

LOS VETERINARIOS Y CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Es de interes para los veterinarios, saber que en Bellaterra, se van a instaurar la licenciatura de Segundo ciclo "Ciencia y Tecnologia de los Alimentos", equivalente al 4º y 5º curso.

Para ingresar se exige tener aprobados como minimo los 3 primeros cursos de carreras como Veterinaria, Farmacia, Quimica, Medicina Biologia o Agronomia.

La carrera consta de dos cursos, y se cursara en Bellaterra. Consideramos que puede ser de interes para los Veterinarios jovenes y aquellos que se dediquen a Bromatologia y control sanitario de alimentos.

Para tener mas datos consultar al B.O.E. del 26-9-91 (nº 231) paginas 31419-31420 o telefonar al nº 581 14 13 de Bellaterra.

Para poner en el FULL INFORMATIU COL·LEGIAL de Septiembre de 1992

13 Ag. 92 - Jaume Roca Tomas

BOE - 26/9/1991 N° 281
Pag - 31419 y 31420

23946 ORDEN de 11 de septiembre 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 Ciencias y Tecnología de los Alimentos.

El Real Decreto 1463/1990, de 26 de octubre, por el que se establece el título oficial de Licenciado en Ciencias y Tecnología de los Alimentos y las directrices generales propias de sus planes de estudios, dispone, en

su cuarta directriz, que, en aplicación de lo previsto en los artículos 5.º y 8.º, 2, del Real Decreto 1497/1987, de 27 de noviembre, por el Ministerio de Educación y Ciencia se concretarán las titulaciones y los estudios previos de primer ciclo, así como los complementos de formación, necesarios para cursar estas enseñanzas.

La presente Orden da cumplimiento a lo establecido en el citado Real Decreto, concretando las titulaciones y estudios previos de primer ciclo, así como los complementos de formación, con los que se puede acceder a las enseñanzas conducentes a la obtención del título indicado en el párrafo anterior, en tanto se realicen nuevas propuestas por el Consejo de Universidades que permitan una más amplia oferta de posibilidades de incorporación a los estudios de referencia.

En su virtud,

Este Ministerio, a propuesta del Consejo de Universidades, ha dispuesto:

Primero.-Uno. Podrán acceder a los estudios de sólo segundo ciclo conducentes al título de Licenciado en Ciencias y Tecnología de los Alimentos quienes hayan superado el primer ciclo de uno de estos estudios: Licenciado en Farmacia, en Veterinaria, en Medicina, en Biología, en Química e Ingeniero Agrónomo, y asimismo quienes hayan superado los estudios conducentes al título de Ingeniero Técnico en Industrias Agrarias y Alimentarias, en Hortofruticultura y Jardinería, en Explotaciones Agropecuarias y en Industrias Forestales.

Dos. Será necesario haber superado los siguientes complementos de formación:

Análisis Químico. Operaciones básicas del método analítico. Análisis instrumental. Con un total de seis créditos: Cuatro teóricos y dos prácticos.

Bioquímica. Estructura. Enzimología. Metabolismo. Biología Molecular e Ingeniería genética. Con un total de seis créditos: Cuatro teóricos y dos prácticos.

Físico-Química. Termodinámica química. Fenómenos de superficie. Fenómenos de transporte. Cinética química. Con un total de seis créditos: Cuatro teóricos y dos prácticos.

Fisiología. Funcionamiento de los órganos, aparatos y sistemas humanos. Con un total de cuatro créditos: Tres teóricos y uno práctico.

Ingeniería Química. Balance de materia y energía. Reactores químicos. Operaciones de separación. Con un total de seis créditos: Cuatro teóricos y dos prácticos.

Matemáticas. Análisis matemático. Cálculo. Estadística. Informática. Con un total de seis créditos: Cuatro teóricos y dos prácticos.

Microbiología. Microbiología general. Con un total de seis créditos: Cuatro teóricos y dos prácticos.

Química Inorgánica. Estructura atómica y periodicidad. Enlace químico. Elementos no metálicos, metálicos y sus compuestos. Con un total de cuatro créditos: Tres teóricos y uno práctico.

Química Orgánica. Teoría estructural de los compuestos orgánicos. Estereoquímica. Reactividad. Sistemática de grupos funcionales. Con un total de seis créditos: Cuatro teóricos y dos prácticos.

Segundo.-Se autoriza a la Secretaría de Estado de Universidades e Investigación para dictar cuantas disposiciones sean necesarias para el desarrollo y cumplimiento de la presente Orden.

Madrid, 11 de septiembre de 1991.

SOLANA MADARIAGA

Excmo. Sr. Secretario de Estado de Universidades e Investigación.

27918 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 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 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 SOLANA 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 de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, deberán proporcionar una formación científica adecuada, en los aspectos teóricos y aplicados de los alimentos y sus propiedades, así como en 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, en ningún caso será inferior a 120 ni superior al máximo de 140, 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 cada 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 treinta horas semanales.

Tercera.—En cuadro adjunto se relacionan las materias troncales, cuya 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, los contenidos, a Departamentos que incluyan una o varias de las áreas de conocimiento a que las mismas quedan vinculadas según lo dispone el citado cuadro adjunto.

Cuarta.—En aplicación de lo previsto en los artículos 5.º y 8.º del Real Decreto 1497/1987, de 27 de noviembre, por el que se establecieron las 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 distintos supuestos.

Título de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Relación de materias troncales (por orden alfabético)	Creditos			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	
<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	
<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.»