curso:

|                                              |   |
|----------------------------------------------|---|
| Anatomía Patológica Especial                 | 2 |
| Propedéutica y Biopatología Clínica          | 3 |
| Toxicología, Veterinaria Legal y Deontología | 3 |
| Enfermedades Parasitarias                    | 3 |
| Anatomía Aplicada                            | 2 |
| Patología Quirúrgica I                       | 2 |
| Nutrición y Alimentación                     | 1 |
| Tecnología de los Alimentos                  | 1 |

#### Quinto curso:

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| Patología Médica y de la Nutrición   | 3 |
| Patología Infecciosa y Epidemiología | 4 |
| Patología Quirúrgica II              | 2 |
| Higiene e Inspección de Alimentos    | 3 |
| Reproducción y Obstetricia           | 3 |
| Producción Animal                    | 2 |
| Economía Agraria                     | 1 |

*Especialidad: Producción Animal y Economía*

#### Cuarto curso:

|                                         |   |
|-----------------------------------------|---|
| Enfermedades Parasitarias               | 3 |
| Nutrición y Alimentación                | 3 |
| Patología Infecciosa y Epidemiología    | 4 |
| Practicatura y Conservación de Forrajes | 2 |
| Genética Especial                       | 3 |
| Medicina Clínica y Radiología           | 2 |
| Cirugía y Anestesiología                | 1 |

#### Quinto curso:

|                                              |   |
|----------------------------------------------|---|
| Higiene e Inspección de Alimentos            | 3 |
| Economía Agraria                             | 3 |
| Proyectos y Construcciones Ganaderas         | 2 |
| Reproducción y Obstetricia                   | 2 |
| Producciones Animales                        | 5 |
| Tecnología de los Alimentos                  | 1 |
| Toxicología, Veterinaria Legal y Deontología | 1 |

*Especialidad: Bromatología, Sanidad y Tecnología de los Alimentos*

#### Cuarto curso:

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| Enfermedades Parasitarias             | 3 |
| Patología Infecciosa y Epidemiológica | 4 |
| Microbiología de los Alimentos        | 3 |
| Bioquímica y Análisis de Alimentos    | 3 |
| Tecnología de los Alimentos           | 2 |
| Medicina Clínica y Radiología         | 2 |
| Nutrición y Alimentación              | 1 |

#### Quinto curso:

|                                              |   |
|----------------------------------------------|---|
| Lactología                                   | 3 |
| Producción Animal                            | 2 |
| Ciencia y Tecnología de la Carne             | 3 |
| Tecnología del Pescado                       | 1 |
| Higiene e Inspección de Alimentos            | 3 |
| Obstetricia y Reproducción                   | 2 |
| Toxicología, Veterinaria Legal y Deontología | 1 |
| Cirugía y Anestesiología                     | 1 |
| Economía Agraria                             | 1 |

21257

**ACUERDO de 19 de junio de 1990, de la Comisión Académica del Consejo de Universidades estimatorio del recurso interpuesto sobre cambio de denominación de la plaza del Profesor Titular de Universidades don José Antonio Tur Mari.**

Examinado el recurso de reposición interpuesto por don José Antonio Tur Mari, Profesor titular de Universidad, contra el acuerdo desestimatorio de cambio de denominación de su plaza de «Biología Animal» a «Fisiología».

Considerando que el interesado fundamenta el recurso en una declaración personal de que su docencia siempre se ha ceñido a temas de Fisiología dentro de área de conocimiento de Biología Animal, e incluso reitera el informe del Director del Departamento de Biología y Ciencias de la Salud en el que se explica algún detalle sobre la estructura departamental de la Universidad de las Islas Baleares e insiste textualmente en que «dicha Área de conocimiento no poseía hasta la fecha ningún Profesor de esta Universidad a ella adscrito, encargándose el doctor Tur de tareas docentes e investigadoras encomendadas a cualquier Profesor que estuviera adscrito al área de «Fisiología» por ello, la petición del señor Tur llenaría este vacío existente en dicho Departamento; si bien no existe ningún documento oficial en el que conste la actividad docente de este Profesor en el Área de Conocimiento de Fisiología.

Considerando que no se encuentra ninguna razón de carácter científico que aconseje el cambiar el sentido de la resolución de 22 de no-



| Relación de materias troncales (por orden alfabético)                                                                       | Créditos (/) |           |       | Áreas de conocimiento                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                             | Teóricos     | Prácticos | Total |                                                                                                                                               |
| <i>Materiales.</i> Características, comportamiento y aplicación de los materiales.                                          | -            | -         | 12    | «Ciencia de los Materiales e Ingeniería Metalúrgica» e «Ingeniería Mecánica».                                                                 |
| <i>Metodología del Diseño.</i> Sistemas de análisis y síntesis de diseño. Modelos y prototipos.                             | -            | -         | 6     | «Composición Arquitectónica», «Dibujo», «Expresión Gráfica Arquitectónica», «Expresión Gráfica de la Ingeniería» y «Proyectos de Ingeniería». |
| <i>Procesos industriales.</i> Procesos de fabricación. Métodos de manufactura. Calidad y mantenimiento. Procesos avanzados. | -            | -         | 9     | «Ciencia de Materiales e Ingeniería Metalúrgica», «Ingeniería de los Procesos de Fabricación» e «Ingeniería Mecánica».                        |
| <i>Sistemas mecánicos.</i> Elementos mecánicos. Mecanismos. Resistencias de materiales.                                     | -            | -         | 9     | «Ingeniería Mecánica» y «Mecánica de Medios Continuos y Teoría de Estructuras».                                                               |

(1) Teórico-prácticos. Las Universidades destinarán a enseñanza práctica, bien por materias, bien como prácticas integradas, entre el 40 y el 50 por 100 de los créditos.

**27916 REAL DECRETO 1463/1990, de 26 de octubre, por el que se establece el título universitario oficial de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y las directrices generales propias de los planes de estudios conducentes a la obtención de aquél.**

El artículo 28 de la Ley Orgánica 11/1983, de 25 de agosto, de Reforma Universitaria (LRU), dispone que el Gobierno, a propuesta del Consejo de Universidades, establecerá los títulos de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional, así como las directrices generales e los planes de estudios que deban cursarse para su obtención y homologación. Asimismo, por Real Decreto 1497/1987, de 27 de noviembre («Boletín Oficial del Estado» de 14 de diciembre), se establecieron las directrices generales comunes, que aparecen definidas en el propio Real Decreto como aquellas que son de aplicación a todos los planes de estudios conducentes a cualquier título universitario de carácter oficial.

Vertebrada, pues, la reforma académica a través de las previsiones contenidas en el citado Real Decreto 1497/1987, y de conformidad con lo dispuesto en el artículo 8.º del mismo, se trata ahora de establecer el título universitario de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y las directrices generales propias de los planes de estudios conducentes a la obtención de aquél. La adecuación de las directrices generales propias al marco fijado por el Real Decreto 1497/1987 debe garantizar la necesaria coherencia y homogeneidad del modelo académico universitario.

En su virtud, vista la propuesta del Consejo de Universidades y a propuesta del Ministro de Educación y Ciencia, previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 26 de octubre de 1990,

**DISPONGO:**

Artículo único.-Se establece el título universitario de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, que tendrá carácter oficial y validez en todo el territorio nacional, así como las correspondientes directrices generales propias de los planes de estudios que deben cursarse para su obtención y homologación y que se contienen en el anexo del presente Real Decreto.

Dado en Madrid a 26 de octubre de 1990.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Educación y Ciencia,  
JAVIER SÓLANA MADARIAGA

**ANEXO**

**Directrices generales propias de los planes de estudios conducentes a la obtención del título oficial de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**

Primera.-Las enseñanzas conducentes a la obtención del título oficial de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos deberán proporcionar una formación científica adecuada, en los aspectos básicos y aplicados de los alimentos y sus propiedades, así como de la producción y elaboración para el consumo.

Segunda.-1. Los planes de estudios que aprueben las Universidades deberán articularse como enseñanzas de sólo segundo ciclo, con una duración de dos años. Los distintos planes de estudios conducentes a la obtención del título oficial de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos determinarán, en créditos, la carga lectiva global que en ningún caso será inferior a 120 ni superior al máximo de créditos que para los estudios de sólo segundo ciclo permite el Real Decreto 1497/1987.

2. De acuerdo con lo previsto en los artículos 3.º, 4.º y 5.º del Real Decreto 1497/1987, de 27 de noviembre, para cursar estas enseñanzas deberán cumplirse las exigencias de titulación o superación de estudios previos de primer ciclo y complementos de formación requeridos en su caso, de conformidad con la directriz cuarta.

3. La carga lectiva establecida en el plan de estudios oscilará entre veinte y treinta horas semanales, incluidas las enseñanzas prácticas. En ningún caso la carga lectiva de la enseñanza teórica superará las quince horas semanales.

Tercera.-En cuadro adjunto se relacionan las materias troncales de obligatoria inclusión en todos los planes de estudios conducentes a la obtención del título oficial de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, con una breve descripción de sus contenidos, los créditos que deben corresponder a las enseñanzas, así como la vinculación de las mismas a una o más áreas de conocimiento.

Las Universidades asignarán la docencia de las materias troncales y/o las correspondientes disciplinas o asignaturas y, en su caso, sus contenidos, a Departamentos que incluyan una o varias de las áreas de conocimiento a que las mismas quedan vinculadas según lo dispuesto en el citado cuadro adjunto.

Cuarta.-En aplicación de lo previsto en los artículos 5.º y 8.º, 2.º del Real Decreto 1497/1987, de 27 de noviembre, por el que se establecen directrices generales comunes de los planes de estudios de los títulos universitarios de carácter oficial, por el Ministerio de Educación y Ciencia se concretarán las titulaciones y los estudios previos de primer ciclo necesarios para cursar estas enseñanzas, así como los complementos de formación que, en su caso, deban cursarse a tal efecto según los distintos supuestos.

**Título de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**

| Relación de materias troncales (por orden alfabético)                                                                                                  | Créditos |           |       | Áreas de conocimiento                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                        | Teóricos | Prácticos | Total |                                                                                                                                                  |
| <i>Alimentación y Cultura.</i> La alimentación en la cultura humana. Psicología y sociología del comportamiento alimentario. Técnicas de comunicación. | 4        | -         | 4     | «Antropología Social», «Comunicación Audiovisual y Publicidad», «Nutrición y Bromatología», «Psicología Básica» y «Tecnología de los Alimentos». |
| <i>Bromatología.</i> Productos alimenticios. Composición, propiedades y valor nutritivo. Análisis y control de calidad de los alimentos.               | 9        | 5         | 14    | «Nutrición y Bromatología» y «Tecnología de los Alimentos».                                                                                      |



| Relación de materias troncales (por orden alfabético)                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Créditos |           |       | Áreas de conocimiento                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Teóricos | Prácticos | Total |                                                                                                                                               |
| <i>Dietética y Nutrición.</i> 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.                                                        | 9        | 3         | 12    | «Nutrición y Bromatología».                                                                                                                   |
| <i>Economía y gestión en la Empresa alimentaria.</i> Economía y administración de Empresas. Comercialización de alimentos. Producción y consumo de alimentos.                                                                                                                                                                                                  | 4        | 1         | 5     | «Comercialización e Investigación de Mercados», «Economía Aplicada», «Economía, Sociología y Política Agrarias» y «Organización de Empresas». |
| <i>Higiene de los alimentos.</i> 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 y experimental. Contaminación abiótica de alimentos. Intoxicaciones de origen alimentario. Plaguicidas. | 9        | 4         | 13    | «Nutrición y Bromatología», «Microbiología», «Parasitología» y «Toxicología y Legislación Sanitaria».                                         |
| <i>Normalización y legislación alimentarias.</i> Normalización en bromatología. Derecho alimentario: Principios y aplicaciones. Dentología.                                                                                                                                                                                                                    | 3        | 1         | 4     | «Derecho Administrativo», «Nutrición y Bromatología», «Tecnología de los Alimentos» y «Toxicología y Legislación Sanitaria».                  |
| <i>Producción de materias primas.</i> Fundamentos de los sistemas de producción de alimentos de origen vegetal y animal.                                                                                                                                                                                                                                       | 4        | -         | 4     | «Edafología y Química Agrícola», «Producción Animal» y «Producción Vegetal».                                                                  |
| <i>Química y Bioquímica de los alimentos.</i> Componentes de los alimentos. Modificaciones químicas de los alimentos durante el tratamiento y almacenamiento. Aditivos alimentarios.                                                                                                                                                                           | 5        | 2         | 7     | «Bioquímica y Biología Molecular», «Edafología y Química Agrícola», «Nutrición y Bromatología» y «Tecnología de los Alimentos».               |
| <i>Salud pública.</i> Servicios de salud. Salud pública y alimentación.                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2        | 1         | 3     | «Medicina Preventiva y Salud Pública».                                                                                                        |
| <i>Tecnología alimentaria.</i> Operaciones básicas en industrias alimentarias. Elaboración, conservación, envasado, almacenamiento y transporte de alimentos. Fundamentos de proyectos. Tecnología culinaria.                                                                                                                                                  | 12       | 7         | 19    | «Ingeniería Química», «Nutrición y Bromatología» y «Tecnología de los Alimentos».                                                             |

**27917 REAL DECRETO 1464/1990, de 26 de octubre, por el que se establece el título universitario oficial de Licenciado en Farmacia y las directrices generales propias de los planes de estudios conducentes a la obtención de aquél.**

El artículo 28 de la Ley Orgánica 11/1983, de 25 de agosto, de Reforma Universitaria (LRU), dispone que el Gobierno, a propuesta del Consejo de Universidades, establecerá los títulos de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional, así como las directrices generales de los planes de estudios que deban cursarse para su obtención y homologación. Asimismo, por Real Decreto 1497/1987, de 27 de noviembre («Boletín Oficial del Estado» de 14 de diciembre), se establecieron las directrices generales comunes, que aparecen definidas en el propio Real Decreto como aquellas que son de aplicación a todos los planes de estudios conducentes a cualquier título universitario de carácter oficial.

Vertebrada, pues, la reforma académica a través de las previsiones contenidas en el citado Real Decreto 1497/1987, y de conformidad con lo dispuesto en el artículo 8.º del mismo, se trata ahora de establecer el título universitario de Licenciado en Farmacia y las directrices generales propias de los planes de estudios conducentes a la obtención de aquél. La adecuación de las directrices generales propias al marco fijado por el Real Decreto 1497/1987 debe garantizar la necesaria coherencia y homogeneidad del modelo académico universitario.

En su virtud, vista la propuesta del Consejo de Universidades y a propuesta del Ministro de Educación y Ciencia, previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 26 de octubre de 1990,

**DISPONGO:**

Artículo único.—Se establece el título universitario de Licenciado en Farmacia, que tendrá carácter oficial y validez en todo el territorio nacional, así como las correspondientes directrices generales propias de los planes de estudios que deben cursarse para su obtención y homologación y que se contienen en el anexo del presente Real Decreto.

**DISPOSICIONES TRANSITORIAS**

Primera.—En el plazo máximo de tres años, a partir de la publicación en el «Boletín Oficial del Estado» de las directrices generales propias incorporadas al anexo citado, las Universidades que vengán impartiendo enseñanzas objeto de regulación por dichas directrices remitirán para homologación al Consejo de Universidades los nuevos planes de estudios conducentes al título oficial de Licenciado en Farmacia.

Si, transcurrido el referido plazo, una Universidad no hubiera remitido o no tuviera homologado el correspondiente nuevo plan de estudios, el Consejo de Universidades, previa audiencia de aquélla, podrá proponer al Gobierno para su aprobación un plan de estudios provisional.

Segunda.—Las Universidades garantizarán la realización de las Estancias a que se refiere el apartado segundo de la directriz segunda del anexo al presente Real Decreto, a los estudiantes que hubieran iniciado los estudios de la Licenciatura en Farmacia a partir del comienzo del curso 1987-1988, sea cual fuera el plan de estudios que realicen.

Igualmente, las Universidades procurarán, dentro de sus disponibilidades, la realización de dichas Estancias a los estudiantes que hubieran concluido sus estudios de Licenciatura entre los cursos 1987-1988 a 1991-1992.

Dado en Madrid a 26 de octubre de 1990.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Educación y Ciencia,  
JAVIER SOLANA MADARIAGA

**ANEXO**

**Directrices generales propias de los planes de estudios conducentes a la obtención del título oficial de Licenciado en Farmacia**

Primera.—Las enseñanzas conducentes a la obtención del título oficial de Licenciado en Farmacia, en el marco de lo establecido por la Directiva 85/432/CEE de la Comunidad Económica Europea, proporcionará:

- Un conocimiento adecuado de los medicamentos de las sustancias utilizadas para la fabricación de los mismos.
- Un conocimiento adecuado de la tecnología farmacéutica y del control físico, químico, biológico y microbiológico de los medicamentos.
- Un conocimiento adecuado del metabolismo y de los efectos de los medicamentos y de la acción de los tóxicos así como de la utilización de aquéllos.
- Un conocimiento adecuado que permita evaluar los datos científicos relativos a los medicamentos para poder proporcionar sobre esta base información apropiada.
- Un conocimiento adecuado de las condiciones legales y otras en materia de ejercicio de las actividades farmacéuticas.



# ANEXO

## Relación de cursos

|                                                                                          | Horas<br>teóricas |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| <b>Primer curso</b>                                                                      |                   |
| Física .....                                                                             | 3                 |
| Química .....                                                                            | 4                 |
| Biología (Animal y Vegetal) .....                                                        | 3                 |
| Matemáticas y Estadística .....                                                          | 3                 |
| Anatomía y Embriología .....                                                             | 5                 |
| <b>Segundo curso</b>                                                                     |                   |
| Citología e Histología .....                                                             | 3                 |
| Agronomía .....                                                                          | 3                 |
| Fisiología .....                                                                         | 5                 |
| Microbiología e Inmunología .....                                                        | 4                 |
| Bioquímica .....                                                                         | 3                 |
| <b>Tercer curso</b>                                                                      |                   |
| Farmacología, Farmacia y Terapéutica .....                                               | 4                 |
| Anatomía Patológica .....                                                                | 4                 |
| Patología General .....                                                                  | 3                 |
| Nutrición .....                                                                          | 3                 |
| Genética .....                                                                           | 3                 |
| Etnología, Etología y Protección Animal .....                                            | 2                 |
| <b>Cuarto curso</b>                                                                      |                   |
| Propedéutica clínica .....                                                               | 3                 |
| Patología Quirúrgica y Anestesiología .....                                              | 3                 |
| Parasitología y Enfermedades Parasitarias .....                                          | 4                 |
| Enfermedades infecciosas y Epizootiología, Medicina Preventiva y Policía Sanitaria ..... | 4                 |
| Toxicología, Deontología, Medicina Legal y Legislación Veterinaria .....                 | 3                 |
| Tecnología de los Alimentos .....                                                        | 2                 |
| <b>Quinto curso</b>                                                                      |                   |
| Patología Quirúrgica y Radiología .....                                                  | 2                 |
| Patología de la Reproducción y Obstetricia .....                                         | 4                 |
| Patología Médica y de la Nutrición .....                                                 | 4                 |
| Producción Animal e Higiene Veterinaria .....                                            | 3                 |
| Higiene, Inspección y Control Alimentario .....                                          | 3                 |
| Cria y Mejora Animal .....                                                               | 2                 |
| Economía Agraria .....                                                                   | 1                 |

# COMUNIDAD AUTONOMA

## DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

**2549** ACUERDO de 14 de diciembre de 1990, del Consejo de Gobierno, por el que se acuerda alterar la denominación actual del Concejo de Mieres del Camino por la de Mieres.

El Consejo de Gobierno del Principado de Asturias, en reunión celebrada el día 28 de noviembre de 1990 adoptó, entre otros, acuerdo del siguiente tenor:

«Antecedentes: I) Que el Ayuntamiento de Mieres solicitó la alteración de la denominación del Concejo de Mieres por Mieres del Camino-Mieres del Camín, habiendo informado el Servicio de Régimen Local acerca de la incorrección de la misma, ya que "del Camino" se denomina la Villa y no el Concejo; no obstante, ante la reiteración de la petición del Ayuntamiento y respetando la autonomía y decisiones municipales, el Consejo de Gobierno, en su reunión del día 23 de junio de 1988, acordó la alteración de la denominación del Concejo de Mieres por la de Mieres del Camino-Mieres del Camín.

II) Que el Alcalde del Concejo de Mieres del Camino, a instancia del Grupo Municipal del CDS que denunció el error padecido al adoptar la actual denominación, remite el expediente instruido a efectos de su corrección y del que resultan:

1. - Que por el Pleno Municipal de fecha 30 de noviembre de 1989 se acordó iniciar expediente de alteración de nombre del municipio para recuperar el nombre anterior, nombre que se había cambiado por error cuando lo que en realidad se pretendió fue cambiar el de la capitalidad del municipio.

2. Que dicho acuerdo se somete a exposición pública mediante inserción de un anuncio en el "Boletín Oficial del Principado de Asturias y de la Provincia" de fecha 16 de enero de 1990 sin que se hayan producido reclamaciones.

3. Que el Pleno Municipal, en sesión de 29 de marzo de 1990 acuerda aprobar definitivamente el cambio de denominación y remitir el expediente a la Comunidad Autónoma.

III) Que sometido el expediente a informe del IDEA, la Junta Permanente se muestra conforme con el nombre propuesto por el Ayuntamiento, argumentando la improcedencia de añadir la especificación "del Camino" al nombre del Concejo, puesto que históricamente sólo se aplica "... en exclusiva a núcleos de población que se localizan en rutas de tránsito, con especial incidencia en la jacobea, pero en ningún caso a todo el territorio municipal. En el supuesto que nos ocupa, la Entidad concejil se calificó siempre de Mieres, y de Mieres del Camino su capitalidad".

IV) Que por el Servicio de Régimen Local se informa favorablemente el cambio de denominación del Concejo de Mieres del Camino-Mieres del Camín por el de Mieres.

Vistos: El Estatuto de Autonomía para Asturias; la Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de las Bases del Régimen Local; el Real Decreto Legislativo 781/1986, de 18 de abril, sobre disposiciones vigentes en Régimen Local; la Ley Autonómica 10/1986, de 7 de noviembre, Reguladora de la Demarcación Territorial de los Concejos del Principado de Asturias, y demás disposiciones concordantes;

Considerando: I) Que la resolución del expediente compete al Principado de Asturias, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 11.a) del Estatuto de Autonomía en relación con la norma 2.3 del Real Decreto 2874/1979, sobre transferencias al Ente Preautonómico.

II) Que de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 20.1 de la Ley 10/1986, en nombre de los Concejos podría ser alterado "previo acuerdo de los Ayuntamientos (...)" información pública por plazo de treinta días y aprobación por acuerdo del Consejo de Gobierno del Principado.

III) Que por aplicación supletoria de lo dispuesto en los artículos 28 y 29 del Reglamento de Población y Demarcación Territorial, se sometió el expediente a dictamen del IDEA y éste informa favorablemente la modificación propuesta.

IV) Que en el presente expediente se han cumplido las prescripciones legales y reglamentarias de procedimiento.

En consecuencia, y a propuesta del Consejero de Interior y Administración Territorial, el Consejo de Gobierno acuerda:

"Alterar la denominación actual del Concejo de Mieres del Camino-Mieres del Camín por la de Mieres".»

Oviedo, 14 de diciembre de 1990.-El Consejero de Interior y Administración Territorial, Emilio Ballesteros Castro.

# BANCO DE ESPAÑA

2550

Mercado de Divisas

Cambios oficiales del día 28 de enero de 1991

| Divisas convertibles                      | Cambios   |          |
|-------------------------------------------|-----------|----------|
|                                           | Comprador | Vendedor |
| 1 dólar USA .....                         | 93,324    | 93,558   |
| 1 ECU .....                               | 129,284   | 129,608  |
| 1 marco alemán .....                      | 62,754    | 62,912   |
| 1 franco francés .....                    | 18,466    | 18,512   |
| 1 libra esterlina .....                   | 183,253   | 183,711  |
| 100 liras italianas .....                 | 8,351     | 8,371    |
| 100 francos belgas y luxemburgueses ..... | 304,619   | 305,381  |
| 1 florin holandés .....                   | 55,660    | 55,800   |
| 1 corona danesa .....                     | 16,295    | 16,335   |
| 1 libra irlandesa .....                   | 167,440   | 167,860  |
| 100 escudos portugueses .....             | 70,941    | 71,119   |
| 100 dracmas griegas .....                 | 58,876    | 59,024   |
| 1 dólar canadiense .....                  | 80,399    | 80,601   |
| 1 franco suizo .....                      | 73,994    | 74,180   |
| 100 yens japoneses .....                  | 70,566    | 70,742   |
| 1 corona sueca .....                      | 16,789    | 16,831   |
| 1 corona noruega .....                    | 16,040    | 16,080   |
| 1 marco finlandés .....                   | 25,888    | 25,952   |
| 100 chelines austriacos .....             | 891,684   | 893,416  |
| 1 dólar australiano .....                 | 73,029    | 73,211   |



Los impresos de solicitud podrán, igualmente, solicitarse y presentarse personalmente o por correo en el Instituto de la Juventud, calle José Ortega y Gasset, 71, 28006 Madrid.

d) La selección de los participantes en los cursos se efectuará por la Dirección General responsable del área de Juventud en la Comunidad Autónoma que en cada caso corresponda, con la participación, en cada caso, de un representante del Instituto de la Juventud, un representante del Instituto de Cooperación Iberoamericana (ICI) y un representante del Instituto Nacional de Empleo (INEM). Dicha selección se hará valorando la titulación académica; las mayores o menores oportunidades de empleo de los solicitantes en España; estudios complementarios e idiomas; los conocimientos, trabajos y experiencias relacionadas con la cooperación para el desarrollo, tales como la realización de cursos, participación en programas internacionales y pertenencia a organizaciones no gubernamentales de cooperación al desarrollo, según se especifica en la solicitud de inscripción, que habrá de ser entregado en el momento de solicitar la participación en los cursos. La citada solicitud de inscripción podrá recogerse en la respectiva Dirección General de Juventud, de las citadas en la letra c) de las precedentes, así como en el Instituto de la Juventud, calle José Ortega y Gasset, 71, 28006 Madrid.

e) Los gastos de alimentación, referidos a la comida del mediodía, de los cursillistas correrán a cargo de la organización de la actividad, por los días en que se desarrolle la misma, siendo por cuenta de aquéllos los demás gastos.

f) En el marco de las fechas señaladas al comienzo de la letra b) de las precedentes, cada Dirección General de las Comunidades Autónomas seleccionadas por el Instituto de la Juventud para la realización de los cursos, establecerá las elegidas para cada uno de los que le corresponda realizar, comunicándolo con una antelación de, al menos, diez días a los seleccionados.

g) Al final de cada curso, una Comisión evaluadora, compuesta por sendos representantes del Instituto de la Juventud, de la Agencia Española para la Cooperación Internacional, del Instituto Nacional de Empleo, de la Dirección General responsable del área de Juventud de la correspondiente Comunidad Autónoma y de la Entidad responsable de la formación en cada curso, seleccionará a los jóvenes que tomarán parte en la segunda fase del programa objeto de la presente convocatoria.

Tercera.-1. La segunda fase del programa se concretará en la realización de un Taller de Cooperación. Tendrá lugar en Madrid, del 17 al 22 de junio de 1991.

2. Para la participación y desarrollo de esta fase se dispone lo siguiente:

a) Tomarán parte en dicho Taller un máximo de 80 jóvenes, seleccionados según se expresa en el apartado 2, letra g), de la base segunda.

b) El Taller constará de treinta y cinco horas-lectivas, a impartir en cinco días, profundizando en las materias desarrolladas en los cursos de la primera fase.

c) Los gastos de alimentación y alojamiento serán de cuenta del Instituto de la Juventud, corriendo los participantes con todos los gastos de desplazamientos.

d) Al final de esta fase, una Comisión ad hoc, nombrada por el Director general del Instituto de la Juventud, de la que formará parte un representante nombrado por el Presidente de la AEI, y otro nombrado por el Director general del INEM, seleccionará a sesenta jóvenes de entre los participantes en la misma para tomar parte en la fase tercera y última del programa.

Cuarta.-1. La tercera y última fase del programa se concretará en la realización por los jóvenes seleccionados a que se refiere el apartado 2, letra d) de la fase anterior, de las prácticas como Cooperantes en países en vías de desarrollo.

2. Para esta fase se dispone lo siguiente:

a) Las prácticas que se mencionan en el apartado precedente consistirán en la prestación de apoyo técnico -según calificación profesional del joven cooperante- en programas o proyectos de la cooperación oficial española o, excepcionalmente, de las organizaciones no gubernamentales de cooperación para el desarrollo que colaboren con el programa, bajo la supervisión y tutela del Instituto de la Juventud y de las Oficinas Técnicas de Cooperación de la AEI en los países de destino, o solamente del Instituto de la Juventud cuando se trate de programas de organizaciones no gubernamentales.

b) Los jóvenes seleccionados para las prácticas en calidad de cooperantes recibirán la credencial correspondiente y serán beneficiarios de lo siguiente:

i) Billeto de viaje por vía aérea, ida y vuelta.

ii) El Instituto de la Juventud contratará a los jóvenes cooperantes, abonándoles durante su estancia en el proyecto la retribución económica que corresponda a su titulación, y que se acuerde con el INEM.

iii) Una póliza de seguro, que cubrirá los riesgos de enfermedades y accidente por el periodo antedicho.

iv) Apoyo institucional del Instituto de la Juventud y de la Oficina Técnica de Cooperación de la AEI en el país de destino.

v) Certificado -una vez concluidas las prácticas, conocidos y valorados los informes del cooperante, de los supervisores y del Coordinador general de la Oficina de la AEI correspondiente- relativo al aprovechamiento de este programa por parte del interesado.

c) Las prácticas de los jóvenes seleccionados en calidad de cooperantes tendrán una duración de seis meses.

Quinta.-La colaboración del INEM se establecerá en el marco del Convenio INEM-Ministerio de Asuntos Sociales y de acuerdo con lo regulado en la Orden del Ministerio de Trabajo y Seguridad Social de 21 de febrero de 1985 («Boletín Oficial del Estado» del 27) y de la Resolución de la Dirección General del INEM de 15 de marzo de 1989 («Boletín Oficial del Estado» del 31).

Sexta.-La participación en la presente convocatoria implica la aceptación de todas sus bases.

## UNIVERSIDADES

8034

**RESOLUCION de 28 de febrero de 1991, de la Universidad de Extremadura, por la que se hace pública la modificación del Plan de Estudios de la Facultad de Veterinaria, a fin de adaptarlo a lo dispuesto en el Real Decreto 331/1989, de 17 de marzo, que regula el reconocimiento de títulos, diplomas y certificados en Veterinaria de los Estados miembros de la Comunidad Económica Europea.**

El Plan de Estudios vigente en la Universidad de Extremadura para la obtención del título de Licenciado en Veterinaria fue aprobado por Orden de 27 de marzo, primer ciclo («Boletín Oficial del Estado» de 11 de mayo) y homologado el segundo ciclo por Acuerdo de la Comisión Académica del Consejo de Universidades de fecha 13 de octubre de 1986 («Boletín Oficial del Estado» de 27 de noviembre). El Real Decreto 331/1989, de 17 de marzo, por el que se regula el reconocimiento de títulos, diplomas y certificados en Veterinaria de los Estados miembros de la Comunidad Económica Europea, el ejercicio efectivo del derecho de establecimiento y la libre prestación de servicios, determina la relación de materias que deberán ser cursadas para, una vez obtenido el título de Licenciado, poder ejercer los derechos contemplados en dicho Real Decreto.

Por ello, a la vista de lo dispuesto en el Real Decreto 331/1989, la Universidad de Extremadura ha aprobado a los efectos indicados las modificaciones del Plan de Estudios citado, que ha elevado al Consejo de Universidades, para su preceptiva homologación.

Examinada la citada propuesta, la Subcomisión de Planes de Estudio I del Consejo de Universidades, en su reunión del día 10 de mayo de 1990, y de conformidad con la delegación que a este respecto le confirió la Comisión Académica, en su reunión del 20 de julio de 1989, ha acordado:

1.º Homologar las modificaciones propuestas del Plan de Estudios, que quedará estructurado según anexo adjunto.

2.º La Universidad establecerá los mecanismos necesarios a fin de que los alumnos puedan adaptarse al Plan de Estudios modificado que figura en el anexo de esta Resolución.

En consecuencia, y al objeto de dar cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 10.2 del Real Decreto 1497/1987, de 27 de noviembre, por el que se establecen directrices generales comunes de los Planes de Estudios de títulos universitarios de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional, este Rectorado ha resuelto ordenar la publicación en el «Boletín Oficial del Estado» de las modificaciones citadas, conforme figuran en el anexo.

Cáceres, 28 de febrero de 1991.-El Rector, P. D., el Vicerrector de Campus, Eustaquio Sánchez Salor.

### ANEXO QUE SE CITA

#### Modificación del Plan de Estudios que se imparte en la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Extremadura

Se modifica el primer y el segundo ciclo del Plan de Estudios de la Facultad de Veterinaria, en los siguientes términos:

#### Primer curso

«Biología» pasa a denominarse «Biología Animal, Vegetal y Etología y Protección Animal».



**Tercer curso**

«Patología General» pasa a denominarse «Patología General y Propedéutica».

«Farmacología General» pasa a denominarse «Farmacología, Farmacia y Terapéutica».

«Genética General» pasa a denominarse «Genética General, Crianza y Salud de los Animales».

«Agricultura» pasa a denominarse «Agronomía y Economía Rural».

**Cuarto curso**

«Enfermedades Parasitarias» pasa a denominarse «Enfermedades Parasitarias, Medicina Preventiva y Policía Sanitaria».

«Patología Médica» pasa a denominarse «Patología Médica, de la Nutrición y Clínica de los Animales Domésticos, Aves de Corral y otras especies».

«Patología Quirúrgica y Cirugía» pasa a denominarse «Patología Quirúrgica, Cirugía, Anestesiología y Radiología».

**Quinto curso**

«Enfermedades infecciosas» pasa a denominarse «Enfermedades Infecciosas y Epidemiología».

«Toxicología y Veterinaria Legal» pasa a denominarse «Toxicología, Deontología, Medicina Legal y Legislación Veterinaria».

«Reproducción Animal y Obstetricia» pasa a denominarse «Obstetricia, Reproducción y Patología de la Reproducción».

Dentro de las asignaturas optativas del 5.º curso, área de «Zootecnia», la asignatura «Producción Animal Especial (con Acuicultura y Apicultura)» pasa a denominarse «Producción Animal Especial (con Acuicultura y Apicultura) y Etología y Protección Animal», y la asignatura «Economía Agroganadera» pasa a denominarse «Ampliación de la Economía Agroganadera».

El plan de estudios de la Facultad de Veterinaria, con las modificaciones anteriores, queda como sigue:

|                                                                                                         | Horas<br>semanales |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>Primer curso</b>                                                                                     |                    |
| Biología Animal, Vegetal y Etología y Protección Animal                                                 | 3                  |
| Química                                                                                                 | 3                  |
| Física                                                                                                  | 3                  |
| Matemática                                                                                              | 3                  |
| Anatomía y Embriología                                                                                  | 5                  |
| <b>Segundo curso</b>                                                                                    |                    |
| Citología e Histología                                                                                  | 3                  |
| Bioquímica                                                                                              | 4                  |
| Microbiología, Virología e Inmunología                                                                  | 4                  |
| Fisiología                                                                                              | 4                  |
| Biométrica y Estadística                                                                                | 2                  |
| <b>Tercer curso</b>                                                                                     |                    |
| Parasitología                                                                                           | 2                  |
| Etnología e Identificación                                                                              | 2                  |
| Patología General y Propedéutica                                                                        | 3                  |
| Anatomía Patológica General                                                                             | 3                  |
| Farmacología, Farmacia y Terapéutica                                                                    | 3                  |
| Genética General, Crianza y Salud de los Animales                                                       | 2                  |
| Agronomía y Economía Rural                                                                              | 3                  |
| <b>Cuarto curso</b>                                                                                     |                    |
| Nutrición y Alimentación Animal                                                                         | 3                  |
| Tecnología y Bioquímica de los Alimentos                                                                | 3                  |
| Enfermedades Parasitarias, Medicina Preventiva y Policía Sanitaria                                      | 3                  |
| Patología Médica, de la Nutrición y Clínica de los Animales Domésticos, Aves de Corral y otras Especies | 3                  |
| Patología Quirúrgica, Cirugía, Anestesiología y Radiología                                              | 3                  |
| <b>Quinto curso</b>                                                                                     |                    |
| Producción Animal                                                                                       | 3                  |
| Higiene e Inspección de los Alimentos                                                                   | 3                  |
| Enfermedades Infecciosas y Epidemiología                                                                | 4                  |
| Toxicología, Deontología, Medicina Legal y Legislación Veterinaria                                      | 2                  |
| Obstetricia, Reproducción y Patología de la Reproducción                                                | 2                  |

De las asignaturas que a continuación se relacionan, y que estructuran la «Introducción a cada especialidad», habrá que escoger dos obligatorias, para cursarlas con las comunes anteriormente citadas:

**Medicina y Sanidad****Cuarto curso**

|                                                    | Horas<br>semanales |
|----------------------------------------------------|--------------------|
| Anatomía Aplicada (con Radiología). Cuatrimestral  | 4                  |
| Microcirugía y Cirugía Experimental. Cuatrimestral | 4                  |
| Anatomía Patológica Sistémica                      | 2                  |

**Quinto curso**

|                                                                      |   |
|----------------------------------------------------------------------|---|
| Medicina Preventiva y Zoonosis                                       | 2 |
| Análisis Clínicos (Bioquímicos, Médicos, Infecciosos y Parasitarios) | 2 |
| Clínica Médica                                                       | 2 |

**Zootecnia****Cuarto curso**

|                                               |   |
|-----------------------------------------------|---|
| Practicatura y Conservación de Forrajes       | 2 |
| Genética Cuantitativa y Mejora Animal         | 2 |
| Ampliación de Nutrición y Alimentación Animal | 2 |

**Quinto curso**

|                                                                                          |   |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| Proyectos y Construcciones Ganaderas                                                     | 2 |
| Producción Animal Especial (con Acuicultura y Apicultura) y Etología y Protección Animal | 2 |
| Ampliación de la Economía Ganadera                                                       | 2 |

**Bromatología, Sanidad y Tecnología de los Alimentos****Cuarto curso**

|                                          |   |
|------------------------------------------|---|
| Lactología                               | 2 |
| Tecnología de la Carne y Pescado         | 2 |
| Análisis Físico-Químico de los Alimentos | 2 |

**Quinto curso**

|                                                            |   |
|------------------------------------------------------------|---|
| Análisis Bromatológico de los Alimentos                    | 2 |
| Inspección Veterinaria en Mataderos, Mercados e Industrias | 2 |
| Sanidad Ambiental                                          | 2 |

**8035**

**RESOLUCION** de 5 de marzo de 1991, de la Universidad de Barcelona, por la que se hace pública la de 25 de septiembre de 1990, del Consejo de Universidades, por la que se homologa el plan de estudios de la Escuela Universitaria de Podología de la Universidad de Barcelona.

Vista la resolución del Consejo de Universidades de fecha 25 de septiembre de 1990, por la que se homologa el plan de estudios de la Escuela Universitaria de Podología de la Universidad de Barcelona, y a los efectos de lo previsto en el artículo 10.2 del Real Decreto 1497/1987, de 27 de noviembre («Boletín Oficial del Estado», de 14 de diciembre), Este Rectorado ha resuelto su publicación en el «Boletín Oficial del Estado» conforme figura en el anexo.

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento y cumplimiento.  
Barcelona, 5 de marzo de 1991.-El Rector, Josep Bricall.

**ANEXO****Plan de Estudios de la Escuela Universitaria de Podología de la Universidad de Barcelona**

1. Título oficial a que conducen estos estudios: Diplomado en Podología.
2. De primer ciclo.
3. Duración en años académicos, por ciclos: Tres años.
4. Centro responsable de la organización del plan: Escuela Universitaria de Podología.
5. Carga lectiva global, en créditos: 270 créditos.
6. Créditos y tanto por 100 para la libre configuración de su currículum por el alumno: 27 créditos (10 por 100).
7. Se exige, o no, trabajo o examen fin de carrera: Créditos asignados al trabajo, en su caso: La obtención del título de Diplomado en Podología exigirá la presentación de un trabajo de investigación teórico y/o práctico, o bien de aplicación de los conocimientos teórico-prácticos a un caso clínico (con equivalencia de 10 créditos).
8. Créditos otorgados por equivalencia a prácticas en Empresas (artículos 9.º, 2.5.º del Real Decreto 1497/1987, de 27 de noviembre).
9. Régimen de acceso al 2.º ciclo. En su caso, mención de supuestos aplicables del artículo 5.º del Real Decreto 1497/1987.



**19007** *RESOLUCION de 3 de junio de 1991, de la Universidad Complutense de Madrid, por la que se publican las modificaciones del primero y segundo ciclos del plan de estudios de la Facultad de Veterinaria.*

Una vez homologadas, por acuerdo del Consejo de Universidades, las modificaciones del primero y segundo ciclos del plan de estudios de la Facultad de Veterinaria, a los efectos de lo previsto en el Real Decreto 331/1989, de 17 de marzo, y de acuerdo con lo dispuesto en el apartado 2 del Real Decreto 1497/1987, de 27 de noviembre, Este Rectorado ha dispuesto lo siguiente:

Primero.—Publicar, una vez incorporadas las modificaciones homologadas por el Consejo de Universidades, el plan de estudios de la Licenciatura en Veterinaria, que queda estructurada como figura en el Anexo a la presente Resolución.

Segundo.—La Universidad establecerá los mecanismos necesarios con el fin de que aquellos alumnos que hubieran iniciado sus estudios con arreglo al plan aprobado por Orden ministerial de 30 de mayo de 1983, y no hubiesen finalizado sus estudios de la Licenciatura puedan adaptarse al plan de estudios que figura en el referido anexo.

Madrid, 3 de junio de 1991.—El Rector, Gustavo Villapalos Salas.

### ANEXO

#### Plan de Estudio de la Facultad de Veterinaria de la Universidad Complutense de Madrid

|                                                                                               | Horas semanales de clase<br>Teóricas + prácticas |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| <b>PRIMER CURSO</b>                                                                           |                                                  |
| Matemáticas (con Biometría y Estadística) ..                                                  | 5                                                |
| Física .....                                                                                  | 4                                                |
| Química .....                                                                                 | 6,5                                              |
| Biología (Zoología y Botánica) .....                                                          | 7                                                |
| Anatomía I .....                                                                              | 5                                                |
| Etnología, Identificación, Etología y Protección Animal .....                                 | 2                                                |
| <b>SEGUNDO CURSO</b>                                                                          |                                                  |
| Citología e Histología .....                                                                  | 4                                                |
| Microbiología (Bacteriología, Virología) e Inmunología .....                                  | 6,5                                              |
| Bioquímica .....                                                                              | 5                                                |
| Fisiología .....                                                                              | 6,5                                              |
| Genética .....                                                                                | 5                                                |
| Anatomía II .....                                                                             | 5                                                |
| <b>TERCER CURSO</b>                                                                           |                                                  |
| Patología General (Nosología, Fisiopatología y Propedéutica) .....                            | 4                                                |
| Anatomía Patológica .....                                                                     | 6,5                                              |
| Agricultura .....                                                                             | 3                                                |
| Nutrición y Alimentación Animal .....                                                         | 4                                                |
| Farmacología, Terapéutica y Farmacia .....                                                    | 4                                                |
| Parasitología y Enfermedades Parasitarias .....                                               | 4                                                |
| <b>CUARTO CURSO</b>                                                                           |                                                  |
| Asignaturas comunes                                                                           |                                                  |
| Patología infecciosa y Epizootiología básica (con Medicina Preventiva y Policía Sanitaria) .. | 5                                                |
| Producciones Animales, Higiene Animal, Crianza y Salud de los Animales .....                  | 3                                                |
| Patología Quirúrgica (Terapéutica Quirúrgica y Radiología) .....                              | 7                                                |
| Economía Agraria .....                                                                        | 3                                                |
| Tecnología de los Alimentos .....                                                             | 3                                                |
| Asignaturas de preespecialización. El alumno elegirá una de entre las siguientes:             |                                                  |
| — Medicina y Sanidad Animal: Anatomía Patológica Especial .....                               | 3                                                |

|                                                                |   |
|----------------------------------------------------------------|---|
| <b>Microbiología, Virología e Inmunología</b>                  |   |
| Aplicadas .....                                                | 3 |
| — Producción Animal y Economía: Genética Especial .....        | 3 |
| Practicatura .....                                             | 3 |
| — Sanidad y Bromatología: Microbiología de los Alimentos ..... | 3 |
| Bioquímica de los Alimentos .....                              | 3 |

(El alumno deberá realizar además prácticas clínicas adicionales de 170 horas correspondientes a la asignatura de Patología Infecciosa y Epizootiología Básica y de 170 horas correspondientes a la asignatura de Patología Quirúrgica).

### QUINTO CURSO

|                                                                                                         |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Asignaturas comunes</b>                                                                              |     |
| Obstetricia, Patología de la Reproducción e Inseminación artificial .....                               | 5   |
| Higiene, Inspección y Análisis de los Alimentos Toxicología y Veterinaria Legal (con Deontología) ..... | 6,5 |
| Patología Médica y de la Nutrición Animal ..                                                            | 3   |
| <b>Asignaturas de preespecialización.</b>                                                               |     |
| — Medicina y Sanidad Animal: Cirugía y Rehabilitación .....                                             | 3   |
| Epizootiología y Medicina Veterinaria .....                                                             | 2   |
| — De Producción Animal y Economía: Producciones Animales .....                                          | 3   |
| Proyectos y Construcciones Ganaderas .....                                                              | 2   |
| — Sanidad y Bromatología: Lactología .....                                                              | 3   |
| Ciencia y Tecnología de la Carne y Pescado.                                                             | 2   |

(El alumno deberá realizar además prácticas clínicas adicionales de 250 horas correspondientes a la asignatura de Obstetricia, Patología de la reproducción e inseminación artificial y de 170 horas correspondientes a la asignatura de Patología Médica y de la Nutrición).

### Observación general

Una tercera parte, como mínimo, del total de horas lectivas de cada curso se dedicará a clases prácticas.

## COMUNIDAD AUTONOMA DE MADRID

**19008** *ORDEN de 20 de mayo de 1991, de la Consejería de Política Territorial, por la que se hace pública la rectificación de error material del Plan General de Ordenación Urbana de Madrid, promovida por esta Consejería.*

En sesión celebrada el día 17 de mayo de 1991 y por el Consejo de Gobierno de la Comunidad de Madrid, se ha adoptado, entre otros, acuerdo cuya parte dispositiva, a la letra, dice:

Rectificar el error material detectado en la ficha y Plano de Zonificación, Ordenación y Gestión correspondiente al APD 18/1 Cárcava-Anillo Verde, del Plan General de Ordenación Urbana del término municipal de Madrid, en el sentido de establecer en 4 el número de alturas que se autorizan y que son las que se fijan en la Normativa, apartado 2.4 Edificabilidad.

Publicar el presente acuerdo en el «Boletín Oficial de la Comunidad de Madrid» y en el «Boletín Oficial del Estado», en cumplimiento de lo establecido en el artículo 15 del Decreto 69/1983, de 30 de junio, artículo 44 en relación con el 56 de la vigente Ley del Suelo y artículo 151 del Reglamento de Planeamiento.

Lo que se hace público para general conocimiento, significándose que el transcrito acuerdo agota la vía administrativa, pudiendo interponerse contra el mismo recurso de reposición, previo al contencioso-administrativo, para ante el Consejo de Gobierno de la Comunidad de Madrid, en el plazo de un mes a contar desde el día siguiente a la fecha de inserción de la presente Orden, de conformidad con lo dis-



# I. Disposiciones generales

## MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA

**24110** *REAL DECRETO 1384/1991, de 30 de agosto, por el que se establece el título universitario oficial de Licenciado en Veterinaria y las directrices generales propias de los planes de estudio conducentes a la obtención de aquél.*

El artículo 28 de la Ley Orgánica 11/1983, de 25 de agosto, de Reforma Universitaria (LRU), dispone que el Gobierno, a propuesta del Consejo de Universidades, establecerá los títulos de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional, así como las directrices generales de los planes de estudio que deban cursarse para su obtención y homologación. Asimismo, por Real Decreto 1497/1987, de 27 de noviembre («Boletín Oficial del Estado» de 14 de diciembre), se establecieron las directrices generales comunes, que aparecen definidas en el propio Real Decreto como aquellas que son de aplicación a todos los planes de estudio conducentes a cualquier título universitario de carácter oficial.

Vertebrada, pues, la reforma académica a través de las previsiones contenidas en el citado Real Decreto 1497/1987, y de conformidad con lo dispuesto en el artículo 8.º del mismo, así como con lo previsto en la Directiva 78/1027/CEE, de la Comunidad Económica Europea de 18 de diciembre de 1978, corresponde ahora establecer el título universitario oficial de Licenciado en Veterinaria y las directrices generales propias de los planes de estudio conducentes a la obtención de aquél.

En su virtud, vista la propuesta del Consejo de Universidades, a propuesta del Ministro de Educación y Ciencia y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 30 de agosto de 1991,

### DISPONGO:

Artículo único.—Se establece el título universitario de Licenciado en Veterinaria, que tendrá carácter oficial y validez en todo el territorio nacional, así como las correspondientes directrices generales propias de los planes de estudio que deben cursarse para su obtención y homologación y que se contienen en el anexo.

### DISPOSICION TRANSITORIA

En el plazo máximo de tres años, a partir de la publicación en el «Boletín Oficial del Estado» de las directrices generales propias incorporadas al anexo citado, las Universidades que vengán impartiendo enseñanzas objeto de regulación por dichas directrices remitirán para homologación al Consejo de Universidades los nuevos planes de estudios conducentes al título oficial de Licenciado en Veterinaria.

Si, transcurrido el referido plazo, una Universidad no hubiera remitido o no tuviera homologado el correspondiente nuevo plan de estudios, el Consejo de Universidades, previa audiencia de aquélla, podrá proponer al Gobierno para su aprobación un plan de estudios provisional.

Dado en Palma de Mallorca a 30 de agosto de 1991.

El Ministro de Educación y Ciencia,  
JAVIER SOLANA MADARIAGA

JUAN CARLOS R.

### ANEXO

Directrices generales propias de los planes de estudios conducentes a la obtención del título oficial de Licenciado en Veterinaria

Primera. Las enseñanzas conducentes a la obtención del título oficial de Licenciado en Veterinaria, en el marco de lo dispuesto por el

artículo 1.º 1. de la Directiva 78/1027/CEE, de 18 de diciembre de 1978, deberán proporcionar:

a) Conocimiento adecuado de las ciencias sobre las que se fundan las actividades del Veterinario.

b) Conocimiento adecuado de la estructura y funciones de los animales sanos, de su cría y reproducción, de su higiene general y de su alimentación, incluida la tecnología correspondiente a la fabricación y conservación de sus alimentos.

c) Conocimiento adecuado en el campo del comportamiento y protección de los animales.

d) Conocimiento adecuado de las causas, naturaleza, desarrollo, efectos, diagnóstico y tratamiento de las enfermedades de los animales, considerados individualmente o en grupo, entre ellas, particularmente, las enfermedades transmisibles al hombre.

e) Conocimiento adecuado de la medicina preventiva.

f) Conocimiento adecuado de la higiene y la tecnología correspondiente a la obtención, fabricación y puesta en circulación de los productos alimenticios animales o de origen animal destinados al consumo humano.

g) Conocimiento adecuado en lo que respecta a las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas relativas a las materias antes enumeradas.

h) Experiencia clínica y práctica adecuada bajo supervisión apropiada.

Segunda. 1. Los planes de estudios que aprueben las Universidades deberán articularse como enseñanzas de primero y segundo ciclo, con una duración de dos y tres años, respectivamente, a tiempo completo. Los distintos planes de estudio conducentes al título oficial de Licenciado en Veterinaria determinarán, en créditos, la carga lectiva global que en ningún caso podrá ser inferior a 300 créditos ni superior al máximo de créditos que para los estudios de primero y segundo ciclo permite el Real Decreto 1497/1987, incluidos los correspondientes a las Estancias (prácticas de formación) que figura en la relación de materias troncales.

2. Las Universidades podrán especificar en sus planes de estudio las horas que los alumnos deban dedicar dentro o fuera del período lectivo, de acuerdo con la oportuna programación docente, a las Estancias (prácticas de formación). Estas horas se imputarán por equivalencias a los créditos fijados para dichas Estancias en el cuadro de materias troncales a que se refiere la directriz cuarta.

3. La carga lectiva establecida en el plan de estudios oscilará entre veinte y treinta horas semanales, incluidas las enseñanzas prácticas. En ningún caso la carga lectiva de la enseñanza teórica superará las quince horas semanales.

Tercera. En cuadro adjunto se relacionan las materias troncales de obligatoria inclusión en todos los planes de estudios conducentes al título oficial de Licenciado en Veterinaria con una breve descripción de sus contenidos, los créditos que deben corresponder a las enseñanzas, así como la vinculación de las mismas a una o más áreas de conocimiento.

Las Universidades asignarán la docencia de las materias troncales y/o las correspondientes disciplinas o asignaturas y, en su caso, sus contenidos, a Departamentos que incluyan una o varias de las áreas de conocimiento a que las mismas quedan vinculadas según lo dispuesto en el citado cuadro adjunto.

Cuarta. Además de quienes cursen el primer ciclo de estas enseñanzas podrán cursar su segundo ciclo, quienes, de acuerdo con los artículos 3.4, 5 y 8.2 del Real Decreto 1497/1987, de 27 de noviembre, cumplan las exigencias de titulación o superación de estudios previos de primer ciclo y complementos de formación requeridos en su caso que determine el Ministerio de Educación y Ciencia.



## TÍTULO DE LICENCIADO EN VETERINARIA

| RELACION DE MATERIAS TRONCALES (por orden alfabético)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Créditos |           |       | ÁREAS DE CONOCIMIENTO                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Teóricos | Prácticos | Total |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>PRIMER CICLO:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |          |           |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Agronomía y Economía Agraria.</b> Relaciones suelo-planta animal. Vegetales utilizados por el ganado y factores que inciden en su calidad y rendimiento. Praticultura. Economía Agraria. Economía y comercialización de los productos agrarios.                                                                                                                                                                                                          | 3        | 2         | 5     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Economía, Sociología y Política Agraria.</li> <li>- Edafología y Química Agrícola.</li> <li>- Producción Animal.</li> <li>- Producción Vegetal.</li> </ul>                                                                                                    |
| <b>Anatomía, Embriología e Histología.</b> Anatomía sistemática, comparada y topográfica, básica y orientada a las aplicaciones clínicas, de producción y de higiene e industrialización alimentaria. Descripción del desarrollo embrionario en las especies de interés veterinario. Manipulación embrionaria. Anomalías congénitas. La célula eucariótica, estructura. Descripción de los tejidos, órganos y sistemas de los animales domésticos y útiles. | 12       | 12        | 24    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Anatomía y Anatomía Patológica Comparadas.</li> <li>- Biología Celular.</li> <li>- Ciencias Morfológicas.</li> <li>- Patología Animal</li> </ul>                                                                                                              |
| <b>Biología Animal y Vegetal.</b> Morfología, biología y sistemática de los animales en especial de los de interés veterinario. Morfología, sistemática y asociaciones de los vegetales de interés veterinario.                                                                                                                                                                                                                                             | 3        | 3         | 6     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Biología Animal.</li> <li>- Biología Vegetal.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Bioquímica.</b> Bases moleculares de la vida y de los procesos productivos. Alteraciones moleculares en la enfermedad. Aplicaciones en los diagnósticos, en la terapia y en la producción animal.                                                                                                                                                                                                                                                        | 5        | 4         | 9     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bioquímica y Biología Molecular.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Epidemiología.</b> Estudio descriptivo, analítico y prospectivo de los fenómenos que afectan a las poblaciones, en particular la enfermedad y los factores de sanidad, con reflejo en la salud pública y en los ecosistemas.                                                                                                                                                                                                                             | 2,5      | 0,5       | 3     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Medicina Preventiva y Salud Pública.</li> <li>- Parasitología.</li> <li>- Patología Animal.</li> </ul>                                                                                                                                                        |
| <b>Etología y Protección Animal y Etnología.</b> Comportamiento animal, domesticación. Sistemas de explotación para la disminución de sufrimientos. Estudio de la morfología externa y de las características etnológicas y productivas de las principales especies y razas de utilidad.                                                                                                                                                                    | 3        | 2         | 5     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Biología Animal.</li> <li>- Fisiología.</li> <li>- Producción Animal.</li> </ul>                                                                                                                                                                              |
| <b>Física.</b> Bases físicas de los procesos biológicos y de los industriales aplicables a los productos de interés veterinario. Aplicaciones de la física a las Ciencias Veterinarias.                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2        | 2         | 4     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Física Aplicada.</li> <li>- Física Atómica, Molecular y Nuclear.</li> <li>- Física de la Materia Condensada.</li> <li>- Física de la Tierra, Astronomía y Astrofísica.</li> <li>- Física Teórica.</li> <li>- Electromagnetismo.</li> <li>- Óptica.</li> </ul> |
| <b>Fisiología Animal.</b> Función de órganos, sistemas y del organismo completo. Aplicación de la Fisiología a la medicina y producción animales.                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 6        | 5         | 11    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Biología Animal.</li> <li>- Fisiología.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Genética.</b> La herencia biológica; localización y estructura de la información hereditaria, transmisión y recombinación; expresión, regulación y variación. Biotecnología genética. Genética clínica. Genética de poblaciones.                                                                                                                                                                                                                         | 3        | 3         | 6     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Genética.</li> <li>- Producción Animal.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Inmunología.</b> Principios básicos de la respuesta inmune y su aplicación técnica.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 3        | 1         | 4     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Inmunología. (1)</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Matemáticas.</b> Principios básicos de biometría y estadística aplicados a las Ciencias Veterinarias.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 3        | 2         | 5     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Álgebra.</li> <li>- Análisis Matemático.</li> <li>- Estadística e Investigación Operativa.</li> <li>- Geometría y Topología.</li> <li>- Matemática Aplicada.</li> </ul>                                                                                       |
| <b>Microbiología.</b> Morfología, bioquímica, fisiología, genética y taxonomía de virus, bacterias y hongos causantes de infecciones o con aplicaciones industriales biotecnológicas y ecológicas.                                                                                                                                                                                                                                                          | 4        | 3         | 7     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Microbiología.</li> <li>- Patología Animal.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                        |

(1) Durante un periodo de cuatro años se entenderán cubiertos en este apartado las áreas de conocimiento: Patología Animal, Parasitología, Microbiología, Edafología y Química Agrícola y Biología Molecular.



| RELACION DE MATERIAS TRONCALES (por orden alfabético)                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Créditos |           |       | ÁREAS DE CONOCIMIENTO                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Teóricos | Prácticos | Total |                                                                                                                                                          |
| Parasitología. Morfología, bionomía, fisiología y sistemática de los parásitos de los animales domésticos y útiles. Relaciones parásito-hospedador-medio ambiente.                                                                                                                                                                                 | 3        | 2         | 5     | - Parasitología.<br>- Patología Animal.                                                                                                                  |
| Química. Bases químicas de los procesos biológicos y de las aplicaciones médicas e industriales. Factores químicos del medio ambiente.                                                                                                                                                                                                             | 2        | 2         | 4     | - Bioquímica y Biología Molecular.<br>- Ingeniería Química.<br>- Química Analítica.<br>- Química Física.<br>- Química Inorgánica.<br>- Química Orgánica. |
| <b>SEGUNDO CICLO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |          |           |       |                                                                                                                                                          |
| Cría y Salud Animal. Aplicaciones genéticas a programas de mejora. Eliminación de factores letales y subletales para la resistencia a la enfermedad.                                                                                                                                                                                               | 4        | 3         | 7     | - Genética.<br>- Producción Animal.                                                                                                                      |
| Deontología, Medicina Legal y Legislación Veterinaria. Principios éticos que deben informar el ejercicio de la profesión veterinaria. Normas legales que regulan el comercio y utilización de animales y sus productos, así como las que afectan al ejercicio veterinario.                                                                         | 2        | 1         | 3     | - Derecho Administrativo.<br>- Filosofía del Derecho, Moral y Política.<br>- Toxicología y Legislación Sanitaria.                                        |
| Enfermedades Infecciosas. Procesos provocados por virus, bacterias y hongos, comprendiendo epidemiología, clínica, diagnóstico, terapia, control y lucha. Zoonosis.                                                                                                                                                                                | 6        | 4         | 10    | - Microbiología.<br>- Patología Animal.                                                                                                                  |
| Enfermedades Parasitarias. Protozoosis, helmintosis y arthropodosis, considerando los aspectos clínicos, epidemiológicos, diagnóstico, terapia, control y lucha, y las repercusiones sobre los procesos productivos, la salud pública, zoonosis y el medio ambiente.                                                                               | 4        | 3         | 7     | - Parasitología.<br>- Patología Animal.                                                                                                                  |
| Farmacología, Farmacia y Terapéutica. Principios generales de farmacocinética y farmacodinamia. Descripción fundamental de los principales grupos farmacológicos. Estudio de las formas farmacéuticas y sus aplicaciones farmacocinética. Mecanismos de acción, efectos farmacológicos y sus consecuencias terapéuticas y tóxicas. Farmacoterapia. | 5        | 3         | 8     | - Farmacia y Tecnología Farmacéutica.<br>- Farmacología.                                                                                                 |
| Higiene, Inspección y Control Alimentario. Condiciones que deben reunir los alimentos de origen animal. Salud pública. Inspección ante y post mortem. Higiene de establecimientos y de manipulación de alimentos. Trabajos prácticos en mataderos y otras instalaciones de control, procesado, distribución y venta de alimentos.                  | 6        | 4         | 10    | - Nutrición y Bromatología.<br>- Tecnología de los Alimentos.                                                                                            |
| Medicina y Cirugía Clínica. Procesos morbosos que requieren resolución quirúrgica, las técnicas a emplear, incluidas las de sustitución quirúrgica y la cirugía experimental. Anestesiología; bases fisiológicas y farmacológicas.                                                                                                                 | 6        | 4         | 10    | - Patología Animal.                                                                                                                                      |
| Medicina Preventiva y Policía Sanitaria. Bases de la preparación de programas sanitarios, a fin de hacer rentable la explotación ganadera, aumentando la producción, disminuyendo las pérdidas y mejorando ambos parámetros. Bases de la lucha contra las enfermedades y normas de prevención, control y lucha.                                    | 3        | 1         | 4     | - Medicina Preventiva y Salud Pública.<br>- Parasitología.<br>- Patología Animal.                                                                        |
| Nutrición Animal. Valoración de las necesidades nutritivas de los animales domésticos y útiles según sus procesos digestivos y metabólicos. Materias primas para la alimentación animal, valoración y formulación.                                                                                                                                 | 4        | 3         | 7     | - Producción Animal.                                                                                                                                     |
| Obstetricia y Reproducción. Comprende los cuidados pre y post parto, así como la resolución médica o quirúrgica de los problemas del parto de los animales domésticos y útiles. Fisiopatología clínica y tecnología de la reproducción.                                                                                                            | 6        | 4         | 10    | - Patología Animal.                                                                                                                                      |
| Patología General y Anatomía Patológica. Nosología, fisiopatología e inmunopatología. Estudio de las alteraciones patológicas de células, tejidos y órganos.                                                                                                                                                                                       | 7        | 5         | 12    | - Anatomía y Anatomía Patológica Comparadas.<br>- Ciencias Morfológicas.<br>- Patología Animal.<br>- Patología Animal.                                   |
| Patología Médica y de la Nutrición. Enfermedades que no tengan carácter contagioso o parasitario, de presentación tanto individual como colectiva, tributarias de tratamiento higiénico-dietético o medicamentoso. Clínica médica intrahospitalaria y ambulatoria.                                                                                 | 6        | 4         | 10    | - Patología Animal.                                                                                                                                      |



| RELACION DE MATERIAS TRONCALES (por orden alfabético)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Créditos |           |       | ÁREAS DE CONOCIMIENTO                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Teóricos | Prácticos | Total |                                                                                        |
| Producción Animal e Higiene Veterinaria. Coordinación y aplicación de los diversos conocimientos fisiológicos y zootécnicos a la explotación práctica de los animales. Instalaciones ganaderas. Higiene ambiental.                                                                                                                                                                                      | 6        | 2         | 8     | - Producción Animal.                                                                   |
| Propedéutica Clínica. Métodos y procedimientos de exploración clínica, incluyendo las técnicas de laboratorio complementarias, así como su interpretación.                                                                                                                                                                                                                                              | -        | -         | 5(1)  | - Patología Animal.                                                                    |
| Radiología. Naturaleza, Producción, propiedades y acción sobre los seres vivos de las radiaciones ionizantes. Sus aplicaciones diagnósticas y terapéuticas. Normas de protección.                                                                                                                                                                                                                       | 1,5      | 1,5       | 3     | - Patología Animal.<br>- Radiología y Medicina Física.                                 |
| Tecnología Alimentaria. Propiedades de los alimentos. Operaciones básicas de industrias alimentarias. Trabajos prácticos en instalaciones de tratamiento y transformación de alimentos.                                                                                                                                                                                                                 | 4        | 5         | 9     | - Ingeniería Química.<br>- Nutrición y Bromatología.<br>- Tecnología de los Alimentos. |
| Toxicología. Estudio de los agentes, naturales o de síntesis, que pueden producir intoxicación aguda o crónica; su identificación; mecanismo de acción, diagnóstico clínico o experimental de la toxicidad, el conocimiento de residuos en productos alimenticios con posible riesgo, y los contaminantes ambientales. Bases toxicológicas y legales para asegurar la inocuidad de fármacos y aditivos. | 3        | 2         | 5     | - Toxicología y Legislación Sanitaria.                                                 |
| Estancias. Período de formación práctica en los términos expresados en la Directriz Tercera.                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | -        | 15        | 15    |                                                                                        |

## (1) Teórico-práctico.

#### 24111 REAL DECRETO 1385/1991, de 30 de agosto, por el que se establece el título universitario oficial de Licenciado en Traducción e Interpretación y las directrices generales propias de los planes de estudios conducentes a la obtención de aquél.

El artículo 28 de la Ley Orgánica 11/1983, de 25 de agosto, de Reforma Universitaria (LRU), dispone que el Gobierno, a propuesta del Consejo de Universidades, establecerá los títulos de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional, así como las directrices generales de los planes de estudios que deban cursarse para su obtención y homologación. Asimismo, por Real Decreto 1497/1987, de 27 de noviembre («Boletín Oficial del Estado» de 14 de diciembre), se establecieron las directrices generales comunes, que aparecen definidas en el propio Real Decreto como aquellas que son de aplicación a todos los planes de estudios conducentes a cualquier título universitario de carácter oficial.

Vertebrada, pues, la reforma académica a través de las previsiones contenidas en el citado Real Decreto 1497/1987, y de conformidad con lo dispuesto en el artículo 8.º del mismo, se trata ahora de establecer el título universitario oficial de Licenciado en Traducción e Interpretación y las directrices generales propias de los planes de estudios conducentes a la obtención de aquél. La adecuación de las directrices generales propias al marco fijado por el Real Decreto 1497/1987 debe garantizar la necesaria coherencia y homogeneidad del modelo académico universitario.

En su virtud, vista la propuesta del Consejo de Universidades y a propuesta del Ministro de Educación y Ciencia, previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 30 de agosto de 1991.

## DISPONGO:

Artículo único.-Se establece el título universitario de Licenciado en Traducción e Interpretación que tendrá carácter oficial y validez en todo el territorio nacional, así como las correspondientes directrices generales propias de los planes de estudios que deben cursarse para su obtención y homologación y que se contienen en el anexo.

## DISPOSICION TRANSITORIA

En el plazo máximo de tres años a partir de la publicación en el «Boletín Oficial del Estado» de las directrices generales propias incorporadas al anexo citado, las Universidades que vengán impartiendo

enseñanzas objeto de regulación por dichas directrices remitirán para homologación al Consejo de Universidades los nuevos planes de estudios conducentes al título oficial de Licenciado en Traducción e Interpretación.

Si, transcurrido el referido plazo, una Universidad no hubiera remitido o no tuviera homologado el correspondiente nuevo plan de estudios, el Consejo de Universidades, previa audiencia de aquélla, podrá proponer al Gobierno para su aprobación un plan de estudios provisional.

Dado en Palma de Mallorca a 30 de agosto de 1991.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Educación y Ciencia,  
JAVIER SOLANA MADARIAGA

## ANEXO

#### Directrices generales propias de los planes de estudios conducentes a la obtención del título oficial de Licenciado en Traducción e Interpretación

Primera.-Las enseñanzas conducentes a la obtención del título oficial de Licenciado en Traducción e Interpretación deberán proporcionar una formación científica adecuada en los aspectos básicos y aplicados de la traducción e interpretación.

Segunda.-1. Los planes de estudios que aprueben las Universidades deberán articularse como enseñanzas de primer y segundo ciclo, con una duración total entre cuatro y cinco años, y una duración por ciclo de, al menos, dos años. Los distintos planes de estudios, conducentes a la obtención del título oficial de Licenciado en Traducción e Interpretación, determinarán, en créditos, la carga lectiva global, que en ningún caso será inferior a 300 créditos ni superior al máximo de créditos que para los estudios de primer y segundo ciclo permite el Real Decreto 1497/1987. En ningún caso el mínimo de créditos de cada ciclo será inferior a 120 créditos. Cuando las Universidades estructuren las enseñanzas conducentes a esta titulación, organizando el segundo ciclo a partir de cualquier primer ciclo que tenga reconocido acceso directo, las enseñanzas de este segundo ciclo deberán organizarse en dos años.

2. Además de quienes cursen el primer ciclo de estas enseñanzas, podrán cursar su segundo ciclo quienes, de acuerdo con los artículos 3.º



La parte dispositiva de la expresada sentencia contiene el siguiente pronunciamiento:

«Fallo: En atención a todo lo expuesto, la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Cataluña (Sección Segunda), ha decidido:

Primero.-Desestimar el presente recurso.  
Segundo.-No hacer atribución de costas.»

En su virtud, este Ministerio para las Administraciones Públicas, de conformidad con lo establecido en los artículos 118 de la Constitución, 17.2 de la Ley Orgánica 6/1985, de 1 de julio, del Poder Judicial, y demás preceptos concordantes de la vigente Ley de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa, ha dispuesto la publicación de dicho fallo en el «Boletín Oficial del Estado», para general conocimiento y cumplimiento en sus propios términos de la mencionada sentencia.

Lo que digo a VV. II.

Madrid, 20 de noviembre de 1991.-El Ministro para las Administraciones Públicas, P. D. (Orden de 25 de mayo de 1987, «Boletín Oficial del Estado» del 30), el Subsecretario, Juan Ignacio Moltó García.

Ilmos. Sres. Subsecretario y Directora general de la Función Pública.

## MINISTERIO DE RELACIONES CON LAS CORTES Y DE LA SECRETARIA DEL GOBIERNO

### 29467 ORDEN de 2 de diciembre de 1991 por la que se revisan los precios del «Boletín Oficial del Estado».

De conformidad con lo establecido en la Ley 8/1989, de 15 de abril, Tasas y Precios Públicos; artículo 4.º del Decreto 1801/1959, de 15 de octubre, sobre convalidación de las tasas que percibe el Boletín Oficial del Estado, y Real Decreto 312/1979, de 26 de enero, por el que se delega en los Ministros la facultad de modificar las tasas y precios de determinadas publicaciones oficiales, y cumplido por el Ministerio de Economía y Hacienda el trámite de informe en el expediente correspondiente, he tenido a bien disponer:

Primero.-1. El precio de venta del ejemplar diario del «Boletín Oficial del Estado» se fija en 67 pesetas para el número de un fascículo y 100 pesetas para el número de fascículo doble.

2. Los precios de suscripción al «Boletín Oficial del Estado» serán los siguientes:

| Clase suscripción          | Suscripción anual<br>- Pesetas | Suscripción semestral<br>- Pesetas | Suscripción trimestral<br>- Pesetas |
|----------------------------|--------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|
| España .....               | 25.410                         | 12.705                             | 6.353                               |
| España por avión .....     | 28.140                         | 14.070                             | 7.035                               |
| Extranjero .....           | 47.250                         | 23.625                             | 11.813                              |
| Extranjero por avión ..... | 77.700                         | 38.850                             | 19.425                              |

Segundo.-1. El precio de los anuncios en el «Boletín Oficial del Estado» se fija en 370 pesetas por milímetro de altura del ancho de una columna de 14 cíclos.

2. El precio de los anuncios urgentes se incrementará de acuerdo con los porcentajes previstos en el Reglamento del Organismo.

Tercero.-Sobre los importes referidos en los dos números anteriores se aplicará el tipo de gravamen del Impuesto sobre el Valor Añadido vigente en cada momento.

Cuarto.-Los precios fijados por la presente Orden entrarán en vigor a partir del día 1 de enero de 1992.

Madrid, 2 de diciembre de 1991.

ZAPATERO GOMEZ

Ilmos. Sres. Subsecretario y Directora general del Boletín Oficial del Estado.

## UNIVERSIDADES

29468

RESOLUCION de 16 de octubre de 1991, de la Universidad Autónoma de Barcelona, por la que se publica la modificación del Plan de Estudios de la Facultad de Veterinaria.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 29 de la Ley 11/1983, de 25 de agosto, de Reforma Universitaria, así como en el Real Decreto 1497/1987, de 27 de noviembre, y habiendo homologado el Consejo de Universidades, con fecha 21 de julio de 1991, las modificaciones introducidas en el Plan de Estudios de la Facultad de Veterinaria, a fin de adaptar dicho Plan a lo dispuesto en el Real Decreto 331/1989, de 17 de marzo («Boletín Oficial del Estado» de 5 de abril), por el que se regula el reconocimiento de títulos, diplomas y certificados en Veterinaria de los Estados miembros de la Comunidad Económica Europea.

Esta Universidad Autónoma de Barcelona, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 10 del Real Decreto 1497/1987, de 27 de noviembre («Boletín Oficial del Estado» de 14 de diciembre), ha resuelto publicar la modificación del Plan de Estudios de la Facultad de Veterinaria, aprobado por Orden de 25 de septiembre de 1986 («Boletín Oficial del Estado» de 25 de octubre) y rectificado por Orden de 13 de enero de 1988 («Boletín Oficial del Estado» de 6 de febrero), en los términos que figuran en el anexo de esta Resolución.

Bellaterra, Cerdanyola del Vallès, 16 de octubre de 1991.-El Rector, Josep M. Vallès.

### ANEXO

#### Modificaciones introducidas en el Plan de Estudios de la Facultad de Veterinaria

Tercer curso:

Primer ciclo

«Farmacología» pasa a denominarse «Farmacología y Terapéutica».  
«Genética» pasa a denominarse «Genética general y mejora animal».

Segundo ciclo

Del listado de optativas:

«Genética cuantitativa y mejora animal» pasa a denominarse «Ampliación de mejora animal».  
«Terapéutica» pasa a denominarse «Ampliación de Terapéutica».  
«Epidemiología y saneamiento ganadero» pasa a denominarse «Epidemiología aplicada y saneamiento ganadero».  
«Cirugía clínica y rehabilitación» pasa a denominarse «Cirugía especial».

## BANCO DE ESPAÑA

29469

Mercado de Divisas

Cambios oficiales del día 4 de diciembre de 1991

| Divisas convertibles                      | Cambios   |          |
|-------------------------------------------|-----------|----------|
|                                           | Comprador | Vendedor |
| 1 dólar USA .....                         | 102,723   | 103,031  |
| 1 ECU .....                               | 130,099   | 130,489  |
| 1 marco alemán .....                      | 63,934    | 64,126   |
| 1 franco francés .....                    | 18,702    | 18,758   |
| 1 libra esterlina .....                   | 182,497   | 183,045  |
| 100 liras italianas .....                 | 8,457     | 8,483    |
| 100 francos belgas y luxemburgueses ..... | 310,420   | 311,352  |
| 1 florin holandés .....                   | 56,725    | 56,895   |
| 1 corona danesa .....                     | 16,431    | 16,481   |
| 1 libra irlandesa .....                   | 170,252   | 170,764  |
| 100 escudos portugueses .....             | 72,075    | 72,291   |
| 100 dracmas griegas .....                 | 56,099    | 56,267   |
| 1 dólar canadiense .....                  | 90,353    | 90,625   |
| 1 franco suizo .....                      | 72,193    | 72,409   |
| 100 yenes japoneses .....                 | 79,372    | 79,610   |
| 1 corona sueca .....                      | 17,438    | 17,490   |
| 1 corona noruega .....                    | 16,222    | 16,270   |
| 1 marco finlandés .....                   | 23,615    | 23,685   |
| 100 chelines austriacos .....             | 908,359   | 911,089  |
| 1 dólar australiano .....                 | 80,730    | 80,972   |



so-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Madrid, de 19 de abril de 1991, recaída en el recurso número 536/1989, interpuesto por don Manuel Enrique Collado Machuca y otros, contra el acuerdo adoptado por la Universidad Politécnica de Madrid sobre traslado de la Facultad de Informática, siendo su parte dispositiva del siguiente tenor literal:

«Fallamos: Que desestimamos el recurso contencioso-administrativo interpuesto por don Manuel Enrique Collado Machuca; don Pedro Gómez Vilda; doña María Victoria Rodellar Biarge; don Pedro de Miguel Anasagasti; don Manuel Abellanas Oar; doña María Isabel García Clemente; don Julio Gutiérrez Ríos; doña Adoración de Miguel Castaño; don Luis Ignacio Pastor Pérez; don Antonio Pérez Ambite; doña María del Rosario Romera Ayllón y don Emilio Torrano Giménez, contra el acuerdo del excelentísimo y magnífico señor Rector de la Universidad Politécnica de Madrid, comunicado a los recurrentes el 6 de julio de 1988, sobre traslado de la Facultad de Informática; debemos declarar y declaramos ser ajustado a derecho la resolución recurrida; sin hacer pronunciamiento sobre costas procesales.»

En su virtud, de acuerdo con las competencias que a este Rectorado confiere el artículo 76.e) de los Estatutos de la Universidad Politécnica de Madrid, aprobados por Real Decreto 2536/1985, de 27 de diciembre («Boletín Oficial del Estado» de 22 de enero de 1986), se ha tenido a bien disponer el cumplimiento en sus propios términos de la referida sentencia.

Madrid, 23 de marzo de 1992.—El Rector, Rafael Portaencasa Baeza.

**11588** *RESOLUCION de 26 de marzo de 1992, de la Universidad «Pompeu Fabra», por la cual se ordena la publicación de la autorización para impartir el título de Doctor en Historia.*

Promovido por la Universidad «Pompeu Fabra», ante el Consejo de Universidades, expediente para impartir estudios conducentes al título de Doctor en Historia al amparo del artículo 12.3 del Real Decreto 185/1985, de 23 de enero, según la redacción del artículo 1.º del Real Decreto 537/1988, de 27 de mayo, la Comisión Académica del Consejo de Universidades, en su sesión de 11 de febrero de 1992 y previo informe de la Subcomisión de Evaluación (Humanidades), ha acordado resolver favorablemente la solicitud de la Universidad «Pompeu Fabra» para impartir el título de Doctor en Historia.

Barcelona, 26 de marzo de 1992.—El Rector, Enric Argullol Murgadas.

**11589** *RESOLUCION de 27 de marzo de 1992, de la Universidad de León, por la que se publican las modificaciones del plan de estudios para la obtención del título de Licenciado en Veterinaria de esta Universidad.*

Aprobadas por la Universidad de León las modificaciones introducidas en el plan de estudios vigente para la obtención del título de Licenciado en Veterinaria, con el fin de su adaptación a la Directiva 78/1027 de la Comunidad Económica Europea.

De conformidad con lo establecido en los artículos 24.4 y 29 de la Ley 11/1983, de 25 de agosto, de Reforma Universitaria, así como en el Real Decreto 331/1989, de 17 de marzo, por el que se regula el reconocimiento de títulos, diplomas y certificados en Veterinaria de los Estados miembros de la Comunidad Económica Europea, homologadas dichas modificaciones por el Consejo de Universidades, por acuerdo de la Subcomisión de Evaluación de Ciencias Experimentales y de la Salud en su reunión del día 10 de enero de 1992.

Este Rectorado, a los efectos de lo dispuesto en el artículo 10.2 del Real Decreto 1497/1987, de 27 de noviembre, ha resuelto ordenar su publicación en el «Boletín Oficial del Estado» conforme figura en el anexo.

Los alumnos podrán adaptarse al plan de estudios que figura en el anexo de acuerdo con las siguientes normas:

Primera.—Los alumnos que comenzaron sus estudios en los cursos 1986/87, 1987/88 y 1988/89 y no los hayan finalizado tendrán derecho a terminarlos por el plan (y modificación del mismo, en su caso) en que los iniciaron.

Segunda.—A efectos de prestación de servicios y/o establecimiento para el ejercicio profesional en otros Estados miembros de la CEE, los alumnos que hayan iniciado sus estudios en los cursos mencionados en el apartado anterior y hayan obtenido u obtengan el título de Licenciado en Veterinaria en las especialidades de «Producción Animal y Economía» y «Bromatología, Sanidad y Tecnología de los Alimentos» podrán cursar, si así les fuese exigido para homologar su título las enseñanzas necesarias para completar las materias incluidas en el anexo de la

Directiva 78/1027/CEE y anexo II del Real Decreto 331/1989, de 17 de marzo, conforme al presente plan de estudios.

Tercera.—Con el fin de garantizar el cumplimiento de la Directiva 1027/CEE y Real Decreto 331/1989, los alumnos que comenzaron sus estudios en el curso 1989/90 y siguientes, seguirán necesariamente el presente plan de estudios.

León, 27 de marzo de 1992.—El Rector, Julio C. Santoyo Mediavilla.

## ANEXO

### PLAN DE ESTUDIOS DE LA FACULTAD DE VETERINARIA DE LA UNIVERSIDAD DE LEÓN

#### Primer ciclo

##### Primer curso

Física: Tres (\*).  
Química: Cuatro.  
Biología (Animal y Vegetal): Tres.  
Matemáticas y Estadística: Tres.  
Anatomía y Embriología: Cinco.

##### Segundo curso

Citología e Histología: Tres.  
Agronomía: Tres.  
Fisiología: Cinco.  
Microbiología e Inmunología: Cuatro.  
Bioquímica: Tres.

##### Tercer curso

Farmacología, Farmacia y Terapéutica: Cuatro.  
Anatomía Patológica: Cuatro.  
Patología General: Tres.  
Nutrición: Tres.  
Genética: Tres.  
Etnología, Etología y Protección Animal: Dos.

#### Segundo ciclo

##### ASIGNATURAS COMUNES

##### Cuarto curso

Propedéutica Clínica: Dos.  
Patología Quirúrgica, Anestesiología y Radiología: Tres.  
Parasitología y Enfermedades Parasitarias: Tres.  
Enfermedades Infecciosas y Epizootiología, Medicina Preventiva y Policía Sanitaria: Cuatro.  
Tecnología de los Alimentos: Dos.  
Economía Agraria: Una.

##### Quinto curso

Reproducción y Obstetricia: Tres.  
Producción Animal e Higiene Veterinaria: Dos.  
Higiene, Inspección y Control Alimentario: Tres.  
Toxicología, Deontología, Medicina Legal y Legislación Veterinaria: Dos.  
Cría y Mejora Animal: Dos.  
Patología Médica y de la Nutrición: Tres.

##### ASIGNATURAS ESPECÍFICAS

#### ESPECIALIDAD DE MEDICINA Y SANIDAD ANIMAL

##### Cuarto curso

Clínica Quirúrgica: Dos.  
Radiología Clínica: Una (\*\*).  
Medicina Preventiva de las Enfermedades Parasitarias: Tres (\*\*).

##### Quinto curso

Exploración y Clínica Médica: Dos.  
Ampliación de Toxicología: Una.  
Andrología e Inseminación Artificial: Una.

#### ESPECIALIDAD DE BROMATOLOGÍA, SANIDAD Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

##### Cuarto curso

Microbiología y Análisis Microbiológico de los Alimentos: Dos.  
Bioquímica y Análisis Físico y Químico de los Alimentos: Dos.



**Quinto curso**

Ciencia y Tecnología de la Carne y del Pescado: Dos.  
Lactología e Industrias Lácteas: Dos.

**ESPECIALIDAD DE PRODUCCIÓN ANIMAL Y ECONOMÍA****Cuarto curso**

Alimentación: Dos.  
Bases Fisiológicas de la Producción Animal: Dos (\*\*).  
Producción y Conservación de Forrajes: Dos (\*\*).

**Quinto curso**

Sistemas Intensivos de Producción Animal: Dos (\*\*).  
Proyectos y Construcciones: Dos (\*\*).  
Sistemas Extensivos de Producción Animal: Dos (\*\*).  
Economía y Comercialización: Dos (\*\*).

(\*) Horas semanales.

(\*\*) Cuatrimestral.

# 11590 RESOLUCION de 6 de abril de 1992, de la Universidad de Oviedo, por la que se hace público el Plan de Estudios de la Licenciatura en Filología Clásica.

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 Filología Clásica, aprobado por esta Universidad el 25 de marzo de 1991 y homologado por acuerdo de la Comisión Académica del Consejo de Universidades de fecha 11 de febrero de 1992, que quedará estructurado conforme figura en el siguiente Anexo.

Oviedo, 6 de abril de 1992.-El Rector, Juan Sebastián López Arranz.

**ANEXO QUE SE CITA****Estructura general y organización del Plan de Estudios**

UNIVERSIDAD:

OVIEDO

**I. ESTRUCTURA GENERAL DEL PLAN DE ESTUDIOS****1. PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTE A LA OBTENCION DEL TITULO OFICIAL DE**

(1) LICENCIADO FILOLOGIA CLASICA

2. ENSEÑANZAS DE 1.º y 2.º CICLO CICLO (2)

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

(3) FACULTAD DE FILOLOGIA DE LA UNIVERSIDAD DE OVIEDO

4. CARGA LECTIVA GLOBAL 312 CREDITOS (4)

**Distribución de los créditos**

| Ciclo    | Curso | Materias troncales | Materias obligatorias | Materias optativas | Créditos libre configuración (5) | Trabajo fin de carrera | Totales |
|----------|-------|--------------------|-----------------------|--------------------|----------------------------------|------------------------|---------|
| I Ciclo  | 1.º   | 32                 | 32                    |                    | 8*                               |                        | 72      |
|          | 2.º   | 32                 | 40                    |                    | 8                                |                        | 80      |
| II Ciclo | 3.º   | 32                 | 36                    | 8                  | 8                                |                        | 84      |
|          | 4.º   | 6                  | 54                    | 8                  | 8                                |                        | 76      |

5. SE EXIGE TRABAJO O PROYECTO FIN DE CARRERA, O EXAMEN O PRUEBA GENERAL NECESARIA PARA OBTENER EL TITULO ☐ (6). Pendiente de resolución por la Universidad de Oviedo

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

- 1.º CICLO 2 AÑOS

- 2.º CICLO 2 AÑOS

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

| Año académico | Total | Teóricos | Prácticos/Clínicos |
|---------------|-------|----------|--------------------|
| 1.º           | 64    | 30       | 34                 |
| 2.º           | 72    | 38       | 34                 |
| 3.º           | 76    | 40       | 36                 |
| 4.º           | 68    | 36       | 32                 |

\* Artículo 7.º2.2.º del Real Decreto 1497/1987.

(1) Se indicará lo que corresponda.

(2) Se indicará lo que corresponda según el artículo 4.º del Real Decreto 1497/1987 (de primer ciclo; de primer y segundo ciclo; de sólo segundo ciclo) y las previsiones del Real Decreto 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 importación de las enseñanzas por dicho Centro.

(4) Dentro de los límites establecidos por el Real Decreto de directrices generales propias de los planes de estudios del título de que se trate.

(5) Al menos el 10 por 100 de la carga lectiva «global».

(6) Sí 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) Sí 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 Real Decreto 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 segundo ciclo. Aplicable sólo al caso de enseñanzas de segundo ciclo o al segundo ciclo de enseñanzas de 1.º y 2.º ciclo, teniendo en cuenta lo dispuesto en los artículos 5.º y 8.º2 del Real Decreto 1497/1987.

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.º1, Real Decreto 1497/1987).

c) Periodo de escolaridad mínimo, en su caso (artículo 9.º2, 4.º Real Decreto 1497/1987).



## 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.

**Objetivos formativos generales**

Proporcionar una formación adecuada en las bases teóricas y en las técnicas y actuaciones que, a partir de una actividad ocupacional, tienden a potenciar y suplir funciones físicas o psíquicas disminuidas o perdidas, y a orientar y estimular actividades físicas o psíquicas.

**Posibles áreas de actuación profesional del titulado**

Geriatría, Psiquiatría, Rehabilitación, Drogodependencia, Hemodiálisis, Oncología

**Relación con titulaciones afines**

Todas las de Ciencias de la Salud y Psicología.

**27130** *RESOLUCION de 4 de noviembre de 1992, de la Universidad de Córdoba, por la que se ordena la publicación del plan de estudios de Licenciado en Ciencias y Tecnología de los Alimentos a impartir en la Facultad de Veterinaria de esta Universidad.*

Homologado el plan de estudios de Licenciado en Ciencias y Tecnología de los Alimentos por acuerdo de la Comisión Académica del Consejo de Universidades del día 28 de septiembre de 1992,

Este Rectorado ha resuelto ordenar la publicación de dicho plan de estudios conforme a lo establecido en el artículo 10.2 del Real Decreto 1497/1987, de 27 de noviembre («Boletín Oficial del Estado» de 14 de diciembre).

El plan de estudios a que se refiere la presente Resolución quedará estructurado conforme figura en el anexo de la misma.

Córdoba, 4 de noviembre de 1992.—El Rector, Amador Jover Moyano.



ANEXO 2-A. Contenido del plan de estudios.

UNIVERSIDAD

CORDOBA

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE

LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

## 1. MATERIAS TRONCALES

| Ciclo | Curso<br>(1) | Denominación<br>(2)                           | Asignatura/s en las que la Universidad en su caso, organiza/<br>diversifica la materia troncal (3) | Créditos anuales (4) |          |                        | Breve descripción del<br>contenido                                                                                                                                | Vinculación a áreas de<br>conocimiento (5)                                                                                        |
|-------|--------------|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       |              |                                               |                                                                                                    | Totales              | Teóricos | Prácticos/<br>clínicos |                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                   |
| 2º    | 2º           | ALIMENTACION Y CULTURA                        |                                                                                                    | 4                    | 4        | 0                      | La alimentación en la cultura humana. Psicología y Sociología del comportamiento alimentario. Técnica de comunicación.                                            | Psicología básica. Nutrición y Bromatología. Tecnología de Alimentos. Antropología social. Comunicación audiovisual y publicidad. |
| 2º    | 1º           | BROMATOLOGIA                                  | Bromatología                                                                                       | 8                    | 5        | 3                      | Productos alimenticios. Composición, propiedades y valor nutritivo.                                                                                               | Nutrición y Bromatología. Tecnología de Alimentos.                                                                                |
| 2º    | 2º           |                                               | Análisis y control de calidad de los alimentos                                                     | 6                    | 4        | 2                      | Análisis y control de calidad de los alimentos.                                                                                                                   | Nutrición y Bromatología. Tecnología de 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.           | Nutrición y Bromatología.                                                                                                         |
| 2º    | 2º           | ECONOMIA Y GESTION EN LA EMPRESA ALIMENTARIA. | Economía y Gestión de Empresas.                                                                    | 3                    | 2        | 1                      | Economía y Administración de Empresas.                                                                                                                            | Economía, Sociología, y Política agraria.                                                                                         |
| 2º    | 2º           |                                               | Economía del sistema Alimentario                                                                   | 2T+1A                | 2        | 1A                     | Comercialización de alimentos. Producción y consumo de alimentos.                                                                                                 | Economía, Sociología y Política agraria.                                                                                          |
| 2º    | 1º           | HIGIENE DE LOS ALIMENTOS                      | Microbiología de los Alimentos                                                                     | 4,5                  | 3        | 1,5                    | Contaminación microbiana y parasitaria. Detec-<br>rioro microbiológico y parasitológico de los alimentos. Microorganismos y parásitos patógenos de los alimentos. | Nutrición y Bromatología                                                                                                          |
| 2º    | 1º           |                                               | Higiene Bromatológica                                                                              | 4,5                  | 3        | 1,5                    | Higiene de personal, productos y procesos.                                                                                                                        | Nutrición y Bromatología.                                                                                                         |
| 2º    | 1º           |                                               | Toxicología Alimentaria                                                                            | 4                    | 3        | 1                      | Toxicología básica y experimental. Contaminación abiótica de alimentos. Intoxicaciones de origen alimentario. Plaguicidas.                                        | 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    | 2º        | NORMALIZACIÓN Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA |                                                                                                 | 4                    | 3        | 1                   | Normalización en Bromatología. Derecho alimentario: principio y aplicaciones. Deontología.              | Derecho Administrativo. Nutrición y Bromatología. Tecnología de los alimentos. Toxicología y legislación sanitaria. |
| 2º    | 1º        | PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS           | Fundamentos de Producción Animal                                                                | 2T+1A                | 2        | 1A                  | Fundamentos de los sistemas de producción de alimentos de origen animal                                 | Producción Animal                                                                                                   |
| 2º    | 1º        |                                         | Fundamentos de Producción Vegetal                                                               | 2T+1A                | 2        | 1A                  | Fundamentos de los sistemas de producción de alimentos de origen vegetal.                               | Producción Vegetal                                                                                                  |
| 2º    | 1º        | QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS   | Química de los Alimentos                                                                        | 3,5                  | 2,5      | 1A                  | Modificaciones químicas de los alimentos durante el tratamiento y almacenamiento. Aditivos alimentarios | Edafología y Química agrícola                                                                                       |
| 2º    | 1º        |                                         | Bioquímica de los Alimentos                                                                     | 3,5                  | 2,5      | 1                   | Componentes de los alimentos                                                                            | Bioquímica y Biología Molecular                                                                                     |
| 2º    | 1º        | SALUD PÚBLICA                           |                                                                                                 | 3                    | 2        | 1                   | Servicios de Salud. Salud pública y alimentación.                                                       | Medicina Preventiva y Salud Pública                                                                                 |
| 2º    | 1º        | TECNOLOGÍA ALIMENTARIA                  | Operaciones básicas en la industria alimentaria                                                 | 7                    | 4,5      | 2,5                 | Operaciones básicas en industrias alimentarias                                                          | Tecnología de Alimentos. Nutrición y Bromatología                                                                   |
| 2º    | 1º        |                                         | Tecnología de Alimentos                                                                         | 8                    | 6        | 2                   | Elaboración, conservación, emvasado, almacenamiento y transporte de alimentos. Tecnología culinaria     | Tecnología de Alimentos. Nutrición y Bromatología                                                                   |
| 2º    | 2º        |                                         | Diseño de plantas industriales de procesamiento de alimentos.                                   | 4                    | 1,5      | 2,5                 | Fundamentos de proyectos                                                                                | Ingeniería Química                                                                                                  |

ANEXO 2-B. Contenido del plan de estudios.

UNIVERSIDAD

CORDOBA

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE

LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA 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    | 1º        | MICROBIOLOGÍA INDUSTRIAL | 3                | 2        | 1                   | Microorganismos en la producción y conservación de los alimentos por fermentación. | Microbiología                           |



| 2. MATERIAS OBLIGATORIAS DE UNIVERSIDAD (en su caso) (1) |           |                                                |                  |          |                        |                                                                                         |
|----------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------|------------------|----------|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Ciclo                                                    | Curso (2) | Denominación                                   | Créditos anuales |          |                        | Breve descripción del contenido                                                         |
|                                                          |           |                                                | Totales          | Teóricos | Prácticos/<br>clínicos |                                                                                         |
| 2º                                                       | 2º        | PRACTICAS TUTELADAS EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS | 5                | 0        | 5                      | Visitas y/o estancias en industrias alimentarias                                        |
|                                                          |           |                                                |                  |          |                        | Todas las que figuren vinculadas a las materias pertenecientes a este plan de estudios. |

(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.

## ANEXO 2-C. Contenido del plan de estudios.

UNIVERSIDAD

CORDOBA

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TITULO DE

LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

| 3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)                               |          |          |                        | Créditos totales para optativas (1)                                                                                                                                                 |                                  |
|------------------------------------------------------------------|----------|----------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
|                                                                  |          |          |                        | - por ciclo                                                                                                                                                                         | 24                               |
|                                                                  |          |          |                        | - curso                                                                                                                                                                             | 24                               |
| DENOMINACION (2)                                                 | CREDITOS |          |                        | BREVE DESCRIPCION DEL CONTENIDO                                                                                                                                                     |                                  |
|                                                                  | Totales  | Teóricos | Prácticos/<br>clínicos |                                                                                                                                                                                     |                                  |
| TECNOLOGIA DE LAS BEBIDAS ALCOHOLICAS Y NO ALCOHOLICAS (2º)      | 3        | 2        | 1                      | Bebidas alcohólicas. Bebidas no alcohólicas. Materias primas. Procesos de elaboración. Control de calidad.                                                                          | Edafología y Química Agrícola.   |
| LACTOLOGIA (2º)                                                  | 3        | 2        | 1                      | Obtención de la leche. Conservación de productos lácteos. Conservación de huevos.                                                                                                   | Nutrición y Bromatología.        |
| CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LA CARNE (2º)                            | 3        | 2        | 1                      | Obtención y manipulación de la carne. Conservación y procesamiento de la carne y productos cárnicos.                                                                                | Tecnología de los Alimentos.     |
| TECNOLOGIA DEL PESCAO (2º)                                       | 3        | 2        | 1                      | Obtención y manipulación del pescado. Procesos de elaboración de los distintos productos pesqueros.                                                                                 | Tecnología de los Alimentos.     |
| GRASAS Y ACEITES (2º)                                            | 3        | 2        | 1                      | Naturaleza. Materias primas. Utilización industrial.                                                                                                                                | Tecnología de los Alimentos.     |
| TECNOLOGIA DEL AZUCAR E INDUSTRIAS AFINES (2º)                   | 3        | 2        | 1                      | El azúcar: Descripción, uso y obtención. Tecnología de los procesos de producción del azúcar. Industrias afines: procesamiento de la miel; Industrias confiteras; otras.            | Ingeniería Química.              |
| TRATAMIENTO DE AGUAS RESIDUALES DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (2º) | 3        | 2        | 1                      | Caracterización de aguas residuales. Depuración de aguas residuales. Tratamientos Terciarios. Aspectos legales.                                                                     | Ingeniería Química.              |
| ORIGEN Y UTILIZACION DE SUBPRODUCTOS (2º)                        | 3        | 2        | 1                      | Los subproductos en la industria alimentaria. Origen. Manipulación y tratamiento. Utilización.                                                                                      | Edafología y Química Agrícola.   |
| BIOTECNOLOGIA ALIMENTARIA (2º)                                   | 3        | 2        | 1                      | Purificación y caracterización de enzimas. Aplicación de las enzimas en el proceso y análisis de los alimentos. Aplicaciones de la ingeniería genética en la industria alimentaria. | Bioquímica y Biología Molecular. |



| 3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)                                                                                                      |          |          |                     |                                                                                                                                                                                                               | Créditos totales para optativas (1)                   |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|----|
|                                                                                                                                         |          |          |                     |                                                                                                                                                                                                               | - por ciclo                                           | 24 |
|                                                                                                                                         |          |          |                     |                                                                                                                                                                                                               | - curso                                               | 24 |
| DENOMINACION (2)                                                                                                                        | CREDITOS |          |                     | BREVE DESCRIPCION DEL CONTENIDO                                                                                                                                                                               | VINCULACION A AREAS DE CONOCIMIENTO (3)               |    |
|                                                                                                                                         | Totales  | Teóricos | Prácticos /clínicos |                                                                                                                                                                                                               |                                                       |    |
| CONTROL ANALITICO E INSTRUMENTAL EN QUIMICA ALIMENTARIA (2º)                                                                            | 4        | 2        | 2                   | Metodología e instrumentación avanzadas en análisis de alimentos. Automatización en análisis de alimentos.                                                                                                    | Química Analítica.                                    |    |
| RESIDUOS DE MEDICAMENTOS EN LOS ALIMENTOS (2º)                                                                                          | 3        | 2        | 1                   | Incidencia de los tratamientos zoo-sanitarios en la contaminación de alimentos. Mecanismos determinantes de la formación, cuantía y distribución de residuos peligrosos para la salud del consumidor.         | Toxicología y Legislación Sanitaria.<br>Farmacología. |    |
| ESPECTOMETRIA INFRA-ROJA DE RESONANCIA MAGNETICA NUCLEAR Y DE MASAS EN LA CARACTERIZACION DE COMPUESTOS ORGANICOS DE LOS ALIMENTOS (2º) | 3        | 2        | 1                   | Compuestos orgánicos en los alimentos. Aplicaciones de las espectrometrías TR, RMN y masas en las determinaciones de constituyentes de los alimentos y de eventuales contaminantes o aditivos no autorizados. | Química Orgánica.                                     |    |

(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.



## ANEXO 3: ESTRUCTURA GENERAL Y ORGANIZACION DEL PLAN DE ESTUDIOS

UNIVERSIDAD: CORDOBA

## I. ESTRUCTURA GENERAL DEL PLAN DE ESTUDIOS

1. PLAN DE ESTUDIOS CONDUCTENTE 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 - Dº 242/1991 del 17-12/80 O.J.A. 25/02/92

4. CARGA LECTIVA GLOBAL

133

CREDITOS (4)

## Distribución de los créditos

| CICLO    | CURSO | MATERIAS TRONCALES | MATERIAS OBLIGATORIAS | MATERIAS OPTATIVAS | CREDITOS LIBRE CONFIGURACION (5) | TRABAJO EN DE CARRERA | TOTALES |
|----------|-------|--------------------|-----------------------|--------------------|----------------------------------|-----------------------|---------|
| I CICLO  |       |                    |                       |                    |                                  |                       |         |
|          | 1º    |                    |                       |                    | 13                               |                       |         |
|          | 2º    |                    |                       |                    | -                                |                       |         |
| II CICLO |       |                    |                       |                    |                                  |                       |         |
|          | 1º    | 50T+2A             | 3                     | -                  | 13                               |                       | 22      |
|          | 2º    | 35T+1A             | 5                     | 24                 | -                                |                       | 65      |
|          | TOTAL | 85T+3A             | 8                     | 24                 | 13                               |                       | 133     |

(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 solo 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. ☒ (7) SE OTORGAN, POR EQUIVALENCIA, CREDITOS A:☒ (7) PRACTICAS EN EMPRESAS, INSTITUCIONES PUBLICAS O PRIVADAS, ETC.☒ (7) TRABAJOS ACADÉMICAMENTE DIRIGIDOS E INTEGRADOS EN EL PLAN DE ESTUDIOS☒ (7) ESTUDIOS REALIZADOS EN EL MARCO DE CONVENIOS INTERNACIONALES SUSCRITOS POR LA UNIVERSIDAD☒ (7) OTRAS ACTIVIDADES

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

- EXPRESION DEL REFERENTE DE LA EQUIVALENCIA (8) ..... MATERIA OBLIGATORIA

7. AÑOS ACADÉMICOS 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 ACADÉMICO.

| AÑO ACADÉMICO                   | TOTAL | TEÓRICOS | PRACTICOS/ CLINICOS |
|---------------------------------|-------|----------|---------------------|
| 1º                              | 55    | 37,5     | 17,5                |
| 2º                              | 65    | 41,5     | 23,5                |
| DISCIPLINAS LIBRE CONFIGURACION | 13    |          |                     |
|                                 |       |          |                     |
|                                 |       |          |                     |
|                                 |       |          |                     |

(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:

- 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.
  - 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.º R.D. 1497/87).
  - Período de escolaridad mínimo, en su caso (artículo 9.º, 2.º R.D. 1497/87).
  - En su caso, mecanismos de validación 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) Régimen de acceso

Conforme a los establecido en la Orden de 11-09-1991 (BOE 26/09/91) que 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.

Dichos complementos de formación previos quedan configurados de la siguiente forma:

Complementos de formación previos que han de cursar obligatoriamente los alumnos que tengan aprobado el primer ciclo completo (los tres primeros cursos), de las siguientes Licenciaturas o Ingenierías para acceder a las enseñanzas de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

BIOLOGIA

Análisis Químico  
Físico Químico  
Ingeniería Química  
Química Inorgánica  
Química Orgánica

INGENIERO AGRONOMO

Alumnos del plan 1984

| Especialidades                      | Primer ciclo                                                                                                  |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FIOTECNIA Y ZOOTECNIA               | Físico-Química<br>Fisiología<br>Ingeniería Química<br>Microbiología<br>Química Inorgánica<br>Química Orgánica |
| INDUSTRIAS AGRARIAS                 | Físico-Química<br>Fisiología<br>Microbiología<br>Química Inorgánica<br>Química Orgánica                       |
| INGENIERIA RURAL Y ECONOMIA AGRARIA | Físico-Química<br>Fisiología<br>Ingeniería Química<br>Microbiología<br>Química Inorgánica<br>Química Orgánica |

Alumnos del plan 1983

| Especialidades      | Primer ciclo                                                                                                                |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FIOTECNIA           | Análisis Químico<br>Físico-Química<br>Fisiología<br>Ingeniería Química<br>Microbiología<br>Química Inorgánica               |
| INDUSTRIAS AGRARIAS | Fisiología<br>Ingeniería Química<br>Microbiología<br>Química Inorgánica                                                     |
| INGENIERIA RURAL    | Análisis Químico<br>Bioquímica<br>Físico-Química<br>Fisiología<br>Ingeniería Química<br>Microbiología<br>Química Inorgánica |



| <u>Especialidades</u>                                                                                                                                                                                                                   |  | Primer ciclo                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <u>ECONOMIA Y SOCIOLOGIA AGRARIAS</u>                                                                                                                                                                                                   |  | Análisis Químico<br>Físico-Química<br>Fisiología<br>Ingeniería Química<br>Química Inorgánica<br>Química Orgánica  |
|                                                                                                                                                                                                                                         |  | Análisis Químico<br>Físico-Química<br>Fisiología<br>Ingeniería Química<br>Química Inorgánica                      |
| <u>ZOOTECNIA Y RAMA GENERAL</u>                                                                                                                                                                                                         |  |                                                                                                                   |
| <u>MEDICINA</u>                                                                                                                                                                                                                         |  | Análisis Químico<br>Físico-Química<br>Ingeniería Química<br>Matemáticas<br>Química Inorgánica<br>Química Orgánica |
|                                                                                                                                                                                                                                         |  | Análisis Químico<br>Físico-Química<br>Fisiología<br>Ingeniería Química<br>Química Inorgánica                      |
| <u>QUINICA</u>                                                                                                                                                                                                                          |  | Bioquímica<br>Fisiología<br>Microbiología                                                                         |
| <u>FARMACIA</u>                                                                                                                                                                                                                         |  | Ingeniería Química                                                                                                |
| <u>VETERINARIA</u>                                                                                                                                                                                                                      |  | Análisis Químico<br>Físico-Química<br>Ingeniería Química<br>Química Inorgánica<br>Química Orgánica                |
| Complementos de formación previos que han de cursar obligatoriamente los alumnos que tengan aprobadas las Licenciaturas o Ingenierías que se citan seguidamente para acceder a las enseñanzas de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. |  |                                                                                                                   |
| <u>BIOLOGIA</u>                                                                                                                                                                                                                         |  | Análisis Químico<br>Físico-Química<br>Ingeniería Química<br>Química Inorgánica<br>Química Orgánica                |

| <u>INGENIERO AGRONOMO</u>                  |  | Alumnos del plan 1964                                                                                                                           |
|--------------------------------------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <u>Especialidades</u>                      |  | Estudios completos                                                                                                                              |
|                                            |  | Físico-Química<br>Fisiología<br>Ingeniería Química<br>Química Inorgánica<br>Química Orgánica                                                    |
| <u>INDUSTRIAS AGRARIAS</u>                 |  | Físico-Química<br>Fisiología<br>Química Inorgánica<br>Química Orgánica                                                                          |
| <u>INGENIERIA RURAL Y ECONOMIA AGRARIA</u> |  | Físico-Química<br>Fisiología<br>Ingeniería Química<br>Microbiología<br>Química Inorgánica<br>Química Orgánica                                   |
| Alumnos del plan 1983                      |  |                                                                                                                                                 |
| <u>Especialidades</u>                      |  | Estudios completos                                                                                                                              |
|                                            |  | Análisis Químicos<br>Físico-Química<br>Fisiología<br>Ingeniería Química<br>Ingeniería Inorgánica                                                |
| <u>INDUSTRIAS AGRARIAS</u>                 |  | Fisiología<br>Química Inorgánica                                                                                                                |
| <u>INGENIERIA RURAL</u>                    |  | Análisis Químico<br>Bioquímica<br>Físico-Química<br>Fisiología<br>Ingeniería Química<br>Microbiología<br>Química Inorgánica<br>Química Orgánica |
| <u>ECONOMIA Y SOCIOLOGIA AGRARIAS</u>      |  | Análisis Químico<br>Físico-Química<br>Fisiología<br>Ingeniería Química<br>Química Inorgánica<br>Química Orgánica                                |



1.- d) Convalidación y/o adaptación

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 oficiales.

2.- CUADRO DE ASIGNACION DE DOGENCIA DE LAS MATERIAS TRONCALES A AREAS DE CONOCIMIENTO

(Para las materias troncales no diversificadas en asignaturas)

| Materia troncal                          | Adscripción a áreas de conocimiento  |
|------------------------------------------|--------------------------------------|
| Alimentación y Cultura.                  | Nutrición y Bromatología.            |
| Dietética y Nutrición.                   | Tecnología de los Alimentos.         |
| Normalización y Legislación Alimentaria. | Nutrición y Bromatología.            |
| Salud Pública.                           | Toxicología y Legislación Sanitaria. |
|                                          | Medicina Preventiva y Salud Pública. |

3.- ACLARACIONES

1ª.- "Microbiología de los Alimentos". Se acuerda la colaboración en la docencia de la disciplina de los Profesores del área de Parasitología y de los Profesores del Departamento de Microbiología Médica y Medicina Preventiva.

2ª.- "Microbiología Industrial". Se halla adscrita al Departamento de Microbiología.

3ª.- Sobre las asignaturas ofertadas para la libre configuración del currículum:

Cada alumno deberá justificar 13 créditos entre las asignaturas impartidas por la propia Universidad, así como entre aquellas cursadas en Universidades extranjeras siendo becario de algún Programa Interuniversitario de Cooperación que incluya acciones de movilidad para estudiantes (ERASMUS, TEMPUS, LINGUA, COMETT, etc.).

Asimismo, se acuerda que el alumno podrá completar con créditos sobrantes de las optativas los créditos correspondientes a la libre configuración.

Estudios completos

Análisis Químico  
Físico-Química  
Fisiología  
Ingeniería Química  
Química Inorgánica

Análisis Químico  
Físico-Química  
Ingeniería Química  
Matemáticas  
Química Inorgánica  
Química Orgánica

Bioquímica (sólo si no la han cursado como optativa)  
Fisiología  
Microbiología

VETERINARIA

Análisis Químico  
Físico-Química  
Ingeniería Química  
Química Inorgánica  
Química Orgánica

Ingeniería Química

FARMACIA

En el caso de las titulaciones de grado medio se establecerá el cuadro de convalidación de los complementos de formación, a la vista de los correspondientes planes de estudio.

1.- b) Ordenación temporal en el aprendizaje

Materias Obligatorias

- Se establece que para poder realizar las Prácticas tuteladas en Industrias Alimentarias el alumno deberá tener aprobados, al menos, el 50% de los créditos de las materias troncales.

1.- c) Período de escolaridad mínimo

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



1052

**RESOLUCION de 16 de noviembre de 1992, de la Universidad Autónoma de Barcelona, por la que se publica el plan de estudios conducente al título oficial de Licenciado en Veterinaria.**

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 29 de la Ley Orgánica 11/1983, de 25 de agosto, de Reforma Universitaria (BOE de 1 de septiembre) y en el artículo 10.2 del Real Decreto 1497/1987 de 27 de noviembre (BOE de 14 y 15 de diciembre), el rector de la Universidad Autónoma de Barcelona ha resuelto publicar el Plan de Estudios conducente a la obtención del título oficial de

### Licenciado en Veterinaria

aprobado el día 20 de Marzo de 1992 por las Comisiones de Ordenación Académica, por delegación expresa de la Junta de Gobierno y el Consejo Social de esta Universidad, acordada en sus respectivas reuniones celebradas el día 21 de febrero de 1992 y homologado por acuerdo de la Comisión Académica del Consejo de Universidades de fecha 28 de septiembre de 1992.

#### ESTRUCTURA DEL PLAN DE ESTUDIOS

- Enseñanzas de 1º Ciclo (sin Título terminal) y 2º Ciclo
- Centro universitario responsable de la organización del Plan de Estudios: Facultad de Veterinaria
- Carga lectiva global 420.0 créditos.

#### Distribución de los créditos (aproximada)

| Ciclo | Cur | Materia troncal | Materia obligat | Materia optativ | Crédito libre configu | Trabajo fin de carrera | Totales |
|-------|-----|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------------|------------------------|---------|
| 1º    | 1   | 67.5            | 6.0             |                 | 10.5                  |                        | 84.0    |
|       | 2   | 79.5            |                 |                 | 4.5                   |                        | 84.0    |
| 2º    | 3   | 80.0            |                 |                 | 4.0                   |                        | 84.0    |
|       | 4   | 54.0            |                 | 15.0            | 15.0                  |                        | 84.0    |
|       | 5   | 69.5            |                 | 6.5             | 8.0                   |                        | 84.0    |

- No se exige trabajo o proyecto fin de carrera o examen o prueba general necesaria para obtener el título.
- No se otorgan créditos por equivalencia.
- Años académicos en que se estructura el Plan por ciclos: 2 + 3

#### MATERIAS TRONCALES

- 1 Agronomía y Economía Agraria
- 2 Anatomía, Embriología e Histología
- 3 Biología Animal y Vegetal
- 4 Bioquímica
- 5 Epidemiología
- 6 Etología y Protección Animal y Etnología
- 7 Física
- 8 Fisiología Animal
- 9 Genética
- 10 Inmunología
- 11 Matemáticas
- 12 Microbiología
- 13 Parasitología
- 14 Química
- 15 Cría y Salud Animal
- 16 Deontología, Medicina Legal y Legislación Veterinaria
- 17 Enfermedades Infecciosas
- 18 Enfermedades Parasitarias
- 19 Farmacología, Farmacia y Terapéutica
- 20 Higiene, Inspección y Control Alimentario
- 21 Medicina y Cirugía Clínica
- 22 Medicina Preventiva y Policía Sanitaria
- 23 Nutrición Animal
- 24 Obstetricia y Reproducción
- 25 Patología General y Anatomía Patológica
- 26 Patología Médica y de la Nutrición
- 27 Producción Animal e Higiene Veterinaria
- 28 Propedéutica Clínica
- 29 Radiología
- 30 Toxicología Alimentaria
- 31 Toxicología
- 32 Estancias

| M. | Asignaturas en las que se organiza/diversifica la materia troncal | Créditos anuales |        |        | Breve descripción del contenido                                                                                                                                                                            | Áreas             |
|----|-------------------------------------------------------------------|------------------|--------|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
|    |                                                                   | Total            | Teoría | Práct. |                                                                                                                                                                                                            |                   |
| 1  | Agricultura                                                       | 3.17             | 1.81   | 1.37   | Relaciones suelo-planta animal. Vegetales utilizados por el ganado y factores que inciden en su calidad y rendimiento. Prácticas. Economía Agraria. Economía y comercialización de los productos agrarios. | 240<br>700<br>235 |
|    |                                                                   | 4.44             | 2.74   | 1.70   | Introducción a la agricultura. Bases de la producción agrícola y producción de alimentos vegetales utilizados en la alimentación animal.                                                                   |                   |
|    | Economía Agraria                                                  | 1.97             | 1.27   | 0.70   | Demanda, oferta y formación de precios. Política agraria común.                                                                                                                                            |                   |
|    |                                                                   | 2.64             | 1.84   | 0.80   |                                                                                                                                                                                                            |                   |

| M. | Asignaturas en las que se organiza/diversifica la materia troncal | Créditos anuales |        |        | Breve descripción del contenido                                                                                                                                                                                                        | Áreas                           |
|----|-------------------------------------------------------------------|------------------|--------|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
|    |                                                                   | Total            | Teoría | Práct. |                                                                                                                                                                                                                                        |                                 |
| 2  | Anatomía I                                                        | 8.07             | 3.67   | 4.40   | El contenido de la asignatura constará de los conocimientos de la Embriología general y el Aparato locomotor de animales domésticos.                                                                                                   | 125<br>250<br>380<br>465        |
|    |                                                                   | 2.54             | 0.94   | 1.60   |                                                                                                                                                                                                                                        |                                 |
|    | Anatomía II                                                       | 9.27             | 4.87   | 4.40   | El contenido de la asignatura constará de los conocimientos del sistema circulatorio y nervioso de los animales domésticos.                                                                                                            |                                 |
|    |                                                                   | 2.64             | 1.24   | 1.40   |                                                                                                                                                                                                                                        |                                 |
|    | Histología                                                        | 6.87             | 3.67   | 3.20   | Estudio de los tejidos animales fundamentales. Estudio de la estructura microscópica de órganos y aparatos.                                                                                                                            |                                 |
|    |                                                                   | 2.24             | 0.94   | 1.30   |                                                                                                                                                                                                                                        |                                 |
| 3  | Biología Animal y Vegetal                                         | 6.07             | 3.07   | 3.00   | Morfología, biología y sistemática de los animales en especial de los de interés veterinario. Morfología, sistemática y asociaciones de los vegetales de interés veterinario.                                                          | 045<br>055                      |
|    |                                                                   | 1.54             | 1.54   |        |                                                                                                                                                                                                                                        |                                 |
| 4  | Bioquímica I                                                      | 4.37             | 3.07   | 1.30   | Estructura y función de biomoléculas. Metabolismo.                                                                                                                                                                                     | 060                             |
|    |                                                                   | 1.74             | 1.54   | 0.20   |                                                                                                                                                                                                                                        |                                 |
|    | Bioquímica II                                                     | 4.77             | 2.07   | 2.70   | Estructura y función de ácidos nucleicos. Síntesis de proteínas. Técnicas básicas en Bioquímica y Biología molecular.                                                                                                                  |                                 |
|    |                                                                   | 1.34             | 1.04   | 0.30   |                                                                                                                                                                                                                                        |                                 |
| 5  | Epidemiología                                                     | 3.07             | 2.57   | 0.50   | Estudio descriptivo, analítico y prospectivo de los fenómenos que afectan a las poblaciones, en particular la enfermedad y los factores de sanidad, con reflejo en la salud pública y en los ecosistemas.                              | 615<br>665                      |
|    |                                                                   | 3.04             | 0.54   | 2.50   | Estudio de la enfermedad en las poblaciones y de los factores que determinan su ocurrencia. Descripción del método epidemiológico.                                                                                                     |                                 |
| 6  | Etnología                                                         | 2.57             | 1.57   | 1.00   | Comportamiento animal, domesticación. Sistemas de explotación para la disminución de sufrimientos. Estudio de la morfología externa y de las características etológicas y productivas de las principales especies y razas de utilidad. | 045<br>410<br>700               |
|    |                                                                   | 2.04             | 1.54   | 0.50   | Características morfológicas y productivas de las razas útiles al hombre.                                                                                                                                                              |                                 |
|    | Etología                                                          | 2.57             | 1.57   | 1.00   | Comportamiento animal. Diagnóstico, prevención y tratamiento de trastornos conductuales. Relación enfermedad-comportamiento. Conducta de animales de granja. Bienestar y producción. Legislación.                                      |                                 |
|    |                                                                   | 2.04             | 1.54   | 0.50   |                                                                                                                                                                                                                                        |                                 |
| 7  | Física                                                            | 4.07             | 2.07   | 2.00   | Bases físicas de los procesos biológicos y de los industriales aplicables a los productos de interés veterinario. Aplicaciones de la física a las Ciencias Veterinarias.                                                               | 385<br>390<br>395<br>405<br>647 |
|    |                                                                   | 3.54             | 2.54   | 1.04   | Principios y aplicación de las bases termodinámicas. Mecánica de fluidos. Principios de fuerza y momento aplicados a la anatomía y movimiento. Fenómenos ondulatorios.                                                                 |                                 |
| 8  | Fisiología I                                                      | 5.57             | 3.07   | 2.50   | Función de órganos, sistema y del organismo completo. Aplicación de la fisiología a la medicina y producción animales.                                                                                                                 | 045<br>410                      |
|    |                                                                   | 2.04             | 1.54   | 0.50   | Principios Fisiológicos. Fisiología de los tejidos excitables. Fisiología del Sistema nervioso. Fisiología endocrina. Metabolismo energético, termorregulación.                                                                        |                                 |
|    | Fisiología II                                                     | 5.57             | 3.07   | 2.50   | Funciones gastrointestinales. Sangre y circulación. Sistema inmune. Fisiología de la respiración. Excreción. Reproducción.                                                                                                             |                                 |
|    |                                                                   | 2.04             | 1.54   | 0.50   |                                                                                                                                                                                                                                        |                                 |
| 9  | Genética                                                          | 6.07             | 3.07   | 3.00   | La herencia biológica; localización y estructura de la información hereditaria, transmisión y recombinación; expresión, regulación y variación. Biotecnología genética. Genética clínica. Genética de poblaciones.                     | 410<br>700                      |
|    |                                                                   | 3.04             | 1.54   | 1.50   | Descripción de la naturaleza, estructura, localización y transmisión del material hereditario, así como el control de su expresión y variación genética de poblaciones.                                                                |                                 |
| 10 | Inmunología                                                       | 4.07             | 3.07   | 1.00   | Principios básicos de la respuesta inmune y su aplicación técnica.                                                                                                                                                                     | 566<br>665                      |
|    |                                                                   | 0.54             | 0.54   | 0.50   | Introducción a la Inmunología. Mecanismos de defensa. Antígenos e Inmunógenos. Anticuerpos.                                                                                                                                            |                                 |



| N. | Asignaturas en las que se organiza/diversifica la materia troncal | Créditos anuales |              |              | Breve descripción del contenido                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Áreas                                  |
|----|-------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
|    |                                                                   | Total            | Teoría       | Práct.       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                        |
|    |                                                                   |                  |              |              | Sistema del complemento. Reacciones serológicas. Inmunidad celular. Inmunoprofilaxis. Alteraciones del sistema inmune.                                                                                                                                                                                             |                                        |
| 11 | Matemáticas                                                       | 5.0T<br>2.5A     | 3.0T<br>1.5A | 2.0T<br>1.0A | Principios básicos de biometría y estadística aplicados a las Ciencias Veterinarias.<br>Introducción al cálculo estadístico descriptivo e inferencial.                                                                                                                                                             | 005<br>015<br>265<br>440<br>595        |
| 12 | Microbiología I                                                   | 3.6T<br>2.4A     | 1.6T<br>1.4A | 2.0T<br>1.0A | Morfología, bioquímica, fisiología, genética y taxonomía de virus, bacterias y hongos causantes de infecciones o con aplicaciones industriales biotecnológicas y ecológicas.                                                                                                                                       | 630<br>665                             |
|    | Microbiología II                                                  | 3.4T<br>2.6A     | 2.4T<br>2.1A | 1.0T<br>0.5A | Introducción al mundo de los microorganismos. Estudio de la célula bacteriana y su organización. Osmotica microbiana, biosíntesis y nutrición. Crecimiento y desarrollo de la población bacteriana. Cultivo, aislamiento e identificación de bacterias. Genética microbiana. Patogenicidad de los microorganismos. |                                        |
| 13 | Parasitología                                                     | 5.0T<br>1.0A     | 3.0T<br>1.0A | 2.0T<br>1.0A | Morfología, biología, fisiología y sistemática de los parásitos de los animales domésticos y útiles. Relaciones parásito-hospedador-medio ambiente.                                                                                                                                                                | 665<br>660                             |
|    |                                                                   |                  |              |              | Estudio de los parásitos de los animales domésticos y útiles como agentes productores de enfermedad y sus relaciones con éstos y el medio ambiente.                                                                                                                                                                |                                        |
| 14 | Química                                                           | 4.0T<br>3.5A     | 2.0T<br>2.5A | 2.0T<br>1.0A | Química de los procesos biológicos y de las aplicaciones médicas e industriales. Factores químicos del medio ambiente.                                                                                                                                                                                             | 060<br>555<br>750<br>755<br>760<br>765 |
|    |                                                                   |                  |              |              | Principios químicos de los procesos biológicos y sus aplicaciones médicas, industriales y medioambientales.                                                                                                                                                                                                        |                                        |
| 15 | Mejora Genética                                                   | 7.0T<br>0.5A     | 4.7T<br>0.5A | 3.0T         | Aplicaciones genéticas a programas de mejora. Eliminación de factores fatales y subfatales para la resistencia a la enfermedad.                                                                                                                                                                                    | 420<br>700                             |
|    |                                                                   |                  |              |              | Descripción de los principios de evaluación y selección de reproductores y aplicación a los programas de mejora. Resistencia y control genético de enfermedades.                                                                                                                                                   |                                        |
| 16 | Deontología y Veterinaria Legal                                   | 3.0T<br>1.5A     | 2.0T<br>1.0A | 1.0T<br>0.5A | Principios éticos que deben informar el ejercicio de la profesión veterinaria. Normas legales que regulan el comercio y utilización de animales y sus productos, así como las que afectan al ejercicio veterinario.                                                                                                | 125<br>380<br>810                      |
|    |                                                                   |                  |              |              | División de la asignatura entre Deontología y Veterinaria Legal.                                                                                                                                                                                                                                                   |                                        |
| 17 | Enfermedades Infecciosas I                                        | 4.9T<br>1.1A     | 3.6T<br>0.9A | 1.3T<br>0.2A | Procesos provocados por virus, bacterias y hongos, comprendiendo epidemiología, clínica, diagnóstico, terapia, control y lucha. Zoonosis.                                                                                                                                                                          | 630<br>665                             |
|    | Enfermedades Infecciosas II                                       | 5.1T<br>0.9A     | 2.4T<br>0.6A | 2.7T<br>0.3A | Estudio de las enfermedades infecciosas de los animales domésticos. Patogenia, epidemiología, diagnóstico, tratamiento y profilaxis.                                                                                                                                                                               |                                        |
|    |                                                                   |                  |              |              | Estudio de las enfermedades infecciosas de los animales domésticos, patogenia, epidemiología, diagnóstico y tratamiento.                                                                                                                                                                                           |                                        |
| 18 | Enfermedades Parasitarias                                         | 7.0T<br>2.5A     | 4.0T<br>0.5A | 3.0T<br>1.5A | Protozoosis, helmintosis y artrópodos, considerando los aspectos clínicos, epidemiológicos, diagnóstico, terapia, control y lucha, y las repercusiones sobre los procesos productivos, la salud pública, zoonosis y el medio ambiente.                                                                             | 665<br>660                             |
|    |                                                                   |                  |              |              | Estudio de las enfermedades de los animales domésticos y útiles producidas por parásitos y de las repercusiones sobre las producciones, la salud pública y el medio ambiente.                                                                                                                                      |                                        |
| 19 | Farmacología I                                                    | 5.0T<br>2.0A     | 3.0T<br>1.0A | 2.0T<br>1.0A | Principios generales de farmacocinética y farmacodinamia. Descripción fundamental de los principales grupos farmacológicos. Estudio de las formas farmacéuticas y sus aplicaciones farmacocinéticas. Reacciones de acción farmacológicas y sus consecuencias terapéuticas y tóxicas. Farmacoterapia.               | 315                                    |
|    |                                                                   |                  |              |              | Introducción a la farmacología. Procesos de absorción, distribución, biotransformación y excreción. Farmacocinética. Mecanismos de acción farmacológica. Interacciones farmacológicas. Efectos no deseados de los fármacos.                                                                                        |                                        |

| N. | Asignaturas en las que se organiza/diversifica la materia troncal | Créditos anuales |              |              | Breve descripción del contenido                                                                                                                                                                                                                                                            | Áreas             |
|----|-------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
|    |                                                                   | Total            | Teoría       | Práct.       |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                   |
|    | Terapéutica                                                       | 2.6T<br>3.4A     | 1.9T<br>2.6A | 0.7T<br>0.8A | Aspectos generales de la administración de fármacos y descripción sistemática de enfermedades con tratamiento farmacológico.                                                                                                                                                               |                   |
|    | Farmacología II                                                   | 2.7T<br>3.3A     | 1.9T<br>2.6A | 0.8T<br>0.7A | Estudio de los fármacos que actúan en cada sistema y órgano. Estudio de las familias más importantes de quimioterapia.                                                                                                                                                                     |                   |
| 20 | Higiene e Inspección de los Alimentos I                           | 4.9T<br>1.1A     | 3.6T<br>0.9A | 1.3T<br>0.2A | Condiciones que deben reunir los alimentos de origen animal. Salud pública. Inspección ante y post mortem. Higiene de establecimientos y de manipulación de alimentos. Trabajos prácticos en mataderos y otras instalaciones de control, procesamiento, distribución y venta de alimentos. | 630<br>665        |
|    | Higiene e Inspección de los Alimentos II                          | 5.1T<br>0.9A     | 2.4T<br>0.6A | 2.7T<br>0.3A | Higiene bromatológica general. Higiene. Inspección y control de leche, pescado, crustáceos y moluscos, huevos y miel, etc.                                                                                                                                                                 |                   |
|    |                                                                   |                  |              |              | Higiene, inspección y control de mataderos, industrias químicas, productos cárnicos y subproductos.                                                                                                                                                                                        |                   |
| 21 | Cirugía General                                                   | 5.2T<br>2.3A     | 3.6T<br>0.9A | 1.6T<br>1.4A | Procesos quirúrgicos que requieren resolución quirúrgica, las técnicas a emplear, incluidas las de sustitución quirúrgica y la cirugía experimental. Anestesiología; bases fisiológicas y farmacológicas.                                                                                  | 665               |
|    | Cirugía Clínica                                                   | 4.8T<br>2.7A     | 2.4T<br>0.6A | 2.4T<br>2.1A | Conocimiento de las técnicas quirúrgicas comunes a cualquier proceso quirúrgico.                                                                                                                                                                                                           |                   |
|    |                                                                   |                  |              |              | Conocimiento de las enfermedades quirúrgicas que afectan a los diferentes órganos y su tratamiento.                                                                                                                                                                                        |                   |
| 22 | Medicina Preventiva y Policía Sanitaria                           | 4.0T<br>0.5A     | 3.0T         | 1.0T<br>0.5A | Bases de la preparación de programas sanitarios, a fin de hacer rentable la explotación ganadera, aumentando la producción, disminuyendo las pérdidas y mejorando ambos parámetros. Bases de la lucha contra las enfermedades y normas de prevención, control y lucha.                     | 610<br>660<br>665 |
|    |                                                                   |                  |              |              | Programas de Medicina Preventiva Veterinaria en las distintas especies domésticas. Estrategias de control, erradicación, prevención y sus aplicaciones.                                                                                                                                    |                   |
| 23 | Nutrición I                                                       | 3.6T<br>2.4A     | 1.6T<br>1.4A | 2.0T<br>1.0A | Valoración de las necesidades nutritivas de los animales domésticos y útiles según sus procesos digestivos y metabólicos. Materias primas para la alimentación animal, valoración y formulación.                                                                                           | 700               |
|    | Nutrición II                                                      | 3.6T<br>2.5A     | 2.4T<br>2.1A | 1.0T<br>0.5A | Estudio de los distintos tipos de nutrientes que componen los alimentos. Conceptos básicos de valoración nutritiva.                                                                                                                                                                        |                   |
|    |                                                                   |                  |              |              | Establecimiento de las necesidades nutritivas para cada función productiva. Bromatología. Aplicación de normas de alimentación.                                                                                                                                                            |                   |
| 24 | Patología de la Reproducción y Patología Obstétrica               | 5.0T<br>3.0A     | 3.6T<br>0.9A | 2.4T<br>2.1A | Comprende los cuidados pre y post parto, así como la resolución médica o quirúrgica de los problemas de parto de los animales domésticos y útiles. Fisiopatología clínica y tecnología de la reproducción.                                                                                 | 665               |
|    | Tecnología de la Reproducción y Fisiología Obstétrica             | 4.0T<br>2.0A     | 2.4T<br>0.6A | 1.6T<br>1.4A | Estudio de los factores que alteran la capacidad o eficacia reproductiva. Obstetricia patológica. Patología del neonato y glándula mamaria.                                                                                                                                                |                   |
|    |                                                                   |                  |              |              | Estudio de la actividad reproductiva y control de la misma. Técnicas reproductivas (fertilización artificial, transferencia de embriones).                                                                                                                                                 |                   |
| 25 | Patología General                                                 | 2.7T<br>1.8A     | 2.0T<br>1.0A | 0.7T<br>0.8A | Histología, fisiopatología e inmunopatología. Estudio de las alteraciones patológicas de células, tejidos y órganos.                                                                                                                                                                       | 005<br>080<br>665 |
|    | Anatoma Patológica                                                | 4.1T<br>3.4A     | 2.0T<br>1.0A | 2.1T<br>2.4A | Histología, fisiopatología e inmunopatología.                                                                                                                                                                                                                                              |                   |
|    | Anatoma Patológica Especial                                       | 5.2T<br>3.2A     | 3.0T<br>1.5A | 2.2T<br>2.3A | Estudio de los diferentes tipos de lesiones: degeneraciones, displasias, inflamaciones, neoplasias, malformaciones, neoplasias.                                                                                                                                                            |                   |
|    |                                                                   |                  |              |              | Estudio por sistemas de las principales lesiones que se presentan en las enfermedades de los animales.                                                                                                                                                                                     |                   |
| 26 | Patología Médica II                                               | 5.0T<br>1.9A     | 3.0T<br>1.0A | 2.0T<br>1.0A | Enfermedades que no tengan carácter zoonótico o parasitario, de presentación tanto individual como colectiva, tributarias de tratamiento higiénico-dietético o farmacológico. Clínica médica intrahospitalaria y ambulatoria.                                                              | 565               |
|    | Patología Médica I                                                | 5.0T<br>1.9A     | 3.0T<br>1.0A | 2.0T<br>1.0A | Estudio de las distintas enfermedades infecciosas contagiosas y parasitarias.                                                                                                                                                                                                              |                   |
|    |                                                                   |                  |              |              | Estudio de las distintas enfermedades infecciosas contagiosas y parasitarias.                                                                                                                                                                                                              |                   |



| M. | Asignaturas en las que se organiza/diversifica la materia troncal | Créditos anuales |              |               | Breve descripción del contenido                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Áreas                                                              |
|----|-------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
|    |                                                                   | Total            | Teoría       | Práct.        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                    |
|    | Producción Animal I                                               | 4.3T<br>1.7A     | 3.6T<br>0.9A | 0.7T<br>0.8A  | Estudio de los factores que afectan la producción de los distintos sistemas de explotación de las especies productivas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                    |
|    | Producción Animal II                                              | 3.7T<br>2.3A     | 2.4T<br>0.6A | 1.3T<br>1.7A  | Estudio de la importancia, características y factores que afectan a la producción de carne, leche, huevos, lana, estiércol...                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                    |
| 28 | Propedéutica                                                      | 5.0T<br>2.5A     | 3.0T         | 4.5T          | Métodos y procedimientos de exploración clínica, incluyendo las técnicas de laboratorio complementarias, así como su interpretación. Métodos y procedimientos: exploración clínica con técnicas de laboratorio complementarias e interpretación.                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 665                                                                |
| 29 | Radiología                                                        | 3.0T             | 1.5T         | 1.5T          | Naturaleza, producción, propiedades y acción sobre los seres vivos de las radiaciones ionizantes. Sus aplicaciones diagnósticas y terapéuticas. Normas de protección.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 665<br>770                                                         |
| 30 | Tecnología de los Alimentos                                       | 9.0T<br>2.0A     | 4.0T<br>2.0A | 5.0T          | Propiedades de los alimentos. Operaciones básicas en industrias alimentarias. Trabajos prácticos en instalaciones de tratamiento y transformación de alimentos. Operaciones básicas aplicadas a tecnología de alimentos. Materias primas. Transformaciones a temperatura ambiente.                                                                                                                                                                                                                                                 | 555<br>640<br>780                                                  |
| 31 | Toxicología                                                       | 5.0T<br>2.5A     | 3.0T<br>1.5A | 2.0T<br>1.0A  | Estudio de los agentes, naturales o de síntesis, que pueden producir intoxicación aguda o crónica; su identificación: mecanismo de acción, diagnóstico clínico o experimental de la toxicidad, el conocimiento de residuos en productos alimenticios con posible riesgo, y los contaminantes ambientales. Bases toxicológicas y legales para asegurar la inocuidad de fármacos y aditivos. Estudio de los agentes naturales o de síntesis que pueden intoxicar o contaminar a los animales. Identificación, efectos y tratamiento. | 810                                                                |
| 32 | Prácticas de campo                                                | 15.0T<br>5.0A    |              | 15.0T<br>5.0A | Periodo de formación práctica en los términos expresados en la Directriz Tercera. Periodo de formación práctica.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 700<br>410<br>420<br>630<br>315<br>810<br>025<br>665<br>780<br>640 |

**MATERIAS OBLIGATORIAS**

| Denominación     | Créditos anuales |        |        | Breve descripción del contenido                                                                  | Áreas |
|------------------|------------------|--------|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
|                  | Total            | Teoría | Práct. |                                                                                                  |       |
| Biología Celular | 6.0              | 4.5    | 1.5    | Estudio de la estructura y función de la célula eucariota. Iniciación al trabajo de laboratorio. | 050   |

**MATERIAS OPTATIVAS**

| Denominación                 | Créditos anuales |        |        | Breve descripción del contenido                                                                                                                                  | Áreas      |
|------------------------------|------------------|--------|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
|                              | Total            | Teoría | Práct. |                                                                                                                                                                  |            |
| Clínica de rumiantes         | 6.0              | 4.5    | 1.5    | Clínica médica, reproductiva y quirúrgica de rumiantes.                                                                                                          | 665<br>315 |
| Clínica de Cerdos            | 6.0              | 3.0    | 3.0    | Estudio aplicativo y comparativo de las enfermedades del porcino. Aspectos relacionados con el diagnóstico, tratamiento, prevención y control.                   | 665<br>315 |
| Clínica de aves y conejos    | 4.5              | 3.0    | 1.5    | Estudio de las diferentes enfermedades agrupadas por órganos y sistemas, diferenciando aves de producción, de compañía y conejos.                                | 665<br>315 |
| Clínica de Equinos           | 6.0              | 3.0    | 3.0    | Clínica médica y quirúrgica de los equinos tanto intrahospitalaria como ambulante.                                                                               | 665<br>315 |
| Clínica de Animales Exóticos | 3.0              | 1.5    | 1.5    | Estudio de las principales enfermedades de los animales de compañía de origen exótico. Fundamentos de su medicina, terapéutica y manejo. Aspectos ético-legales. | 665<br>315 |

| Denominación                                           | Créditos anuales |        |        | Breve descripción del contenido                                                                                                                                       | Áreas                    |
|--------------------------------------------------------|------------------|--------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
|                                                        | Total            | Teoría | Práct. |                                                                                                                                                                       |                          |
| Medicina Interna                                       | 6.0              | 3.0    | 3.0    | Clínica médica de los animales de compañía.                                                                                                                           | 665<br>315               |
| Traumatología                                          | 4.5              | 1.5    | 3.0    | Aplicación de los tratamientos ortopédicos en cada proceso patológico concreto.                                                                                       | 665                      |
| Dermatología                                           | 4.5              | 3.0    | 1.5    | Estudio de las enfermedades de la piel de los animales domésticos.                                                                                                    | 665                      |
| Neurología                                             | 3.0              | 1.5    | 1.5    | La Neurología constará de tres apartados básicos: Neuronología, Clínica neurológica con neuropatología y Neurocirugía.                                                | 665<br>025               |
| Oftalmología                                           | 3.0              | 1.5    | 1.5    | Exploración y conocimiento de la patología y la cirugía del sentido de la vista de nuestros animales domésticos.                                                      | 665                      |
| Anatomía Clínica                                       | 3.0              | 1.5    | 1.5    | Conocimientos topográficos y aplicativos de la Anatomía relacionados con la Cirugía y la Senología de los animales domésticos.                                        | 025                      |
| Patología de los Animales Acuáticos                    | 4.5              | 3.0    | 1.5    | Elementos de Fisiología e Inmunología. Enfermedades infecciosas, nutricionales y medioambientales. Tratamiento y control.                                             | 665                      |
| Zoonosis y Salud Pública                               | 4.5              | 3.0    | 1.5    | Estudio de las principales zoonosis, en sus aspectos epidemiológicos, clínicos y de control, especialmente las de competencia veterinaria.                            | 665<br>615               |
| Bioquímica Clínica                                     | 3.0              | 1.5    | 1.5    | Bioquímica de los trastornos metabólicos. Estudio en el laboratorio de la funcionalidad de órganos y tejidos. Bases teóricas y técnicas.                              | 060                      |
| Producción Bovina                                      | 7.5              | 4.5    | 3.0    | Estimación de los factores que influyen en la productividad de ganado vacuno de leche y de carne. Manejo reproductivo, alimentación, mejora genética e instalaciones. | 700                      |
| Producción Porcina                                     | 7.5              | 4.5    | 3.0    | Optimización de los factores que influyen en la productividad porcina: manejo reproductivo, alimentación, mejora genética e instalación.                              | 700                      |
| Producción Ovina y Caprina                             | 4.5              | 3.0    | 1.5    | Optimización de los factores que influyen en la productividad ovina y caprina: manejo reproductivo, alimentación, mejora genética e instalación.                      | 700                      |
| Producción de Conejos y otras especies                 | 4.5              | 3.0    | 1.5    | Optimización de los factores que influyen en la productividad de las distintas especies estudiadas: manejo reproductivo, alimentación, mejora genética e instalación. | 700                      |
| Producción de Aves                                     | 6.0              | 4.5    | 1.5    | Optimización de los factores que influyen en la productividad avícola: manejo reproductivo, alimentación, mejora genética e instalación.                              | 700                      |
| Producción de Animales Acuáticos                       | 4.5              | 3.0    | 1.5    | Tipos de cultivos. Alimentación y nutrición. Cultivos específicos. Tecnología de las instalaciones y calidad del agua.                                                | 700                      |
| Producción y Tecnología de Forrajes y Piensos          | 6.0              | 4.5    | 1.5    | Producción. Valoración y fabricación de alimentos para los animales.                                                                                                  | 700                      |
| Alimentación y Manejo de Animales de compañía          | 3.0              | 2.0    | 1.0    | Estudio de los factores biológicos, alimentarios, ambientales y de manejo de los animales de compañía.                                                                | 700                      |
| Gestión de la Empresa Agropecuaria                     | 4.5              | 3.0    | 1.5    | Modelos de la empresa agraria. Contabilidad agraria. Economía de las producciones ganaderas.                                                                          | 700                      |
| Microbiología de los Alimentos                         | 4.5              | 3.0    | 1.5    | Introducción a la Microbiología de los alimentos. Microorganismos asociados a los alimentos.                                                                          | 665<br>630<br>640        |
| Ciencia y Tecnología de la Leche                       | 7.5              | 4.5    | 3.0    | Conocimiento básico de la materia prima. Procesos de conservación y transformación. Maquinaria empleada.                                                              | 780                      |
| Ciencia y Tecnología de la Carne                       | 7.5              | 4.5    | 3.0    | Composición del músculo esquelético. Transformación del músculo en carne. Refrigeración y congelación. Sistemas de conservación.                                      | 780                      |
| Ciencia y Tecnología del Pescado                       | 4.5              | 3.0    | 1.5    | Principales grupos de productos de pesca. Composición y valor nutritivo. Métodos de conservación y alteraciones. Control de calidad.                                  | 780                      |
| Ecología Veterinaria                                   | 4.5              | 3.0    | 1.5    | Interacción animal-medio ambiente durante su producción y transformación industrial: sus repercusiones.                                                               | 700<br>220<br>610        |
| Manipulación Embrionaria                               | 3.0              | 1.5    | 1.5    | Estudio de las nuevas técnicas aplicables en reproducción. Técnicas de manipulación embrionaria.                                                                      | 025<br>665<br>700<br>050 |
| Hicología                                              | 3.0              | 1.5    | 1.5    | Hongos. Célula fúngica. Estructuras vegetativas y de reproducción. Metabolismo y nutrición. Taxonomía. Hongos miceliales. Levaduras de interés veterinario.           | 665<br>630               |
| Bioquímica y genética molecular aplicada a veterinaria | 4.5              | 3.0    | 1.5    | Técnicas específicas y aplicaciones del ADN recombinante en producción y patología animales y tecnología de alimentos.                                                | 060<br>420<br>700        |
| Biometría y programación lineal                        | 4.5              | 3.0    | 1.5    | Métodos estadísticos de análisis multivariante y programación lineal.                                                                                                 | 265                      |



## Vinculación a áreas de conocimiento

## Denominación de las áreas de conocimiento

## Código C.U.

|                                          |     |
|------------------------------------------|-----|
| ALGEBRA                                  | 005 |
| ANÁLISIS MATEMÁTICO                      | 015 |
| ANATOMÍA Y ANATOMÍA PATOLÓGICA COMPARADA | 025 |
| BIOLOGÍA ANIMAL                          | 045 |
| BIOLOGÍA CELULAR                         | 050 |
| BIOLOGÍA VEGETAL                         | 055 |
| BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR          | 060 |
| CIENCIAS MORFOLÓGICAS                    | 080 |
| DERECHO ADMINISTRATIVO                   | 125 |
| ECOLOGÍA                                 | 220 |
| Economía, Sociología y Política Agraria  | 235 |
| EDAFOLOGÍA Y QUÍMICA AGRÍCOLA            | 240 |
| ESTADÍSTICA E INVESTIGACIÓN OPERATIVA    | 265 |
| FARMACOLOGÍA                             | 315 |
| FILOSOFÍA DEL DERECHO, MORAL Y POLÍTICA  | 380 |
| FÍSICA APLICADA                          | 385 |
| FÍSICA ATÓMICA, MOLECULAR Y NUCLEAR      | 390 |
| FÍSICA DE LA MATERIA CONDENSADA          | 395 |
| FÍSICA TEÓRICA                           | 405 |
| FISIOLOGÍA                               | 410 |
| GENÉTICA                                 | 420 |
| GEOMETRÍA Y TOPOLOGÍA                    | 440 |
| INGENIERÍA QUÍMICA                       | 555 |
| INMUNOLOGÍA                              | 566 |
| MATEMÁTICA APLICADA                      | 595 |
| MEDICINA PREVENTIVA Y SALUD PÚBLICA      | 615 |
| MICROBIOLOGÍA                            | 630 |
| NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA                 | 640 |
| ÓPTICA                                   | 647 |
| Parasitología                            | 660 |
| PATOLOGÍA ANIMAL                         | 665 |
| PRODUCCIÓN ANIMAL                        | 700 |
| QUÍMICA ANALÍTICA                        | 750 |
| QUÍMICA FÍSICA                           | 755 |
| QUÍMICA INORGÁNICA                       | 760 |
| QUÍMICA ORGÁNICA                         | 765 |
| RADIOLOGÍA Y MEDICINA FÍSICA             | 770 |
| TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS                  | 780 |
| TOXICOLOGÍA Y LEGISLACIÓN SANITARIA      | 810 |

DISTRIBUCIÓN DE LA CARGA LECTIVA GLOBAL POR AÑO ACADÉMICO  
(Aproximada)

| Año académico | Total | Teóricos | Práct./Clín |
|---------------|-------|----------|-------------|
| 1º            | 84.0  | 45.0     | 39.0        |
| 2º            | 84.0  | 45.0     | 39.0        |
| 3º            | 84.0  | 45.0     | 39.0        |
| 4º            | 84.0  | 44.5     | 39.5        |
| 5º            | 84.0  | 38.0     | 46.0        |

## ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

## 1.a) Régimen de acceso al 2º Ciclo

Podrán cursar el segundo ciclo de estas enseñanzas, además de quienes cursen el primer ciclo de las mismas, los que estén en posesión de las titulaciones y los estudios previos de primer ciclo y los complementos de formación necesarios que se establezcan, de acuerdo con la normativa legal vigente.

## 1.b) Ordenación temporal en el aprendizaje

## 1.b.1) No se prevén incompatibilidades Académicas

## 1.b.2) Secuencias de ordenación temporal

Las secuencias previstas e indicadas a continuación, se concretarán para cada curso en su correspondiente Plan Docente

| Asignatura                | Secu. |
|---------------------------|-------|
| Biología Celular          | 1-1-1 |
| Anatomía I                | 1-1-1 |
| Matemáticas               | 1-1-1 |
| Física                    | 1-1-1 |
| Química                   | 1-1-1 |
| Anatomía II               | 1-1-2 |
| Biología Animal y Vegetal | 1-1-2 |
| Etnología                 | 1-1-2 |
| Etología                  | 1-1-2 |
| Bioquímica I              | 1-1-2 |
| Bioquímica II             | 1-2-1 |
| Fisiología I              | 1-2-1 |
| Microbiología I           | 1-2-1 |
| Histología                | 1-2-1 |
| Agricultura               | 1-2-1 |
| Parasitología             | 1-2-2 |
| Genética                  | 1-2-2 |
| Fisiología II             | 1-2-2 |
| Microbiología II          | 1-2-2 |
| Epidemiología             | 1-2-2 |

## Asignatura

## Secu.

|                                                       |       |
|-------------------------------------------------------|-------|
| Economía Agraria                                      | 1-2-2 |
| Inmunología                                           | 1-2-2 |
| Clínica de rumiantes                                  | 2-0-0 |
| Clínica de Cerdos                                     | 2-0-0 |
| Clínica de aves y conejos                             | 2-0-0 |
| Clínica de Equinos                                    | 2-0-0 |
| Clínica de Animales Exóticos                          | 2-0-0 |
| Medicina interna                                      | 2-0-0 |
| Traumatología                                         | 2-0-0 |
| Dermatología                                          | 2-0-0 |
| Neurología                                            | 2-0-0 |
| Oftalmología                                          | 2-0-0 |
| Anatomía Clínica                                      | 2-0-0 |
| Patología de los Animales Acuáticos                   | 2-0-0 |
| Zoonosis y Salud Pública                              | 2-0-0 |
| Bioquímica Clínica                                    | 2-0-0 |
| Producción Bovina                                     | 2-0-0 |
| Producción Porcina                                    | 2-0-0 |
| Producción Ovina y Caprina                            | 2-0-0 |
| Producción de Conejos y otras especies                | 2-0-0 |
| Producción de Aves                                    | 2-0-0 |
| Producción de Animales Acuáticos                      | 2-0-0 |
| Producción y Tecnología de Forrajes y Piensos         | 2-0-0 |
| Alimentación y Manejo de Animales de compañía         | 2-0-0 |
| Gestión de la Empresa Agropecuaria                    | 2-0-0 |
| Microbiología de los Alimentos                        | 2-0-0 |
| Ciencia y Tecnología de la Leche                      | 2-0-0 |
| Ciencia y Tecnología de la Carne                      | 2-0-0 |
| Ciencia y Tecnología del Pescado                      | 2-0-0 |
| Ecología Veterinaria                                  | 2-0-0 |
| Manipulación Embrionaria                              | 2-0-0 |
| Micología                                             | 2-0-0 |
| Bioquímica y genética molecular aplicada a veterin    | 2-0-0 |
| Biometría y programación lineal                       | 2-0-0 |
| Farmacología I                                        | 2-3-1 |
| Producción Animal I                                   | 2-3-1 |
| Nutrición I                                           | 2-3-1 |
| Patología General                                     | 2-3-1 |
| Anatomía Patológica                                   | 2-3-1 |
| Tecnología de los Alimentos                           | 2-3-1 |
| Mejora Genética                                       | 2-3-2 |
| Farmacología II                                       | 2-3-2 |
| Producción Animal II                                  | 2-3-2 |
| Nutrición II                                          | 2-3-2 |
| Propedéutica                                          | 2-3-2 |
| Tecnología de la Reproducción y Fisiología Obstétrica | 2-3-2 |
| Cirugía General                                       | 2-4-1 |
| Enfermedades Parasitarias                             | 2-4-1 |
| Enfermedades Infecciosas I                            | 2-4-1 |
| Radiología                                            | 2-4-1 |
| Cirugía Clínica                                       | 2-4-2 |
| Anatomía Patológica Especial                          | 2-4-2 |
| Enfermedades Infecciosas II                           | 2-4-2 |
| Patología Médica I                                    | 2-4-2 |
| Prácticas de campo                                    | 2-5-0 |
| Patología Médica II                                   | 2-5-1 |
| Higiene e Inspección de los Alimentos I               | 2-5-1 |
| Patología de la Reproducción y Patología Obstétrica   | 2-5-1 |
| Deontología y Veterinaria Legal                       | 2-5-1 |
| Terapéutica                                           | 2-5-2 |
| Higiene e Inspección de los Alimentos II              | 2-5-2 |
| Toxicología                                           | 2-5-2 |
| Medicina Preventiva y Policía Sanitaria               | 2-5-2 |

(Nota. Interpretación de la secuencia codificada : )

- i) Ciclo de docencia ('0' = Indef.)
- ii) Curso de docencia ('0' = Indef.)
- iii) Cuatrimestre inicio de docencia ('0' = Indef.)

1.c) Período de escolaridad mínimo : 2 + 3 años académicos.

1.d) Mecanismos de convalidación y/o adaptación de Asignaturas

| Asignatura P.E. Nuevo                               | Asignatura(s) P.E. Antiguo                     |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| Anatomía I                                          | Anatomía I - Anatomía 1er curso.               |
| Biología Celular                                    | Biología de 1er. curso.                        |
| Matemáticas                                         | Matemáticas de 1er. curso.                     |
| Física                                              | Física de 1er. curso.                          |
| Química                                             | Química de 1er. curso.                         |
| Anatomía II                                         | Anatomía 2º curso.                             |
| Biología Animal y Vegetal                           | Biología de 1er. curso.                        |
| Etnología                                           | Producción animal de 3er curso.                |
| Etología                                            | Etología y Protección Animal de 5º c.          |
| Bioquímica I                                        | Bioquímica de 2ºn. curso.                      |
| Bioquímica II                                       | Bioquímica de 2ºn. curso.                      |
| Fisiología I                                        | Fisiología Animal de 2ºn. curso.               |
| Microbiología I                                     | Microbiología de 2ºn. curso.                   |
| Histología                                          | Histología de 2ºn. curso.                      |
| Agricultura                                         | Agricultura de 2ºn. curso.                     |
| Parasitología                                       | Parasitología y enf. parasitarias 4º c.        |
| Genética                                            | Genética de 3º curso.                          |
| Fisiología II                                       | Fisiología Animal de 2ºn. curso.               |
| Microbiología II                                    | Microbiología de 2ºn. curso.                   |
| Epidemiología                                       | Patología infecciosa de 4º. Epidemiología.     |
| Economía Agraria                                    | Economía Agraria de 5º curso.                  |
| Inmunología                                         | Microbiología de 2ºn. curso.                   |
| Farmacología I                                      | Farmacología y Terapéutica de 3º curso.        |
| Patología Médica II                                 | Patología Médica de 4º curso.                  |
| Higiene e Inspección de los Alimentos I             | Higiene e Inspección de Alimentos, 5º          |
| Patología de la Reproducción y Patología Obstétrica | Tecnología y Patol. de reproducción 5º         |
| Deontología y Veterinaria Legal                     | Deontología y Veterinaria Legal 5º.            |
| Terapéutica                                         | Terapéutica (Optativa).                        |
| Higiene e Inspección de los Alimentos II            | Higiene e Inspección de alimentos de 5º        |
| Toxicología                                         | Toxicología de 5º curso.                       |
| Medicina Preventiva y Policía Sanitaria             | Patología infecciosa de 4º curso.              |
| Dermatología                                        | Dermatología (Optativa).                       |
| Microbiología de los Alimentos                      | Microbiología de los Alimentos (Optativa).     |
| Producción Animal I                                 | Producción Animal de 3º curso.                 |
| Nutrición I                                         | Nutrición y Alimentación de 3º. curs.          |
| Patología General                                   | Patología General y propedéutica de 3º. curso. |
| Mejora Genética                                     | Genética y Mejora Animal de 3º. curso.         |
| Anatomía Patológica                                 | Anatomía Patológica de 3º. curso.              |
| Tecnología de los Alimentos                         | Tecnología de los Alimentos de 4º curso.       |



| Asignatura P.E. Nuevo                                       | Asignatura(s) P.E. Antiguo                              |
|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| Farmacología II .....                                       | Farmacología y Terapéutica de 3er. Curso.               |
| Producción Animal II .....                                  | Producción Animal de 3er. Curso.                        |
| Nutrición II .....                                          | Nutrición de 3o. Curso.                                 |
| Propeútica .....                                            | Patología y Propeútica de 3er. Curso.                   |
| Tecnología de la Reproducción y Fisiología Obstétrica ..... | Tecnología y Patología de la Reproducción de 5o. Curso. |
| Cirugía General .....                                       | Cirugía y Patología quirúrgica de 4o. Curso             |
| Enfermedades Parasitarias .....                             | Parasitología y enfermedades Parasitarias 4o. Curso     |
| Enfermedades Infecciosas I .....                            | Patología infecciosa de 4o. Curso.                      |
| Radiología .....                                            | Cirugía de 4o. Curso.                                   |
| Cirugía Clínica .....                                       | Cirugía Especial (Optativa).                            |
| Anatomía Patológica Especial .....                          | Anatomía patológica sistemática. (Optativa)             |
| Enfermedades Infecciosas II .....                           | Patología infecciosa de 4o. Curso.                      |
| Patología Médica I .....                                    | Patología Médica y Nutrición.                           |

En lo no previsto resolverá una Comisión de Adaptación, creada al efecto en el Centro, que actuará de acuerdo con lo dispuesto en el Anexo I del R.D. 1497/87.

- 2.) Se organizan/diversifican las troncales en asignaturas cuyos programas, además de las concreciones y/o ampliaciones descritas en la breve descripción de cada una, asumirán todo el contenido de la materia troncal debidamente organizada.

Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), 16 de noviembre de 1992.—El Rector,  
Josep M. Vallès i Casadevall.



3. Las materias troncales "Política Social", "Servicios Sociales" y "Trabajo Social" se adscriben al área de conocimiento "Trabajo Social y Servicios Sociales", aunque

Aunque en el R.D. 1431/90 de 26 de octubre no aparece tal área de conocimiento entre las áreas a las que se vinculan las mencionadas materias, el Acuerdo del 8 de abril de 1991 (B.O.E. de 27-6-91) de la Comisión Académica del Consejo de Universidades añade el área de conocimiento "Trabajo Social y Servicios Sociales" a las áreas de conocimiento que figuran en el Anexo del R.D. 1431/90 de 26 de octubre, vinculando también a dicha área las materias troncales "Política Social", "Trabajo Social y Servicios Sociales".

Los 10 créditos por equivalencia que se conceden por prácticas en empresas e Instituciones, corresponden a la asignatura de "Trabajo Social".

Los 43 créditos otorgados a trabajos académicamente dirigidos corresponden a créditos integrados en el Plan de Estudios según figura a continuación:

TRONCALES

CREDITOS PRACTICOS OTORGADOS

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| Psicología de la inadaptación social. | 1  |
| Servicios sociales I.                 | 2  |
| Servicios sociales II.                | 2  |
| Servicios sociales III.               | 2  |
| Antropología social y cultural.       | 1  |
| Trabajo social I.                     | 10 |
| Trabajo social II.                    | 7  |
| Trabajo social III.                   | 8  |

OBLIGATORIAS

CREDITOS PRACTICOS OTORGADOS

|               |   |
|---------------|---|
| Ética general | 1 |
|---------------|---|

OPTATIVAS

CREDITOS PRACTICOS OTORGADOS

|                                            |   |
|--------------------------------------------|---|
| Lengua y cultura de Galicia.               | 2 |
| Trabajo social y técnicas de comunicación. | 1 |
| Sociología urbana y rural.                 | 1 |
| Trabajo social y drogodependencias.        | 1 |
| Trabajo social y vejez.                    | 1 |
| Trabajo social y salud mental.             | 1 |
| Ética y trabajo social.                    | 1 |
| Educación permanente.                      | 1 |

7945

**RESOLUCION de 16 de febrero de 1993, de la Universidad de Santiago de Compostela, por la que se publica el plan de estudios para la obtención del título de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.**

Una vez homologado por el Consejo de Universidades el plan de estudios para la obtención del título oficial de Licenciado en Tecnología de los Alimentos, mediante acuerdo de su Comisión académica de 28 de sep-

tiembre de 1992, y de conformidad con lo dispuesto en el apartado 2 del artículo 10 del Real Decreto 1497/1987, de 27 de noviembre,

Este Rectorado ha resuelto publicar el plan de estudios de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, que queda estructurado como figura en el anexo a la presente Resolución.

Santiago de Compostela, 16 de febrero de 1993.—El Rector, Ramón Villares Paz.



## ANEXO 2-A. Contenido del plan de estudios.

UNIVERSIDAD

SANTIAGO DE COMPOSTELA

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE

LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

## 1. MATERIAS TRONCALES

| Ciclo | Curso<br>(1) | Denominación<br>(2)                           | Asignatura/s en las que la Universidad en su caso, organiza/<br>diversifica la materia troncal (3) | Créditos anuales (4) |          |                        | Breve descripción del<br>contenido                                                                                                                                                                 | Vinculación a áreas de<br>conocimiento (5)                                                                                                        |
|-------|--------------|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       |              |                                               |                                                                                                    | Totales              | Teóricos | Prácticos/<br>clínicos |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                   |
| 2º    | 5º           | Alimentación y cultura.                       | -Alimentación y cultura.                                                                           | 4                    | 4        | 0                      | La alimentación en la cultura humana. Psicología y sociología del comportamiento alimentario. Técnicas de comunicación.                                                                            | -Antropología social.<br>-Comunicación audiovisual y publicidad.<br>-Nutrición y bromatología.<br>-Tecnología de los alimentos.                   |
| 2º    | 4º           | Bromatología.                                 | -Bromatología I.                                                                                   | 6                    | 4        | 2                      | Productos alimenticios. Composición, propiedades y valor nutritivo.                                                                                                                                | -Nutrición y bromatología.<br>-Tecnología de los alimentos.                                                                                       |
| 2º    | 5º           | Bromatología.                                 | -Bromatología II.                                                                                  | 8                    | 5        | 3                      | Análisis y control de calidad de los alimentos.                                                                                                                                                    | -Nutrición y bromatología.<br>-Tecnología de los alimentos.                                                                                       |
| 2º    | 5º           | Dietética y nutrición.                        | -Dietética.                                                                                        | 4                    | 3        | 1                      | Alimentación individual en las distintas etapas de la vida. Alimentación de colectividades. La alimentación como factor preventivo de múltiples patologías                                         | -Nutrición y bromatología.                                                                                                                        |
| 2º    | 5º           | Dietética y nutrición.                        | -Nutrición humana.                                                                                 | 8                    | 6        | 2                      | Nutrientes. Nutrición humana. Estudio del estado nutricional de individuos y comunidades. Encuestas alimentarias.                                                                                  | -Nutrición y bromatología.                                                                                                                        |
| 2º    | 5º           | Economía y gestión en la empresa alimentaria. | -Economía y gestión de la empresa alimentaria.                                                     | 5                    | 4        | 1                      | Economía y administración de empresas. Comercialización de alimentos. Producción y consumo de alimentos.                                                                                           | -Comercialización e investigación de mercados.<br>-Economía aplicada.<br>-Economía, sociología y política agrarias.<br>-Organización de empresas. |
| 2º    | 4º           | Higiene de los alimentos.                     | -Microbiología e higiene de los alimentos.                                                         | 8<br>(7T + 1P)       | 5        | 3                      | Contaminación microbiana y parasitaria. Microorganismos y parásitos patógenos de los alimentos. Deterioro microbiológico y parasitológico de alimentos. Higiene de personal, productos y procesos. | -Microbiología.<br>-Nutrición y bromatología.<br>-Parasitología.                                                                                  |
| 2º    | 5º           | Higiene de los alimentos.                     | -Toxicología alimentaria.                                                                          | 6                    | 4        | 2                      | Toxicología básica y experimental. Contaminación abiótica de alimentos. Intoxicaciones de origen alimentario. Plaguicidas.                                                                         | -Nutrición y bromatología.<br>-Toxicología y legislación sanitaria.                                                                               |
| 2º    | 5º           | Normalización y legislación alimentarias.     | -Normalización y legislación alimentarias.                                                         | 4                    | 3        | 1                      | Normalización en bromatología. Derecho alimentario: principios y aplicaciones. Deontología.                                                                                                        | -Derecho administrativo.<br>-Nutrición y bromatología.<br>-Tecnología de los alimentos.<br>-Toxicología y legislación sanitaria.                  |
| 2º    | 4º           | Producción de materias primas.                | -Producción de materias primas.                                                                    | 5<br>(4T+1A)         | 4        | 1                      | Fundamentos de los sistemas de producción de alimentos de origen vegetal y animal.                                                                                                                 | -Edafología y química agrícola.<br>-Producción animal.<br>-Producción vegetal.                                                                    |
| 2º    | 4º           | Química y bioquímica de los alimentos.        | -Química y bioquímica de los alimentos.                                                            | 7                    | 5        | 2                      | Componentes de los alimentos. Modificaciones químicas de los alimentos durante su tratamiento y almacenamiento. Aditivos alimentarios.                                                             | -Bioquímica y biología molecular.<br>-Edafología y química agrícola.<br>-Nutrición y bromatología.<br>-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 troncal (3) | Créditos anuales (4) |          |                     | Breve descripción del contenido                                                                                                | Vinculación a áreas de conocimiento (5)                     |
|-------|-----------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
|       |           |                         |                                                                                                 | Totales              | Teóricos | Prácticos/ clínicos |                                                                                                                                |                                                             |
| 2º    | 5º        | Salud pública.          | -Salud pública.                                                                                 | 3                    | 2        | 1                   | Servicios de salud. Salud pública y alimentación.                                                                              | -Medicina preventiva y salud pública.                       |
| 2º    | 4º        | Tecnología alimentaria. | -Operaciones básicas.                                                                           | 10                   | 6        | 4                   | Operaciones básicas en la industria alimentaria.                                                                               | -Ingeniería química.<br>-Tecnología de los alimentos.       |
| 2º    | 4º        | Tecnología alimentaria. | -Tecnología de los alimentos.                                                                   | 9                    | 6        | 3                   | Elaboración, conservación, envasado, almacenamiento y transporte de alimentos. Fundamentos de proyectos. Tecnología culinaria. | -Nutrición y bromatología.<br>-Tecnología de los alimentos. |

## ANEXO 2-B. Contenido del plan de estudios.

UNIVERSIDAD

SANTIAGO DE COMPOSTELA

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE

LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA 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    | 4º        | -Fisicoquímica de los alimentos. | 6                | 4        | 2                   | Propiedades físicas de los alimentos. Propiedades ópticas, mecánicas, térmicas, eléctricas y geométricas. Reología. Sistemas coloidales.                                           | -Física aplicada.<br>-Química física.        |
| 2º    | 5º        | -Proyecto fin de carrera.        | 9                |          | 9                   | Será realizado basándose en las prácticas tuteladas o en la realización de trabajos académicamente dirigidos por los Departamentos, según los alumnos opten por una u otra opción. | -Todas las áreas implicadas en la titulación |

## ANEXO 2-C. Contenido del plan de estudios.

UNIVERSIDAD

SANTIAGO DE COMPOSTELA

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE

LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

## 3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)

Créditos totales para optativas (1)

95

- por ciclo

95

- curso

| DENOMINACIÓN (2)                   | CREDITOS |          |                     | BREVE DESCRIPCION DEL CONTENIDO                                                                                                                                                                                        | VINCULACION A AREAS DE CONOCIMIENTO (3)                      |
|------------------------------------|----------|----------|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
|                                    | Totales  | Teóricos | Prácticos/ clínicos |                                                                                                                                                                                                                        |                                                              |
| -Aditivos alimentarios. (4º curso) | 6        | 3        | 3                   | Introducción. Tipos de aditivos. Sustancias auxiliares en los procesos de fabricación de alimentos.                                                                                                                    | -Bioquímica y biología molecular.<br>-Química orgánica.      |
| -Alimentos formulados. (5º curso)  | 3        | 2        | 1                   | Formulación, características, elaboración, presentación y tecnología específica de alimentos de bajo contenido calórico. Alimentos fortificados y preparados ricos en proteínas. Alimentos infantiles e hipocalóricos. | -Nutrición y bromatología.<br>-Tecnología de los alimentos.. |
| -Análisis instrumental. (4º curso) | 6        | 3        | 3                   | Fundamentos, instrumentación y metodología analítica y preparativa.                                                                                                                                                    | -Química analítica.<br>-Química física.                      |



| 3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)                                                    |          |          |                     | Créditos totales para optativas (1)                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                       |          |          |                     | - por ciclo                                                                                                                                                                                                                                                           | 95                                                                                                            |
|                                                                                       |          |          |                     | - curso                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                               |
| DENOMINACION (2)                                                                      | CREDITOS |          |                     | BREVE DESCRIPCION DEL CONTENIDO                                                                                                                                                                                                                                       | VINCULACION A AREAS DE CONOCIMIENTO (3)                                                                       |
|                                                                                       | Totales  | Teóricos | Prácticos /clínicos |                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                               |
| -Ciencia y tecnología de los cereales y derivados.<br>(5º curso)                      | 7        | 4        | 3                   | Composición y otras propiedades de interés tecnológico. Tecnología de los derivados de cereales. Industrias de panadería.                                                                                                                                             | -Tecnología de los alimentos.                                                                                 |
| -Ciencia y tecnología de las frutas y hortalizas.<br>(5º curso)                       | 5        | 3        | 2                   | Ciencia y tecnología de alimentos vegetales frescos. Acondicionamiento de vegetales. Conservas y zumos.                                                                                                                                                               | -Tecnología de los alimentos.                                                                                 |
| -Ciencia y tecnología de grasas y aceites.<br>(5º curso)                              | 5        | 3        | 2                   | Grasas y aceites de origen animal. Grasas y aceites de origen vegetal. Procesos de fabricación.                                                                                                                                                                       | -Tecnología de los alimentos.                                                                                 |
| -Ciencia y tecnología de la leche y derivados.<br>(5º curso)                          | 7        | 4        | 3                   | Composición de la leche y propiedades de interés tecnológico. Elaboración de productos lácteos. Conservación, envasado, almacenamiento y transporte de leche y derivados. Control de calidad en industrias lácteas.                                                   | -Tecnología de los alimentos.                                                                                 |
| -Ciencia y tecnología de productos cárnicos.<br>(5º curso)                            | 7        | 4        | 3                   | Estructura y composición química del músculo. Propiedades fisicoquímicas y características de calidad de la carne. Transformación industrial de la carne. Control de calidad de la carne y productos cárnicos.                                                        | -Tecnología de los alimentos.                                                                                 |
| -Ciencia y tecnología de productos pesqueros.<br>(5º curso)                           | 7        | 4        | 3                   | Introducción. Componentes principales del pescado. Métodos de conservación y procesamiento de productos pesqueros. Control de calidad en productos pesqueros.                                                                                                         | -Tecnología de los alimentos.                                                                                 |
| -Diseño de equipos.<br>(5º curso)                                                     | 5        | 3        | 2                   | Descripción y diseño de equipos. Ingeniería de servicios.                                                                                                                                                                                                             | -Ingeniería química.<br>-Ingeniería de sistemas y automática.                                                 |
| -Ingeniería genética.<br>(4º curso)                                                   | 6        | 3        | 3                   | Conceptos básicos de manipulación genética. Tecnología del ADN recombinante. Obtención de microorganismos modificados genéticamente. Aplicaciones a la industria alimentaria.                                                                                         | -Bioquímica y biología molecular.<br>-Microbiología.<br>-Genética                                             |
| -Envases para alimentos (5º)                                                          | 3        | 2        | 1                   | Envases: tipos. Interacción envase-alimento.                                                                                                                                                                                                                          | -Ingeniería química<br>-Química analítica<br>-Química Física<br>-Tecnología de los alimentos                  |
| -Estadística e informática.<br>(4º curso)                                             | 6        | 3        | 3                   | Diseño de experimentos. Estadística multivariante. Ordenadores. Aplicaciones informáticas.                                                                                                                                                                            | -Estadística e investigación operativa.<br>-Lenguaje y sistemas informáticos.                                 |
| -Fermentaciones industriales.<br>(5º curso)                                           | 5        | 3        | 2                   | Procesos industriales de fermentación. Modificación de alimentos por enzimas. Fermentadores enzimáticos y microbianos. Fermentadores ideales y de flujo real.                                                                                                         | -Bioquímica y biología molecular.<br>-Ingeniería química.<br>-Microbiología.<br>-Tecnología de los alimentos. |
| -Garantía de calidad.<br>(5º curso)                                                   | 6        | 3        | 3                   | Planificación y definición de programas de control de calidad. Técnicas de muestreo. Cartas de control. Buenas prácticas de laboratorio y fabricación. Programas de garantía de calidad. Análisis sensorial. Paneles de evaluación. Tratamiento de datos sensoriales. | -Estadística e investigación operativa.<br>-Nutrición y bromatología.<br>-Química analítica.                  |
| -Microbiología industrial.<br>(4º curso)                                              | 6        | 3        | 3                   | Microorganismos de interés en la industria alimentaria. Manipulación y mejora de cepas. Sustratos de fermentación. Tecnología del cultivo a gran escala. Productos de interés en la alimentación obtenidos por cultivo de microorganismos.                            | -Microbiología.                                                                                               |
| -Tratamiento de residuos y de subproductos de la industria alimentaria.<br>(5º curso) | 5        | 3        | 2                   | Contaminación. Tratamiento de residuos. Aprovechamiento de subproductos. Biotecnología ambiental.                                                                                                                                                                     | -Bioquímica y biología molecular.<br>-Ingeniería química.<br>-Microbiología.                                  |



## 1. La Universidad deberá referirse necesariamente a los siguientes extremos:

- 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.
  - 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).
  - Periodo de escolaridad mínimo, en su caso (artículo 9.º 2, 4.º R.D. 1497/87).
  - 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.

- Podrá acceder a los estudios conducentes a la obtención del título de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, quien tenga aprobado el primer ciclo y los complementos de formación previos a los que se refiere la Orden de 11 de septiembre de 1991 (B.O.E. de 28-9-91) por la que se determinan los requisitos para el acceso a las enseñanzas conducentes a la obtención del título oficial de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

- Las materias son todas de duración no superior al cuatrimestre, y su distribución por curso es orientativa, excepto lo indicado a continuación:

## MATERIAS TRONCALES.

Teniendo en cuenta la organización por cursos prevista en el Plan de Estudios, se cursará Bromatología I antes que Bromatología II; Microbiología e Higiene de los Alimentos antes que Toxicología Alimentaria; Nutrición Humana antes que Dietética y Operaciones Básicas antes que Tecnología de los Alimentos.

## MATERIAS OPTATIVAS.

Se cursarán obligatoriamente el primer año de la titulación dos materias optativas. Se elegirá entre las previstas para cuarto curso. Se cursará, así mismo obligatoriamente, una materia optativa de las siguientes: Ciencia y Tecnología de... con posterioridad a Toxicología Alimentaria, Química y Biotecnología de los Alimentos y Tecnología de los Alimentos. Para la materia Garantía de Calidad se exigirá cursar previamente Bromatología II.

- El período mínimo de escolaridad se establece en dos cursos académicos.
  - Al tratarse de un Plan de Estudios correspondiente a una nueva titulación no existente hasta el momento, no procede establecer mecanismos de convalidación y/o adaptación.
2. No procede, puesto que se adaptó el supuesto b) de la Nota (5) del Anexo 2-A.
- Las enseñanzas correspondientes a este Plan de Estudios y al Curso de Complementos de Formación previos se impartirán en la Facultad de Ciencias de Lago.
    - Para posibilitar el acceso a la titulación, la Universidad impartirá un Curso de Complementos de Formación constituido por las materias correspondientes a los requisitos previos mencionados, en el que se matricularán obligatoriamente todos los alumnos previamente al inicio de los estudios de la Licenciatura. La Universidad convalidará materias correspondientes a los Complementos de Formación previos por materias equivalentes cursadas en los primeros ciclos de procedencia, de acuerdo con los mecanismos ya vigentes. Los alumnos a los que se les convaliden todas las materias accederán directamente al primer curso de la titulación.
    - Los alumnos cursarán obligatoriamente 144 créditos, de los que 27 créditos serán de materias optativas y 15 de libre configuración curricular. Para la realización de los 27 créditos optativos la Universidad ofertará de entre las asignaturas optativas al menos 71 créditos.
    - Los alumnos podrán realizar Prácticas Tuteladas en Industrias Alimentarias, laboratorios oficiales o en centros de investigación relacionados con el sector alimentario, en la medida en que existan plazas disponibles. Esta opción consta de 9 créditos, equivaliendo cada crédito a 30 horas lectivas. Resúmenes en las Prácticas Tuteladas, se elaborará un Trabajo Fin de Carrera para su evaluación por la Facultad.
    - Los Departamentos implicados en la titulación ofertarán plazas para la realización de Trabajos Académicamente Dirigidos, que tendrán también la consideración de Trabajo Fin de Carrera y que serán contabilizados con un máximo de 9 créditos, tanto en el cuarto como en el quinto curso. Esta opción, en la que cada crédito equivaldrá también 30 horas lectivas, será obligatoria para aquellos alumnos que no opten por las Prácticas Tuteladas.



## ANEXO 3: ESTRUCTURA GENERAL Y ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

UNIVERSIDAD:

SWITZERLAND DE COMPOSTELA

## I. ESTRUCTURA GENERAL DEL PLAN DE ESTUDIOS

1. PLAN DE ESTUDIOS CONDUCTANTE A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO OFICIAL DE

(1) LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

2. ENSEÑANZAS DE

SEGUNDO

CICLO (2)

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

(3) FACULTAD DE CIENCIAS DE LA VIDA (D. 274/91 de 30/07. DOCA de 13/06/91)

4. CARGA LECTIVA GLOBAL

144

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  |       |                    |                       |                    |                                  |                        |         |
|          | 4º    | 45<br>43T+2A       | 6                     | 12                 | 10                               |                        | 73      |
| II CICLO | 5º    | 42                 | 0                     | 15                 | 5                                |                        | 62      |
|          |       |                    |                       |                    |                                  | 9                      | 9       |

(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 TÍTULO ☒ SI (6).6. ☒ SI SE OTORGAN, POR EQUIVALENCIA, CREDITOS A:☒ SI PRACTICAS EN EMPRESAS, INSTITUCIONES PUBLICAS O PRIVADAS, ETC.☒ SI TRABAJOS ACADÉMICAMENTE DIRIGIDOS E INTEGRADOS EN EL PLAN DE ESTUDIOS☒ SI ESTUDIOS REALIZADOS EN EL MARCO DE CONVENIOS INTERNACIONALES SUSCRITOS POR LA UNIVERSIDAD☒ OTRAS ACTIVIDADES

- EXPRESION, EN SU CASO, DE LOS CREDITOS OTORGADOS: ..... 9 + 9 + 18 ..... CREDITOS.

- EXPRESION DEL REFERENTE DE LA EQUIVALENCIA (8) ..... MATERIAS OPTATIVAS.

7. AÑOS ACADÉMICOS 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 ACADÉMICO.

| AÑO ACADÉMICO | TOTAL | TEÓRICOS | PRACTICOS/ CLINICOS |
|---------------|-------|----------|---------------------|
| 4º            | 73    | 45       | 28                  |
| 5º            | 71    | 43       | 28                  |
|               |       |          |                     |
|               |       |          |                     |
|               |       |          |                     |
|               |       |          |                     |

(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.



El templo presente de estructura basilical es de tres naves, divididas en tres tramos; la central es de mayor altura, sobre arcos de somera herradura ligeramente apuntados con enmarque del alíiz de muy escaso resalte. El arco toral y los laterales contiguos se apoyan sobre pilares ochavados de mayor cuerpo que el resto de los apoyos. La cabecera es triple, con naves laterales de testero ligeramente curvo.

La cubierta es de madera por alfarje de parhilera, de dos planos con acusada angulación en la nave central, y a una sola agua en las laterales. Sobre el altar mayor la cubierta es también de madera a cuatro aguas.

Interiormente, como elementos formales cabe señalar una lápida situada a los pies, en el ángulo de la epístola, y las dos pilas del agua bendita, realizadas en granito con blasones.

Al exterior, sendas portadas en disposición asimétrica, presentando escalinatas interiores para salvar dentro del templo el desnivel exterior del terreno, donde también aparecen gradas del mismo efecto; la del lado de la epístola se abre a media altura del muro, contando escalera de ocho peldaños para alcanzarla, reduciéndose a un vano adintelado con una elemental decoración, consistente en pilastras laterales en relieve, coronadas por frontón abierto y remate superior. Por el costado del evangelio se abre una portada en arco de medio punto, fabricada en ladrillo, con enmarque de elemental arrabá de igual materia, todo encajado. Por encima se dispone una secuencia de cornisa realizada en ladrillo canteado en varias posiciones.

Sobre la fachada de los pies sobresale una ostentosa espadaña de ladrillo visto de varios cuerpos, con doble campanario en el inferior, en arco de medio punto con alíiz, y dos menores superpuestos, a la que se accede desde una pequeña puerta abierta en el muro del edificio, casi a la altura del tejado por esa zona, merced al desnivel del terreno.

#### Delimitación del entorno afectado

La delimitación de la zona afectada por el posible Monumento, en cuanto que puede repercutir en la contemplación y ensalzamiento del mismo, es la comprendida por los siguientes inmuebles:

Inmuebles números 12, 14, 16 y 18 de la calle José Antonio; traseras de los inmuebles 12 y 14 de la calle General Franco; inmueble número 10 de la calle Corralazos; traseras de los inmuebles números 12, 14, 16 y 18 de la calle José Antonio; laterales completos de la travesía entre las calles José Antonio y General Franco; inmuebles números 2, 4, 6 y 8 de la calle Calvario; travesía de la calle Calvario (sus dos laterales completos); inmuebles números 22, 24, 26 y 28 de la calle José Antonio (que forman el frente de la fachada de los pies de la Iglesia), e inmuebles números 21, 23, 25, 27, 29 y 31 de las calles José Antonio/Iglesia. Así como el espacio público y privado (calles, edificios, solares, etc) comprendidos en el interior de la línea trazada que los une entre sí.

Ordenar la publicación en el «Boletín Oficial del Estado» de la modificación del plan de estudios de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Murcia, conforme figura en el anexo de la presente Resolución, y con efectos desde su impartición.

Murcia, 21 de octubre de 1992.—El Rector, Juan Roca Guillamón.

#### ANEXO

Primero.—Se modifica el primer ciclo y el segundo en los términos siguientes:

|                                                                                                                                    | Horas semanales |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------|
|                                                                                                                                    | Teóricas        | Prácticas |
| <b>Segundo curso</b>                                                                                                               |                 |           |
| Etnología pasa a denominarse Etnología, Etología y Protección Animal .....                                                         | 2               | 1         |
| <b>Tercer curso</b>                                                                                                                |                 |           |
| Farmacología y Terapéutica pasa a denominarse Farmacia, Farmacología y Terapéutica .....                                           | 4               | 2         |
| Genética y Mejora Animal pasa a denominarse Genética, Cría y Salud Animal .....                                                    | 4               | 2         |
| <b>Cuarto curso</b>                                                                                                                |                 |           |
| Toxicología y Veterinaria Legal pasa a denominarse Toxicología, Veterinaria Legal y Deontología .....                              | 3               | 1         |
| Patología Quirúrgica y Cirugía pasa a denominarse Medicina y Cirugía Clínicas y Radiología .....                                   | 4               | 3         |
| Enfermedades Infecciosas pasa a denominarse Enfermedades Infecciosas, Epidemiología, Medicina Preventiva y Policía Sanitaria ..... | 4               | 2         |
| <b>Quinto curso</b>                                                                                                                |                 |           |
| Producción Animal (con Proyectos y Construcciones) pasa a denominarse Producción Animal e Higiene Veterinaria .....                | 4               | 2         |

Segundo.—Aquellos alumnos que hubieran iniciado sus estudios en 1986-1987 o anteriores y no hayan finalizado sus estudios de Licenciatura podrán incorporarse al plan que se modifica en este acuerdo.

## UNIVERSIDADES

9282

**RESOLUCION de 21 de octubre de 1992, de la Universidad de Murcia, por la que se publica la modificación del plan de estudios de la Facultad de Veterinaria.**

Resultando que el Consejo de Universidades, a propuesta de la Universidad de Murcia, y por acuerdo de la Subcomisión de Planes de Estudio I de fecha 20 de marzo de 1991, ha resuelto homologar la modificación del plan de estudios de la Facultad de Veterinaria de esta Universidad, aprobado por Orden de 11 de junio de 1986 («Boletín Oficial del Estado» de 16 de julio), para el primer ciclo, y por Orden de 28 de enero de 1987 («Boletín Oficial del Estado» de 19 de febrero), para el segundo ciclo.

Considerando que es competencia de la Universidad de Murcia ordenar la publicación de los planes de estudio homologados y sus modificaciones en el «Boletín Oficial del Estado»,

Vistos los Estatutos de la Universidad de Murcia, aprobados por Real Decreto 1282/1985, de 19 de junio, y completados por Real Decreto 275/1986, de 10 de enero, así como el 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,

Este Rectorado acuerda:

9283

**RESOLUCION de 15 de febrero de 1993, de la Universidad Autónoma de Barcelona, por la que se publica el plan de estudios conducente al título oficial de Diplomado en Fisioterapia.**

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 29 de la Ley Orgánica 11/1983, de 25 de agosto, de Reforma Universitaria («Boletín Oficial del Estado» de 1 de septiembre), y en el artículo 10.2 del Real Decreto 1497/1987, de 27 de noviembre («Boletín Oficial del Estado» de 14 y 15 de diciembre), el Rector de la Universidad Autónoma de Barcelona ha resuelto publicar el plan de estudios conducente a la obtención del título oficial de Diplomado en Fisioterapia, aprobado el día 6 de marzo de 1992 por las Comisiones de Ordenación Académica, por delegación expresa de la Junta de Gobierno y el Consejo Social de esta Universidad, acordada en sus respectivas reuniones celebradas el día 21 de febrero de 1992 y homologado por acuerdo de la Comisión Académica del Consejo de Universidades de fecha 16 de diciembre de 1992.

#### Estructura del plan de estudios

Enseñanzas de 1.º ciclo y título terminal.

Centro universitario responsable de la organización del plan de estudios: Escuela Universitaria de Enfermería y Fisioterapia «Gimbernau».

Carga lectiva global: 220.0 créditos.

Distribución de los créditos (aproximada):



Oficial del Estado» de 16 de julio), sustituyendo la referencia a calle Arco, números 11-21, que consta en el mismo, por la de Casa de las Conchas, calle Compañía, número 39.

Segunda.—Realizado el traslado, los locales del edificio de la calle Arco, números 11-21, quedarán a disposición del Estado.

Tercera.—El régimen de gestión y los compromisos establecidos por las partes firmantes del Convenio de Gestión de Bibliotecas de 5 de junio de 1986 no se modifican ni alteran por el cambio de sede.

El incremento de gastos, tanto de personal como de funcionamiento, que ocasione la nueva sede de la Biblioteca Pública del Estado en Salamanca será íntegramente asumido por la Comunidad Autónoma de Castilla y León con cargo a sus presupuestos.

El Ministro de Cultura, Jordi Solé Tura.—El Consejero de Cultura y Turismo, Emilio Zapatero Villalonga.

## MINISTERIO DE RELACIONES CON LAS CORTES Y DE LA SECRETARIA DEL GOBIERNO

**17443** ORDEN de 21 de junio de 1993 por la que se dispone el cumplimiento de la sentencia dictada en fecha 15 de febrero de 1993 por la Sección Séptima de la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Supremo en el recurso contencioso-administrativo número 1/2350/1991, interpuesto por doña Enriqueta Ortiz de Rozas Fischer.

En el recurso contencioso-administrativo número 1/2350/1991, interpuesto por doña Enriqueta Ortiz de Rozas Fischer, contra la resolución del Consejo de Ministros de 22 de marzo de 1991 que desestimó su solicitud de indemnización de los daños y perjuicios ocasionados por la anticipación de la edad de jubilación, en aplicación del artículo 33 de la Ley 30/1984, de 2 de agosto, de Medidas de Reforma de la Función Pública, petición también desestimada más tarde en reposición por resolución del Consejo de Ministros adoptada en su reunión de 4 de octubre de 1991, se ha dictado por la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Supremo (Sección Séptima), con fecha 15 de febrero de 1993, sentencia, cuya parte dispositiva es del siguiente tenor:

«Fallamos: Que debemos desestimar y desestimamos el recurso contencioso-administrativo interpuesto en nombre de doña Enriqueta Ortiz de Rozas Fischer contra resolución del Consejo de Ministros de 22 de marzo de 1991 que desestimó su solicitud de indemnización de los daños y perjuicios ocasionados por la anticipación de la edad de jubilación, en aplicación del artículo 33 de la Ley 30/1984, de 2 de agosto, de Medidas de Reforma de la Función Pública, petición también desestimada más tarde en reposición por resolución del Consejo de Ministros adoptada en su reunión de 4 de octubre de 1991; sin declaración sobre el pago de costas.»

El Consejo de Ministros en su reunión del día 4 de junio de 1993 ha dispuesto, conforme a lo prevenido en la Ley reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa de 27 de diciembre de 1956, se cumpla en sus propios términos la referida sentencia.

Madrid, 21 de junio de 1993.—El Ministro, P. D. (Orden de 2 de diciembre de 1987), el Subsecretario, Fernando Sequeira de Fuentes.

Ilmo. Sr. Subsecretario.

## BANCO DE ESPAÑA

**17444** RESOLUCION de 2 de julio de 1993, del Banco de España, por la que se hacen públicos los cambios que este Banco de España aplicará a las operaciones que realice por propia cuenta durante los días del 5 al 11 de julio de 1993, salvo aviso en contrario.

|                                                                                             | Comprador<br>—<br>Pesetas | Vendedor<br>—<br>Pesetas |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------------------------|
| <i>Billetes correspondientes a las divisas objeto de cotización por el Banco de España.</i> |                           |                          |
| 1 dólar USA:                                                                                |                           |                          |
| Billete grande (1) .....                                                                    | 126,37                    | 131,11                   |
| Billete pequeño (2) .....                                                                   | 125,11                    | 131,11                   |
| 1 marco alemán .....                                                                        | 74,65                     | 77,45                    |
| 1 franco francés .....                                                                      | 22,08                     | 22,91                    |
| 1 libra esterlina .....                                                                     | 191,20                    | 198,37                   |
| 100 liras italianas .....                                                                   | 8,20                      | 8,51                     |
| 100 francos belgas y luxemburgueses .....                                                   | 363,03                    | 376,64                   |
| 1 florín holandés .....                                                                     | 66,47                     | 68,96                    |
| 1 corona danesa .....                                                                       | 19,38                     | 20,11                    |
| 1 libra irlandesa .....                                                                     | 181,80                    | 188,62                   |
| 100 escudos portugueses .....                                                               | 78,24                     | 81,17                    |
| 100 dracmas griegas .....                                                                   | 54,73                     | 56,78                    |
| 1 dólar canadiense .....                                                                    | 98,04                     | 101,72                   |
| 1 franco suizo .....                                                                        | 83,80                     | 86,94                    |
| 100 yenes japoneses .....                                                                   | 117,28                    | 121,68                   |
| 1 corona sueca .....                                                                        | 16,42                     | 17,04                    |
| 1 corona noruega .....                                                                      | 17,62                     | 18,28                    |
| 1 marco finlandés .....                                                                     | 22,35                     | 23,19                    |
| 1 chelín austríaco .....                                                                    | 10,61                     | 11,01                    |
| 1 dólar australiano .....                                                                   | 84,29                     | 87,45                    |
| 1 dólar neozelandés .....                                                                   | 68,62                     | 71,19                    |
| <i>Otros billetes:</i>                                                                      |                           |                          |
| 1 dirham .....                                                                              | 12,61                     | 13,10                    |
| 100 francos CFA .....                                                                       | 44,05                     | 45,77                    |
| 1 bolívar .....                                                                             | 1,00                      | 1,05                     |
| 1 nuevo peso mejicano (3) .....                                                             | 36,79                     | 38,22                    |
| 1 rial árabe saudita .....                                                                  | 32,61                     | 33,88                    |

(1) Esta cotización es aplicable para los billetes de 10 dólares USA y superiores.  
(2) Aplicable para los billetes de 1, 2 y 5 dólares USA.  
(3) Un nuevo peso mejicano equivale a 1.000 pesos mejicanos.

Madrid, 2 de julio de 1993.—El Director general, Luis María Linde de Castro.

## UNIVERSIDADES

**17445** RESOLUCION de 2 de junio de 1993, de la Universidad de Zaragoza, por la que se prorroga la obligatoriedad de entrada en vigor del segundo ciclo del plan de estudios de la Facultad de Veterinaria, acordada el 12 de julio de 1990.

El plan de estudios, segundo ciclo, vigente de la Universidad de Zaragoza para la obtención del título de Licenciado en Veterinaria fue aprobado por Orden de 1 de octubre de 1976 («Boletín Oficial del Estado» de 12 de marzo de 1977) y modificado por Resolución de la Universidad de Zaragoza de 12 de julio de 1990 («Boletín Oficial del Estado» de 25 de agosto), a fin de adaptarlo a lo dispuesto en el Real Decreto 331/1989, de 17 de marzo («Boletín Oficial del Estado» de 5 de abril), que regula el reconocimiento de títulos, diplomas y certificaciones en Veterinaria de los Estados miembros de la Comunidad Económica Europea.

El Consejo de Universidades homologó la propuesta de modificación a través de la Subcomisión de Planes de Estudio I de dicho Consejo en



sesión de 7 de febrero de 1990, de conformidad con la delegación que a este respecto le confirió a la Comisión Académica, en su reunión del 20 de julio de 1989, encomendando a la Universidad de Zaragoza establecer los mecanismos necesarios a fin de que los alumnos pudieran adaptarse al plan modificado. Por todo lo cual:

La Junta de Gobierno de la Universidad de Zaragoza, en sesión de 2 de junio de 1993, atendiendo a razones de eficacia y organización, ante la próxima entrada en vigor del nuevo plan de estudios para la obtención del título de Licenciado en Veterinaria, ha acordado posponer la obligatoriedad fijada en la modificación del plan de estudios de 1990 para cursar el segundo ciclo de la licenciatura en Veterinaria a los estudiantes que iniciaron sus estudios en la Facultad a partir del 1 de octubre de 1990, a la próxima entrada en vigor del nuevo plan de estudios, manteniendo la indicación de que completen el segundo ciclo según la citada modificación, a fin de asegurar el reconocimiento de su título en todos los países de la CEE y evitar posibles dificultades para el pleno ejercicio profesional.

Zaragoza, 2 de junio de 1993.—El Rector, Juan José Badiola Díez.

**17446** *RESOLUCION de 18 de junio de 1993, de la Universidad Complutense de Madrid, por la que se corrige error en la Resolución de 18 de mayo de 1993 por la que se publica el plan de estudios para la obtención del título oficial de Licenciado en Historia del Arte.*

Advertido error en la Resolución de 18 de mayo de 1993, de la Universidad Complutense de Madrid, por la que se publica el plan de estudios de la licenciatura de Historia del Arte en el «Boletín Oficial del Estado»

número 138, de 10 de junio de 1993, se transcribe la siguiente corrección al texto:

Página 17840, donde dice: «Este Rectorado ha resuelto lo siguiente: Publicar el plan de estudios de Licenciado en Filosofía», debe decir: «Este Rectorado ha resuelto lo siguiente: Publicar el plan de estudios de Licenciado en Historia del Arte».

Madrid, 23 de junio de 1993.—El Rector, Gustavo Villapalos Salas.

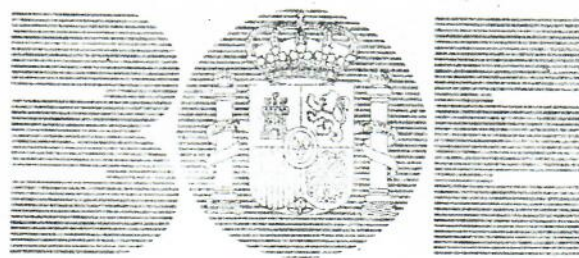
**17447** *RESOLUCION de 23 de junio de 1993, de la Universidad Complutense de Madrid, por la que se corrige error en la Resolución de 23 de abril de 1993 por la que se corrigen errores en el plan de estudios para la obtención del título oficial de Maestro-Especialidad de Educación Infantil.*

Advertido error en la Resolución de 23 de abril de 1993, de la Universidad Complutense de Madrid, por la que se corrigen errores en el plan de estudios del título oficial de Maestro-Especialidad de Educación Infantil, en el «Boletín Oficial del Estado» número 128, de 29 de mayo de 1993, se transcribe la siguiente corrección al texto:

Página 16313, donde dice: «Distribución de créditos, ciclo I, totales, donde dice 80 debe decir 76, donde dice 80 debe decir 86, donde dice 80 debe decir 88», debe decir: «Distribución de créditos. ciclo I, totales, donde dice 80 debe decir 76, donde dice 80 debe decir 86, donde dice 80 debe decir 78».

Madrid, 23 de junio de 1993.—El Rector, Gustavo Villapalos Salas.





# BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO

AÑO CCCXXXIII

• MIERCOLES 24 DE NOVIEMBRE DE 1993. •

NUMERO 281

FASCICULO SEGUNDO

## UNIVERSIDADES

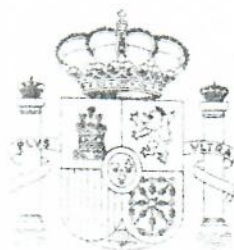
**28063** *RESOLUCION de 25 de octubre de 1993, de la Universidad Complutense de Madrid, por la que se publica el plan de estudios para la obtención del título oficial de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.*

Una vez homologado por el Consejo de Universidades el plan de estudios para la obtención del título oficial de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, mediante acuerdo de su Comisión Académica, de fecha 28 de septiembre de 1993 y de conformidad con lo dispuesto en el apartado 2 del artículo 10 del Real Decreto 1497/1987, de 27 de noviembre,

Este Rectorado ha resuelto lo siguiente:

Publicar el plan de estudios de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, que queda estructurado como figura en el anexo a la presente Resolución.

Madrid, 25 de octubre de 1993.—El Rector, Gustavo Villapalos Salas.



MINISTERIO DE LA PRESIDENCIA



## ANEXO 2-A. Contenido del plan de estudios.

## UNIVERSIDAD

COMPLUTENSE DE MADRID

## PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE

LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

## 1. MATERIAS TRONCALES

| Ciclo | Curso<br>(1) | Denominación<br>(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           | BROMATOLOGIA             | BROMATOLOGIA I                                                                                  | 5                    | 3        | 2                   | Productos alimenticios. Composición, propiedades y valor nutritivo (alimentos de origen animal).         | Nutrición y Bromatología. Tecnología de los Alimentos.                                       |
| 2º    | 1º           |                          | BROMATOLOGIA II                                                                                 | 5                    | 3        | 2                   | Productos alimenticios. Composición, propiedades y valor nutritivo (alimentos de origen vegetal)         | Nutrición y Bromatología. Tecnología de los Alimentos.                                       |
| 2º    | 1º           | DIETETICA Y NUTRICION    | DIETETICA Y NUTRICION I                                                                         | 8T+1A                | 5        | 4                   | Nutrientes. Nutrición humana. Alimentación individual en las distintas etapas de la vida.                | Nutrición y Bromatología.                                                                    |
| 2º    | 1º           | HIGIENE DE LOS ALIMENTOS | TOXICOLOGIA ALIMENTARIA                                                                         | 3                    | 2        | 1                   | Toxicología básica y experimental. Intoxicaciones de origen alimentario. Plaguicidas.                    | Toxicología y Legislación Sanitaria. Nutrición y Bromatología. Parasitología. Toxicología.   |
| 2º    | 1º           | HIGIENE DE LOS ALIMENTOS | HIGIENE DE LOS ALIMENTOS                                                                        | 3T+1A                | 3        | 1                   | Contaminación abiótica de Alimentos. Contaminación: Compuestos perjudiciales naturales de los alimentos. | Nutrición y Bromatología. Microbiología. Parasitología. Toxicología y Legislación Sanitaria. |



|       |           | ATE                                                |  | TR      |          | LES                 |                                          | 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) |
|-------|-----------|----------------------------------------------------|--|---------|----------|---------------------|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Ciclo | Curso (1) | Denominación (2)                                   |  | Totales | Teóricos | Prácticos/ clínicos |                                          |                                                                                                 |                      |                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                         |                                         |
| 2º    | 1º        | MICROBIOLOGIA SANITARIA DE LOS ALIMENTOS           |  | 2T+1A   | 2        | 1                   | PRODUCCION DE MATERIAS PRIMAS            | 4                                                                                               | -                    | Microorganismos y parásitos patógenos de los alimentos.<br><br>Fundamentos de los sistemas de producción de alimentos de origen vegetal y animal.                                                                              | Microbiología. Nutrición y Bromatología. Parasitología. Toxicología y Legislación Sanitaria.<br><br>Edafología y Química Agrícola. Producción Animal. Producción Vegetal.                               |                                         |
| 2º    | 1º        | QUIMICA Y BIOQUIMICA DE LOS ALIMENTOS              |  | 7       | 5        | 2                   |                                          |                                                                                                 |                      |                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                         |                                         |
| 2º    | 1º        | INGENIERIA DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA Y PROYECTOS |  | 7T+1A   | 7        | 4                   | HIGIENE Y MICROBIOLOGIA DE LOS ALIMENTOS | 5T+1A                                                                                           | -                    | Componentes de los alimentos. Modificaciones químicas de los alimentos durante el tratamiento y almacenamiento. Aditivos alimentarios.<br><br>Operaciones básicas en industrias alimentarias. Fundamentos de proyectos.        | Tecnología de los Alimentos. Bioquímica y Biología Molecular. Edafología y Química Agrícola. Nutrición y Bromatología.<br><br>Ingeniería Química. Nutrición Bromatológica. Tecnología de los Alimentos. |                                         |
| 2º    | 2º        | HIGIENE DE LOS ALIMENTOS                           |  | 4       | 4        | 2                   |                                          |                                                                                                 |                      |                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                         |                                         |
| 2º    | 2º        | NORMALIZACION Y LEGISLACION ALIMENTARIAS           |  | 4       | 3        | 1                   | NORMALIZACION Y LEGISLACION ALIMENTARIAS | 4                                                                                               | 1                    | Normalización en bromatología. Derecho alimentario: Principios y aplicaciones. Deontología.<br><br>Toxicología y Legislación Sanitaria. Derecho Administrativo. Nutrición y Bromatología. Toxicología y Legislación Sanitaria. |                                                                                                                                                                                                         |                                         |



## 1. MATERIAS TRONCALES

| Ciclo | Curso | Denominación<br>(2)                          | Asignatura/s en las que la Universidad en su caso, organiza/<br>diversifica la materia troncal (3) | Créditos anuales (4) |          |                        | Breve descripción del<br>contenido                                                                                                                                                  | Vinculación a áreas de<br>conocimiento (5)                                                                                                        |
|-------|-------|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       |       |                                              |                                                                                                    | Totales              | Teóricos | Prácticos/<br>clínicos |                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                   |
| 2º    | 2º    | SALUD PUBLICA                                | SALUD PUBLICA                                                                                      | 3                    | 2        | 1                      | Servicios de salud. Salud pública y alimentación.                                                                                                                                   | Medicina Preventiva y Salud Pública.                                                                                                              |
| 2º    | 2º    | TECNOLOGIA ALIMENTARIA                       | TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS                                                                        | 9T+3A                | 8        | 4                      | Elaboración, conservación, envasado, almacenamiento y transporte de los alimentos. Tecnología culinaria.                                                                            | Tecnología de los Alimentos.<br>Ingeniería Química.<br>Nutrición y Bromatología.                                                                  |
| 2º    | 2º    | ALIMENTACION Y CULTURA                       | ALIMENTACION Y CULTURA                                                                             | 4                    | 4        | -                      | La alimentación en la cultura humana. Psicología y sociología del comportamiento alimentario. Técnicas de comunicación.                                                             | Nutrición y Bromatología.<br>Antropología Social.<br>Comunicación Audiovisual y Publicidad.<br>Psicología Básica.<br>Tecnología de los Alimentos. |
| 2º    | 2º    | BROMATOLOGIA                                 | ANALISIS Y CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS                                                     | 4T+1A                | 3        | 2                      | Análisis y control de calidad de los alimentos.                                                                                                                                     | Nutrición y Bromatología.<br>Tecnología de los Alimentos.                                                                                         |
| 2º    | 2º    | DIETETICA Y NUTRICION                        | DIETETICA Y NUTRICION II                                                                           | 4T                   | 3        | 1                      | Alimentación de colectividades. Estudio del estado nutricional de individuos y comunidades. Encuestas alimentarias. La alimentación como factor preventivo de múltiples patologías. | Nutrición y Bromatología.                                                                                                                         |
| 2º    | 2º    | ECONOMIA Y GESTION DE LA EMPRESA ALIMENTARIA | ECONOMIA Y GESTION DE LA EMPRESA ALIMENTARIA                                                       | 5                    | 4        | 1                      | Economía y administración de Empresas, Comercialización de alimentos, producción y consumo de alimentos.                                                                            | Economía Aplicada.<br>Comercialización e Investigación de Mercados.<br>Economía, Sociología, Políticas Agrarias.<br>Organización de Empresas.     |



## ANEXO 2-C. Contenido del plan de estudios.

UNIVERSIDAD

COMPLUTENSE DE MADRID

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE

LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

## 3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)

| DENOMINACIÓN (2)                         | CREDITOS |          |                     | BREVE DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | VINCLACIÓN A ÁREAS DE CONOCIMIENTO (3)                 | Créditos totales para optativas (1)<br>- por ciclo <input type="checkbox"/><br>- curso <input type="checkbox"/> |
|------------------------------------------|----------|----------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                          | Totales  | Teóricos | Prácticos /clínicos |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                        |                                                                                                                 |
| CONTAMINACIÓN DE SUELOS                  | 3        | 2        | 1                   | Tipos de contaminantes en suelos. Fuentes y causas de contaminación. Componentes y propiedades del suelo que afectan a la contaminación. El suelo como agente depurador.                                                                                                                                                                                                                                                            | Edafología y Química Agrícola                          |                                                                                                                 |
| MICROBIOLOGÍA INDUSTRIAL Y BIOTECNOLOGÍA | 9        | 4        | 5                   | Grupos de microorganismos de interés en la transformación de alimentos y bebidas. Características principales. Búsqueda y selección de cepas microbianas de interés. Fisiología microbiana de aplicación industrial. Genética microbiana de aplicación industrial. Aspectos microbiológicos de la tecnología de las fermentaciones industriales. Aspectos microbiológicos de diversos procesos concretos de producción alimentaria. | Microbiología                                          |                                                                                                                 |
| CEREALES, LEGUMBRES Y DERIVADOS          | 9        | 4        | 5                   | Principales cereales de consumo humano: trigo, arroz y maíz. Otros cereales. Molturación. Harinas. Procesos de panificación. Pastas. Productos de bollería y pastelería. Legumbres. Derivados.                                                                                                                                                                                                                                      | Nutrición y Bromatología. Tecnología de los Alimentos. |                                                                                                                 |
| GRASAS Y ACEITES                         | 6        | 4        | 2                   | Origen, clasificación y propiedades de las grasas. Alteraciones y transformaciones por acción del calor. Aceite de oliva y semillas. Otras grasas. Tratamientos de purificación y modificación.                                                                                                                                                                                                                                     | Nutrición y Bromatología. Tecnología de los Alimentos. |                                                                                                                 |
| PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS                | 9        | 4        | 5                   | Hortalizas, tubérculos, frutas. Características. Procesos de maduración. Cambios post-recolección. Hongos comestibles. Otros productos: azúcar de caña, de remolacha, café, cacao, té. Condimentos y especias.                                                                                                                                                                                                                      | Nutrición y Bromatología. Tecnología de los Alimentos. |                                                                                                                 |



| 3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)                          |          |          |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                      | Créditos totales para optativas (1)                       |         |
|-------------------------------------------------------------|----------|----------|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|---------|
|                                                             |          |          |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                      | - por ciclo                                               | - curso |
| DENOMINACION (2)                                            | CREDITOS |          |                     | BREVE DESCRIPCION DEL CONTENIDO                                                                                                                                                                                                                                      | VINCULACION A AREAS DE CONOCIMIENTO (3)                   |         |
|                                                             | Totales  | Teóricos | Prácticos /clínicos |                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                           |         |
| BEBIDAS ALCOHOLICAS                                         | 6        | 4        | 2                   | Estructura y composición de la uva y el mosto. Ob-<br>tención del vino. Almacenamiento y conservación.<br>Vinos especiales. Cerveza. Fabricación y tipos.<br>Sidra. Otras bebidas alcohólicas.                                                                       | Nutrición y Bromatología.<br>Tecnología de los Alimentos. |         |
| AGUAS DE CONSUMO MINE-<br>ROMEDICINALES                     | 6        | 3        | 3                   | Aguas de consumo humano. Características genera-<br>les. Procedencia y envasado. Aguas mineromedici-<br>nales y sus tipos.                                                                                                                                           | Radiología y Medicina Física                              |         |
| BEBIDAS ANALCOHOLICAS                                       | 6        | 3        | 3                   | Criterios de calidad y normativas vigentes. Pota-<br>bilización. Suministro y distribución. Bebidas<br>refrescantes: características, componentes. Mani-<br>pulaciones.                                                                                              | Nutrición y Bromatología.<br>Tecnología de los Alimentos. |         |
| BIODISPONIBILIDAD DE<br>NUTRIENTES                          | 9        | 5        | 4                   | Concepto de biodisponibilidad. Factores que la a-<br>fectan. Palatabilidad. Valor nutritivo potencial y<br>real de los alimentos. Técnicas de determinación<br>de biodisponibilidad. Bioindicadores.                                                                 | Nutrición y Bromatología                                  |         |
| INTERACCIONES DIETA-<br>XENOBIOTICOS                        | 6        | 3        | 3                   | Influencia de la dieta sobre la cinética y dina-<br>mia de los xenobióticos. Influencia de los xeno-<br>bióticos sobre la utilización digestiva y metabó-<br>lica de los nutrientes. Repercusión de estas in-<br>teracciones en el estado nutricional del individuo. | Nutrición y Bromatología                                  |         |
| DIETETICA APLICADA                                          | 9        | 4        | 5                   | Factores que afectan a las recomendaciones y a la<br>ingesta de energía y nutrientes. Formulación die-<br>tética.                                                                                                                                                    | Nutrición y Bromatología                                  |         |
| REACTORES BIOLOGICOS                                        | 6        | 3        | 3                   | Estudio de los procesos biotecnológicos, enzimá-<br>ticos y con microorganismos. Descripción fenome-<br>nológica, elección diseño y operación de los reac-<br>tores en que se realiza, y de los procesos indus-<br>trial en que se utilizan.                         | Ingeniería Química                                        |         |
| TRATAMIENTO DE RESI-<br>DUOS DE LA INDUSTRIA<br>ALIMENTARIA | 6        | 3        | 3                   | Estudio del origen y características de los resi-<br>duos de la Industria Alimentaria. Medidas correc-<br>toras en vertidos de residuos: eliminación, tra-<br>tamientos, vertidos controlados, incineración y                                                        | Ingeniería Química                                        |         |



3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)

| 3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)              |          |          |                     |                                                                                                                                                                                                                                                    | Créditos totales para optativas (1)                    |  |
|-------------------------------------------------|----------|----------|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|--|
|                                                 |          |          |                     |                                                                                                                                                                                                                                                    | - por ciclo                                            |  |
|                                                 |          |          |                     |                                                                                                                                                                                                                                                    | - curso                                                |  |
| DENOMINACION (2)                                | CREDITOS |          |                     | BREVE DESCRIPCION DEL CONTENIDO                                                                                                                                                                                                                    | VINCULACION A AREAS DE CONOCIMIENTO (3)                |  |
|                                                 | Totales  | Teóricos | Prácticos /clínicos |                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                        |  |
| CONTROL E INSTRUMENTACION DE PROCESOS           | 6        | 4        | 2                   | Estudio de los elementos del circuito de control, los instrumentos de medida, transmisión de la señal, y las formas de accionar: válvulas controladoras con diferentes acciones de control. Elementos de control avanzado y automatización.        | Ingeniería Química                                     |  |
| TECNICAS DE PRODUCCION ANIMAL                   | 3        | 2        | 1                   | Estudio comparativo de las técnicas de manejo, alimentación y genética para la obtención eficiente de materias primas de origen animal.                                                                                                            | Producción Animal                                      |  |
| CARNES Y DERIVADOS CARNICOS                     | 6        | 3        | 3                   | Atributos de calidad y sus fundamentos físico-químicos, elaboración, conservación, envasado y distribución de la carne y productos derivados. Cambios debidos a los procesos de conservación y transformación.                                     | Tecnología de los Alimentos. Nutrición y Bromatología. |  |
| PESCADO, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS         | 6        | 3        | 3                   | Atributos de calidad y sus fundamentos físico-químicos, elaboración, conservación, envasado y distribución del pescado, mariscos y productos derivados. Cambios debidos a los procesos de conservación y transformación.                           | Tecnología de los Alimentos. Nutrición y Bromatología. |  |
| LACTOLOGIA                                      | 6        | 3        | 3                   | Atributos de calidad y sus fundamentos físico-químicos, elaboración, conservación, envasado y distribución de la leche y productos derivados. Cambios debidos a los procesos de conservación y transformación.                                     | Tecnología de los Alimentos. Nutrición y Bromatología. |  |
| ENVASADO, EMPAQUETADO Y ETIQUETADO DE ALIMENTOS | 3        | 2        | 1                   | Propiedades y empleo de los distintos materiales y procedimientos de envasado de alimentos frescos, semiprocados y esterilizados. Etiquetado informativo y de control.                                                                             | Tecnología de los Alimentos. Nutrición y Bromatología. |  |
| APROVECHAMIENTO DE SUBPRODUCTOS ALIMENTARIOS    | 6        | 3        | 3                   | Posibilidades de aprovechamiento de sangre, intestinos, tejidos grasos, huesos, pescado infrautilizado, restos de fileteado, residuos vegetales, etc. Emplazamiento, diseño, equipamiento y gestión de plantas de aprovechamiento de subproductos. | Tecnología de los Alimentos. Nutrición y Bromatología. |  |



| 3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)   |          |          |                     | Créditos totales para optativas (1)                              |  |
|--------------------------------------|----------|----------|---------------------|------------------------------------------------------------------|--|
| DENOMINACION (2)                     | CREDITOS |          |                     | - por ciclo <input type="text"/><br>- curso <input type="text"/> |  |
|                                      | Totales  | Teóricos | Prácticos /clínicos |                                                                  |  |
| RESTAURACION DE ALIMENTOS PREPARADOS | 3        | 2        | 1                   | Nutrición y Bromatología .<br>Depen-Tecnología de los Alimentos. |  |
| BIOTECNOLOGIA ALIMENTARIA            | 6        | 3        | 3                   |                                                                  |  |
| CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS  | 6        | 4        | 2                   | Nutrición y Bromatología                                         |  |
| ZOONOSIS DE TRANSMISION ALIMENTARIA  | 6        | 4        | 2                   | Patología Animal                                                 |  |
| NUTRICION EN PROCESOS PATOLOGICOS    | 6        | 3        | 3                   | Medicina                                                         |  |

(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.



## ANEXO 3: ESTRUCTURA GENERAL Y ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

UNIVERSIDAD:

COMPLUTENSE DE MADRID

## I. ESTRUCTURA GENERAL DEL PLAN DE ESTUDIOS

1. PLAN DE ESTUDIOS CONDUCTENTE A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO OFICIAL DE

(1) LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

2. ENSEÑANZAS DE

SEGUNDO

CICLO (2)

3. CENTRO UNIVERSITARIO RESPONSABLE DE LA ORGANIZACIÓN 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    | 51                 | -                     | 9                  | 8                                | -                      | 68      |
|          | 2º    | 43                 | -                     | 21                 | 6                                | -                      | 70      |

(1) Se indicará lo que corresponda.

(2) Se indicará lo que corresponda según el art. 4º del R.D. 1497/87 (de 1º ciclo; de 1º y 2º ciclo; de sólo 2º 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, COMPLETANDO EN CADA CASO LA GEOMETRÍA NECESARIA PARA OBTENER EL TÍTULO (6).

6. SE OTORGAN, POR EQUIVALENCIA, CREDITOS A:

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

- EXPRESIÓN, EN SU CASO, DE LOS CREDITOS OTORGADOS: SIETE (Optativos) CREDITOS.  
 - EXPRESIÓN DEL REFERENTE DE LA EQUIVALENCIA (8) 200 horas de prácticas en empresa o un semestre de trabajo académico.

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

- 1º CICLO  AÑOS- 2º CICLO  AÑOS

8. DISTRIBUCIÓN DE LA CARGA LECTIVA GLOBAL POR AÑO ACADÉMICO.

| AÑO ACADÉMICO | TOTAL | TEÓRICOS | PRÁCTICOS/CLÍNICOS |
|---------------|-------|----------|--------------------|
| 1º            | 68    | 44       | 24                 |
| 2º            | 70    | 44       | 26                 |
|               |       |          |                    |
|               |       |          |                    |
|               |       |          |                    |

(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- Para acceder a esta licenciatura de 2º ciclo será necesario reunir todos los requisitos indicados en el R. D. 1463/1990 de 26 de octubre, por el que se establece el título de licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y las directrices generales propias de los planes de estudios conducentes a la obtención de aquél, así como lo establecido en el Orden de 11 de septiembre de 1991 por la que se determinan las titulaciones y los estudios de 1er. ciclo y los complementos de formación para el acceso a las enseñanzas de esta titulación.

1 b-

Para matricularse de:

Haber cursado y aprobado:

- Dietética II ..... Dietética I
- Higiene y Microbiología de los Alimentos ..... Microbiología Sanitaria
- Tecnología de los Alimentos ..... Ingeniería de la Industria Alimentaria Proyectos

3. Las asignaturas optativas, se cursarán indistintamente en primero o segundo curso de acuerdo al curriculum que se establezca el alumno.

**28064** RESOLUCION de 25 de octubre de 1993, de la Universidad Complutense de Madrid, por la que se publica el plan de estudios para la obtención del título oficial de Licenciado en Farmacia.

Una vez homologado por el Consejo de Universidades el plan de estudios para la obtención del título oficial de Licenciado en Farmacia, median acuerdo de su Comisión Académica de fecha 28 de septiembre de 1993, y de conformidad con lo dispuesto en el apartado 2 del artículo 10 del Real Decreto 1497/1987, de 27 de noviembre.

Este Rectorado ha resuelto lo siguiente:

Publicar el plan de estudios de Licenciado en Farmacia, que queda estructurado como figura en el anexo a la presente Resolución.

Madrid, 25 de octubre de 1993.—El Rector, Gustavo Villapalos Salas.



## 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 TÍTULO DE

LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

1. MATERIAS TRONCALES

| Ciclo | Curso<br>(1) | Denominación<br>(2)    | Asignatura/s en las que la Universidad en su caso, organiza/<br>diversifica la materia troncal (3) | Créditos anuales (4) |          |                        | Breve descripción del<br>contenido                                                                                                                                                                                                                                      | Vinculación a áreas de<br>conocimiento (5)                                                                                           |
|-------|--------------|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       |              |                        |                                                                                                    | Totales              | Teóricos | Prácticos/<br>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 colectividad. 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 | Denominación<br>(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               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                      |
| 2º    | 1º    |                                              | HIGIENE Y MICROBIOLOGIA DE LOS ALIMENTOS                                                       | 10                   | 6        | 4                  | Contaminación microbiana y parasitaria. Ecología microbiana de los alimentos. Deterioro microbiológico y parásitos de los alimentos. Microorganismos y parásitos patógenos de los alimentos. Higiene del personal, productos y procesos. Intoxicaciones de origen alimentario: Intoxicaciones bióticas. | Nutrición y Bromatología. Microbiología. Parasitología. Toxicología y Legislación Sanitaria.                                         |
| 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<br>(1) | Denominación<br>(2)               | Asignatura/s en las que la Universidad en su caso, organiza/<br>diversifica la materia troncal (3) | Créditos anuales (4) |          |                        | Breve descripción del contenido                                                                                                                                                                           | Vinculación a áreas de conocimiento (5)                                                                                |
|-------|--------------|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       |              |                                   |                                                                                                    | Totales              | Teóricos | Prácticos/<br>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.                                                                                   |
| 2º    | 1º           | TECNOLOGIA ALIMENTARIA            |                                                                                                    | 19T+3A               | 12+3A    | 7                      |                                                                                                                                                                                                           | Ingeniería Química. Nutrición y Bromatología. Tecnología de los Alimentos.                                             |
|       |              |                                   | 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, almacenamiento y transporte de la carne y del pescado.                                                                  |                                                                                                                        |



## ANEXO 2-B. Contenido del plan de estudios.

UNIVERSIDAD

DE LEÓN

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE

LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

## 2. MATERIAS OBLIGATORIAS DE UNIVERSIDAD (en su caso) (1)

| Ciclo | Curso<br>(2) | Denominación                                                                    | Créditos anuales |          |                        | Breve descripción del contenido                                                                                                                                                                                                                                              | Vinculación a áreas de conocimiento (3) |
|-------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
|       |              |                                                                                 | Totales          | Teóricos | Prácticos/<br>clínicos |                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                         |
| 2º    | 2º           | ANÁLISIS DE RIESGOS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS 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           | TECNOLOGÍA 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)

| 3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)                                |          |          |                     | Créditos totales para optativas (1)      |         |
|-------------------------------------------------------------------|----------|----------|---------------------|------------------------------------------|---------|
|                                                                   |          |          |                     | - por ciclo                              | - curso |
|                                                                   |          |          |                     | 42                                       | 42      |
|                                                                   |          |          |                     | 42                                       |         |
| DENOMINACIÓN (2)                                                  | CREDITOS |          |                     | VINCULACION A AREAS DE CONOCIMIENTO (3)  |         |
|                                                                   | Totales  | Teóricos | Prácticos /clínicos |                                          |         |
| BIOTECNOLOGIA DE ENZIMAS APLICADA A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (2)  | 5        | 3        | 2                   | Bioquímica y Biología Molecular.         |         |
| INGENIERIA GENETICA DE MICROORGANISMOS DE INTERES ALIMENTARIO (2) | 3        | 2        | 1                   | Microbiología.                           |         |
| MICOLOGIA DE LOS ALIMENTOS (2)                                    | 3        | 2        | 1                   | Nutrición y Bromatología.                |         |
| MICROBIOLOGIA DE ZOONOSIS DE TRANSMISION ALIMENTARIA (2)          | 5        | 3        | 2                   | Patología Animal.                        |         |
| MICROBIOLOGIA INDUSTRIAL Y BIOTECNOLOGIA (2)                      | 5        | 3        | 2                   | Microbiología                            |         |
| REOLOGIA DE LOS ALIMENTOS (2)                                     | 5        | 3        | 2                   | Fisiología. Tecnología de los Alimentos. |         |



| 3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)                                 |          |          |                     |                                                                                                                                                                                                                                | Créditos totales para optativas (1)     |         |
|--------------------------------------------------------------------|----------|----------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|---------|
|                                                                    |          |          |                     |                                                                                                                                                                                                                                | - por ciclo                             | - curso |
|                                                                    |          |          |                     |                                                                                                                                                                                                                                | 42                                      | 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. |                                         |         |
| 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.



## ANEXO 3: ESTRUCTURA GENERAL Y ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

UNIVERSIDAD:

DE LEÓN

## I. ESTRUCTURA GENERAL DEL PLAN DE ESTUDIOS

1. PLAN DE ESTUDIOS CONDUCTANTE A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO OFICIAL DE

(1) LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

2. ENSEÑANZAS DE SEGUNDO CICLO (2)

3. CENTRO UNIVERSITARIO RESPONSABLE DE LA ORGANIZACIÓN 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 | 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 y 2.º ciclo; de solo 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".

b. SE EXIGE, RABAL, ROYED, I DE Q A, O E

PARA OBTENER EL TÍTULO (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 ACADEMICO | 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.



al Registro General de Bienes de Interés Cultural, para su anotación preventiva.

Valladolid, 16 de septiembre de 1994.—El Director general de Patrimonio y Promoción Cultural, Carlos Francisco de la Casa Martínez.

#### ANEXO

##### Dolmen de «San Gregorio» en Almarza (Soria)

###### Descripción:

El dolmen de «San Gregorio», actualmente sin excavar, ofrece un gran interés, tanto por sus características constructivas como por enriquecer el panorama del fenómeno megalítico en la provincia de Soria.

El monumento presenta una estructura perfectamente consolidada, con un túmulo circular de unos 25 metros de diámetro y 1,5 metros de altura, y un recinto funerario, estructura megalítica circular formada por cinco ortostatos, dos de ellos sobresalen un metro sobre la superficie tumular.

No parece presentar corredor, y sobre el recinto cameral se observa una laja inclinada en el centro, que pudiera formar parte del desplome de la cubierta.

El yacimiento se sitúa en la confluencia de los ríos Zarranzano y de los Royos, sobre un terreno cultivado, ocupando un terreno llano, con un amplio dominio visual sobre las áreas circundantes.

###### Delimitación de la zona arqueológica:

Al norte, la carretera local que partiendo de la nacional III se dirige hacia Almajano por Partelárbol.

Al este, el río Zarranzano.

Al oeste, el río de los Royos.

Al sur, la confluencia del río Zarranzano con el río de los Royos.

## ADMINISTRACION LOCAL

**22660** *RESOLUCION de 26 de septiembre de 1994, de la Diputación Provincial de Segovia, por la que se hace pública la aprobación del escudo heráldico y bandera del Municipio de Urueñas.*

La Diputación Provincial de Segovia, mediante Decreto firmado por el Presidente con fecha 20 de septiembre de 1994, y actuando en virtud

de la delegación conferida por la Junta de Castilla y León, en el Decreto 256/1990, de 13 de diciembre, ha resuelto:

Primero.—Aprobar el expediente tramitado por el Ayuntamiento de Urueñas, de adopción de escudo heráldico y bandera municipales, conforme al siguiente diseño:

Escudo municipal de nueva creación: «Cuartelado. Primero de azul, con una espadaña de plata. Segundo, de oro con un roble de sinople, arrancado. Tercero, de oro con una oveja de plata, puesta sobre unas peñas. Y cuarto, de plata con ondas de azul. Al timbre, la Corona Real española. Escudo medio partido».

Bandera municipal: «Bandera cuadra de color amarillo, con tres fajas ondeadas azules.».

Segundo.—Dar traslado de este Decreto al Ayuntamiento de Urueñas, y que se de publicidad al mismo en el «Boletín Oficial de Castilla y León» y en el «Boletín Oficial del Estado».

Lo que se hace público en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 8 del Decreto 105/1991, de 9 de mayo, de la Consejería de Presidencia y Administración Territorial de la Junta de Castilla y León.

Segovia, 26 de septiembre de 1994.—El Presidente, Atilano Soto Rábanos.

## UNIVERSIDADES

**22661** *RESOLUCION de 21 de junio de 1994, de la Universidad de Barcelona, por la que se hace público el plan de estudios de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, conjunto de las Universidades de Barcelona, Autónoma de Barcelona y Lleida.*

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 29 de la Ley Orgánica 11/1983, de 25 de agosto, de Reforma Universitaria y en 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 Ciencia y Tecnología de los Alimentos, homologado por acuerdo de la Comisión Académica del Consejo de Universidades de fecha 12 de abril de 1994, y que quedará estructurado conforme figura en el presente anexo.

Barcelona, 21 de junio de 1994.—El Rector, Antonio Caparrós Benedicto.



Universidad de Barcelona  
Universidad de Lleida

UNIVERSIDAD

Universidad Autónoma de Barcelona

ANEXO 2-A. Contenido del plan de estudios.

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 troncal (3) | Créditos anuales (4) |                                 | Breve descripción del contenido                                                                                                                            | Vinculación a áreas de conocimiento (5)                                                                                                  |
|-----------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                 |                        |                                                                                                 | Totales              | Teóricos<br>Prácticos/ clínicos |                                                                                                                                                            |                                                                                                                                          |
| 2               | Alimentación y Cultura | Historia y Antropología de la alimentación                                                      | 2.0T                 |                                 | La alimentación en la cultura humana. Psicología y sociología del comportamiento alimentario. Técnicas de comunicación.                                    | ANTROPOLOGÍA SOCIAL<br>COMUNICACIÓN AUDIOVISUAL Y PUBLICIDAD<br>NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA<br>PSICOLOGÍA BÁSICA<br>TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS |
|                 |                        |                                                                                                 | 2.0T                 | 2.0T                            | La alimentación en la cultura humana. Modelos alimentarios, pautas de comportamiento. Códigos alimentarios.                                                |                                                                                                                                          |
|                 |                        |                                                                                                 | 2.0T                 | 2.0T                            | Psicología y sociología del comportamiento alimentario. La comunicación y el consumo. Marketing. Técnicas de comunicación.                                 |                                                                                                                                          |
| 2               | Bromatología           | Productos alimenticios                                                                          | 7.0T                 | 4.5T                            | Productos alimenticios. Composición, propiedades y valor nutritivo. Análisis y control de calidad de los alimentos.                                        | NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA<br>TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS                                                                                      |
|                 |                        |                                                                                                 | 0.5A                 | 2.5T<br>0.5A                    | Productos alimenticios. Composición, propiedades y valor nutritivo. Estudio de los diferentes productos alimenticios de origen animal, vegetal y del agua. |                                                                                                                                          |



## 1. MATERIAS TRONCALES

| Ciclo | Curso<br>(1) | Denominación<br>(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 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                         |
|       |              |                       | Análisis y control de la calidad de los alimentos                                               | 7.0T<br>0.5A         | 4.5T     | 2.5T<br>0.5A        | Técnicas analíticas aplicadas. Diseño, muestreo, realización, interpretación de resultados. Gestión de la calidad. Normas. Metodología y aplicación de BPF y BPL. Análisis sensorial.                                                                                                                                |                                         |
| 2     |              | Dietética y Nutrición | Fundamentos de Nutrición                                                                        | 6.0T                 | 4.5T     | 1.5T                | 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                |
|       |              |                       | Nutrición Aplicada                                                                              | 6.0T                 | 4.5T     | 1.5T                | Nutrientes. Nutrición humana. Estudio del estado nutricional de individuos y comunidades. Encuestas alimentarias. Alimentación individual en distintas etapas de la vida. Alimentación de colectividades. La alimentación como factor preventivo y terapéutico de múltiples patologías. Productos para dietoterapia. |                                         |



## 1. MATERIAS TRONCALES

| Ciclo | Curso<br>(1) | Denominación<br>(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 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                          |
| 2     |              | Economía y gestión en la Empresa alimentaria | Economía y Gestión de la empresa alimentaria                                                    | 5.01                 | 4.01         | 1.01                | Economía y administración de Empresas. Comercialización de alimentos. Producción y consumo de alimentos.                                                                                                                                                                                                                          | COMERCIALIZACION E INVESTIGACION DE MERCADOS<br>ECONOMIA APLICADA<br>ORGANIZACION DE EMPRESAS<br>Economía, Sociología y Política Agraria |
|       |              |                                              |                                                                                                 |                      |              |                     | 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 y experimental. Contaminación abiótica de los alimentos. Intoxicaciones de origen alimentario. Plaguicidas. | NUTRICION Y BROMATOLOGIA<br>MICROBIOLOGIA<br>Parasitología<br>TOXICOLOGIA Y LEGISLACION<br>SANITARIA                                     |
|       |              |                                              |                                                                                                 | 3.0T<br>1.0A         | 1.9T<br>0.1A | 1.1T<br>0.9A        | Toxicología básica y experimental. Principios de toxicología alimentaria. Agentes tóxicos abióticos. Evaluación de la toxicidad. Plaguicidas.                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                          |
| 2     |              | Higiene de los alimentos                     | Toxicología de los alimentos                                                                    | 3.5T<br>1.0A         | 2.4T<br>0.1A | 1.1T<br>0.9A        | Contaminación microbiana de alimentos. Deterioro microbiológico. Metodología rápida de detección de microorganismos.                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                          |
|       |              |                                              |                                                                                                 | 4.2T<br>0.8A         | 3.3T<br>0.2A | 0.9T<br>0.6A        | Higiene Bromatológica general y aplicada. Higiene del personal, productos y procesos.                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                          |
|       |              |                                              |                                                                                                 |                      |              |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                          |



## 1. MATERIAS TRONCALES

| Ciclo | Curso<br>(1) | Denominación<br>(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<br>Prácticos<br>clínicos |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                         |
|       |              |                                          | Parasitología de los alimentos                                                                        | 2.3T<br>0.7A                     | 1.4T<br>0.1A                      | Parásitos de los alimentos. Deterioro parasitológico de los alimentos. Contaminación parasitaria.                                                                                                                                                                       |                                                                                                                         |
| 2     |              | Normalización y legislación alimentarias | Normalización y legislación alimentarias                                                              | 4.0T                             | 3.0T                              | Normalización en bromatología. Derecho alimentario: Principios y aplicaciones. Deontología.                                                                                                                                                                             | DERECHO ADMINISTRATIVO<br>NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA<br>TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS<br>TOXICOLOGÍA Y LEGISLACIÓN SANITARIA    |
| 2     |              | Producción de materias primas            | Producción de materias primas de origen animal<br><br>Producción de materias primas de origen vegetal | 2.0T<br>0.5A<br><br>2.0T<br>0.5A | 2.0T<br><br><br>2.0T              | Fundamentos de los sistemas de producción de alimentos de origen vegetal y animal.<br><br>Fundamentos de la Producción de alimentos de origen Animal. Factores de variación.<br><br>Fundamentos de la producción de alimentos de origen vegetal. Factores de variación. | EDAFOLOGÍA Y QUÍMICA AGRÍCOLA<br>PRODUCCIÓN ANIMAL<br>Producción vegetal                                                |
| 2     |              | Química y Bioquímica de los alimentos    | Química y Bioquímica de los alimentos                                                                 | 7.0T                             | 5.0T                              | Componentes de los alimentos. Modificaciones químicas de los alimentos durante el tratamiento y almacenamiento. Aditivos alimentarios.                                                                                                                                  | BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR<br>EDAFOLOGÍA Y QUÍMICA AGRÍCOLA<br>NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA<br>TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS |



## 1. MATERIAS TRONCALES

| Ciclo | Curso<br>(1) | Denominación<br>(2)    | Asignatura/s en las que la Universidad en su caso, organiza/<br>diversifica la materia troncal (3) | Créditos anuales (4) |          |                        | Breve descripción del<br>contenido                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Vinculación a áreas de<br>conocimiento (5)                                |
|-------|--------------|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
|       |              |                        |                                                                                                    | Totales              | Teóricos | Prácticos/<br>clínicos |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                           |
| 2     |              | Salud Pública          | Salud pública                                                                                      | 3.0T                 | 2.0T     | 1.0T                   | Servicios de salud. Salud pública y alimentación.                                                                                                                                                                                                                                                                             | MEDICINA PREVENTIVA Y SALUD PÚBLICA                                       |
| 2     |              | Tecnología alimentaria | Operaciones básicas                                                                                | 5.7T<br>0.3A         | 4.0T     | 1.7T<br>0.3A           | Operaciones básicas en industrias alimentarias. Elaboración, conservación y envasado, almacenamiento y transporte de alimentos. Fundamentos de proyectos. Tecnología culinaria.<br><br>Mecánica de fluidos. Transmisión de calor. Transferencia de materia. Transferencia de cantidad de movimiento. Operaciones con sólidos. | INGENIERIA QUIMICA<br>NUTRICION Y BROMATOLOGIA<br>TECNOLOGIA DE ALIMENTOS |
|       |              |                        | Fundamentos de Proyectos                                                                           | 2.9T<br>0.1A         | 2.0T     | 0.9T<br>0.1A           | Metodología, organización y gestión de proyectos. Evaluación económica. Realización del proyecto.                                                                                                                                                                                                                             |                                                                           |
|       |              |                        | Procesos en la industria alimentaria                                                               | 5.2T<br>0.3A         | 3.0T     | 2.2T<br>0.3A           | Introducción a la tecnología de los alimentos. Preparación de materias primas. Procesos de conservación, transformación y envasado. Planificación de industrias alimentarias.                                                                                                                                                 |                                                                           |
|       |              |                        | Industrias alimentarias                                                                            | 5.2T<br>0.3A         | 3.0T     | 2.2T<br>0.3A           | Introducción a las tecnologías específicas.                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                           |







## ANEXO 2-C. Contenido del plan de estudios.

Universidad de Barcelona  
Universidad de Lleida  
~~Universidad Autónoma de Barcelona~~

## UNIVERSIDAD

## PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE

Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

| 3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)                        |          |          |                     | Créditos totales para optativas (1)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |         |
|-----------------------------------------------------------|----------|----------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| DENOMINACIÓN (2)                                          | CREDITOS |          |                     | - por ciclo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | - curso |
|                                                           | Totales  | Teóricos | Prácticos /clínicos |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |         |
| Inform., document. y comunicación en ciencias de la salud | 6.0      | 4.0      | 2.0                 | <b>VINCULACION A AREAS DE CONOCIMIENTO (3),</b><br><br>PSICOLOGIA BASICA<br>PSICOLOGIA SOCIAL<br>BIBLIOTECOLOGIA Y DOCUMENTACION<br>METODOLOGIA DE LAS CIENCIAS DEL COMPORTAMIE<br>MEDICINA PREVENTIVA Y SALUD PUBLICA<br>Enfermería<br>MEDICINA<br>Estomatología<br>Farmacia y Técnicas Farmacéuticas<br>PSICOLOGIA EVOLUTIVA Y DE LA EDUCACION<br>PSIQUIATRIA<br><br>MATEMATICA APLICADA<br>ANALISIS MATEMATICO<br>ESTADISTICA E INVESTIGACION OPERATIVA<br>METODOLOGIA DE LAS CIENCIAS DEL COMPORTAMIE<br>MEDICINA PREVENTIVA Y SALUD PUBLICA<br><br>PSICOLOGIA SOCIAL |         |
| Métodos estadísticos y cálculo numérico                   | 6.0      | 4.0      | 2.0                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |         |
| Análisis psicosocial                                      | 6.0      | 4.0      | 2.0                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |         |
|                                                           |          |          |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |         |



## 3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)

| 3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)    |          |          |                     | Créditos totales para optativas (1)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |         |
|---------------------------------------|----------|----------|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
|                                       |          |          |                     | - por ciclo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | - curso |
| DENOMINACION (2)                      | CREDITOS |          |                     | VINCULACION A AREAS DE CONOCIMIENTO (3)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |         |
|                                       | Totales  | Teóricos | Prácticos /clínicos |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |         |
| Salud y condiciones y estilos de vida | 12.0     | 8.0      | 4.0                 | NUTRICION Y BROMATOLOGIA<br>FISILOGIA<br>CIENCIAS MORFOLOGICAS<br>TOXICOLOGIA Y LEGISLACION SANITARIA<br>MEDICINA PREVENTIVA Y SALUD PUBLICA<br>MEDICINA<br>PEDIATRIA<br>Enfermería<br>PSICOLOGIA<br>PERSONALIDAD, EVALUACION Y TRATAMIENTO PSIC<br>PSICOLOGIA SOCIAL<br>SOCIOLOGIA<br>PSICOLOGIA EVOLUTIVA Y DE LA EDUCACION<br>GEOGRAFIA HUMANA<br>PSIQUIATRIA |         |
| Salud pública y sanidad ambiental     | 12.0     | 8.0      | 4.0                 | EDAFOLOGIA Y QUIMICA AGRICOLA<br>QUIMICA ANALITICA<br>TOXICOLOGIA Y LEGISLACION SANITARIA<br>RADIOLOGIA Y MEDICINA FISICA<br>MEDICINA PREVENTIVA Y SALUD PUBLICA<br>GENETICA<br>BIOLOGIA CELULAR<br>BIOQUIMICA Y BIOLOGIA MOLECULAR<br>CIENCIAS MORFOLOGICAS<br>MICROBIOLOGIA<br>Parasitología<br>ANATOMIA PATOLOGICA                                            |         |
| Sociología de la alimentación         | 6.0      | 4.0      | 2.0                 | SOCIOLOGIA<br>ANTROPOLOGIA SOCIAL<br>PSICOLOGIA BASICA<br>COMUNICACION AUDIOVISUAL Y PUBLICIDAD<br>COMERCIALIZACION E INVESTIGACION DE MERCADO                                                                                                                                                                                                                   |         |



## 3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)

| 3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso) |          |          |                     |                                                                                                                                                                                                                                                       | Créditos totales para optativas (1)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |  |
|------------------------------------|----------|----------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|                                    |          |          |                     |                                                                                                                                                                                                                                                       | - por ciclo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |
|                                    |          |          |                     |                                                                                                                                                                                                                                                       | - curso                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |  |
| DENOMINACION (2)                   | CREDITOS |          |                     | BREVE DESCRIPCION DEL CONTENIDO                                                                                                                                                                                                                       | VINCULACION A AREAS DE CONOCIMIENTO (3)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |  |
|                                    | Totales  | Teóricos | Prácticos /clínicos |                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |  |
| Biología y patologías humanas      | 6.0      | 4.0      | 2.0                 | Aspectos relacionados con la estructura y función del cuerpo humano en estado fisiológico y patológico, con especial énfasis en los principales problemas de salud y enfermedades de gran impacto socio económico. Enfermedades de origen metabólico. | BIOQUIMICA Y BIOLOGIA MOLECULAR<br>FISIOLOGIA<br>BIOLOGIA CELULAR<br>CIENCIAS MORFOLOGICAS<br>ANATOMIA PATOLOGICA<br>MEDICINA<br>CIRUGIA<br>PEDIATRIA<br>OBSTETRICIA Y GINECOLOGIA<br>PSIQUIATRIA<br>Estomatología<br>PSICOBIOLOGIA<br>PERSONALIDAD, EVALUACION Y TRATAMIENTO PSIC<br>INMUNOLOGIA                                                                                                                                                                       |  |  |
| Microbiología sanitaria            | 12.0     | 8.0      | 4.0                 | Microbiología ambiental. Microbiología industrial. Diagnóstico microbiológico y enfermedades infecciosas. Mecanismos de patogenicidad bacteriana y viral. Micología.                                                                                  | MICROBIOLOGIA<br>BIOLOGIA VEGETAL<br>TECNOLOGIA DE ALIMENTOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |  |
| Parasitología sanitaria            | 6.0      | 4.0      | 2.0                 | Parasitología ambiental. Diagnóstico de laboratorio de las parasitosis. Mecanismos de patogenicidad de los parásitos.                                                                                                                                 | Parasitología                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |
| Salud, persona y edad              | 9.0      | 6.0      | 3.0                 | Enfermedades perinatales e infantiles. Desarrollo, crecimiento y maduración. Envejecimiento y mantenimiento de la calidad de vida en diferentes situaciones sociales.                                                                                 | FISIOLOGIA<br>BIOQUIMICA Y BIOLOGIA MOLECULAR<br>BIOLOGIA CELULAR<br>GENETICA<br>ANATOMIA PATOLOGICA<br>MEDICINA<br>Enfermería<br>PEDIATRIA<br>OBSTETRICIA Y GINECOLOGIA<br>PSIQUIATRIA<br>MEDICINA PREVENTIVA Y SALUD PUBLICA<br>TOXICOLOGIA Y LEGISLACION SANITARIA<br>FARMACOLOGIA<br>Farmacia y Técnicas Farmacéuticas<br>PSICOLOGIA EVOLUTIVA Y DE LA EDUCACION<br>PSICOBIOLOGIA<br>PSICOLOGIA SOCIAL<br>PERSONALIDAD, EVALUACION Y TRATAMIENTO PSIC<br>SOCIOLOGIA |  |  |



| 3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)            |          |          |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Créditos totales para optativas (1)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                           |
|-----------------------------------------------|----------|----------|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| DENOMINACION (2)                              | CREDITOS |          |                     | BREVE DESCRIPCION DEL CONTENIDO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | VINCULACION A AREAS DE CONOCIMIENTO (3)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <div>- por ciclo</div> <div>- curso</div> |
|                                               | Totales  | Teóricos | Prácticos /clínicos |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                           |
| Biotecnología alimentaria                     | 18.0     | 12.0     | 6.0                 | Ingeniería genética. Cultivos celulares. Anticuerpos monoclonales. Modificación genética de organismos. Transplantes de células y tejidos. Utilización industrial de la biotecnología, aplicaciones a la industria alimentaria y farmacéutica. Aplicación de la biotecnología al desarrollo de técnicas analíticas y diagnósticas. Ingeniería de procesos biotecnológicos. | BIOQUIMICA Y BIOLOGIA MOLECULAR<br>BIOLOGIA CELULAR<br>INMUNOLOGIA<br>FISILOGIA<br>MICROBIOLOGIA<br>Parasitología<br>ANATOMIA PATOLOGICA<br>BIOLOGIA VEGETAL<br>BIOLOGIA ANIMAL<br>FARMACOLOGIA<br>Farmacia y Técnicas Farmacéuticas<br>NUTRICION Y BROMATOLOGIA<br>MEDICINA<br>OBSTETRICIA Y GINECOLOGIA<br>PEDIATRIA<br>CIRUGIA<br>TECNOLOGIA DE ALIMENTOS<br>INGENIERIA QUIMICA |                                           |
| Biofísica y bioquímica aplicadas              | 18.0     | 12.0     | 6.0                 | Biofísica. Fundamento físico y fisicoquímico de procesos biológicos. Aspectos físicos y biológicos de los alimentos. Química bioorgánica. Química bioinorgánica. Bioquímica humana. Bioquímica industrial. Bioquímica farmacológica. Enzimología.                                                                                                                          | QUIMICA FISICA<br>QUIMICA ORGANICA<br>QUIMICA INORGANICA<br>BIOQUIMICA Y BIOLOGIA MOLECULAR<br>FISILOGIA                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                           |
| Metodología analítica en ciencias de la salud | 18.0     | 12.0     | 6.0                 | Aspectos relacionados con las metodologías analíticas en los campos de la química orgánica y farmacéutica, la bromatología, la hidrología y la edafología, la bioquímica y la química clínica, la farmacología, la toxicología, la microbiología y la parasitología, la inmunología, la hematología, la biología celular y la histopatología.                              | QUIMICA ANALITICA<br>QUIMICA FISICA<br>QUIMICA ORGANICA<br>BIOQUIMICA Y BIOLOGIA MOLECULAR<br>FISILOGIA<br>BIOLOGIA CELULAR<br>INMUNOLOGIA<br>MEDICINA<br>ANATOMIA PATOLOGICA<br>MICROBIOLOGIA<br>Parasitología<br>FARMACOLOGIA<br>TOXICOLOGIA Y LEGISLACION SANITARIA<br>EDAFOLOGIA Y QUIMICA AGRICOLA<br>NUTRICION Y BROMATOLOGIA<br>TECNOLOGIA DE ALIMENTOS                     |                                           |



## 3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)

| 3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)           |          |          |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                        | Créditos totales para optativas (1)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |
|----------------------------------------------|----------|----------|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|                                              |          |          |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                        | - por ciclo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |
|                                              |          |          |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                        | - curso                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |  |
| DENOMINACION (2)                             | CREDITOS |          |                     | BREVE DESCRIPCION DEL CONTENIDO                                                                                                                                                                                                                                        | VINCULACION A AREAS DE CONOCIMIENTO (3)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |  |
|                                              | Totales  | Teóricos | Prácticos /clínicos |                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |
| Desarrollo e investigación de productos      | 18.0     | 12.0     | 6.0                 | Etapas a seguir en el desarrollo de un nuevo producto. Desarrollo práctico de nuevos productos en tecnología alimentaria.                                                                                                                                              | TECNOLOGIA DE ALIMENTOS<br>NUTRICION Y BROMATOLOGIA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |
| Tecnología de alimentos aplicada             | 42.0     | 28.0     | 14.0                | Tecnología de alimentos de origen animal. Tecnología de alimentos de origen vegetal. Control e instrumentación. Tecnología de los subproductos de origen animal. Tecnología de los subproductos de origen vegetal y acuicultura.                                       | TECNOLOGIA DE ALIMENTOS<br>NUTRICION Y BROMATOLOGIA<br>INGENIERIA QUIMICA<br>BIOLOGIA ANIMAL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |
| Productos naturales                          | 18.0     | 12.0     | 6.0                 | Investigación, obtención y preparación de productos naturales con utilidad sanitaria. Química orgánica de productos naturales. Plantas medicinales. Algología y micología. Aplicación de farmacognosia.                                                                | BIOLOGIA VEGETAL<br>FARMACOLOGIA<br>QUIMICA ORGANICA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |  |
| Servicios de salud y ámbitos de intervención | 6.0      | 4.0      | 2.0                 | Políticas sanitarias, planificación, modelos, opciones. Ámbitos de intervención en salud. Seguimiento sanitario familiar. Epidemiología clínica. Educación sanitaria de la población y de los profesionales de la salud.                                               | MEDICINA PREVENTIVA Y SALUD PUBLICA<br>MEDICINA<br>Enfermería<br>CIRUGIA<br>OBSTETRICIA Y GINECOLOGIA<br>PEDIATRIA<br>Estomatología<br>PSIQUIATRIA<br>Farmacia y Técnicas Farmacéuticas<br>PSICOLOGIA EVOLUTIVA Y DE LA EDUCACION<br>PSICOLOGIA SOCIAL<br>METODOLOGIA DE LAS CIENCIAS DEL COMPORTAMIE<br>SOCILOGIA<br>DERECHO DEL TRABAJO Y DE LA SEGURIDAD SOCIA<br>ECONOMIA APLICADA<br>TOXICOLOGIA Y LEGISLACION SANITARIA |  |  |
| Psicología de la comunicación                | 12.0     | 8.0      | 4.0                 | Consideraciones teóricas entorno de la comunicación. Relaciones con otros procesos y habilidades. Orígenes cognitivos y sociales de la comunicación. Desarrollo de la comunicación. Aplicaciones de la psicología de la comunicación.                                  | PSICOLOGIA BASICA<br>COMUNICACION AUDIOVISUAL Y PUBLICIDAD                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |  |
| Psicología económica y del trabajo           | 12.0     | 8.0      | 4.0                 | El comportamiento humano en relación con la triple vertiente de la actividad económica: producción, distribución, venta. Condiciones psicosociales del trabajo: salud laboral, ecología del puesto de trabajo, aspectos psicológicos y sociales del diseño ergonómico. | PSICOLOGIA SOCIAL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |

VINCULACION A AREAS DE CONOCIMIENTO (3)



| 3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)                      |            |          |                     |                                                                                                                                                                                                                                            | Créditos totales para optativas (1)      |                                                        |
|---------------------------------------------------------|------------|----------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| DENOMINACION (2)                                        | - CREDITOS |          |                     | BREVE DESCRIPCION DEL CONTENIDO                                                                                                                                                                                                            | VINCULACION A AREAS DE CONOCIMIENTO (3)  | <div> <div>- por ciclo</div> <div>- curso</div> </div> |
|                                                         | Totales    | Teóricos | Prácticos /clínicos |                                                                                                                                                                                                                                            |                                          |                                                        |
| Psicosociología del factor humano en las organizaciones | 6.0        | 4.0      | 2.0                 | Psicología del personal y de las relaciones laborales. Evaluación, selección, formación y desarrollo de personal. Los procesos psicosociales: cambio y desarrollo dentro de las organizaciones. Estrategias de análisis.                   | PSICOLOGIA SOCIAL                        |                                                        |
| Trabajo práctico                                        | 18.0       |          | 18.0                | Créditos individuales de investigación supervisada u otros trabajos dirigidos. Iniciación práctica a la metodología de investigación y diseño experimental con aplicaciones a campos concretos de interés en relación al plan de estudios. | TODAS LAS IMPLICADAS EN EL SEGUNDO CICLO |                                                        |
| Estancias en la industria                               | 30.0       |          | 30.0                |                                                                                                                                                                                                                                            | TODAS LAS IMPLICADAS EN EL SEGUNDO CICLO |                                                        |

(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.



## ANEXO 3: ESTRUCTURA GENERAL Y ORGANIZACION DEL PLAN DE ESTUDIOS

UNIVERSIDAD: Universidad de Barcelona  
Universidad de Lleida  
Universidad Autónoma de Barcelona

## I. ESTRUCTURA GENERAL DEL PLAN DE ESTUDIOS

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

(1) Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

2. ENSEÑANZAS DE SOLO SEGUNDO CICLO (2)

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

(3) Facultad de FARMACIA, ETS Ingenieros Agrónomos, Facultad de Veterinaria

4. CARGA LECTIVA GLOBAL 150.0 CREDITOS (4)

Distribución de los créditos

(Aproximada)

| CICLO    | CURSO | MATERIAS TRONCALES | MATERIAS OBLIGATORIAS | MATERIAS OPTATIVAS | CREDITOS LIBRE CONFIGURACION (5) | TRABAJO FIN DE CARRERA | TOTALES |
|----------|-------|--------------------|-----------------------|--------------------|----------------------------------|------------------------|---------|
| CICLO    |       |                    |                       |                    |                                  |                        |         |
|          |       |                    |                       |                    |                                  |                        |         |
|          |       |                    |                       |                    |                                  |                        |         |
| II CICLO | 3     | 67.5               |                       |                    |                                  |                        | 67.5    |
|          | 4     | 24.0               | 3.0                   | 40.5               | 15.0                             |                        | 82.5    |
|          |       |                    |                       |                    |                                  |                        |         |

(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 solo 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:

- ☒ 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: 30 CREDITOS.

- EXPRESION DEL REFERENTE DE LA EQUIVALENCIA (8) Optativos  
 1 crédito=10 horas

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

- 1.º CICLO 0 AÑOS

- 2.º CICLO 2 AÑOS

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

(Aproximada)

| AÑO ACADEMICO | TOTAL | TEORICOS | PRACTICOS/<br>CLINICOS |
|---------------|-------|----------|------------------------|
|               |       |          |                        |
|               |       |          |                        |
| 3             | 67.5  | 45.0     | 22.5                   |
| 4             | 82.5  | 45.0     | 37.5                   |
|               |       |          |                        |
|               |       |          |                        |

(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 2.º ciclo. Aplicable solo al caso de enseñanzas de 2.º ciclo a 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.º R.D. 1497/87).
  - c) Período de escolaridad mínimo, en su caso (artículo 9.º 2.º 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) Régimen de acceso al 2º Ciclo

Podrán cursar el segundo ciclo de estas enseñanzas quienes estén en posesión de las titulaciones y los estudios previos de primer ciclo y los complementos de formación necesarios que se establezcan, de acuerdo con la normativa legal vigente.

## 1.b) Ordenación temporal en el aprendizaje

## 1.b.1) No se prevén Incompatibilidades Académicas

## 1.b.2) Secuencias de ordenación temporal

Las secuencias previstas e indicadas a continuación, se concretarán para cada curso en su correspondiente Plan Docente

| Asignatura                                         | Secu. |
|----------------------------------------------------|-------|
| Historia y Antropología de la alimentación         | 2-3-1 |
| Productos alimenticios                             | 2-3-1 |
| Producción de materias primas de origen animal     | 2-3-1 |
| Operaciones básicas                                | 2-3-1 |
| Psicología y Comunicación                          | 2-3-1 |
| Química y Bioquímica de los alimentos              | 2-3-1 |
| Producción de materias primas de origen vegetal    | 2-3-2 |
| Economía y Gestión de la empresa alimentaria       | 2-3-2 |
| Toxicología de los alimentos                       | 2-3-2 |
| Microbiología de los alimentos                     | 2-3-2 |
| Análisis y control de la calidad de los alimentos  | 2-3-2 |
| Procesos en la industria alimentaria               | 2-3-2 |
| Fundamentos de Nutrición                           | 2-3-2 |
| Industrias alimentarias                            | 2-3-2 |
| Industria alimentaria y medio ambiente             | 2-4-1 |
| Salud pública                                      | 2-4-1 |
| Higiene de los alimentos                           | 2-4-1 |
| Normalización y legislación alimentarias           | 2-4-1 |
| Fundamentos de Proyectos                           | 2-4-1 |
| Nutrición Aplicada                                 | 2-4-1 |
| Parasitología de los alimentos                     | 2-4-1 |
| Inform., document. y comunicación en ciencias de l | 2-4-2 |
| Métodos estadísticos y cálculo numérico            | 2-4-2 |
| Análisis psicosocial                               | 2-4-2 |
| Salud y condiciones y estilos de vida              | 2-4-2 |
| Salud pública y sanidad ambiental                  | 2-4-2 |
| Sociología de la alimentación                      | 2-4-2 |
| Biología y patologías humanas                      | 2-4-2 |
| Microbiología sanitaria                            | 2-4-2 |
| Parasitología sanitaria                            | 2-4-2 |
| Salud, persona y edad                              | 2-4-2 |
| Biología y bioquímica aplicadas                    | 2-4-2 |
| Metodología analítica en ciencias de la salud      | 2-4-2 |
| Desarrollo e investigación de productos            | 2-4-2 |
| Tecnología de alimentos aplicada                   | 2-4-2 |
| Productos naturales                                | 2-4-2 |
| Servicios de salud y ámbitos de intervención       | 2-4-2 |
| Psicología de la comunicación                      | 2-4-2 |
| Psicología económica y del trabajo                 | 2-4-2 |
| Psicosociología del factor humano en las organizac | 2-4-2 |
| Trabajo práctico                                   | 2-4-2 |
| Estancias en la industria                          | 2-4-2 |

(Nota. Interpretación de la secuencia codificada :

- i) Ciclo de docencia ('0' = Indef.)
- ii) Curso de docencia ('0' = Indef.)
- iii) Cuatrimestre inicio de docencia ('0' = Indef.)

1.c) Período de escolaridad mínimo : 2 años académicos.

1.d) No existía el antiguo P.E.

2.) Se organizan/diversifican las troncales en asignaturas cuyos programas, además de las concreciones y/o ampliaciones descritas en la breve descripción de cada una, asumirán todo el contenido de la materia troncal debidamente organizada.



**22662** *RESOLUCION de 26 de septiembre de 1994, de la Universidad de Córdoba, por la que se ordena la publicación del cuadro de convalidaciones entre las materias del título de Licenciado en Veterinaria que se imparte en esta Universidad y las exigidas en el Real Decreto 331/1989, de 17 de marzo.*

Homologado por el Consejo de Universidades, mediante acuerdo adoptado por su Comisión de Ordenación Académica en sesión celebrada el día 27 de septiembre de 1994, el cuadro de convalidaciones entre las materias que se cursan en la Facultad de Veterinaria de esta Universidad para la obtención del título de Licenciado en Veterinaria y las exigidas en el Real Decreto 331/1989, de 17 de marzo («Boletín Oficial del Estado» de 5 de abril), dictada en aplicación de las Directrices Comunitarias 77/1026, 78/1027 y 81/1057, de la Comunidad Económica Europea,

Este Rectorado, dando cumplimiento a 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), ha resuelto ordenar la publicación del citado cuadro de convalidaciones que figura como anexo a esta Resolución.

Córdoba, 26 de septiembre de 1994.—El Rector, Amador Jover Moyano.

**ANEXO QUE SE CITA**

| Materias relacionadas en el Real Decreto 331/1989 | Asignaturas correspondientes del plan de estudios 1973-1976 | Curso y especialidad |
|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|----------------------|
| <i>Primer ciclo</i>                               |                                                             |                      |
| Física.                                           | Física.                                                     | 1.º                  |
| Química.                                          | Química.                                                    | 1.º                  |
| Biología Animal.                                  | Biología.                                                   | 1.º                  |
| Biología Vegetal.                                 | Biología.                                                   | 1.º                  |
| Matemáticas aplicadas a las ciencias biológicas.  | Matemáticas.                                                | 1.º                  |
| Anatomía (incluidas histología y embriología).    | Biometría y Estadística.                                    | 2.º                  |
| Fisiología.                                       | Anatomía y Embriología.                                     | 1.º                  |
| Bioquímica.                                       | Citología e Histología.                                     | 2.º                  |
| Genética.                                         | Fisiología.                                                 | 2.º                  |
| Farmacología.                                     | Bioquímica.                                                 | 2.º                  |
| Farmacología.                                     | Genética General.                                           | 3.º                  |
| Microbiología.                                    | Farmacología General.                                       | 3.º                  |
|                                                   | Farmacología General.                                       | 3.º                  |
|                                                   | Microbiología, Virología e Inmunología.                     | 2.º                  |
| Inmunología.                                      | Microbiología, Virología e Inmunología.                     | 2.º                  |
| Patología (incluida Anatomía Patológica).         | Patología General.                                          | 3.º                  |
| Parasitología.                                    | Anatomía Patológica General.                                | 3.º                  |
| Agronomía.                                        | Parasitología.                                              | 3.º                  |
|                                                   | Agricultura.                                                | 3.º                  |
|                                                   | Practicatura y Conservación de Forrajes.                    | 4.º PAE              |
|                                                   | Economía Agraria.                                           | 5.º PAE              |
| Etiología y Protección Animal.                    | Etnología e Identificación Animal.                          | 3.º                  |
|                                                   | Producción Animal.                                          | 5.º BSTA             |
|                                                   | Producciones Animales.                                      | 5.º PAE              |
|                                                   | Prácticas y Estancias Tuteladas.                            | 4.º y 5.º todas      |
| <i>Segundo ciclo</i>                              |                                                             |                      |
| Toxicología.                                      | Farmacología Especial, Toxicología y Veterinaria Legal.     | 4.º MS               |
|                                                   | Farmacología General.                                       | 3.º                  |
|                                                   | Patología General.                                          | 3.º                  |
|                                                   | Biometría y Estadística.                                    | 2.º                  |
|                                                   | Fisiología.                                                 | 2.º                  |
|                                                   | Prácticas y Estancias Tuteladas.                            | 4.º y 5.º todas      |

| Materias relacionadas en el Real Decreto 331/1989                             | Asignaturas correspondientes del plan de estudios 1973-1976 | Curso y especialidad |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|----------------------|
| Epidemiología.                                                                | Microbiología, Virología e Inmunología.                     | 2.º                  |
|                                                                               | Patología General.                                          | 3.º                  |
|                                                                               | Farmacología General.                                       | 3.º                  |
|                                                                               | Enfermedades Parasitarias.                                  | 4.º todas            |
|                                                                               | Patología Infecciosa.                                       | 4.º y 5.º todas      |
|                                                                               | Farmacología Especial, Toxicología y Veterinaria Legal.     | 4.º MS               |
|                                                                               | Prácticas y Estancias Tuteladas.                            | 4.º y 5.º todas      |
| Deontología.                                                                  | Patología General.                                          | 3.º                  |
|                                                                               | Farmacología General.                                       | 3.º                  |
|                                                                               | Farmacología Especial, Toxicología y Veterinaria Legal.     | 4.º MS               |
|                                                                               | Higiene e Inspección de Alimentos.                          | 5.º todas            |
| Obstetricia.                                                                  | Anatomía y Embriología.                                     | 1.º                  |
|                                                                               | Fisiología.                                                 | 2.º                  |
|                                                                               | Reproducción y Obstetricia.                                 | 5.º MS y PAE         |
|                                                                               | Prácticas y Estancias Tuteladas.                            | 4.º y 5.º todas      |
|                                                                               | Anatomía y Embriología.                                     | 1.º                  |
|                                                                               | Patología General.                                          | 3.º                  |
|                                                                               | Anatomía Patológica General.                                | 3.º                  |
|                                                                               | Patología Quirúrgica I.                                     | 4.º MS               |
|                                                                               | Patología Quirúrgica II.                                    | 5.º MS               |
|                                                                               | Reproducción y Obstetricia.                                 | 5.º MS y PAE         |
|                                                                               | Prácticas y Estancias Tuteladas.                            | 4.º y 5.º todas      |
|                                                                               | Patología General.                                          | 3.º                  |
| Clinica de los Animales Domésticos, Aves de Corral y otras especies animales. | Anatomía Patológica General.                                | 3.º                  |
|                                                                               | Patología Quirúrgica I.                                     | 4.º MS               |
|                                                                               | Patología Quirúrgica II.                                    | 5.º MS               |
|                                                                               | Patología Médica y de la Nutrición.                         | 5.º MS               |
|                                                                               | Prácticas y Estancias Tuteladas.                            | 4.º y 5.º todas      |
| Medicina Preventiva.                                                          | Microbiología, Virología e Inmunología.                     | 2.º                  |
|                                                                               | Patología General.                                          | 3.º                  |
|                                                                               | Enfermedades Parasitarias.                                  | 4.º todas            |
|                                                                               | Patología Infecciosa.                                       | 4.º y 5.º todas      |
|                                                                               | Prácticas y Estancias Tuteladas.                            | 4.º y 5.º todas      |
| Radiología.                                                                   | Física.                                                     | 1.º                  |
|                                                                               | Anatomía y Embriología.                                     | 1.º                  |
|                                                                               | Patología General.                                          | 3.º                  |
|                                                                               | Patología Quirúrgica I.                                     | 4.º MS               |
|                                                                               | Patología Quirúrgica II.                                    | 5.º MS               |
|                                                                               | Prácticas y Estancias Tuteladas.                            | 4.º y 5.º todas      |
|                                                                               | Anatomía y Embriología.                                     | 1.º                  |
| Reproducción y trastornos de la reproducción.                                 | Fisiología.                                                 | 2.º                  |
|                                                                               | Patología General.                                          | 3.º                  |
|                                                                               | Reproducción y Obstetricia.                                 | 5.º MS y PAE         |
|                                                                               | Patología Quirúrgica I.                                     | 4.º MS               |
|                                                                               | Patología Quirúrgica II.                                    | 5.º MS               |
|                                                                               | Producción Animal.                                          | 5.º BSTA             |
|                                                                               | Producciones Animales.                                      | 5.º PAE              |
|                                                                               | Patología Infecciosa.                                       | 4.º y 5.º todas      |
|                                                                               | Prácticas y Estancias Tuteladas.                            | 4.º y 5.º todas      |
| Policía Sanitaria.                                                            | Microbiología, Virología e Inmunología.                     | 2.º                  |
|                                                                               | Parasitología.                                              | 3.º                  |
|                                                                               | Patología General.                                          | 3.º                  |
|                                                                               | Enfermedades Parasitarias.                                  | 4.º todas            |
|                                                                               | Patología Infecciosa.                                       | 4.º y 5.º todas      |
|                                                                               | Higiene e Inspección de Alimentos.                          | 5.º todas            |
|                                                                               | Prácticas y Estancias Tuteladas.                            | 4.º y 5.º todas      |
|                                                                               | Farmacología General.                                       | 3.º                  |
| Medicina Legal y Legislación Veterinaria.                                     | Farmacología Especial, Toxicología y Veterinaria Legal.     | 4.º MS               |
|                                                                               | Higiene e Inspección de Alimentos.                          | 5.º todas            |
|                                                                               | Prácticas y Estancias Tuteladas.                            | 4.º y 5.º todas      |
|                                                                               | Patología General.                                          | 3.º                  |
| Terapéutica.                                                                  | Farmacología General.                                       | 3.º                  |
|                                                                               | Farmacología Especial, Toxicología y Veterinaria Legal.     | 4.º MS               |
|                                                                               | Prácticas y Estancias Tuteladas.                            | 4.º y 5.º todas      |



| Materias relacionadas en el Real Decreto 331/1989                                                        | Asignaturas correspondientes del plan de estudios 1973-1976 | Curso y especialidad |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|----------------------|
| Propedéutica.                                                                                            | Propedéutica y Biopatología Clínica.                        | 4.º MS               |
| Producción Animal.                                                                                       | Patología General.                                          | 3.º                  |
|                                                                                                          | Prácticas y Estancias Tuteladas.                            | 4.º y 5.º todas      |
|                                                                                                          | Genética General.                                           | 3.º                  |
|                                                                                                          | Agricultura.                                                | 3.º                  |
|                                                                                                          | Etnología e Identificación.                                 | 3.º                  |
|                                                                                                          | Nutrición y Alimentación.                                   | 4.º PAE              |
|                                                                                                          | Genética especial.                                          | 4.º PAE              |
|                                                                                                          | Producción Animal.                                          | 5.º BSTA             |
|                                                                                                          | Producciones Animales.                                      | 5.º PAE              |
|                                                                                                          | Prácticas y Estancias Tuteladas.                            | 4.º y 5.º todas      |
| Nutrición.                                                                                               | Fisiología.                                                 | 2.º                  |
|                                                                                                          | Agricultura.                                                | 3.º                  |
|                                                                                                          | Nutrición y Alimentación.                                   | 4.º PAE              |
|                                                                                                          | Producción Animal.                                          | 5.º BSTA             |
|                                                                                                          | Producciones Animales.                                      | 5.º PAE              |
| Economía Rural.                                                                                          | Prácticas y Estancias Tuteladas.                            | 4.º y 5.º todas      |
|                                                                                                          | Matemáticas.                                                | 1.º                  |
|                                                                                                          | Biometría y Estadística.                                    | 2.º                  |
|                                                                                                          | Agricultura.                                                | 3.º                  |
|                                                                                                          | Practicultura y Conservación de Forrajes.                   | 4.º PAE              |
|                                                                                                          | Producción Animal.                                          | 5.º BSTA             |
|                                                                                                          | Producciones animales.                                      | 5.º PAE              |
|                                                                                                          | Economía Agraria.                                           | 5.º PAE              |
|                                                                                                          | Prácticas y Estancias Tuteladas.                            | 4.º y 5.º todas      |
|                                                                                                          | Fisiología.                                                 | 2.º                  |
| Crianza y Salud de los Animales.                                                                         | Genética General.                                           | 3.º                  |
|                                                                                                          | Etnología e Identificación.                                 | 3.º                  |
|                                                                                                          | Genética Especial.                                          | 4.º PAE              |
|                                                                                                          | Nutrición y Alimentación.                                   | 4.º PAE              |
|                                                                                                          | Producción Animal.                                          | 5.º BSTA             |
|                                                                                                          | Producciones Animales.                                      | 5.º PAE              |
|                                                                                                          | Prácticas y Estancias Tuteladas.                            | 4.º y 5.º todas      |
|                                                                                                          | Higiene e Inspección de los Alimentos.                      | 5.º todas            |
|                                                                                                          | Producción Animal.                                          | 5.º BSTA             |
|                                                                                                          | Producciones Animales.                                      | 5.º PAE              |
| Higiene Veterinaria.                                                                                     | Prácticas y Estancias Tuteladas.                            | 4.º y 5.º todas      |
|                                                                                                          | Higiene e Inspección de los Alimentos.                      | 5.º todas            |
|                                                                                                          | Producción Animal.                                          | 5.º BSTA             |
|                                                                                                          | Producciones Animales.                                      | 5.º PAE              |
|                                                                                                          | Prácticas y Estancias Tuteladas.                            | 4.º y 5.º todas      |
| Higiene y Tecnologías Alimentarias.                                                                      | Higiene e Inspección de los Alimentos.                      | 5.º todas            |
|                                                                                                          | Tecnología de los Alimentos.                                | 4.º BSTA             |
|                                                                                                          | Ciencia y Tecnología de la Carne.                           | 5.º BSTA             |
|                                                                                                          | Tecnología del Pescado.                                     | 4.º y 5.º todas      |
|                                                                                                          | Prácticas y Estancias Tuteladas.                            | 4.º y 5.º todas      |
| Prácticas (incluidas las prácticas en mataderos y lugares de tratamiento de los productos alimenticios). | Prácticas y Estancias Tuteladas.                            | 3.º, 4.º y 5.º todas |

MS = Medicina y Sanidad.

PAE = Producción Animal y Economía.

BSTA = Bromatología, Sanidad y Tecnología de los Alimentos.

**22663** RESOLUCION de 19 de septiembre de 1994, de la Universidad del País Vasco, por la que se hace publica la normativa reguladora de las pruebas de acceso a la Universidad para mayores de veinticinco años.

La normativa reguladora de pruebas de acceso a la Universidad para mayores de veinticinco años vigente en la actualidad en la UPV/EHU fue aprobada por la Resolución de la Subdirección General de Ordenación Universitaria de 1 de julio de 1971 a propuesta de la Universidad de Bilbao.

Considerando la necesidad de adaptar el sistema de pruebas de acceso a la Universidad para mayores de veinticinco años a los profundos cambios que han afectado a la sociedad, la Junta de Gobierno de la UPV/EHU, reunida en sesión ordinaria de 9 de junio de 1994, procedió a aprobar

la nueva normativa reguladora de las pruebas de acceso a la Universidad para mayores de veinticinco años.

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 3.2 de la Orden de 26 de mayo de 1971 del Ministerio de Educación y Ciencia, la Dirección General de Enseñanza Superior, por Resolución de 1 de septiembre de 1994, ha resuelto la aprobación de la nueva normativa reguladora de las pruebas de acceso a la Universidad para mayores de veinticinco años.

Por todo ello, resuelvo:

Primero.—Hacer pública la normativa reguladora de las pruebas de acceso a la Universidad para mayores de veinticinco años, en los términos recogidos en el anexo.

Segundo.—La referida normativa entrará en vigor a partir de la fecha de la presente Resolución.

Leioa, 19 de septiembre de 1994.—El Rector, Juan José Goiriena de Gandarias.

#### ANEXO QUE SE CITA

#### Normativa reguladora de las pruebas de acceso a la Universidad para mayores de veinticinco años

Las Ordenes de 26 de mayo de 1971 («Boletín Oficial del Estado» de 7 de junio) y de 24 de febrero de 1981 («Boletín Oficial del Estado» de 7 de marzo) por las que se regula el acceso a los estudios universitarios de los mayores de veinticinco años, dispone que cada Universidad realizará anualmente una convocatoria y organizará las pruebas estableciendo sus contenidos concretos oyendo previamente al Instituto de Ciencias de la Educación (ICE).

La experiencia adquirida en la aplicación de las citadas Ordenes junto con la necesidad de adecuar los diferentes tipos de acceso a las nuevas titulaciones y con el único objetivo de que los candidatos puedan seguir con éxito los estudios universitarios elegidos, hace que el sistema de pruebas a emplear para enjuiciar la madurez e idoneidad de los candidatos deba basarse, además del currículum vitae de los mismos, en dos pruebas encaminadas a determinar la posesión de la cultura básica, que pueda alcanzarse normalmente a través de los medios de comunicación colectiva y difusión del libro junto con la capacidad de razonamiento.

Por todo ello, la Junta de Gobierno, a propuesta de la Comisión de Ordenación Académica, en su sesión de 2 de junio de 1994, acuerda:

Aprobar el plan de pruebas para el acceso de mayores de veinticinco años a la Universidad, en los siguientes términos:

El juicio sobre la madurez y capacidad de los candidatos para realizar estudios universitarios por la vía de acceso de mayores de veinticinco años, sin titulación académica exigida para ello, se hará sobre la base del currículum vitae del candidato junto con dos pruebas denominadas: Prueba común y prueba específica.

1. Currículum vitae del candidato: Para la valoración del currículum se tendrán en cuenta los siguientes criterios:

- Nivel previo de estudios académicos.
- Preparación teórico-profesional.
- Continuidad entre la experiencia laboral y los estudios a los que se aspira.

2. Prueba Común.—Tendrá como objetivo apreciar la madurez y la formación general del aspirante y evaluar destrezas académicas básicas, capacidades potenciales así como la comprensión de conceptos, el uso del lenguaje, la capacidad de traducir, relacionar y sintetizar. Esta prueba comprenderá los siguientes ejercicios:

Primer ejercicio: Prueba de razonamiento general basado en un cuestionario de preguntas de carácter objetivo, básico y elemental que serán construidas con formato de elección múltiple. El alumno deberá resolver el cuestionario propuesto en un tiempo máximo de cuarenta y cinco minutos. De este ejercicio podrá encargarse el Instituto de Ciencias de la Educación (ICE).

Segundo ejercicio: (Idioma moderno), traducción sin diccionario de un texto de actualidad social, cultural o artística de aproximadamente 250 palabras de lenguaje común en un idioma moderno a elegir por el candidato de entre: Inglés, alemán o francés. La duración máxima de este ejercicio será de una hora.

Tercer ejercicio: (Comentario de texto), sobre la base de un texto periodístico, literario o científico, el candidato deberá contestar diversas preguntas relacionadas con el mismo, resumir su contenido y redactar un



1602

**RESOLUCION de 4 de octubre de 1994, de la Universidad de Zaragoza, por la que se hacen públicos los planes de estudios conducentes a la obtención del título de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, en la Facultad de Veterinaria.**

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 29 de la Ley Orgánica 1/1983, de 25 de agosto, de Reforma Universitaria, y el artículo 10.2 del Real Decreto 1497/1987, de 27 de noviembre, por el que se establecen las directrices generales comunes de los planes de estudio de los títulos universitarios de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional,

Este Rectorado ha resuelto publicar el plan de estudios correspondiente al título oficial de Ciencia y Tecnología de los Alimentos a impartir en la Facultad de Veterinaria, que fueron aprobados el 22 de junio de 1994 por la Junta de Gobierno de la Universidad de Zaragoza y homologado por el Consejo de Universidades, por acuerdo de su Comisión Académica de 27 de julio de 1994.

Zaragoza, 4 de octubre de 1994.—El Rector, Juan José Badiola Díez.

#### ANEXO

El Real Decreto 1463/1990, de 26 de octubre, estableció el título universitario oficial de sólo segundo ciclo de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, así como las Directrices generales propias de los planes de estudio conducentes a ese título. El Real Decreto 1286/1993, de 30 de julio, autorizó la implantación en la Universidad de Zaragoza del título de Ciencia y Tecnología de los Alimentos a impartir en la Facultad de Veterinaria. A partir de ese momento se nombró una comisión para la elaboración del plan de estudios en la que estaban representados todos los posibles departamentos de la Universidad afectados por la nueva titulación.

Los Estatutos de la Universidad de Zaragoza dedican el capítulo I, del título «Docencia e Investigación», a los planes de estudio y en su artículo 102, se especifica que todo plan de estudios deberá ir precedido de un análisis razonado de los objetivos de formación y aprendizaje que se pretenden alcanzar con el plan de estudios que se articulará posteriormente.

Elaborar unos objetivos para la titulación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos exige partir de unas funciones, actividades y tareas concretas, relacionadas con los alimentos destinados al consumo humano e industrias alimentarias, tanto al servicio de la empresa y de la Administración Pública como del ejercicio libre de la profesión, y que un titulado de estas características ha de desarrollar.

Como consecuencia de estas premisas, el Licenciado en Ciencias y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Zaragoza debe tener unos conocimientos (saber hacer), habilidades (capacidad de hacer) y unas aptitudes (disponibilidad de hacer), que se expresan en lo siguiente:

##### A) En la industria alimentaria:

1. Dirigir y llevar a cabo el análisis físico, químico, bioquímico, microbiológico, estructural y sensorial de los alimentos acabados, de las materias primas utilizadas y de los envases y materiales de recubrimiento en que los productos se presentan al consumidor. En consecuencia, deberá ser capaz de organizar y dirigir el control de calidad en todo tipo de industria alimentaria.

2. Asesorar sobre las materias primas y procesos tecnológicos más apropiados para conseguir que el producto acabado que se pretenda fabricar conserve en su más alto grado, o mejore, el valor nutritivo potencial de los ingredientes utilizados, no ofrezca riesgos sanitarios, atraiga por sus propiedades organolépticas al consumidor y tenga un coste económico mínimo.

3. Diseñar y proyectar plantas de elaboración y conservación de alimentos, así como sistemas de distribución y servicio de los mismos (catering).

4. Desempeñar las funciones propias de la dirección de producción en todo tipo de industria dedicada a la conservación, fabricación y distribución de alimentos.

5. Asesorar sobre la organización de campañas publicitarias destacando los aspectos más positivos del perfil de calidad de los productos elaborados.

6. Dirigir y llevar a cabo tareas de investigación y desarrollo encaminados a la mejora de la calidad de los productos y de la eficacia de los procesos así como al desarrollo de nuevos productos y procesos.

7. Formular dietas sanitarias y nutritivamente apropiadas para su distribución en comedores comunitarios.

##### B) Al servicio de las Administraciones Públicas deberá ser capaz de:

1. Desarrollar todo tipo de tareas relacionadas con la disciplina del mercado alimentario, tales como análisis físico, químico, microbiológico, estructural y sensorial de productos acabados.

2. Desempeñar actividades de investigación y desarrollo encaminadas a una mejora de la calidad de materias primas, productos acabados y procesos, al desarrollo de nuevos productos y procesos o a un incremento de nuestros conocimientos sobre la composición de los alimentos, las transformaciones sufridas por los mismos en los procesos madurativos y en los tratamientos industriales y culinarios, así como en el ámbito de la nutrición y en el de las relaciones entre alimentación y salud pública.

3. Organizar y participar en campañas de formación e información en materias relacionadas con la nutrición y alimentación humanas, con la higiene y toxicología alimentarias, con las características nutritivas y sanitarias de los alimentos, con las técnicas de procesado industrial y culinario de los alimentos y con las consecuencias derivadas del uso de las distintas técnicas de procesado.

4. Asesorar sobre el desarrollo legislativo en cuantas materias estén relacionadas con la elaboración, conservación, distribución, publicidad, venta y consumo de los alimentos.

5. Realizar estudios epidemiológicos sobre alimentación y nutrición en poblaciones humanas.

6. Impartir enseñanzas, a todos los niveles que la legislación vigente adscribe a los licenciados universitarios, en materias que estén relacionadas con los alimentos y la nutrición humana.

##### C) En el ejercicio privado deberá ser capaz de:

1. De desarrollar tareas de consultoría sobre todo tipo de materias relacionadas con la naturaleza de los alimentos y su elaboración, conservación, distribución, publicidad y venta.

2. Asesorar a las organizaciones de consumidores sobre cuantas cuestiones de su interés estén relacionadas con los alimentos.

3. Establecer y dirigir laboratorios dedicados al análisis y control físico, químico, microbiológico, toxicológico, estructural y organoléptico de los alimentos.

En virtud de estos objetivos, se articula el siguiente plan de estudios:



| MATERIAS TRONCALES |       |                                              |                                                                   |                  |           |           |                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                        |
|--------------------|-------|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|------------------|-----------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CICLO              | CURSO | DENOMINACIÓN                                 | ASIGNATURAS EN LAS QUE LA UNIVERSIDAD ORGANIZA LA MATERIA TRONCAL | CRÉDITOS ANUALES |           |           | BREVE DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO                                                                                                                                                                                                                                              | VINCULACIÓN A ÁREAS DE CONOCIMIENTO                                                                                                                    |
|                    |       |                                              |                                                                   | Totales          | Teóricos  | Prácticos |                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                        |
| 2                  | 1     | Bromatología                                 | Bromatología                                                      | 6,5              | 4,5       | 2         | Productos alimenticios. Composición, propiedades y valor nutritivo. Control de calidad de los alimentos.                                                                                                                                                                     | - Nutrición y Bromatología.<br>- Tecnología de los Alimentos.                                                                                          |
| 2                  | 1     | Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria | Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria                      | 5T+0,5A          | 4T+0,5A   | 1         | Economía y administración de empresas. Comercialización de alimentos. Producción y consumo de alimentos.                                                                                                                                                                     | - Economía Aplicada<br>- Economía, Sociología y Política Agraria.<br>- Comercialización e Investigación de Mercados<br>- Organización de Empresas.     |
| 2                  | 1     | Higiene de los Alimentos                     | Microbiología de los Alimentos                                    | 6,5T+1,5A        | 4,5T+1,5A | 2         | Deterioro microbiológico y parasitológico de alimentos. Microorganismos y parásitos patógenos de los alimentos.                                                                                                                                                              | Nutrición y Bromatología.<br>Microbiología. Parasitología.<br>Toxicología y Legislación Sanitaria.                                                     |
| 2                  | 1     | Normalización y Legislación Alimentarias     | Normalización y Legislación Alimentarias                          | 4                | 3         | 1         | Normalización en Bromatología. Derecho Alimentario. Principios y Aplicaciones. Deontología.                                                                                                                                                                                  | - Nutrición y Bromatología<br>- Toxicología y Legislación Sanitaria<br>- Derecho Administrativo<br>- Tecnología de los Alimentos                       |
| 2                  | 1     | Producción de Materias Primas                | Producción de Materias Primas                                     | 4T+0,5A          | 4T+0,5A   | -         | Fundamentos de los sistemas de producción de alimentos de origen vegetal y animal.                                                                                                                                                                                           | - Edafología y Química Agrícola<br>- Producción Animal<br>- Producción Vegetal                                                                         |
| 2                  | 1     | Química y Bioquímica de los Alimentos        | Bioquímica de los Alimentos                                       | 7T+1A            | 5T+1A     | 2         | Componentes de los alimentos. Modificaciones químicas de los alimentos durante el tratamiento y almacenamiento. Aditivos alimentarios.                                                                                                                                       | - Tecnología de los Alimentos<br>- Nutrición y Bromatología<br>- Bioquímica y Biología Molecular<br>- Edafología y Química Agrícola.                   |
| 2                  | 1     | Tecnología Alimentaria                       | Operaciones Básicas de la Industria Alimentaria                   | 8T+1A            | 6         | 2T+1A     | Transferencia de materia, energía y cantidad de movimiento; ecuaciones de velocidad. Balances de materia y energía y diagramas de flujo de las operaciones habituales en la industria alimentaria.                                                                           | - Ingeniería Química<br>- Tecnología de los Alimentos<br>- Nutrición y Bromatología.                                                                   |
| 2                  | 1     | Tecnología Alimentaria                       | Tecnología de los Alimentos                                       | 11               | 6         | 5         | Elaboración, conservación, envasado, almacenamiento y transporte de alimentos. Fundamentos de proyectos. Tecnología culinaria.                                                                                                                                               | - Tecnología de los Alimentos<br>- Nutrición y Bromatología<br>- Ingeniería Química                                                                    |
| 2                  | 2     | Alimentación y Cultura                       | Alimentación y Cultura                                            | 4T+0,5A          | 4T+0,5A   | -         | La alimentación en la cultura humana. Psicología y sociología del comportamiento alimentario. Técnicas de comunicación.                                                                                                                                                      | - Antropología Social<br>- Comunicación Audiovisual y Publicidad<br>- Nutrición y Bromatología<br>- Psicología Básica<br>- Tecnología de los Alimentos |
| 2                  | 2     | Bromatología                                 | Análisis de los Alimentos                                         | 7,5              | 4,5       | 3         | Análisis de los alimentos. Medida de propiedades físicas y sensoriales y determinación de macro- y micronutrientes, sustancias tóxicas, indicadores, etc. en los alimentos.                                                                                                  | - Tecnología de los Alimentos<br>- Nutrición y Bromatología                                                                                            |
| 2                  | 2     | Dietética y Nutrición                        | Nutrición y Dietética                                             | 12               | 9         | 3         | Nutrientes. Nutrición humana. Alimentación individual en distintas etapas de la vida. Alimentación de colectividades. La alimentación como factor preventivo de múltiples patologías. Estudio del estado nutricional de individuos y colectividades. Encuestas alimentarias. | - Nutrición y Bromatología                                                                                                                             |
| 2                  | 2     | Higiene de los Alimentos                     | Higiene de los Alimentos                                          | 6,5              | 4,5       | 2         | Higiene de personal, productos y procesos. Toxicología básica y experimental. Contaminación microbiana y parasitaria. Contaminación abiótica de alimentos. Intoxicaciones de origen alimentario. Plaguicidas.                                                                | - Nutrición y Bromatología<br>- Toxicología y Legislación Sanitaria<br>- Microbiología<br>- Parasitología                                              |



| MATERIAS TRONCALES |       |               |                                                                   |                  |          |           |                                       |
|--------------------|-------|---------------|-------------------------------------------------------------------|------------------|----------|-----------|---------------------------------------|
| CICLO              | CURSO | DENOMINACIÓN  | ASIGNATURAS EN LAS QUE LA UNIVERSIDAD ORGANIZA LA MATERIA TRONCAL | CRÉDITOS ANUALES |          |           | VINCULACIÓN A ÁREAS DE CONOCIMIENTO   |
|                    |       |               |                                                                   | Totales          | Teóricos | Prácticos |                                       |
| 2                  | 2     | Salud Pública | Salud Pública y Alimentación                                      | 3T+1A            | 2T+1A    | 1         | - Medicina Preventiva y Salud Pública |

| MATERIAS OBLIGATORIAS |       |                                     |                  |          |           |                                                                                  |
|-----------------------|-------|-------------------------------------|------------------|----------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------|
| CICLO                 | CURSO | DENOMINACIÓN                        | CRÉDITOS ANUALES |          |           | VINCULACIÓN A ÁREAS DE CONOCIMIENTO                                              |
|                       |       |                                     | Totales          | Teóricos | Prácticos |                                                                                  |
| 2                     | 1     | Técnicas Instrumentales de Análisis | 6,5              | 4,5      | 2         | - Química Analítica                                                              |
| 2                     | 2     | Prácticas Tuteladas                 | 5                |          | 5         | Todas aquellas a las que sean adscritas las asignaturas de este Plan de Estudios |

| MATERIAS OPTATIVAS                                                  |          |          |           |                                                                                                                                                                                                                                                                             | Créditos totales optativas <input type="text" value="30"/>                                                               |       |
|---------------------------------------------------------------------|----------|----------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
|                                                                     |          |          |           |                                                                                                                                                                                                                                                                             | por ciclo <input type="text" value="30"/>                                                                                | curso |
| DENOMINACIÓN                                                        | CRÉDITOS |          |           | BREVE DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO                                                                                                                                                                                                                                             | VINCULACIÓN A ÁREAS DE CONOCIMIENTO                                                                                      |       |
|                                                                     | Totales  | Teóricos | Prácticos |                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                          |       |
| Automatización y Técnicas Especiales de Análisis                    | 7,5      | 4,5      | 3         | Análisis automático. Robotización. Quimiometría. Laboratorios y redes de control integrados.                                                                                                                                                                                | - Química Analítica                                                                                                      |       |
| Biología de los Alimentos                                           | 15       | 9        | 6         | Importancia e impacto de la biología en la industria alimentaria. Funciones microbianas de interés. Reactores biotecnológicos. Bases de utilización de enzimas solubles e inmovilizados en procesos industriales. Obtención biotecnológica de componentes de los alimentos. | - Tecnología de los Alimentos<br>- Bioquímica y Biología Molecular<br>- Nutrición y Bromatología<br>- Ingeniería Química |       |
| Ciencia y Tecnología de la Carne                                    | 15       | 9        | 6         | Composición, características, propiedades, obtención, procesamiento y conservación de la carne. Elaboración, propiedades y defectos de los productos cárnicos.                                                                                                              | - Tecnología de los Alimentos                                                                                            |       |
| Ciencia y Tecnología de la Leche                                    | 15       | 9        | 6         | Componentes y propiedades de la leche. Obtención, procesamiento y conservación de la misma. Características, propiedades, sistemas de elaboración y alteraciones y defectos de los productos lácteos.                                                                       | - Tecnología de los Alimentos                                                                                            |       |
| Dirección de Empresas                                               | 7,5      | 4,5      | 3         | Concepto y tipología de empresas. La empresa y el entorno económico. Áreas funcionales de la empresa. Estrategia de empresa y áreas de negocio.                                                                                                                             | - Organización de Empresas<br>- Economía, Sociología y Política Agrarias                                                 |       |
| Diseños de Nuevos Productos y Gestión Integral de la Calidad        | 7,5      | 4,5      | 3         | Ciclo del producto. Técnicas de gestión del desarrollo. Propiedad industrial. Sistemas de aseguramiento de la calidad. Evaluación de la calidad. Técnicas de gestión de la calidad.                                                                                         | - Proyectos de Ingeniería<br>- Ingeniería de los Procesos de Fabricación                                                 |       |
| Elaboración de Proyectos para la Industria Alimentaria              | 7,5      | 4,5      | 3         | Estudios previos, técnicos y económicos de un proyecto. Análisis y evaluación de proyectos agroalimentarios.                                                                                                                                                                | - Proyectos de Ingeniería<br>- Ingeniería Química                                                                        |       |
| Enología                                                            | 15       | 9        | 6         | Enología. Tecnología del vino. Operaciones, procesos o instalaciones de vinificación.                                                                                                                                                                                       | - Tecnología de los Alimentos<br>- Química Analítica                                                                     |       |
| Equipos e instalaciones Industriales de las Industrias Alimentarias | 7,5      | 4,5      | 3         | Equipos e instalaciones de producción y automatización de procesos. Instalación y manipulación de productos. Servicios auxiliares.                                                                                                                                          | - Ingeniería de los Procesos de Fabricación                                                                              |       |
| Tecnología de Productos vegetales                                   | 15       | 9        | 6         | Tecnología de frutas y hortalizas; conservación y procesamiento; tecnología de zumos, salsas, sopas y purés. Tecnología de cereales y derivados. Tecnología de frutos y semillas oleaginosas.                                                                               | - Tecnología de los Alimentos                                                                                            |       |



**I. ESTRUCTURA GENERAL Y ORGANIZACION DEL PLAN DE ESTUDIOS**

TÍTULO OFICIAL DE:

**LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS**

ENSEÑANZAS DE SEGUNDO CICLO

CENTRO UNIVERSITARIO RESPONSABLE DE LA ORGANIZACION DEL PLAN DE ESTUDIOS:

**FACULTAD DE VETERINARIA**

CARGA LECTIVA TOTAL:

**147,5 CRÉDITOS****DISTRIBUCIÓN DE LA CARGA LECTIVA GLOBAL POR AÑO ACADÉMICO**

| Año Académico | Total | Teóricos | Prácticos |
|---------------|-------|----------|-----------|
| 1             | 73    | 45       | 28        |
| 2             | 74,4  | 45       | 29,5      |

**DISTRIBUCIÓN DE LOS CRÉDITOS**

| Ciclo    | Curso | Materias Troncales | Materias Obligatorias | Materias Optativas | Créditos Libre Config. | Trabajo Fin de Carrera | Totales |
|----------|-------|--------------------|-----------------------|--------------------|------------------------|------------------------|---------|
| II Ciclo | 1     | 56,5               | 6,5                   | -                  | 10                     |                        | 73      |
|          | 2     | 34,5               | 5                     | 30                 | 5                      |                        | 74,5    |

Se otorgan, por equivalencia, 5 créditos materias obligatorias (1 crédito: 20 horas de trabajo).a:

- Prácticas en empresas o instituciones oficiales
- Trabajos prácticos en planta piloto académicamente dirigidos
- Trabajos de naturaleza similar a los anteriores, en el marco de convenios internacionales suscritos por la Universidad

Años académicos en que se estructura el plan, por ciclos:

Segundo ciclo 2 años

**II. ORGANIZACION DEL PLAN DE ESTUDIOS**

Para acceder a la Licenciatura de 2º ciclo será necesario reunir todos los requisitos indicados en el R.D. 1463/1990 de 26 de Octubre, por el que se establece el título de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y las directrices generales propias de los planes de estudios conducentes a la obtención de aquél, así como lo establecido en la Orden de 11 de Septiembre de 1991 por la que se determinan las titulaciones y los estudios de 1º ciclo y los complementos de formación para el acceso a las enseñanzas de esta titulación.

El periodo de escolaridad mínimo es de dos años.

Se establece la conveniencia de que las asignaturas optativas sean cursadas en el segundo ciclo



## UNIVERSIDADES

**18773** RESOLUCION de 17 de julio de 1995, de la Universidad de León, por la que se corrige error en la de 10 de marzo de 1994, que publica el plan de estudios del título de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Advertido error en el texto de la mencionada Resolución, inserta en el «Boletín Oficial del Estado» número 75, de fecha 29 de marzo de 1994, se transcribe a continuación la oportuna rectificación:

Página 10009, Régimen de acceso, donde dice: «Orden Ministerial de 11 de diciembre de 1991 (Boletín Oficial del Estado» número 231, de 26 de diciembre de 1991)», debe decir: «Orden Ministerial de 11 de septiembre de 1991 (Boletín Oficial del Estado» número 231, de 26 de septiembre de 1991)».

León, 17 de julio de 1995.—El Rector, Julio César Santoyo Mediavilla.

**18774** RESOLUCION de 12 de julio de 1995, de la Universidad de Santiago de Compostela, por la que se corrigen errores de la de 20 de julio de 1994, por la que se publica el plan de estudios de Licenciado en Filología Hispánica (Lugo).

Publicado el plan de estudios conducente a la obtención del título de Licenciado en Filología Hispánica (Lugo) en el «Boletín Oficial del Estado» de 18 de agosto de 1994, he resuelto ordenar la publicación de las correspondientes correcciones:

En la página 26412, la asignatura troncal «Lengua Española»; dice: «dos créditos prácticos/clínicos», debe decir: «cuatro créditos teóricos y cuatro créditos prácticos/clínicos, total ocho créditos».

Se incluye dentro de las asignaturas optativas que se ofertan en segundo ciclo, la asignatura «Retórica Literaria», seis créditos totales, cuatro teóricos y dos prácticos/clínicos. En breve descripción del contenido, debe decir: «Panorámica histórico-disciplinar de la retórica desde la perspectiva de la literatura». Vinculada al área de «Teoría de la Literatura».

Se ofertan en primer y segundo ciclo las siguientes materias optativas: «Comentario Literario de Textos Hispánicos», «Comentario Lingüístico de Textos Hispánicos», «Lingüística II», «Introducción a la Literatura Comparada», «Latín Vulgar», «Filosofía de la Ciencia», «Historia de España», «Segunda Lengua II», «Literatura de la Segunda Lengua II», «Literatura Española», «Metodología de la Investigación en la Literatura Española», «Español para Extranjeros», «Narratología», «Historia de la Teoría Literaria», «Teoría y Estructura de los Géneros Literarios», «Historia de la Lingüística», «Literatura Románica Medieval», «Sociolingüística», «Tipología Lingüística», «Pragmática», «Tercera Lengua», «Literatura de la Tercera Lengua», «Lengua Gallega» y «Lengua Española I».

Santiago de Compostela, 12 de julio de 1995.—El Rector, Francisco Darío Villanueva Prieto.

**18775** RESOLUCION de 12 de julio de 1995, de la Universidad de Santiago de Compostela, por la que se corrigen errores de la de 3 de diciembre de 1993, por la que se publica el plan de estudios de Licenciado en Geografía.

Publicado el plan de estudios conducente a la obtención del título de Licenciado en Geografía en el «Boletín Oficial del Estado» de 23 de diciembre de 1993, he resuelto ordenar la publicación de las correspondientes correcciones:

En la página 36788, las asignaturas «Geomorfología y sus Aplicaciones» y «Climatología y sus Aplicaciones»; en donde dice: «cuarto curso», debe decir: «tercer curso».

La asignatura «Cartografía II» se imparte en segundo curso.

En la página 36789, las asignaturas «Geografía Urbana y sus Aplicaciones» y «Geografía Rural y sus Aplicaciones»; en donde dice: «cuarto curso», debe decir: «tercer curso».

La asignatura «Teoría y Métodos de la Geografía II» se imparte en cuarto curso.

La asignatura «Ordenación del Espacio»; dice: «segundo curso», debe decir: «cuarto curso».

La asignatura «Teoría y Métodos de la Geografía I»; dice: «primer curso», debe decir: «tercer curso».

En la página 36791, la asignatura «Biogeografía y sus Aplicaciones»; dice: «primer curso», debe decir: «tercer curso».

La asignatura «Geografía de la Población y sus Aplicaciones»; dice: «primer curso», debe decir: «tercer curso».

La asignatura «Fundamentos de Ordenación Territorial»; dice: «segundo curso», debe decir: «cuarto curso».

La asignatura «Geografía Regional del Mundo»; dice: «primer curso», debe decir: «tercer curso».

La asignatura «Trabajo Fin de Carrera»; dice: «segundo curso», debe decir: «cuarto curso».

El descriptor que corresponde a la asignatura «Biogeografía y sus Aplicaciones», debe decir: «Estudio de las distribuciones de los elementos bióticos del paisaje y los factores que los determinan».

Se excluyen del primer ciclo y se incluyen en el segundo ciclo las siguientes materias optativas: «Geografía de Iberoamérica», «Geografía Política», «Geografía del Turismo y del Ocio», «Geografía del Transporte y Comercio», «Ordenación del Espacio Rural» y «Geografía de los Recursos Marinos».

En la página 36793, donde dice: «42 créditos a cursar en segundo ciclo», debe decir: «54 créditos».

Santiago de Compostela, 12 de julio de 1995.—El Rector, Francisco Darío Villanueva Prieto.

**18776** RESOLUCION de 11 de julio de 1995, de la Universidad de Zaragoza, por la que acuerda publicar el presupuesto de esta Universidad para 1995.

Aprobado el presupuesto de la Universidad de Zaragoza para el año 1995, por Acuerdo del Consejo Social en la sesión celebrada el día 15 de junio, de conformidad con lo establecido en el artículo 43, c) del Estatuto, aprobado por Real Decreto 1271/1985, de 29 de mayo (Boletín Oficial del Estado» de 29 de julio), el Rector ha resuelto ordenar su publicación, dando cumplimiento a lo establecido en el artículo 54.2 de la Ley Orgánica 11/1983, de 25 de agosto (Boletín Oficial del Estado» de 1 de septiembre), de Reforma Universitaria.

Zaragoza, 11 de julio de 1995.—El Rector, Juan José Badiola Díez.



## UNIVERSIDADES

8877

*RESOLUCION de 21 de marzo de 1996, de la Universidad Complutense de Madrid, por la que se corrigen errores de la de 21 de noviembre de 1995 que publica el plan de estudios para la obtención del título oficial de Licenciado en Química.*

Advertidos errores en la Resolución de 21 de noviembre de 1995, de la Universidad Complutense de Madrid, por la que se publica el plan de estudios para la obtención del título oficial de Licenciado en Química, en el suplemento del «Boletín Oficial del Estado» número 309, de 27 de diciembre de 1995, se transcriben las siguientes correcciones:

En la página 30, en la columna de asignaturas troncales, donde dice: «Técnicas Instrumentales II»; debe decir: «Introducción a las Técnicas Instrumentales II».

En la página 33, en la asignatura obligatoria de Introducción a la Ciencia de Materiales, debe incluirse el área de conocimiento de «Química Inorgánica».

Madrid, 21 de marzo de 1996.—El Rector, Rafael Puyol Antolín.

8878

*RESOLUCION de 20 de marzo de 1996, de la Universidad de Córdoba, por la que se ordena la publicación de la modificación del plan de estudios del título de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, que se impartirá conjuntamente por las Universidades de Granada y Córdoba.*

Homologada la modificación del plan de estudios del título de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, por acuerdo de la Comisión Académica del Consejo de Universidades del día 18 de octubre de 1995,

Este Rectorado ha resuelto:

Ordenar la publicación de dicho plan de estudios, conforme a lo establecido en el artículo 10.2 del Real Decreto 1497/1987, de 27 de noviembre («Boletín Oficial del Estado» de 14 de diciembre).

El plan de estudios a que se refiere la presente Resolución quedará estructurado conforme figura en el anexo de la misma.

Córdoba, 20 de marzo de 1996.—El Rector, Amador Jover Moyano.



| Plan de 1992                                                                                                                          | Créditos | Plan de 1995                                                  | Créditos | Plan de 1995                                   | Créditos |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------|----------|
| - Higiene Bromatológica                                                                                                               | 4,5      | - Higiene Bromatológica                                       | 4        | - Control y gestión de laboratorios analíticos | 3        |
| - Toxicología alimentaria                                                                                                             | 4        | - Toxicología alimentaria                                     | 4        | - Fisiología de los alimentos                  | 3        |
| - Normalización y legislación alimentaria                                                                                             | 4        | - Normalización y legislación alimentaria                     | 4        | - Fisiología de la nutrición                   | 3        |
| - Fundamentos de Producción Animal                                                                                                    | 27 + 1A  | - Fundamentos de Producción Animal                            | 3 (2+1A) | - Fisiología de la postrecolección             | 3        |
| - Fundamentos de Producción Vegetal                                                                                                   | 27 + 1A  | - Fundamentos de Producción Vegetal                           | 3 (2+1A) | - Introducción a la Enología                   | 3        |
| - Química de los alimentos                                                                                                            | 3,5      | - Química de los alimentos                                    | 3,5      | - Mercadotecnia                                | 3        |
| - Biología de los alimentos                                                                                                           | 3,5      | - Biología de los alimentos                                   | 3,5      | - Mejora genética                              | 3        |
| - Salud Pública                                                                                                                       | 3        | - Salud Pública                                               | 4 (3+1A) | - Técnicas estadísticas en control de calidad  | 3        |
| - Operaciones básicas en la industria alimentaria                                                                                     | 7        | - Operaciones básicas en la industria alimentaria             | 7        | - Tecnología de conservas vegetales            | 3        |
| - Tecnología de alimentos                                                                                                             | 8        | - Tecnología de alimentos                                     | 8        | - Tecnología de cereales                       | 3        |
| - Diseño de plantas industriales de procesado de alimentos                                                                            | 4        | - Diseño de plantas industriales de procesado de alimentos    | 4        |                                                |          |
| <b>3.2. MATERIAS OBLIGATORIAS</b>                                                                                                     |          |                                                               |          |                                                |          |
| - Microbiología industrial                                                                                                            | 3        | - Microbiología industrial                                    | 3        |                                                |          |
| - Prácticas tuteladas en industrias alimentarias                                                                                      | 5        | - Prácticas tuteladas en industrias alimentarias              | 5        |                                                |          |
| - Fermentaciones industriales                                                                                                         | 3        | - Fermentaciones industriales                                 | 3        |                                                |          |
| <b>3.3. MATERIAS OPTATIVAS</b>                                                                                                        |          |                                                               |          |                                                |          |
| - Tecnología de las bebidas alcohólicas y no alcohólicas                                                                              | 3        | - Tecnología de las bebidas                                   | 3        |                                                |          |
| - Lactología                                                                                                                          | 3        | - Lactología                                                  | 3        |                                                |          |
| - Ciencia y tecnología de la carne                                                                                                    | 3        | - Ciencia y tecnología de la carne                            | 3        |                                                |          |
| - Tecnología del pescado                                                                                                              | 3        | - Tecnología del pescado                                      | 3        |                                                |          |
| - Grasas y Aceites                                                                                                                    | 3        | - Grasas y Aceites                                            | 3        |                                                |          |
| - Tecnología del azúcar e industrias afines                                                                                           | 3        | - Tecnología del azúcar e industrias afines                   | 3        |                                                |          |
| - Tratamiento de aguas residuales de la industria alimentaria                                                                         | 3        | - Tratamiento de aguas residuales de la industria alimentaria | 3        |                                                |          |
| - Origen y utilización de subproductos                                                                                                | 3        | - Origen y utilización de subproductos                        | 3        |                                                |          |
| - Biotecnología alimentaria                                                                                                           | 3        | - Biotecnología alimentaria                                   | 3        |                                                |          |
| - Control analítico e instrumental en química alimentaria                                                                             | 4        | - Control analítico e instrumental en química alimentaria     | 3        |                                                |          |
| - Residuos de medicamentos en los alimentos                                                                                           | 3        | - Residuos de medicamentos en los alimentos                   | 3        |                                                |          |
| - Espectrometría infrarroja de resonancia magnética nuclear y de masas en la caracterización de compuestos orgánicos de los alimentos | 3        | - Espectrometría de masas y RMN en química de los alimentos   | 3        |                                                |          |
| - Aspectos clínicos de la nutrición humana                                                                                            | 3        | - Aspectos clínicos de la nutrición humana                    | 3        |                                                |          |
| - Biología molecular aplicada a la alimentación                                                                                       | 3        | - Biología molecular aplicada a la alimentación               | 3        |                                                |          |

A efectos de financiación de este Plan de Estudios por parte de la Junta de Andalucía, esta Universidad se compromete a ofertar, a comienzos de cada curso académico, una relación de materias optativas que no requiera incremento de profesorado ni exceda su oferta global los 180 créditos.



## 3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)

| 3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |          |          |                     | Créditos totales para optativas (1)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| DENOMINACION (2)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | CREDITOS |          |                     | - por ciclo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | - curso |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Totales  | Teóricos | Prácticos /clínicos |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |         |
| Salud y condiciones y estilos de vida                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 12.0     | 8.0      | 4.0                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |          |          |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |         |
| Salud pública y sanidad ambiental                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 12.0     | 8.0      | 4.0                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |          |          |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |         |
| Sociología de la alimentación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 6.0      | 4.0      | 2.0                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |          |          |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |         |
| BREVE DESCRIPCION DEL CONTENIDO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |          |          |                     | VINCLACION A AREAS DE CONOCIMIENTO (3)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |         |
| Salud y hábitos alimentarios. Control de alimentos. Epidemiología nutricional. Calidad de vida y sociología de la salud. Psicología ambiental. Intervención psicosocial. Educación sanitaria de la población.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |          |          |                     | NUTRICION Y BROMATOLOGIA<br>FISIOLOGIA<br>CIENCIAS MORFOLOGICAS<br>TOXICOLOGIA Y LEGISLACION SANITARIA<br>MEDICINA PREVENTIVA Y SALUD PUBLICA<br>MEDICINA<br>PEDIATRIA<br>Enfermería<br>PSICOLOGIA<br>PERSONALIDAD, EVALUACION Y TRATAMIENTO PSIC<br>PSICOLOGIA SOCIAL<br>SOCIOLOGIA<br>PSICOLOGIA EVOLUTIVA Y DE LA EDUCACION<br>GEOGRAFIA HUMANA<br>PSIQUIATRIA |         |
| Contaminación ambiental: agentes físicos, contaminantes químicos y biológicos. Medio ambiente y sanidad. Hidrología. Saneamiento y control ambiental. Riesgo sanitario de la contaminación e índice de calidad ambiental. Energía, ruidos y residuos: incidencia ambiental y sanitaria. Legislación y educación ambientales (y sanitarias). Evaluación de impacto ambiental. Riesgo de las radiaciones y protección radiológica. Microbiología y parasitología ambientales. Toxicología y Patología ambientales, teratología. |          |          |                     | EDAFOLOGIA Y QUIMICA AGRICOLA<br>QUIMICA ANALITICA<br>TOXICOLOGIA Y LEGISLACION SANITARIA<br>RADIOLOGIA Y MEDICINA FISICA<br>MEDICINA PREVENTIVA Y SALUD PUBLICA<br>GENETICA<br>BIOLOGIA CELULAR<br>BIOQUIMICA Y BIOLOGIA MOLECULAR<br>CIENCIAS MORFOLOGICAS<br>MICROBIOLOGIA<br>Parasitología<br>ANATOMIA PATOLOGICA                                             |         |
| Aspectos antropológicos y sociales de la conducta y el consumo alimentario.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |          |          |                     | SOCIOLOGIA<br>ANTROPOLOGIA SOCIAL<br>PSICOLOGIA BASICA<br>COMUNICACION AUDIOVISUAL Y PUBLICIDAD<br>COMERCIALIZACION E INVESTIGACION DE MERCADO                                                                                                                                                                                                                    |         |



## ANEXO 2-A. Contenido del plan de estudios.

UNIVERSIDAD

CORDOBA Y GRANADA

## PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE

LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

## 1. MATERIAS TRONCALES

| Ciclo | Curso<br>(1) | Denominación<br>(2)                          | Asignatura/s en las que la Universidad en su caso, organiza/<br>diversifica la materia troncal (3) | Créditos anuales (4) |                                    | Breve descripción del<br>contenido                                                                                                                                                                                                                                   | Vinculación a áreas de<br>conocimiento (5)                                                                                                        |
|-------|--------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       |              |                                              |                                                                                                    | Totales              | Teóricos<br>Prácticos/<br>clínicos |                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                   |
| 2     | 1            | ALIMENTACION Y CULTURA                       | Alimentación y cultura                                                                             | 4                    | 4                                  | La alimentación en la cultura humana. Psicología y sociología del comportamiento alimentario. Técnicas de comunicación.                                                                                                                                              | - Antropología Social<br>- Comunicación audiovisual y publicidad<br>- Nutrición Bromatología<br>- Psicología básica<br>- Tecnología de alimentos  |
| 2     | 1            | BROMATOLOGIA                                 | Bromatología                                                                                       | 8                    | 5                                  | Productos alimenticios. Composición, propiedades y valor nutritivo.                                                                                                                                                                                                  | - Nutrición y Bromatología<br>- Tecnología de alimentos                                                                                           |
| 2     | 2            |                                              | Análisis y control de calidad de los alimentos                                                     | 6                    | 4                                  | Análisis y control de calidad de los alimentos.                                                                                                                                                                                                                      | - Nutrición y Bromatología<br>- Tecnología de alimentos                                                                                           |
| 2     | 2            | DIETETICA Y NUTRICION                        | Dietética y nutrición                                                                              | 12                   | 9                                  | Alimentación individual en distintas etapas de la vida. Alimentación de colectividades. Alimentación como factor preventivo de múltiples patologías. Nutrientes. Nutrición humana. Estudio del estado nutricional de individuos y comunidades. Recetas alimentarias. | - Nutrición y Bromatología                                                                                                                        |
| 2     | 2            | ECONOMIA Y GESTION DE LA EMPRESA ALIMENTARIA | Economía y gestión de la empresa                                                                   | 3                    | 2                                  | Economía y administración de empresas.                                                                                                                                                                                                                               | - Comercialización e Investigación de Mercados<br>- Organización de empresas<br>- Economía aplicada<br>- Economía, Sociología y Política agraria. |



## 1. MATERIAS TRONCALES

| Ciclo/ Curso<br>(1) | Denominación<br>(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<br>Prácticos/Clínicos |                                 |                                                                                                                                |
| 2                   | 2                   | Economía del sistema alimentario                                                                | 3(2+1A)              | 2                              | 1                               | Comercialización de alimentos. Producción y consumo de alimentos.                                                              |
| 2                   | 1                   | HIGIENE DE LOS ALIMENTOS                                                                        | 3(2+1A)              | 2                              | 1                               | Contaminación parasitaria y deterioro parasitológico de los alimentos. Parásitos patógenos.                                    |
| 2                   | 1                   | Microbiología Alimentaria                                                                       | 5(3+2A)              | 4                              | 1                               | Contaminación microbiana y deterioro microbiológico de los alimentos. Microorganismos patógenos.                               |
| 2                   | 1                   | Toxicología Alimentaria                                                                         | 4                    | 3                              | 1                               | Toxicología básica y experimental. Contaminación abiótica de los alimentos. Intoxicaciones de origen alimentario. Plaguicidas. |
| 2                   | 1                   | Higiene Bromatológica                                                                           | 4                    | 3                              | 1                               | Higiene de personal, productos y procesos.                                                                                     |
| 2                   | 2                   | NORMALIZACIÓN Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA                                                         | 4                    | 3                              | 1                               | Normalización en bromatología. Derecho alimentario. Principios y aplicaciones. Deontología.                                    |
| 2                   | 1                   | Fundamentos de Producción Animal                                                                | 3(2+1A)              | 2                              | 1                               | - Nutrición y Bromatología<br>- Tecnología de alimentos<br>- Toxicología y Legislación Sanitaria<br>- Derecho Administrativo   |
| 2                   | 1                   | Fundamentos de Producción Vegetal                                                               | 3(2+1A)              | 2                              | 1                               | - Edafología y Química Agrícola<br>- Producción Animal<br>- Producción Vegetal                                                 |



## ANEXO 2-B. Contenido del plan de estudios.

UNIVERSIDAD

CORDOBA Y GRANADA

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE

LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

## 2. MATERIAS OBLIGATORIAS DE UNIVERSIDAD (en su caso) (1)

| Ciclo | Curso<br>(2) | Denominación                                   | Créditos anuales |          |                        | Breve descripción del contenido                                                                                         | Vinculación a áreas de conocimiento (3)                                                   |
|-------|--------------|------------------------------------------------|------------------|----------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
|       |              |                                                | Totales          | Teóricos | Prácticos/<br>clínicos |                                                                                                                         |                                                                                           |
| 2     | 2            | Fermentaciones industriales                    | 3                | 2        | 1                      | Fermentaciones. Principales productos de interés industrial obtenidos mediante microorganismos.                         | - Microbiología                                                                           |
| 2     | 1            | Microbiología Industrial                       | 3                | 2        | 1                      | Microorganismos de interés industrial. Producción de metabolitos primarios y secundarios. Mejora y desarrollo de cepas. | - Microbiología                                                                           |
| 2     | 2            | Prácticas tuteladas en Industrial Alimentarias | 5                | 0        | 5                      | Visitas y/o estancias en industrias alimentarias.                                                                       | - Todas las que figuren vinculadas a las materias pertenecientes a este plan de estudios. |

## ANEXO 2-C. Contenido del plan de estudios.

UNIVERSIDAD

CORDOBA Y GRANADA

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE

LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

## 3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)

| DENOMINACIÓN (2)                                   | CREDITOS |          |                        | BREVE DESCRIPCION DEL CONTENIDO                                                                                                                           | VINCULACION A AREAS DE CONOCIMIENTO (3)         |
|----------------------------------------------------|----------|----------|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
|                                                    | Totales  | Teóricos | Prácticos/<br>clínicos |                                                                                                                                                           |                                                 |
| Aspectos clínicos de la nutrición humana (GR)      | 3        | 2        | 1                      | Salud y Nutrición Clínica. Valoración clínica del estado nutricional.                                                                                     | - Medicina<br>- Nutrición y Bromatología        |
| Biología Molecular aplicada a la alimentación (GR) | 3        | 2        | 1                      | Manipulaciones del DNA y expresión de genes en células procariontes y eucariotas. Manipulación celular. Uso de la biotecnología en industria alimentaria. | - Bioquímica y Biología Molecular<br>- Genética |

Créditos totales para optativas (1)

- por ciclo 21

21

- curso 1º: 6

2º: 15



## 3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)

| 3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)                             |          |                               | Créditos totales para optativas (1)                                                             |    |
|----------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|                                                                |          |                               | - por ciclo                                                                                     | 21 |
|                                                                |          |                               | - curso 1º:                                                                                     | 6  |
|                                                                |          |                               | 2º:                                                                                             | 15 |
| DENOMINACIÓN (2)                                               | CREDITOS |                               | VINCULACIÓN A ÁREAS DE CONOCIMIENTO (3)                                                         |    |
|                                                                | Totales  | Teóricos /Prácticos /clínicos |                                                                                                 |    |
| Biología Alimentaria (CO)                                      | 3        | 2 1                           | - Bioquímica y Biología Molecular                                                               |    |
| Ciencia y Tecnología de la carne (CO)                          | 3        | 2 1                           | - Tecnología de los Alimentos                                                                   |    |
| Control analítico e instrumental en química alimentaria (CO)   | 3        | 2 1                           | - Química Analítica                                                                             |    |
| Control y gestión de laboratorios analíticos (GR)              | 3        | 2 1                           | - Química Analítica                                                                             |    |
| Espectrometría de masas y RMN en Química de los alimentos (CO) | 3        | 2 1                           | - Química Orgánica                                                                              |    |
| Fisicoquímica de los alimentos procesados (GR)                 | 3        | 2 1                           | - Química-Física                                                                                |    |
| Fisiología de la nutrición (GR)                                | 3        | 2 1                           | - Fisiología                                                                                    |    |
| Fisiología de la post-recolección (GR)                         | 3        | 2 1                           | - Biología Vegetal<br>- Producción Animal                                                       |    |
| Grasas y Aceites (CO y GR)                                     | 3        | 2 1                           | - Tecnología de los Alimentos<br>- Nutrición y Bromatología                                     |    |
| Introducción a la Enología (GR)                                | 3        | 2 1                           | - Nutrición y Bromatología<br>- Química Analítica<br>- Química Orgánica<br>- Producción Vegetal |    |



## 3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)

| 3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)                    |          |          |                     |                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                    | Créditos totales para optativas (1) |  |  |
|-------------------------------------------------------|----------|----------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--|--|
|                                                       |          |          |                     |                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                    | - por ciclo 21                      |  |  |
|                                                       |          |          |                     |                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                    | - curso 1º: 6 2º: 15                |  |  |
| DENOMINACION (2)                                      | CREDITOS |          |                     | BREVE DESCRIPCION DEL CONTENIDO                                                                                                                                                                       | VINCULACION A AREAS DE CONOCIMIENTO (3)                                                                                            |                                     |  |  |
|                                                       | Totales  | Teóricos | Prácticos /clínicos |                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                    |                                     |  |  |
| Lactología (CO y GR)                                  | 3        | 2        | 1                   | Obtención de la leche. Conservación de productos lácteos. Conservación de huevos.                                                                                                                     | - Nutrición y Bromatología<br>- Tecnología de los Alimentos                                                                        |                                     |  |  |
| Mercadotecnia (CO y GR)                               | 3        | 2        | 1                   | Mercado alimentario. Productos alimentarios. Decisiones y estrategias.                                                                                                                                | - Comercialización e Investigación de mercados.<br>- Organización de empresas<br>- Economía, Sociología y Política agrarias.       |                                     |  |  |
| Mejora genética (CO y GR)                             | 3        | 2        | 1                   | Sistemas de reproducción y método de mejora. Genética cuantitativa.                                                                                                                                   | - Genética<br>- Producción Animal                                                                                                  |                                     |  |  |
| Origen y utilización de subproductos (CO)             | 3        | 2        | 1                   | Los subproductos en la industria alimentaria. Origen. Manipulación y tratamiento. Utilización.                                                                                                        | - Edafología y Química Agrícola                                                                                                    |                                     |  |  |
| Residuos de medicamentos en los alimentos (CO y GR)   | 3        | 2        | 1                   | Incidencia de los tratamientos zoo-sanitarios en la contaminación de alimentos. Mecanismos determinantes de la formación, cuantía y distribución de residuos peligrosos para la salud del consumidor. | - Toxicología y Legislación Sanitaria<br>- Farmacología                                                                            |                                     |  |  |
| Técnicas estadísticas en control de calidad (CO y GR) | 3        | 2        | 1                   | Muestreo estadístico. Control de fabricación y recepción. Gráficos de control.                                                                                                                        | - Estadística e Investigación Operativa                                                                                            |                                     |  |  |
| Tecnología del azúcar e industrias afines (CO)        | 3        | 2        | 1                   | El azúcar: Descripción, uso y obtención. Tecnología de los procesos de producción del azúcar. Industrias afines: procesado de la miel. Industrias confiteras: otras.                                  | - Ingeniería Química                                                                                                               |                                     |  |  |
| Tecnología de las bebidas (CO)                        | 3        | 2        | 1                   | Bebidas alcohólicas. Bebidas no alcohólicas. Materias primas. Procesos de elaboración. Control de calidad.                                                                                            | - Edafología y Química Agrícola<br>- Nutrición y Bromatología<br>- Química Analítica<br>- Química Orgánica<br>- Producción Vegetal |                                     |  |  |
| Tecnología de conservas vegetales (CO y GR)           | 3        | 2        | 1                   | Tratamientos previos. Lavado. Pelado. Escaldado. Esterilización. Envasado. Tecnología de zumos, néctares y cremogenados. Encurtidos. Aceitunas de mesa.                                               | - Tecnología de Alimentos<br>- Nutrición y Bromatología<br>- Ingeniería Química                                                    |                                     |  |  |
| Tecnología del pescado (CO)                           | 3        | 2        | 1                   | Obtención y manipulación del pescado. Procesos de elaboración de los distintos productos pesqueros. ....                                                                                              | - Tecnología de Alimentos                                                                                                          |                                     |  |  |



## 3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)

| 3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)                                    |          |          |                     | Créditos totales para optativas (1)                                                                                                                                                                                   |    |
|-----------------------------------------------------------------------|----------|----------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|                                                                       |          |          |                     | - por ciclo                                                                                                                                                                                                           | 21 |
|                                                                       |          |          |                     | - curso 1º:                                                                                                                                                                                                           | 6  |
|                                                                       |          |          |                     | 2º:                                                                                                                                                                                                                   | 15 |
| DENOMINACION (2)                                                      | CREDITOS |          |                     | VINCULACION A AREAS DE CONOCIMIENTO (3)                                                                                                                                                                               |    |
|                                                                       | Totales  | Teóricos | Prácticos /clínicos |                                                                                                                                                                                                                       |    |
| Tecnología de cereales (GR)                                           | 3        | 2        | 1                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecnología de Alimentos</li> <li>- Nutrición y Bromatología</li> <li>- Ingeniería Química</li> <li>- Ingeniería Química</li> <li>- Tecnologías del Medio Ambiente</li> </ul> |    |
| Tratamiento de aguas residuales de la industria alimentaria (CO y GR) | 3        | 2        | 1                   |                                                                                                                                                                                                                       |    |



## II. ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

1. La Universidad deberá referirse necesariamente a los siguientes extremos:

- Regimen 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.
- 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).
- Período de escolaridad mínimo, en su caso (artículo 9.º 2, 4.º R.D. 1497/87).
- 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.

## I. RÉGIMEN DE ACCESO

Para acceder a esta Licenciatura será necesario reunir todos los requisitos indicados en el R.D. 1463/1990 de 26 de Octubre, por el que se establece el título de Licenciado y las directrices generales propias de los planes de estudios conducentes a la obtención de aquel, así como lo establecido en las Ordenes de 11 de Septiembre de 1991 y de 25 de Mayo de 1994 por la que se determinan las titulaciones y los estudios de 1.º ciclo y los complementos de formación para el acceso a las enseñanzas de esta titulación.

Los complementos de formación que se precisen podrán cursarse según lo dictaminado en el apartado 4 del artículo primero del Real Decreto 1267/1994, de 10 de Junio, por lo que se modifica el apartado 31 del artículo quinto del R.D. 1497/1987 de 27 de Noviembre.

Las Universidades de Córdoba y Granada establecerán un cuadro de convalidación de los complementos de formación que deben cursar los alumnos de cada titulación.

## 2. ACLARACIONES

- Las estancias (Prácticas Tuteladas en Industrias Alimentarias) se realizarán en industrias relacionadas con la alimentación, con una duración de 160 horas y por tanto, con una correspondencia de 32 horas por crédito para esta Materia Obligatoria de 2º ciclo.
- Las materias optativas, además de profundizar y complementar diversos aspectos de materias troncales, pretenden la formación del futuro licenciado en campos de interés y vigencia como los de:

- Industrias alimentarias de origen vegetal
- Industrias alimentarias de origen animal
- Control y calidad alimentario
- Alimentación y salud

En este sentido la Organización Docente del Centro podrá contemplar orientaciones constituidas según bloque de materias optativas, que el alumnado podrá elegir libremente, que permitan adquirir una formación adecuada en los campos arriba citados u otras que se justifiquen en el futuro. En todo caso los estudiantes no estarán obligados a acogerse a una orientación concreta a los efectos de incorporar a sus expedientes la componente optativa.

- Los estudios realizados en el marco de convenios internacionales suscritos por la Universidad o los realizados en universidades europeas, al amparo de los programas de la U.E., serán reconocidos en su totalidad, con cargo a materias troncales, obligatorias, optativas o de libre elección, de acuerdo con las correspondientes directrices europeas y las resoluciones que al respecto dicte la Junta de Gobierno de la Universidad de Córdoba y Granada.

## 3. PLAN DE CONVALIDACIONES

Plan de convalidaciones y/o adaptación entre el vigente Plan de Estudios de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Córdoba (Resolución 4/11/92, BOE de 4/12/92) y el Plan de Estudios Conjunto de la misma Licenciatura propuesto por las Universidades de Córdoba y Granada.

## 3.1. MATERIAS Y/O ASIGNATURAS TRONCALES

| Plan de 1992                                     | Créditos | Plan de 1995                                     | Créditos |
|--------------------------------------------------|----------|--------------------------------------------------|----------|
| - Alimentación y Cultura                         | 4        | - Alimentación y Cultura                         | 4        |
| - Bromatología                                   | 8        | - Bromatología                                   | 8        |
| - Análisis y control de calidad de los alimentos | 6        | - Análisis y control de calidad de los alimentos | 6        |
| - Dietética y Nutrición                          | 12       | - Dietética y Nutrición                          | 12       |
| - Economía y gestión de empresas                 | 3        | - Economía y gestión de empresas                 | 3        |
| - Economía del sistema alimentario               | 27 + 1A  | - Economía del sistema alimentario               | 3 (2+1A) |
| -----                                            |          | - Parasitología alimentaria                      | 3 (2+1A) |
| - Microbiología de los alimentos                 | 4,5      | - Microbiología alimentaria                      | 5 (3+2A) |



## ANEXO 3: ESTRUCTURA GENERAL Y ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

UNIVERSIDAD:

CORDOBA Y GRANADA

## 1. ESTRUCTURA GENERAL DEL PLAN DE ESTUDIOS

1. PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTE A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO OFICIAL DE

(1) LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

2. ENSEÑANZAS DE

SEGUNDO

CICLO (2)

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

(3) FACULTAD DE FARMACIA DE GRANADA Y

FACULTAD DE VETERINARIA DE CORDOBA

4. CARGA LECTIVA GLOBAL

139

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 |       |                    |                       |                    |                                  |                        |         |
|         | 1º    | 56 (51+5A)         | 3                     | 3                  | 6                                |                        | 68      |
|         | 2º    | 36 (34+2A)         | 8                     | 18                 | 9                                |                        | 71      |
|         | TOTAL | 92                 | 11                    | 21                 | 15                               |                        | 139     |

(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 TÍTULO ☒ (6).6. ☒ SE OTORGAN, POR EQUIVALENCIA, CREDITOS A:

(7)

☒ PRACTICAS EN EMPRESAS, INSTITUCIONES PUBLICAS O PRIVADAS, ETC.☒ TRABAJOS ACADÉMICAMENTE 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) M. OBLIGATORIA Y CREDITO 32 HRS

7. AÑOS ACADÉMICOS 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 ACADÉMICO.

| AÑO ACADÉMICO                  | TOTAL | TEÓRICOS | PRACTICOS/ CLINICOS |
|--------------------------------|-------|----------|---------------------|
| 1º                             | 62    | 44,5     | 17,5                |
| 2º                             | 62    | 38,5     | 23,5                |
| DISCIPLINAS DE LIBRE CONFIGUR. | 15    |          |                     |
|                                |       |          |                     |
|                                |       |          |                     |
|                                |       |          |                     |

(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.



23411

**RESOLUCIÓN de 26 de septiembre de 1996, de la Universidad de Córdoba, por la que se ordena la publicación del plan de estudios del título Licenciado en Veterinaria a impartir en la Facultad de Veterinaria de esta Universidad.**

Homologado el plan de estudios del título de Licenciado en Veterinaria, por acuerdo de la Comisión Académica del Consejo de Universidades de 3 de julio de 1996.

Este Rectorado ha resuelto ordenar la publicación de dicho plan de estudios, conforme a lo establecido en el artículo 10.2 del Real Decreto 1497/1987, de 27 de noviembre («Boletín Oficial del Estado» de 14 de diciembre).

El plan de estudios a que se refiere la presente Resolución quedará estructurado conforme figura en el anexo de la misma.

Córdoba, 26 de septiembre de 1996.—El Rector, Amador Jover Moyano.

## UNIVERSIDAD

CORDOBA

## PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE

LICENCIADO EN VETERINARIA

## 1. MATERIAS TRONCALES

| Ciclo | Curso<br>(1) | Denominación<br>(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 |                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                             |
| I     | I            | AGRICULTURA Y ECONOMÍA AGRARIA     | Agricultura                                                                                     | 2,5T<br>0,5A         | 1,5T       | 1T<br>0'5A          | Relaciones suelo planta animal. Vegetales utilizados por el ganado y factores que inciden en su calidad y rendimiento. Prácticulura. Estudio de la producción, utilización y conservación de alimentos de origen vegetal para el ganado. | - Economía, Sociología y Política Agraria<br>- Edafología y Química Agrícola<br>- Producción Animal<br>- Producción Vegetal |
| I     | I            |                                    | Economía Agraria                                                                                | 2,5T<br>0,5A         | 1,5T       | 1T<br>0'5A          | Economía agraria. Economía y comercialización de los productos agrarios. Principios teóricos de la economía de la producción, costes, inversión y financiación de productos ganaderos.                                                   | - Economía, Sociología y Política Agraria<br>- Edafología y Química Agrícola<br>- Producción Animal<br>- Producción Vegetal |
| I     | I            | ANATOMIA, EMBRIOLOGIA E HISTOLOGIA | Embriología                                                                                     | 3T                   | 2,5T       | 0,5T                | Descripción del desarrollo embrionario en las especies de interés veterinario. Manipulación embrionaria. Anomalías congénitas.                                                                                                           | - Anatomía y Anatomía Patológica Comparadas<br>- Biología Celular<br>- Ciencias Morfológicas<br>- Patología Animal          |
| I     | I            |                                    | Anatomía I                                                                                      | 6T<br>0'5A           | 4T<br>0'5A | 2T                  | Anatomía sistemática y comparada de los órganos y sistemas de los animales.                                                                                                                                                              | - Anatomía y Anatomía Patológica Comparadas<br>- Biología Celular                                                           |



# 1. MATERIAS FRONTERALES

| Ciclo | Curso<br>(1) | Denominación<br>(2) | Asignatura/s en las que la Universidad en su caso, organiza/<br>diversifica la materia troncal (3) | Créditos anuales (4) |            |                        | Breve descripción del<br>contenido                                                                                                                                                                      | Vinculación a áreas de<br>conocimiento (5)                                                                                                         |
|-------|--------------|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       |              |                     |                                                                                                    | Totales              | Teóricos   | Prácticos/<br>clínicos |                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                    |
| 1     | 2            | INMUNOLOGÍA         | Inmunología Veterinaria                                                                            | 4T                   | 3T         | 1T                     | Principios básicos de la respuesta inmune y su aplicación técnica.                                                                                                                                      | - Inmunología<br>- Patología Animal<br>- Parasitología<br>- Microbiología<br>- Fisiología<br>- Bioquímica y Biología Molecular                     |
| 1     | 1            | MATEMÁTICAS         | Estadística Aplicada                                                                               | 5T                   | 3T         | 2T                     | Principios básicos de Biometría y Estadística aplicados a las Ciencias Veterinarias. Nociones de programación lineal.                                                                                   | - Álgebra<br>- Análisis Matemático<br>- Estadística e Investigación Operativa<br>- Geometría y Topología<br>- Matemática Aplicada                  |
| 1     | 2            | MICROBIOLOGÍA       | Microbiología Veterinaria                                                                          | 7T<br>1'5A           | 4T<br>1'5A | 3T                     | Estudio de la morfología, estructura, bioquímica, fisiología, genética y taxonomía de bacterias, hongos y virus causantes de infecciones o con aplicaciones industriales, biotecnológicas y ecológicas. | - Microbiología<br>- Patología Animal                                                                                                              |
| 1     | 2            | PARASITOLOGÍA       | Parasitología                                                                                      | 5T<br>0'5A           | 3T         | 2T<br>0'5A             | Morfología, bionomía, fisiología y sistemática de los parásitos de los animales domésticos y útiles. Relaciones parásito-hospedador-medio ambiente.                                                     | - Parasitología<br>- Patología Animal                                                                                                              |
| 1     | 1            | QUÍMICA             | Química para Veterinarios                                                                          | 4T<br>1A             | 2T<br>1A   | 2T                     | Bases químicas de los procesos biológicos de interés en Veterinaria y de sus aplicaciones médicas e industriales. Factores químicos del medio ambiente                                                  | - Bioquímica y Biología Molecular<br>- Ingeniería Química<br>- Química Analítica<br>- Química Física<br>- Química Inorgánica<br>- Química Orgánica |



# 1. MATERIAS TRONCALES

| Ciclo | Curso<br>(1) | Denominación<br>(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 |                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                    |
| 1     | 2            |                           | Anatomía II                                                                                     | 7T<br>1A             | 1'5T<br>1A | 5'5T                | Anatomía topográfica básica y orientada a las aplicaciones clínicas, de producción y de higiene e industrialización alimentaria.                                                                                                                                     | - Anatomía y Anatomía Patológica Comparadas<br>- Biología Celular<br>- Ciencias Morfológicas<br>- Patología Animal |
| 1     | 1            |                           | Citología e Histología                                                                          | 8T                   | 4T         | 4T                  | La célula eucariota, estructura. Descripción de los tejidos, órganos y sistemas de los animales domésticos y útiles.                                                                                                                                                 | - Anatomía y Anatomía Patológica Comparadas<br>- Biología Celular<br>- Ciencias Morfológicas<br>- Patología Animal |
| 1     | 1            | BIOLOGÍA ANIMAL Y VEGETAL | Biología Animal y Vegetal Aplicada                                                              | 6T<br>1'5A           | 3T<br>1'5A | 3T                  | Morfología, bionomía y sistemática de los animales en especial de los de interés veterinario. Morfología, sistemática y asociaciones de los vegetales de interés veterinario. Estudio específico de los aspectos funcionales, higiénicos, zootécnicos y patológicos. | - Biología Animal<br>- Biología Vegetal                                                                            |
| 1     | 1            | BIOQUÍMICA                | Bioquímica                                                                                      | 9T<br>2A             | 5T<br>1A   | 4T<br>1A            | Bases moleculares de la vida y de los procesos productivos. Alteraciones moleculares en la enfermedad. Aplicaciones en los diagnósticos, en la terapia y en la producción animal.                                                                                    | - Bioquímica y Biología Molecular                                                                                  |
| 1     | 1            | EPIDEMIOLOGÍA             | Epidemiología Veterinaria                                                                       | 3T                   | 2'5T       | 0'5T                | Estudio descriptivo, analítico y prospectivo de los fenómenos que afectan a las poblaciones, en particular la enfermedad y los factores de sanidad, con reflejo en la salud pública y en los ecosistemas.                                                            | - Medicina Preventiva y Salud Pública<br>- Parasitología<br>- Patología Animal                                     |



## I. MATERIAS TRONCALES

| Ciclo | Curso<br>(1) | Denominación<br>(2)                         | Asignatura/s en las que la Univer-<br>sidad en su caso, organiza/<br>diversifica la materia troncal (3) | Créditos anuales (4) |            |                        | Breve descripción del<br>contenido                                                                                                                                                                                                                                           | Vinculación a áreas de<br>conocimiento (5)                                                                                                                                                                         |
|-------|--------------|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       |              |                                             |                                                                                                         | Totales              | Teóricos   | Prácticos/<br>clínicos |                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                    |
| 1     | 2            | ETOLOGIA Y PROTECCION ANIMAL Y<br>ETHOLOGIA | Etnología, Etología Aplicada<br>y Protección Animal                                                     | 5T<br>1A             | 3T         | 2T<br>1A               | Estudio de la morfología ex-<br>terna y de las características<br>etnológicas y productivas de<br>las principales especies y ra-<br>zas de utilidad. Comportamien-<br>to animal, domesticación. Sis-<br>temas de explotación para la<br>disminución de sufrimientos.         | - Biología Animal<br>- Fisiología<br>- Producción Animal                                                                                                                                                           |
| 1     | 1            | FISICA                                      | Física Aplicada                                                                                         | 4T<br>1A             | 2T<br>1A   | 2T                     | Bases físicas de los procesos<br>biológicos y de los<br>industriales aplicables a los<br>productos de interés<br>veterinario. Aplicaciones de<br>la física a la Ciencias<br>Veterinarias.                                                                                    | - Física Aplicada<br>- Física Atómica, Molecular<br>y Nuclear<br>- Física de la Materia<br>Condensada<br>- Física de la Tierra,<br>Astronomía y Astrofísica<br>- Física Teórica<br>- Electromagnetismo<br>- Óptica |
| 1     | 2            | FISIOLOGIA ANIMAL                           | Fisiología Animal                                                                                       | 11T<br>2'5A          | 6T<br>1'5A | 5T<br>1A               | Función de órganos, sistemas<br>y del organismo completo.<br>Aplicación de la Fisiología a<br>la medicina y producción<br>animales.                                                                                                                                          | - Biología Animal<br>- Fisiología                                                                                                                                                                                  |
| 1     | 2            | GENETICA                                    | Genética General                                                                                        | 6T<br>0'5A           | 3T         | 3T<br>0'5A             | La herencia biológica:<br>localización y estructura de<br>la información hereditaria.<br>Expresión, regulación y<br>variación. Biotecnología<br>Genética. Genética clínica.<br>Transmisión y recombinación<br>del material genético.<br>Genética de poblaciones<br>aplicada. | - Genética<br>- Producción Animal                                                                                                                                                                                  |



## 1. MATERIAS troncales

| Ciclo | Curso<br>(1) | Denominación<br>(2)                                   | Asignatura/s en las que la Universidad en su caso, organiza/<br>diversifica la materia troncal (3) | Créditos anuales (4) |            |                        | Breve descripción del<br>contenido                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Vinculación a áreas de<br>conocimiento (5)                                                                     |
|-------|--------------|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       |              |                                                       |                                                                                                    | Totales              | Teóricos   | Prácticos/<br>clínicos |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                |
| 2     | 3            | CRÍA Y SALUD ANIMAL                                   | Cría y Mejora Animal                                                                               | 7T<br>2'5A           | 4T<br>1'5A | 3T<br>1A               | Aplicaciones genéticas a los programas de mejora. Naturaleza genética de los caracteres de interés económico. Estimación del valor de cría de los candidatos a reproductores. Eliminación de factores letales y subletales para la resistencia a la enfermedad. Modalidades de selección. Utilización de la reproducción en consanguinidad o en cruzamiento. Aplicación de estos conocimientos a la mejora de las distintas especies y producciones. | - Genética<br>- Producción Animal                                                                              |
| 2     | 4            | DEONTOLOGIA, MEDICINA LEGAL Y LEGISLACION VETERINARIA | Veterinaria Legal con Deontología y Legislación                                                    | 3T<br>0'5A           | 2T<br>0'5A | 1T                     | Normas legales que regulan el comercio y utilización de animales y sus productos así como las que afectan al ejercicio veterinario. Principios éticos que deben informar el ejercicio de la profesión veterinaria.                                                                                                                                                                                                                                   | - Derecho Administrativo<br>- Filosofía del Derecho, Moral y Política<br>- Toxicología y Legislación Sanitaria |
| 2     | 4            | ENFERMEDADES INFECCIOSAS                              | Enfermedades Infecciosas: Bacterianas y Micóticas                                                  | 5T<br>2A             | 3T<br>1A   | 2T<br>1A               | Procesos provocados por bacterias y hongos, comprendiendo epidemiología, patogenia, clínica, lesiones, diagnóstico, terapia, control y lucha. Zoonosis.                                                                                                                                                                                                                                                                                              | - Microbiología<br>- Patología Animal                                                                          |
| 2     | 5            |                                                       | Enfermedades Infecciosas: Víricas                                                                  | 5T<br>1A             | 3T<br>1A   | 2T                     | Procesos provocados por virus, comprendiendo epidemiología, patogenia, clínica, lesiones, diagnóstico, terapia, control y lucha. Zoonosis.                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | - Microbiología<br>- Patología Animal                                                                          |



## ... MATERIAS TRONCALES

| Ciclo | Curso<br>(1) | Denominación<br>(2)         | Asignatura/s en las que la Universidad en su caso, organiza/<br>diversifica la materia troncal (3) | Créditos anuales (4) |          |                        | Breve descripción del<br>contenido                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Vinculación a áreas de<br>conocimiento (5)                  |
|-------|--------------|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
|       |              |                             |                                                                                                    | Totales              | Teóricos | Prácticos/<br>clínicos |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                             |
| 2     | 5            |                             | Higiene, Inspección y Control de Alimentos I                                                       | 3'5T<br>1'5A         | 2T<br>1A | 1'5T<br>0'5A           | Conjunto de medidas, desde la producción al consumo, tendientes a obtener alimentos inocuos y nutritivos y a garantizar que estos posean una buena calidad higiénica y comercial, de acuerdo con la legislación vigente en salud pública. Comprende el estudio de los animales de abasto, la inspección ante y post-mortem así como los trabajos prácticos en mataderos y otras instalaciones de control, procesado, distribución y venta de alimentos: carne y productos cárnicos. | - Nutrición y Bromatología<br>- Tecnología de los Alimentos |
| 2     | 5            |                             | Higiene, Inspección y Control de Alimentos II                                                      | 3'5T<br>1'5A         | 2T<br>1A | 1'5T<br>0'5A           | Conjunto de medidas, desde la producción al consumo tendientes a obtener alimentos inocuos y nutritivos y a garantizar que estos posean una buena calidad higiénica y comercial, de acuerdo con la legislación vigente en salud pública. Trabajos prácticos en instalaciones de control, procesado, distribución y venta de alimentos: leche, pescado, huevos, mieles, productos hortofrutícolas, setas, etc.                                                                       | - Nutrición y Bromatología<br>- Tecnología de los Alimentos |
| 3     |              | REDUCCIÓN Y CIRUGIA CLINICA | Patología Quirúrgica General                                                                       | 3T<br>0'5A           | 2T       | 1T<br>0'5A             | Procesos morbosos que requieren resolución quirúrgica. Técnicas quirúrgicas básicas a emplear, incluidas las de restitución quirúrgica. Cirugía experimental. Anestesiología: bases fisiológicas y farmacológicas.                                                                                                                                                                                                                                                                  | - Patología Animal.                                         |



# 1. MATERIAS TRONCALES

| Ciclo | Curso<br>(1) | Denominación<br>(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 |                                                                                                                                                                                                                          |                                                             |
| 2     | 4            | ENFERMEDADES PARASITARIAS                 | Enfermedades Parasitarias                                                                       | 7T<br>3A             | 4T<br>1'5A | 3T<br>1'5A          | Protozoosis, helmintosis y artropodosis, considerando los aspectos clínicos, epidemiológicos, diagnóstico, terapia, control y lucha. Repercusiones sobre procesos productivos, salud pública, zoonosis y medio ambiente. | - Parasitología<br>- Patología Animal.                      |
| 2     | 3            | FARMACOLOGÍA, FARMACIA Y TERAPÉUTICA      | Farmacología Veterinaria                                                                        | 5'5T<br>1A           | 3'5T<br>1A | 2T                  | Principios generales de farmacocinética y farmacodinamia. Descripción fundamental de los principales grupos farmacológicos. Mecanismo de acción, efectos farmacológicos y sus consecuencias terapéuticas y tóxicas.      | - Farmacia y Tecnología Farmacéutica<br>- Farmacología      |
| 2     | 3            |                                           | Farmacia y Terapéutica Veterinarias                                                             | 2,5T<br>2A           | 1'5T<br>1A | 1T<br>1A            | Principios generales de Farmacia y Terapéutica Veterinarias. Estudio de las formas farmacéuticas y sus aplicaciones farmacocinéticas. Farmacoterapia.                                                                    | - Farmacia y Tecnología Farmacéutica<br>- Farmacología      |
| 2     | 4            | HIGIENE, INSPECCIÓN Y CONTROL ALIMENTARIO | Higiene Bromatológica General                                                                   | 3T<br>1A             | 2T<br>0'5A | 1T<br>0'5A          | Condiciones que deben reunir los alimentos de origen animal. Higiene de establecimientos y de manipulación de alimentos. Higiene del personal, productos y procesos.                                                     | - Nutrición y Bromatología<br>- Tecnología de los Alimentos |



## I. MATERIAS TRONCALES

| Ciclo | Curso<br>(1) | Denominación<br>(2)                        | Asignatura/s en las que la Univer-<br>sidad en su caso, organiza/<br>diversifica la materia troncal (3) | Créditos anuales (4) |              |                        | Breve descripción del<br>contenido                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Vinculación a áreas de<br>conocimiento (5)                                                      |
|-------|--------------|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       |              |                                            |                                                                                                         | Totales              | Teóricos     | Prácticos/<br>clínicos |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                 |
| 2     | 4            | ONCOTERAPIA Y REPRODUCCIÓN                 | Reproducción Animal                                                                                     | 5T<br>0'5A           | 3T<br>0'5A   | 2T                     | Tecnología de la reproducción.<br>Comprende los cuidados pre y<br>post parto y estudio y<br>seguimiento del recién nacido.<br>Infertilidad y esterilidad en<br>el macho y en la hembra vacía.<br>Fisiopatología clínica. Reso-<br>lución médica o quirúrgica de<br>los problemas del parto de los<br>animales domésticos y útiles.<br>Patología del recién nacido.                                                                                   | - Patología Animal                                                                              |
| 2     | 5            |                                            | Patología de la Reproducción<br>Animal y Técnicas Quirúrgicas<br>Reproductivas                          | 5T<br>0'5A           | 3T           | 2T<br>0,5A             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | - Patología Animal                                                                              |
| 2     | 3            | PATOLOGIA GENERAL Y ANATOMIA<br>PATOLOGIA  | Patología General                                                                                       | 5'5T<br>1'5A         | 3,5T<br>1A   | 2T<br>0'5A             | Neología y fisiopatología e<br>inmunopatología generales y<br>comparadas de los animales.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | - Anatomía y Anatomía<br>Patológica Comparadas<br>- Ciencias Morfológicas<br>- Patología Animal |
| 2     | 3            |                                            | Anatomía Patológica General                                                                             | 2'5T<br>2A           | 2T<br>1A     | 0'5T<br>1A             | Estudio de las alteraciones<br>patológicas de células,<br>tejidos y órganos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | - Anatomía y Anatomía<br>Patológica Comparadas<br>- Ciencias Morfológicas<br>- Patología Animal |
| 2     | 4            | PATOLOGIA MEDICA Y DE LA<br>NUTRICION      | Anatomía Patológica Especial                                                                            | 4T<br>1'5A           | 1'5T<br>1'5A | 2'5T                   | Estudio de las alteraciones<br>patológicas de células, teji-<br>dos y órganos agrupados en<br>sistemas para el diagnóstico<br>diferencial de las enferme-<br>dades de los animales.                                                                                                                                                                                                                                                                  | - Anatomía y Anatomía<br>Patológica Comparadas<br>- Ciencias Morfológicas<br>- Patología Animal |
| 2     | 4            |                                            | Medicina Interna                                                                                        | 10T<br>3A            | 6T<br>1'5A   | 4T<br>1'5A             | Enfermedades que no tengan<br>carácter contagioso o para-<br>sitario, de presentación tanto<br>individual como colectiva,<br>tributarias de tratamiento<br>higiénico-dietético o medica-<br>mentos. Clínica médica<br>intrahospitalaria y ambulatoria.<br>Coordinación y aplicación de<br>los diversos conocimientos fi-<br>siológicos y zootécnicos a la<br>explotación práctica de<br>rumiantes. Bases técnicas de<br>la producción. Instalaciones | - Patología Animal                                                                              |
| 2     | 4            | PRODUCCION ANIMAL E HIGIENE<br>VETERINARIA | Producción Animal I: Rumiantes                                                                          | 4T<br>3A             | 3T<br>1'5A   | 1T<br>1.5A             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | - Producción Animal                                                                             |



## 1. MATERIAS TRONCALES

| Ciclo | Curso<br>(1) | Denominación<br>(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 |                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                |
| 2     | 4            |                                            | Patología Quirúrgica Especial I                                                                 | 3'5T<br>0'5A         | 2T       | 1'5T<br>0'5A        | Procesos morbosos que afectan principalmente a los animales de compañía, los cuales requieren una solución quirúrgica y que engloban: Cirugía del tórax y abdomen, patología quirúrgica de los miembros (Traumatología), oftalmología y otorrinolaringología.   | - Patología Animal                                                             |
| 2     | 5            |                                            | Patología Quirúrgica Especial II                                                                | 3'5T<br>0'5A         | 2T       | 1'5T<br>0'5A        | Procesos morbosos que afectan principalmente a équidos y bóvidos, los cuales requieren una solución quirúrgica y que comprenden: cirugía torácica y abdominal, de los miembros (Traumatología), oftalmología, otorrinolaringología y podología.                 | - Patología Animal                                                             |
| 2     | 5            | MEDICINA PREVENTIVA Y POLICIA<br>SANITARIA | Medicina Preventiva y Policía Sanitaria Veterinarias                                            | 4T                   | 3T       | 1T                  | Bases de la preparación de programas sanitarios, a fin de hacer rentable la explotación ganadera, aumentando la producción, disminuyendo las pérdidas y mejorando ambos parámetros. Bases de lucha contra enfermedades y normas de prevención, control y lucha. | - Medicina Preventiva y Salud Pública<br>- Parasitología<br>- Patología Animal |
| 2     | 3            | NUTRICION ANIMAL                           | Nutrición y Alimentación Animal I                                                               | 4T<br>1A             | 3T<br>1A | 1T                  | Valoración de los alimentos y de las necesidades nutritivas de los animales domésticos y útiles según sus procesos digestivos y metabólicos. Técnicas analíticas.                                                                                               | - Producción Animal                                                            |
| 2     | 3            |                                            | Nutrición y Alimentación Animal II                                                              | 3T<br>1A             | 1T       | 2T<br>1A            | Materias primas para la alimentación animal, valoración y formulación. Manejo de bases de datos de composición de alimentos. Técnicas para la formulación de raciones según especies y                                                                          | - Producción Animal                                                            |



## 1. MATERIAS TRONCALES

| Ciclo | Curso<br>(1) | Denominación<br>(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 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                     |
| 2     | 5            |                        | Producción Animal II: Monogástricos                                                             | 4T<br>2A             | 3T<br>0'5A         | 1T<br>1'5A          | Coordinación y aplicación de los diversos conocimientos a fisiológicos y zootécnicos a la explotación práctica de monogástricos. Bases técnicas de la producción. Instalaciones ganaderas. Higiene ambiental.                                                                                                                                                         | - Producción Animal                                                                 |
| 2     | 3            | PROPEDEUTICA CLINICA   | Propedéutica y Biopatología Clínicas                                                            | 5T                   | Teórico -prácticos |                     | Métodos y procedimientos de exploración clínicas, incluyendo las técnicas de laboratorio complementarias, así como su interpretación.                                                                                                                                                                                                                                 | - Patología Animal                                                                  |
| 2     | 3            | RADIOLOGIA             | Radiología Veterinaria                                                                          | 3T                   | 1'5T               | 1'5T                | Matutaleza, producción, propiedades y acción sobre los seres vivos de las radiaciones ionizantes. Sus aplicaciones diagnósticas y terapéuticas. Normas de protección.                                                                                                                                                                                                 | - Patología Animal<br>- Radiología y Medicina Física                                |
| 2     | 3            | TECNOLOGIA ALIMENTARIA | Tecnología Alimentaria                                                                          | 9T<br>3A             | 4T<br>2'5A         | 5T<br>0'5A          | Propiedades de los alimentos. Operaciones básicas de industrias alimentarias. Trabajos prácticos en instalaciones de tratamiento y transformación de alimentos.                                                                                                                                                                                                       | - Ingeniería Química<br>- Nutrición y Bromatología<br>- Tecnología de los Alimentos |
| 2     | 3            | TOXICOLOGIA            | Toxicología Veterinaria                                                                         | 5T<br>4A             | 3T<br>2'5A         | 2T<br>1'5A          | Estudio de los agentes naturales o de síntesis, que pueden producir intoxicación aguda o crónica; sus identificación; mecanismo de acción, diagnóstico clínico o experimental de la toxicidad, el conocimiento de residuos en productos alimenticios con posible riesgo, y los contaminantes ambientales. Bases toxicológicas y legales para asegurar la inocuidad de | - Toxicología y Legislación Sanitaria                                               |



| Curso<br>(1) | Designación<br>(2) | Asignatura/s en las que la Universidad en su caso, organiza/<br>diversifica la materia troncal (3) | Créditos anuales (4) |          |                        | Breve descripción del<br>contenido                                                                   | Vinculación a áreas de<br>conocimiento (5)                                                                                                        |
|--------------|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|              |                    |                                                                                                    | Totales              | Teóricos | Prácticos/<br>clínicos |                                                                                                      |                                                                                                                                                   |
|              | ESTANCIAS          |                                                                                                    | 15T<br>15A           |          | 15T<br>15A             | Periodo de formación práctica en los términos expresados en la Directriz Segunda del R.D. 1384/1991. | PARTICIPACION de todas las áreas de conocimiento vinculadas a las materias pertenecientes a este plan de estudios bajo la coordinación del Centro |

UNIVERSIDAD

CORDOBA

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TITULO DE

LICENCIADO EN VETERINARIA

## 3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)

| DESIGNACIÓN (2)                                      | CREDITOS |          |                        | Breve descripción del contenido                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | VINCULACION A AREAS DE<br>CONOCIMIENTO (3)                                                                                              |
|------------------------------------------------------|----------|----------|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                      | Totales  | Teóricos | Prácticos/<br>clínicos |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                         |
| Alimentación y manejo en las explotaciones acuícolas | 3        | 2        | 1                      | Biología del medio acuático. Principios generales en acuicultura. Bases para la valoración de alimentos y determinación de necesidades nutritivas de animales acuáticos. Clasificación de alimentos energéticos, protéicos y correctores. Formulación y elaboración de dietas. Sistemas de alimentación para las distintas especies de animales acuáticos. | Créditos totales para optativas (1) <input type="text" value="54"/><br>- por ciclo <input type="text"/><br>- curso <input type="text"/> |
| Anatomía Aplicada                                    | 5        | 3        | 2                      | Fundamentación anatómica de actuaciones clínicas en especies de interés.                                                                                                                                                                                                                                                                                   | - Producción Animal<br>- Biología Animal                                                                                                |
| Apicultura                                           | 4        | 2        | 2                      | Biología, producción y enfermedades de la abeja melífera ( <i>Apis mellifera</i> L.) y otros ápidos de interés comercial.                                                                                                                                                                                                                                  | - Anatomía y Anatomía Patológica Comparadas<br>- Biología Animal                                                                        |
| Avicultura                                           | 4        | 2'5      | 1'5                    | Bases fisiológicas, técnicas y económicas de la producción y explotación de aves. Patología de aves domésticas y cinegéticas.                                                                                                                                                                                                                              | - Producción Animal<br>- Patología Animal                                                                                               |
| Biología Molecular y Biotecnología Enzimática        | 3        | 2        | 1                      | Técnicas de manipulación del material genético: Aplicaciones en la ingeniería de proteínas, biotecnología de microorganismos en el diagnóstico de enfermedades. Utilización de enzimas libres e inmovilizadas en procesos industriales, en análisis y terapéutica.                                                                                         | - Bioquímica y Biología Molecular                                                                                                       |



## 3: MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)

| DENOMINACION (2)                           | CREDITOS |          |                     | BREVE DESCRIPCION DEL CONTENIDO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | VINCULACION A AREAS DE CONOCIMIENTO (3)                               |
|--------------------------------------------|----------|----------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
|                                            | Totales  | Teóricos | Prácticos /clínicos |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                       |
| Bioquímica Clínica Veterinaria             | 4        | 2'5      | 1'5                 | Técnicas de Bioquímica y Biología Molecular empleadas en el diagnóstico de enfermedades animales. Indicaciones e interpretación clínica de los resultados.                                                                                                                                                                                                                                 | - Bioquímica y Biología Molecular<br>- Patología Animal               |
| Bioquímica y Análisis de los Alimentos     | 5        | 3        | 2                   | Componentes, composición, estructura y propiedades de los alimentos. Modificaciones físicas, químicas/bioquímicas y biológicas durante su procesado. Análisis físicos, químicos y bioquímicos.                                                                                                                                                                                             | - Tecnología de los Alimentos                                         |
| Biotechnología Genética Animal             | 4        | 2'5      | 1'5                 | Manipulación genética: animales transgénicos. Biotecnología y resistencia genética a enfermedades. Técnicas citogenéticas en biotecnología. Mapeo genético. Genética inversa. Manipulación genética del proceso reproductivo. Anticuerpos monoclonales.                                                                                                                                    | - Genética                                                            |
| Ciencia y Tecnología de la carne           | 5        | 3        | 2                   | Estructura, propiedades y calidad de la carne. Conservación, transformación, almacenamiento y distribución de la carne y de los productos cárnicos.                                                                                                                                                                                                                                        | - Tecnología de los Alimentos                                         |
| Cirugía mínimamente invasiva               | 3        | 2        | 1                   | Enfermedades quirúrgicas susceptibles de ser tratados mediante equipos e instrumental que permiten lesionar mínimamente tejidos y órganos con el empleo de técnicas quirúrgicas modernas.                                                                                                                                                                                                  | - Patología Animal                                                    |
| Citología diagnóstica y Oncología Animal   | 4        | 2        | 2                   | Aplicación de técnicas citológicas a muestras obtenidas por lavado, aspirado, punciones, legrados y frotis para el estudio diferencial de procesos neoplásicos y no neoplásicos. Estudio de las enfermedades neoplásicas de los animales domésticos y valoración epidemiológica. Criterios, pronóstico y terapia tumoral.                                                                  | - Anatomía y Anatomía Patológica Comparadas<br>- Patología Animal     |
| Conservación de razas                      | 4        | 2        | 2                   | Conocimiento de las razas en peligro de extinción; técnicas de recuperación y conservación y nuevas posibilidades de explotación.                                                                                                                                                                                                                                                          | - Producción Animal<br>- Genética                                     |
| Control estadístico de calidad alimentaria | 3        | 2        | 1                   | Sistemas de calidad. Aplicación de las normas internacionales al establecimiento de sistemas de calidad. Norma ISO-9000. Normas UNE de interés en la gestión y control de calidad. Control de procesos: control por atributos y control por variables. La curva CO como elemento de control. Rectas de aceptación y rechazo. El método "LOT-PLAN". Los procedimientos "MIL-STD 105 Y 414". | - Nutrición y Bromatología<br>- Estadística e Investigación Operativa |
| Dermatología Veterinaria                   | 3        | 1'5      | 1'5                 | Estudio de las principales alteraciones de la piel y sus manejos, así como de las enfermedades sistémicas con predominio de manifestaciones cutáneas.                                                                                                                                                                                                                                      | - Patología Animal<br>- Anatomía y Anatomía Patológica Comparadas     |

Cursos (máximo 54)

- por ciclo

- curso

54



## 3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)

| DENOMINACION (2)                                       | CREDITOS |          |                     | BREVE DESCRIPCION DEL CONTENIDO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | VINCLACION A AREAS DE CONOCIMIENTO (3)                                                                                        | Credito |
|--------------------------------------------------------|----------|----------|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
|                                                        | Totales  | Teóricos | Prácticos /clínicos |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                               |         |
| Ecotoxicología                                         | 4        | 2'5      | 1,5                 | Estudio de los efectos tóxicos de los contaminantes generados por la actividad humana sobre los ecosistemas. Estudio del impacto ambiental de contaminantes de origen urbano, agrícola e industrial sobre la salud pública, preferentemente en su relación con la protección de los animales domésticos productores de alimentos, incluidos los ecosistemas acuáticos, y con la protección del consumidor de productos animales. | - Toxicología y Legislación Sanitaria<br>- Bioquímica y Biología Molecular<br>- Farmacología                                  | 54      |
| Fisiología del ejercicio                               | 3'5      | 2        | 1'5                 | Mecanismos y cambios fisiológicos implicados en el ejercicio físico y repercusiones fisiopatológicas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | - Biología Animal<br>- Fisiología                                                                                             |         |
| Fundamentos normativos del Control Oficial Veterinario | 3        | 2        | 1                   | Estudio de los aspectos técnicos y regulatorios de las diversas intervenciones del profesional veterinario en el control que oficialmente debe prestar en materia de sanidad, producción animal y salud pública.                                                                                                                                                                                                                 | - Toxicología y Legislación Sanitaria<br>- Farmacología<br>- Nutrición y Bromatología<br>- Derecho Administrativo             |         |
| Gestión de Empresas Veterinarias                       | 5        | 2        | 3                   | Principios teórico-prácticos de la gestión de explotaciones ganaderas. Principios específicos de la gestión de empresas veterinarias.                                                                                                                                                                                                                                                                                            | - Producción Animal<br>- Organización de Empresas                                                                             |         |
| Histopatología                                         | 4        | 2        | 2                   | Estudio de las lesiones en los principales procesos morbosos de los animales domésticos, con el objeto de correlacionar los aspectos macroscópicos y microscópicos de las mismas, con el trastorno funcional que están provocando facilitar con ello la comprensión de todo el mecanismo patogénico y el diagnóstico final de la enfermedad.                                                                                     | - Anatomía y Anatomía Patológica Comparadas                                                                                   |         |
| Ictiopatología                                         | 4        | 2'5      | 1'5                 | Estudio de las principales enfermedades de origen biológico, físico y químico que afectan a los peces. Técnicas de diagnóstico, tratamiento y prevención.                                                                                                                                                                                                                                                                        | - Anatomía y Anatomía Patológica Comparadas<br>- Parasitología<br>- Patología Animal<br>- Toxicología y Legislación Sanitaria |         |
| Lactología                                             | 5        | 3        | 2                   | Ciencia de lacto y ovosistemas. Tratamientos de leche. Transformación y conservación de productos lácteos. Idem de ovoproductos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | - Tecnología de los Alimentos                                                                                                 |         |
| Medicina interna de Equinos                            | 3        | 2        | 1                   | Principales enfermedades médicas, no infectocontagiosas ni parasitarias de los équidos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | - Patología Animal                                                                                                            |         |



## 3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)

| 3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)                                 |          |          |                     | Créditos totales para optativas (1)                                                                                           |         |
|--------------------------------------------------------------------|----------|----------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
|                                                                    |          |          |                     | - por ciclo                                                                                                                   | - curso |
|                                                                    |          |          |                     | 54                                                                                                                            |         |
| DENOMINACION (2)                                                   | CREDITOS |          |                     | VINCULACION A AREAS DE CONOCIMIENTO (3)                                                                                       |         |
|                                                                    | Totales  | Teóricos | Prácticos /clínicos |                                                                                                                               |         |
| Microbiología Clínica Veterinaria                                  | 5        | 3        | 2                   | - Patología Animal<br>- Microbiología                                                                                         |         |
| Microbiología de los Alimentos                                     | 5        | 3        | 2                   | - Nutrición y Bromatología<br>- Microbiología                                                                                 |         |
| Oftalmología Veterinaria                                           | 3        | 2        | 1                   | - Patología Animal                                                                                                            |         |
| Organización e Informatización de datos en la Práctica Veterinaria | 3        | 2        | 1                   | - Genética<br>- Lenguajes y Sistemas Informáticos                                                                             |         |
| Patología del cerdo                                                | 4        | 2'5      | 1'5                 | - Patología Animal<br>- Anatomía y Anatomía Patológica Comparadas<br>- Parasitología<br>- Toxicología y Legislación Sanitaria |         |
| Patología parasitaria e infecciosa de los animales de vida libre   | 3        | 2        | 1                   | - Parasitología<br>- Patología Animal<br>- Microbiología                                                                      |         |
| Patología clínica de rumiantes                                     | 4        | 2'5      | 1'5                 | - Patología Animal<br>- Anatomía y Anatomía Patológica Comparadas                                                             |         |

Contempla una microbiología médico-sanitaria orientada al estudio de los microbios patógenos como responsables directos de las enfermedades infecciosas de los animales. Asimismo, incluye el estudio de vacunas y sueros inmunes, de su elaboración y control para luchar activa y pasivamente contra las infecciones citadas.

Estudio de las poblaciones microbianas que se presentan en los alimentos, su ecología y significado y las consecuencias que los tratamientos tecnológicos ejercen sobre ellas; aborda igualmente el estudio de la contaminación microbiana de los alimentos, de los microorganismos patógenos y de las toxinas microbianas que pueden ser vehiculadas por los mismos y las repercusiones sobre el consumidor.

Estudio de las principales alteraciones que afectan al globo ocular y sus anejos; así como las manifestaciones oculares de las enfermedades sistémicas. Clínica intrahospitalaria y ambulatoria.

Conocimientos básicos sobre informática aplicada. Análisis del proceso de informatización de datos en las principales actividades veterinarias. Organización e informatización de controles productivos. Archivo de datos.

Diagnóstico y lucha de las enfermedades del cerdo. Enfermedades infecciosas y parasitarias. Intoxicaciones y deficiencias nutricionales. Trastornos de la reproducción y enfermedades esporádicas.

Estudios de los procesos producidos por protozoos, helmintos y artrópodos, bacterias, virus y hongos de los animales en estado salvaje y en cautividad.

Estudio de las enfermedades no contagiosas, de carácter tanto individual como colectivo, propias de los rumiantes, y tributarias de terapéutica higiénico-dietética y/o medicamentosa; así como también la correspondiente clínica intrahospitalaria y ambulatoria.



## 3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)

| DENOMINACIÓN (2)                                             | CREDITOS |          |                     | BREVE DESCRIPCION DEL CONTENIDO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | VINCULACION A AREAS DE CONOCIMIENTO (3)                                         | Cursos libres para optativas (1) |
|--------------------------------------------------------------|----------|----------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
|                                                              | Totales  | Teóricos | Prácticos /clínicos |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                 | 54<br>- por ciclo<br>- curso     |
| Planes de mejora y organización de los esquemas de selección | 4        | 2'5      | 1'5                 | Las técnicas de mejora genética de las diferentes producciones. Organización de la mejora genética animal en los distintos países de la U.E. y especialmente en España. Esquemas oficiales de selección de las diferentes especies. Libros genealógicos y de los controles de rendimiento. La normativa oficial sobre la mejora animal. La Mejora Genética y la protección ambiental. | - Genética<br>- Producción Animal                                               |                                  |
| Patología                                                    | 3        | 1'5      | 1'5                 | Mecánica funcional e higiene del pie. Estudio de tipos de herraduras y de herrado. Estudio de los defectos constitucionales, enfermedades del pie y los herrados ortopédicos y terapéuticos.                                                                                                                                                                                          | - Patología Animal                                                              |                                  |
| Practicultura y conservación de forrajes                     | 5        | 3        | 2                   | Estudio de los pastos y forrajes y su utilización por el ganado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | - Producción Animal                                                             |                                  |
| Producción Cinegética                                        | 4        | 2'5      | 1'5                 | Sistema de producción ganadera basados en el estudio y determinación de la oferta alimenticia y evaluación de la carga ganadera existente en explotaciones dedicadas a actividades cinegéticas. Proyectos y planes cinegéticos.                                                                                                                                                       | - Producción Animal                                                             |                                  |
| Producción Ganadera Ecológica                                | 3        | 2        | 1                   | Estudio del aprovechamiento racional de recursos vegetales que tiene como objetivos principales la conservación y mejora del medio, el respeto al bienestar y protección de los animales y la prohibición del empleo de sustancias químicas.                                                                                                                                          | - Producción Animal                                                             |                                  |
| Proyectos e Instalaciones Ganaderas                          | 5        | 3        | 2                   | Concepto y doctrina de la integración armónica de los recursos para la consecución económica de los objetivos pecuarios. Bases para el diseño y la construcción de instalaciones y equipos ganaderos.                                                                                                                                                                                 | - Producción Animal<br>- Ingeniería Agroforestal                                |                                  |
| Química Biológica                                            | 3'5      | 2        | 1'5                 | Bases químicas y bioquímicas de la estructura y reactividad de los compuestos xenobióticos y otras moléculas de interés en veterinaria.                                                                                                                                                                                                                                               | - Bioquímica y Biología Molecular<br>- Química Orgánica<br>- Química Inorgánica |                                  |
| Reproducción Equina                                          | 3'5      | 2        | 1'5                 | Fisiología reproductiva del macho y de la hembra: patología reproductiva más frecuente, valoración y control reproductivo. Espermización manual.                                                                                                                                                                                                                                      | - Patología Animal                                                              |                                  |
| Sistemas Extensivos de Producción Ganadera                   | 3'5      | 2'5      | 1                   | Optimización de sistemas tradicionales de explotación de rumiantes y porcinos en zonas de ambiente mediterráneo. Factores determinantes de los caracteres de producción.                                                                                                                                                                                                              | - Producción Animal                                                             |                                  |



3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)

| Créditos totales para optativas (1)                                 |          |          |                     | 54                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------|----------|----------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| - por ciclo                                                         |          |          |                     |                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                 |
| - curso                                                             |          |          |                     |                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                 |
| DENOMINACIÓN (2)                                                    | CREDITOS |          |                     | BREVE DESCRIPCION DEL CONTENIDO                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                 |
|                                                                     | Totales  | Teóricos | Prácticos /clínicos |                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                 |
| Tecnología de Vegetales y Derivados                                 | 3        | 2        | 1                   | Estructura, composición y calidad de los productos vegetales. Procesos de conservación y condiciones de almacenamiento, transporte y distribución. Tecnología de la elaboración de derivados.                                                                 | VINCULACION A AREAS DE CONOCIMIENTO (3).                                                                        |
| Tecnología de fabricación y conservación de alimentos para animales | 4        | 2'5      | 1'5                 | Tipos de alimentos para animales. Tecnología de las industrias de piensos compuestos. Tecnología de alimentos groseros. Tecnología de alimentos enlatados y con envases especiales. Control de calidad y legislación referente a los alimentos para animales. |                                                                                                                 |
| Terapéutica Medicamentosa Veterinaria                               | 4        | 2        | 2                   | Estudio sistemático del uso de los principales medicamentos veterinarios en las especies domésticas productoras de alimentos y en animales de compañía. Farmacovigilancia.                                                                                    | - Tecnología de los Alimentos<br>- Producción Animal<br>- Farmacología<br>- Toxicología y Legislación Sanitaria |
| Zoonosis y Salud Pública                                            | 4        | 2        | 2                   | Estudio de los aspectos epidemiológicos, clínicos y profilácticos de las enfermedades transmisibles al hombre, de origen infeccioso y parasitario, y sus repercusiones en la sanidad humana, incluidas las zoonosis exóticas.                                 | - Patología Animal<br>- Parasitología<br>- Medicina Preventiva y Salud Pública                                  |
| Residuos de Medicamentos en los alimentos                           | 3        | 2        | 1                   | OPERTADAS, IMPARTIDAS EN OTRAS LICENCIATURAS                                                                                                                                                                                                                  | - Toxicología y Legislación Sanitaria<br>- Farmacología<br>- Nutrición y Bromatología                           |
| Tecnología del Pescado                                              | 3        | 2        | 1                   |                                                                                                                                                                                                                                                               | - Tecnología de los Alimentos                                                                                   |



(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 6.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.º R.D. 1497/87).
  - c) Período de escolaridad mínimo, en su caso (artículo 9.º, 2.º, 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).
- El 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.
- 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 constituirán objeto de homologación por el Consejo de Universidades.

1. a) Régimen de acceso al 2º ciclo

Podrán acceder al segundo ciclo de estas enseñanzas los alumnos que tengan superados un mínimo del 75% de los créditos troncales mas adicionales correspondientes al primer ciclo (84 créditos).

igualmente podrán acceder al segundo ciclo de estas enseñanzas los que estén en posesión de las titulaciones y los estudios previos de primer ciclo y complementos de formación necesarios que se establezcan, de acuerdo con la normativa legal vigente.

### 1.1.b) Ordenación temporal en el aprendizaje

1.1.1.1.b.1.) No se prevén Incompatibilidades Académicas, salvo para la materia troncal "Estancias" que sólo podrán ser cursada por el alumno tras la superación del 50% de los créditos troncales más adicionales correspondientes al segundo ciclo (84 créditos)

### 1.b.2.) Secuencias de ordenación temporal.

Las secuencias previstas e indicadas a continuación, se establecen sólo con carácter orientativo.

| Asignatura                         | Secuencia |
|------------------------------------|-----------|
| Agricultura                        | 1-1-1     |
| Biología Animal y Vegetal Aplicada | 1-1-1     |
| Estadística Aplicada               | 1-1-1     |
| Embriología                        | 1-1-1     |
| Física Aplicada                    | 1-1-1     |
| Química para Veterinarios          | 1-1-1     |
| Anatomía I                         | 1-1-2     |
| Bioquímica                         | 1-1-2     |
| Citología e Histología             | 1-1-2     |
| Economía Agraria                   | 1-1-2     |
| Epidemiología Veterinaria          | 1-1-2     |
| Fisiología Animal                  | 1-2-0     |
| Anatomía II                        | 1-2-1     |
| Genética General                   | 1-2-1     |

| Asignatura                                                               | Secuencia |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Microbiología Veterinaria                                                | 1-2-1     |
| Etnología, Etología Aplicada y Protección Animal                         | 1-2-2     |
| Inmunología Veterinaria                                                  | 1-2-2     |
| Parasitología                                                            | 1-2-2     |
| Anatomía Patológica General                                              | 2-3-1     |
| Farmacología Veterinaria                                                 | 2-3-1     |
| Nutrición y Alimentación Animal I                                        | 2-3-1     |
| Procedética y Biopatología Clínicas                                      | 2-3-1     |
| Tecnología Alimentaria                                                   | 2-3-1     |
| Patología Quirúrgica General                                             | 2-3-1     |
| Patología General                                                        | 2-3-2     |
| Cria y Mejora Animal                                                     | 2-3-2     |
| Farmacología y Terapéutica Veterinarias                                  | 2-3-2     |
| Nutrición y Alimentación Animal II                                       | 2-3-2     |
| Radiología Veterinaria                                                   | 2-3-2     |
| Toxicología Veterinaria                                                  | 2-3-2     |
| Enfermedades Parasitarias                                                | 2-4-0     |
| Medicina Interna                                                         | 2-4-0     |
| Anatomía Patológica Especial                                             | 2-4-1     |
| Veterinaria Legal con Deontología y Legislación                          | 2-4-1     |
| Higiene Bromatológica General                                            | 2-4-1     |
| Patología Quirúrgica Especial I                                          | 2-4-1     |
| Producción Animal I; Rumiantes                                           | 2-4-2     |
| Enfermedades Infecciosas: Bacterianas y Micóticas                        | 2-4-2     |
| Reproducción Animal                                                      | 2-4-2     |
| Enfermedades Infecciosas: Viricas                                        | 2-5-1     |
| Higiene, Inspección y Control de Alimentos I                             | 2-5-1     |
| Producción Animal II: Monogástricos                                      | 2-5-1     |
| Patología Quirúrgica Especial II                                         | 2-5-2     |
| Patología de la Reproducción Animal y Técnicas Quirúrgicas Reproductivas | 2-5-2     |
| Higiene, Inspección y Control de Alimentos II                            | 2-5-2     |
| Medicina Preventiva y Policía Sanitaria Veterinaria                      | 2-5-2     |

NOTA: Interpretación de la secuencia.

1º dígito = Ciclo de docencia

2º dígito = Curso de docencia

3º dígito = Cuatrimestre de docencia ("0" = disciplina anual)

No se establece ordenación temporal para los créditos correspondientes a materias optativas y de libre elección. La "distribución de créditos" y de "carga lectiva global por año académico" que se establecen en los apartados "4" y "8" de este "anexo 3" tienen, respecto a dichos créditos, solamente un carácter orientativo.

**1.c) Período de escolaridad mínimo.**  
2 + 3 Años Académicos, salvo convalidaciones.

**1.d) Mecanismos de convalidación y/o adaptación al nuevo plan de estudios para los alumnos que vinieran cursando el plan antiguo.**

|                                       |                                           |
|---------------------------------------|-------------------------------------------|
| <b>Asignatura Plan Estudios Nuevo</b> | <b>Asignatura/s Plan Estudios Antiguo</b> |
| - Agricultura                         | - Agricultura                             |
| - Biología Animal y Vegetal Aplicada  | - Biología                                |
| - Estadística Aplicada                | - Biometría y Estadística                 |
| - Embriología                         | - Anatomía y Embriología                  |
| - Física Aplicada                     | - Física                                  |
| - Química para Veterinarios           | - Química                                 |
| - Anatomía I                          | - Anatomía y Embriología                  |
| - Bioquímica                          | - Bioquímica                              |



Asignatura Plan Estudios Nuevo

- Citología e Histología
- Economía Agraria
- Epidemiología Veterinaria
- Fisiología Animal
- Anatomía II
- Genética General
- Microbiología Veterinaria
- Etnología, Etología aplicada y Protección Animal
- Inmunología Veterinaria
- Parasitología
- Anatomía Patológica General
- Farmacología Veterinaria
- Nutrición y Alimentación Animal I
- Propedéutica y Biopatología Clínicas
- Tecnología Alimentaria
- Patología Quirúrgica General
- Patología General
- Cría y Mejora Animal
- Farmacia y Terapéutica Veterinarias
- Nutrición y Alimentación Animal II
- Toxicología Veterinaria
- Enfermedades Parasitarias
- Medicina Interna
- Anatomía Patológica Especial
- Veterinaria Legal con Deontología y Legislación
- Higiene Bromatológica General
- Patología Quirúrgica Especial I
- Producción Animal I: Rumiantes
- Enfermedades Infecciosas: Bacterianas y Micóticas
- Reproducción Animal
- Enfermedades Infecciosas: Viricas
- Higiene, Inspección y Control de Alimentos I
- Producción Animal II: Monogástricos
- Patología Quirúrgica Especial II
- Patología de la Reproducción Animal y Técnicas Quirúrgicas Reproductivas
- Higiene, Inspección y Control de Alimentos II
- Medicina Preventiva y Policía Sanitaria Veterinaria

Asignatura/s Plan Estudios Antiguo

- Citología e Histología
- Economía Agraria
- Patología Infecciosa
- Fisiología
- Anatomía y Embriología
- Genética General
- Microbiología, Virología e Inmunología
- Etnología e Identificación
- Microbiología, Virología e Inmunología
- Parasitología
- Anatomía Patológica General
- Farmacología General
- Nutrición y Alimentación
- Propedéutica y Biopatología Clínicas
- Tecnología de los Alimentos
- Patología Quirúrgica I
- Patología General
- Genética Especial
- Farmacología General
- Nutrición y Alimentación
- Farmacología Especial, Toxicología y Veterinaria Legal
- Enfermedades Parasitarias
- Patología Médica y de la Nutrición
- Anatomía Patológica Especial
- Farmacología Especial, Toxicología y Veterinaria Legal
- Higiene e Inspección de Alimentos
- Patología Quirúrgica II
- Producciones Animales o Producción Animal
- Patología Infecciosa
- Reproducción y Obstetricia
- Patología Infecciosa
- Higiene e Inspección de Alimentos
- Producciones Animales o Producción Animal
- Patología Quirúrgica II
- Reproducción y Obstetricia
- Higiene e Inspección de Alimentos
- Enfermedades Parasitarias

En lo no previsto resolverá una Comisión de Adaptación, creada al efecto en el Centro, que actuará de acuerdo con lo dispuesto en el Anexo I del R.D. 1497/87.

3. Aclaraciones

- 3.a) La Facultad de Veterinaria organizará anualmente la distribución de las materias optativas en grupos que serán de orientación al alumno para profundizar en los principales campos de actuación del Licenciado en Veterinaria: Medicina y Sanidad Veterinaria, Zootecnia, Higiene y Tecnología de los Alimentos, Salud Pública Veterinaria.
- 3.b) Mecanismo de sustitución de optativas.
- 1ª) A petición de la unidad responsable, a través de los correspondientes Departamentos.
  - 2ª) cuando durante dos cursos consecutivos no se hayan matriculado un mínimo de 10 alumnos/curso.
- 3.c) En lo no previsto en el presente Plan de Estudios se estará a lo establecido en el R.D. 1497/87 y en el R.D. 1384/91.

3478

**RESOLUCIÓN** de 27 de septiembre de 1996, de la Universidad de Zaragoza, por la que se hace público el plan de estudios conducente a la obtención del título de Ingeniero Industrial, a impartir en el Centro Politécnico Superior de esta Universidad.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 29 de la Ley Orgánica 1/1983, de 25 de agosto, de Reforma Universitaria, y el artículo 10.2 del Real Decreto 1497/1987, de 27 de noviembre, por el que se establece

las directrices generales comunes de los planes de estudio de los títulos universitarios de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional,

Este Rectorado ha resuelto publicar el plan de estudios correspondiente al título oficial de Ingeniero Industrial, a impartir en el Centro Politécnico Superior, que fue aprobado el 25 de abril de 1996 por la Junta de Gobierno de la Universidad de Zaragoza, y homologado por el Consejo de Universidades por acuerdo de su Comisión de Gestión Académica de 24 de julio del mismo año.



y monoescalón, con indicación digital de peso. Las características métricas 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<br>curso<br>(1) | Denominación<br>(2)                          | Asignatura/s en las que la Universidad en su<br>caso, organiza/diversifica la materia (3) | Créditos anuales (4)  |                   |                        | Breve descripción del contenido                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Vinculación a áreas de conocimiento<br>(5)                                                                                                     |
|-----------------------|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                       |                                              |                                                                                           | Totales               | Técnicos          | Prácticos/<br>clínicos |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                |
| 2                     | ALIMENTACIÓN Y CULTURA                       | ALIMENTACIÓN Y CULTURA                                                                    | 4T                    | 4T                | 0                      | La alimentación en la cultura humana. Psicología y sociología del comportamiento alimentario. Técnicas de comunicación.                                                                                                                                                                                                     | ANTROPOLOGÍA SOCIAL.<br>COMUNICACIÓN AUDIOVISUAL Y<br>PUBLICIDAD<br>NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA<br>PSICOLOGÍA BÁSICA<br>TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS   |
| 2                     | BROMATOLOGÍA                                 | BROMATOLOGÍA                                                                              | 14T                   | 9T                | 5T                     | Productos alimenticios. Composición, propiedades y valor nutritivo. Análisis y control de calidad de los alimentos.                                                                                                                                                                                                         | NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA<br>TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS                                                                                            |
| 2                     | DIETÉTICA Y NUTRICIÓN                        | DIETÉTICA Y NUTRICIÓN                                                                     | 12T                   | 9T                | 3T                     | Alimentación individual en distintas etapas de la vida. Alimentación de colectividades. La alimentación como factor preventivo de múltiples patologías. 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                    | 4T                | 1T                     | Economía y administración de empresas. Comercialización de alimentos. Producción y consumo de alimentos.                                                                                                                                                                                                                    | COMERCIALIZACIÓN E<br>INVESTIGACIÓN DE MERCADOS<br>ECONOMÍA APLICADA<br>ECONOMÍA SOCIOLÓGICA Y<br>POLÍTICA AGRARIA<br>ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS |
| 2                     | HIGIENE DE LOS ALIMENTOS                     | HIGIENE MICROBIANA<br>HIGIENE PARASITOLÓGICA<br>TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA                   | 13T+2A<br>5<br>5<br>5 | 9T<br>3<br>3<br>3 | 4T+2A<br>2<br>2<br>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<br>NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA<br>PARASITOLOGÍA<br>TOXICOLOGÍA Y LEGISLACIÓN<br>SANITARIA                                           |



## 1. MATERIAS TRONCALES

| CICLO | curso<br>(1) | Denominación<br>(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<br>(5)                                                                                    |
|-------|--------------|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       |              |                                          |                                                                                        | Totales              | Teóricos         | Prácticos/<br>clínicos |                                                                                                                                                                                |                                                                                                                               |
| 2     |              | NORMALIZACIÓN Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIAS | NORMALIZACIÓN Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIAS                                               | 4T<br>4              | 3T<br>3          | 2T<br>1                | Normalización en Bromatología. Derecho alimentario: principios y aplicaciones. Deontología.                                                                                    | DERECHO ADMINISTRATIVO<br>NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA<br>TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS<br>TOXICOLOGÍA Y LEGISLACIÓN<br>SANTARIA        |
| 2     |              | PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS            | PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS                                                          | 4T<br>4              | 4T<br>4          | 0<br>0                 | Fundamentos de sistemas de producción de alimentos de origen vegetal y animal.                                                                                                 | EDAFOLOGÍA Y QUÍMICA<br>AGRICOLA<br>PRODUCCIÓN ANIMAL<br>PRODUCCIÓN VEGETAL                                                   |
| 2     |              | QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS    | QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS                                                  | 7T<br>7              | 5T<br>5          | 2T<br>2                | Componentes de los alimentos. Aditivos alimentarios. Modificaciones químicas de los alimentos durante el tratamiento y almacenamiento.                                         | BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA<br>MOLECULAR<br>EDAFOLOGÍA Y QUÍMICA<br>AGRICOLA<br>NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA<br>TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS |
| 2     |              | SALUD PÚBLICA                            | SALUD PÚBLICA                                                                          | 3T<br>3              | 2T<br>2          | 1T<br>1                | Servicios de salud. Salud pública y alimentación.                                                                                                                              | MEDICINA PREVENTIVA Y SALUD<br>PÚBLICA                                                                                        |
| 2     |              | TECNOLOGÍA ALIMENTARIA                   | OPERACIONES BÁSICAS<br>TRANSFORMACIÓN Y CONSERVACIÓN                                   | 19T+1A<br>9<br>11    | 12T+1A<br>6<br>7 | 7T<br>3<br>4           | Operaciones básicas en industrias alimentarias. Elaboración, conservación, envasado, almacenamiento y transporte de alimentos. Fundamentos de proyectos. Tecnología culinaria. | INGENIERÍA QUÍMICA<br>NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA<br>TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS                                                     |



## ANEXO 2-B. 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 OBLIGATORIAS DE UNIVERSIDAD (en su caso) (1)

| CICLO | curso<br>(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<br>(3) |
|-------|--------------|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
|       |              |                           |                                                                                    | Totales          | Teóricos | Prácticos/<br>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<br>TECNOLOGÍAS DE 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.

## ANEXO 2-C. 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 OPTATIVAS (en su caso) |              |                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                      | Créditos totales para optativas (1): 140,5<br>- por ciclo: 2º: 140,5 |          |                        | Vinculación a áreas de conocimiento<br>(3) |                                                                 |
|------------------------------------|--------------|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------|------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| CICLO                              | curso<br>(2) | DENOMINACIÓN                            | Breve descripción del contenido                                                                                                                                                                                                                                      | Créditos anuales                                                     |          |                        | Breve descripción del contenido            | Vinculación a áreas de conocimiento<br>(3)                      |
|                                    |              |                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                      | Totales                                                              | Teóricos | Prácticos/<br>clínicos |                                            |                                                                 |
| 2                                  |              | DIETOTERAPIA                            | Modificaciones terapéuticas de la dieta.                                                                                                                                                                                                                             | 5                                                                    | 3        | 2                      |                                            | NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA                                        |
|                                    |              | DIETOTERAPIA                            |                                                                                                                                                                                                                                                                      | 5                                                                    | 3        | 2                      |                                            |                                                                 |
|                                    |              | BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR VEGETAL | 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, química de tejido y durante el desarrollo vegetal y reproductivo. | 4,5                                                                  | 4,5      | 0                      |                                            | BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR<br>BIOLOGÍA VEGETAL<br>GENÉTICA |
| 2                                  |              | BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR VEGETAL |                                                                                                                                                                                                                                                                      | 4,5                                                                  | 4,5      | 0                      |                                            |                                                                 |



## 1. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)

| 1. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso) |              |                                                                                           |                  |          |                        |                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                 |  |  |
|------------------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| CICLO                              | curso<br>(2) | DENOMINACIÓN                                                                              | Créditos anuales |          |                        | Breve descripción del contenido                                                                                                                                                                                            | Vinculación a áreas de conocimiento<br>(3)                                      |  |  |
|                                    |              |                                                                                           | Totales          | Técnicos | Prácticos/<br>clínicos |                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                 |  |  |
| 2                                  |              | TECNOLOGÍA DEL COLOR                                                                      | 5                | 3        | 2                      | Fotometría. La trivianza visual. Principios de colorimetría. Instrumentos para la medida del color. Reproducción del color. Colorimetría Industrial.                                                                       | ÓPTICA                                                                          |  |  |
| 2                                  |              | REOLOGÍA                                                                                  | 6                | 4        | 2                      | Rheología. Viscosidad. Reometría. Sinergismo viscoso. Medidas reológicas.                                                                                                                                                  | FÍSICA APLICADA<br>INGENIERÍA QUÍMICA                                           |  |  |
| 2                                  |              | REOLOGÍA                                                                                  | 6                | 4        | 2                      |                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                 |  |  |
| 2                                  |              | ANÁLISIS SENSORIAL                                                                        | 5                | 3        | 2                      | Técnicas sensoriales, fisiología de la percepción, alcoholística, diseño de expendencias, estadística                                                                                                                      | NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA<br>TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS                             |  |  |
| 2                                  |              | 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                                                        |  |  |
| 2                                  |              | 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<br>SANITARIA                                          |  |  |
| 2                                  |              | 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<br>TECNOLOGÍAS DE ALIMENTOS                                  |  |  |
| 2                                  |              | FUNDAMENTOS DE INGENIERÍA BIOQUÍMICA<br>PRÁCTICAS DE FUNDAMENTOS DE INGENIERÍA BIOQUÍMICA | 3<br>2           | 3<br>0   | 0<br>2                 |                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                 |  |  |
| 2                                  |              | BIOTECNOLOGÍA                                                                             | 6                | 4        | 2                      | Fermentaciones. Producción de proteínas, enzimas y metabolitos. Transformación de biomasa. Biorremediación. Biotransformación.                                                                                             | MICROBIOLOGÍA<br>TECNOLOGÍAS DE ALIMENTOS<br>BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA<br>MOLECULAR |  |  |
| 2                                  |              | BIOTECNOLOGÍA                                                                             | 6                | 4        | 2                      |                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                 |  |  |
| 2                                  |              | SUELOS Y CONTAMINACIÓN.                                                                   | 6                | 4        | 2                      | Propiedades físicas y químicas. Fertilizantes y productos fitosanitarios. Agentes contaminantes. Mecanismos de acción. Efectos de la contaminación. El suelo como sistema depurador. Saneamiento y recuperación de suelos. | EDAFOLOGÍA Y QUÍMICA<br>AGROPECUARIA                                            |  |  |
| 2                                  |              | SUELOS Y CONTAMINACIÓN.                                                                   | 6                | 4        | 2                      |                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                 |  |  |



## 1. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)

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



## ANEXO 2-C. 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 OPTATIVAS (en su caso) |              |                                |                  |          |                        |                                                                                                                                                                                              | Créditos totales para optativas (1): 140,5<br>- por ciclo: 2º: 140,5 |  | Vinculación a Áreas de conocimiento<br>(3) |
|------------------------------------|--------------|--------------------------------|------------------|----------|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|--|--------------------------------------------|
| CICLO                              | curso<br>(2) | DENOMINACIÓN                   | Créditos anuales |          |                        | Breve descripción del contenido                                                                                                                                                              |                                                                      |  |                                            |
|                                    |              |                                | Totales          | Teóricos | Prácticos/<br>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<br>TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS                  |  |                                            |
| 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<br>TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS                  |  |                                            |
| 2                                  |              | PRODUCTOS CÁRNICOS             | 6                | 4        | 2                      |                                                                                                                                                                                              |                                                                      |  |                                            |
| 2                                  |              | LACTOLOGÍA                     | 5                | 3        | 2                      | Tecnología de la leche, queso, mantequilla y otros productos lácteos.                                                                                                                        | MICROBIOLOGÍA<br>NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA<br>TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS |  |                                            |
| 2                                  |              | LACTOLOGÍA                     | 5                | 3        | 2                      |                                                                                                                                                                                              |                                                                      |  |                                            |
| 2                                  |              | CONTROL PARASITOLÓGICO         | 6                | 4        | 2                      | Epidemiología, profilaxis y control de protozoosis, helmintiasis y arropodosis de vía de infestación alimentaria. Técnicas analíticas de parásitos patógenos humanos en alimentos.           | PARASITOLOGÍA                                                        |  |                                            |
| 2                                  |              | 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                                               |  |                                            |
| 2                                  |              | 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. Derivativización. Concentración en análisis de trazas. Automatización. | QUÍMICA ANALÍTICA                                                    |  |                                            |
| 2                                  |              | 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<br>- por ciclo: 2*: 140,5                                                             |  |
|------------------------------------|--------------|------------------------|------------------|----------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| CICLO                              | curso<br>(2) | DENOMINACIÓN           | Créditos anuales |          |                        | Breve descripción del contenido                                                                                                                                                                                         | Vinculación a áreas de conocimiento<br>(3)                                                                                       |  |
|                                    |              |                        | Totales          | Teóricos | Prácticos/<br>clínicos |                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                  |  |
| 2                                  |              | DIRECCIÓN DE EMPRESAS  | 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.<br><br>Estancia en industria alimentaria. | COMERCIALIZACIÓN ?<br>INVESTIGACIÓN DE MERCADOS<br><br>TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS<br>NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA<br>INGENIERÍA QUÍMICA |  |
|                                    |              | MARKETING ALIMENTARIO  | 6                | 4        | 2                      |                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                  |  |
|                                    |              | MARKETING ALIMENTARIO  | 6                | 4        | 2                      |                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                  |  |
|                                    |              | PRACTICAS EN INDUSTRIA | 10               | 0        | 10                     |                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                  |  |
| 2                                  |              | 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.



## ANEXO 3: ESTRUCTURA GENERAL Y ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

UNIVERSIDAD:

UNIVERSITAT DE VALENCIA (ESTUDI GENERAL)

## I. ESTRUCTURA GENERAL DEL PLAN DE ESTUDIOS

1. PLAN DE ESTUDIOS CONDUCTENTE A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO OFICIAL DE

(1) LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

2. ENSEÑANZAS DE

SEGUNDO

CICLO (2)

3. CENTRO UNIVERSITARIO RESPONSABLE DE LA ORGANIZACIÓN 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    | 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 TÍTULO (6).

6. SE OTORGAN, POR EQUIVALENCIA, CREDITOS A:

(7)

[51] PRACTICAS EN EMPRESAS, INSTITUCIONES PUBLICAS O PRIVADAS, ETC.

(7)

[10] TRABAJOS ACADÉMICAMENTE DIRIGIDOS E INTEGRADOS EN EL PLAN DE ESTUDIOS

(7)

[51] ESTUDIOS REALIZADOS EN EL MARCO DE CONVENIOS INTERNACIONALES SUSCRITOS POR LA UNIVERSIDAD

(7)

[10] OTRAS ACTIVIDADES

- EXPRESION, EN SU CASO, DE LOS CREDITOS OTORGADOS: 10 CREDITOS

- EXPRESION DEL REFERENTE DE LA EQUIVALENCIA (8) Optativas (1 crédito a 30 horas)

7. AÑOS ACADÉMICOS 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 ACADÉMICO.

| AÑO ACADÉMICO | 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. ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

## 1. La Universidad deberá referirse necesariamente a los siguientes extremos:

- 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.
- 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.º R.D. 1497/87).
- Periodo de escolaridad mínimo, en su caso (artículo 9.º 2, 4.º R.D. 1497/87).
- 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 registró por la siguiente tabla de equivalencias.

| PLAN ESTUDIOS 1995                                                                 |             |              |  | PLAN ESTUDIOS 1996                                |             |              |  |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------|--|---------------------------------------------------|-------------|--------------|--|
| MÓDULO                                                                             | CRÉD. TEÓR. | CRÉD. PRÁCT. |  | MÓDULO                                            | CRÉD. TEÓR. | CRÉD. PRÁCT. |  |
| 8210 ALIMENTACIÓN Y CULTURA                                                        | 4           | 0            |  | 8210 ALIMENTACIÓN Y CULTURA                       | 4           | 0            |  |
| 8211 ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS I                                                   | 3           | 0            |  | 8211 BROMATOLOGÍA                                 | 9           | 5            |  |
| 8212 ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS II                                                  | 0           | 3            |  |                                                   |             |              |  |
| 8213 BROMATOLOGÍA 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            |  | 8216 DIETÉTICA 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            |  | 8220 ECONOMÍA Y GESTIÓN 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            |  | 8222 HIGIENE MICROBIANA                           | 3           | 2            |  |
| 8223 MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS II                                             | 0           | 2            |  |                                                   |             |              |  |
| 8224 PARASITOLOGÍA ALIMENTARIA I                                                   | 3           | 0            |  | 8224 HIGIENE PARASITOLÓGICA                       | 3           | 2            |  |
| 8225 PARASITOLOGÍA ALIMENTARIA II                                                  | 0           | 1            |  |                                                   |             |              |  |
| 8226 TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA I                                                     | 3           | 0            |  | 8226 TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA                      | 3           | 2            |  |
| 8227 TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA II                                                    | 0           | 2            |  |                                                   |             |              |  |
| 8228 DERECHO ALIMENTARIO                                                           | 2           | 0            |  | 8228 NORMALIZACIÓN Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIAS     | 3           | 1            |  |
| 8229 NORMALIZACIÓN EN BROMATOLOGÍA I                                               | 1           | 0            |  |                                                   |             |              |  |
| 8230 NORMALIZACIÓN EN BROMATOLOGÍA II                                              | 0           | 1            |  |                                                   |             |              |  |
| 8231 PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS                                                 | 4           | 0            |  | 8231 PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS                | 4           | 0            |  |
| 8232 COMPONENTES DE LOS ALIMENTOS I                                                | 3           | 0            |  | 8232 QUÍMICA Y BIOQUÍMICA 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            |  | 8236 SALUD PÚBLICA                                | 2           | 1            |  |
| 8237 SALUD PÚBLICA II                                                              | 0           | 1            |  |                                                   |             |              |  |
| 8238 FUNDAMENTOS DE PROYECTOS OPERACIONES BÁSICAS DE LA INGENIERÍA DE ALIMENTOS I  | 1           | 0            |  | 8238 OPERACIONES BÁSICAS                          | 6           | 3            |  |
| 8240 INGENIERÍA DE ALIMENTOS I                                                     | 4           | 0            |  |                                                   |             |              |  |
| 8241 OPERACIONES BÁSICAS DE LA INGENIERÍA DE ALIMENTOS II                          | 0           | 3            |  |                                                   |             |              |  |
| 8239 MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS                                                     | 3           | 0            |  | 8239 TRANSFORMACIÓN Y CONSERVACIÓN                | 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            |  | 6087 BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR VEGETAL      | 4,5         |              |  |
| 7132 COLORIMETRÍA                                                                  | 2           | 1            |  | 7132 COLORIMETRÍA                                 | 3           | 2            |  |
| 7144 LABORATORIO DE COLORIMETRÍA                                                   | 0           | 3            |  |                                                   |             |              |  |
| 8266 CONTAMINACIÓN DE SUELOS I                                                     | 3           | 0            |  | 8266 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            |  | 8284 MICROBIOLOGÍA INDUSTRIAL I                   | 4           | 2            |  |
| 8285 MICROBIOLOGÍA INDUSTRIAL II                                                   | 0           | 3            |  | 8285 MICROBIOLOGÍA INDUSTRIAL II                  | 4           | 2            |  |