

## 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 TITULO DE

LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

1. MATERIAS TRONCALES								
Ciclo	Curso (1)	Denominación (2)	Asignatura/s en las que la Universidad en su caso, organiza/diversifica la materia troncal (3)	Créditos anuales (4)			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (5)
				Totales	Teóricos	Prácticos/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. Detrioro 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 LEGISLACION 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	PRODUCCION 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	QUIMICA Y BIOQUIMICA DE LOS ALIMENTOS	Química de los Alimentos	3,5	2,5	1,5	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 PUBLICA		3	2	1	Servicios de Salud. Salud pública y alimentación.	Medicina Preventiva y Salud Pública
2º	1º	TECNOLOGIA 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 procesado 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 TITULO DE

LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGIA 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	MICROBIOLOGIA 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	Vinculación a áreas de conocimiento (3)
			Totales	Teóricos	Prácticos/ 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)	
DENOMINACION (2)	CREDITOS			BREVE DESCRIPCION DEL CONTENIDO	VINCULACION A AREAS DE CONOCIMIENTO (3)
	Totales	Teóricos	Prácticos/ 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 procesado de la carne y productos cárnicos.	Tecnología de los Alimentos.
TECNOLOGIA DEL PESCADO (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: procesado 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. Farmacología.
ESPECTOMETRIA INFRARROJA 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 espectometrías 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:

I. ESTRUCTURA GENERAL DEL PLAN DE ESTUDIOS

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

2. ENSEÑANZAS DE  CICLO (2)

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

4. CARGA LECTIVA GLOBAL  CREDITOS (4)

Distribucion 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	50T-2A	3	-	13		33
	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 sólo 2.º ciclo) y las previsiones del R.D. de directrices generales propias del título de que se trate.

(3) Se indicará el Centro Universitario, con expresión de la norma de creación del mismo o de la decisión de la Administración correspondiente por la que se autoriza la impartición de las enseñanzas por dicho Centro.

(4) Dentro de los límites establecidos por el R.D. de directrices generales propias de los planes de estudios del título de que se trate.

(5) Al menos el 10% de la carga lectiva "global".

5. SE EXIGE TRABAJO O PROYECTO FIN DE CARRERA, O EXAMEN O PRUEBA GENERAL NECESARIA PARA OBTENER EL TITULO  SI  NO (6).

6.  SI SE OTORGAN, POR EQUIVALENCIA, CREDITOS A:

- (7)  SI PRACTICAS EN EMPRESAS, INSTITUCIONES PUBLICAS O PRIVADAS, ETC.  
 NO TRABAJOS ACADEMICAMENTE DIRIGIDOS E INTEGRADOS EN EL PLAN DE ESTUDIOS  
 NO ESTUDIOS REALIZADOS EN EL MARCO DE CONVENIOS INTERNACIONALES SUSCRITOS POR LA UNIVERSIDAD  
 NO OTRAS ACTIVIDADES

- EXPRESION, EN SU CASO, DE LOS CREDITOS OTORGADOS:  CREDITOS.  
 - EXPRESION DEL REFERENTE DE LA EQUIVALENCIA (8)

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

- 1.º CICLO  AÑOS

- 2.º CICLO  AÑOS

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

AÑO ACADEMICO	TOTAL	TEÓRICOS	PRACTICOS/ CLINICOS
1º	33	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.

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) Régimen de acceso

Conforme a lo establecido en la Orden de 11-09-1991 (BOE 29/09/91) 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 AGRÓNOMO

Alumnos del plan 1984

Especialidades	Primer ciclo
FITOTECNIA Y ZOOTECNIA	Físico-Química Fisiología Ingeniería Química Microbiología Química Inorgánica Química Orgánica
INDUSTRIAS AGRARIAS	Físico-Química Fisiología Microbiología Química Inorgánica Química Orgánica
INGENIERIA RURAL Y ECONOMIA AGRARIA	Físico-Química Fisiología Ingeniería Química Microbiología Química Inorgánica Química Orgánica

Alumnos del plan 1983

Especialidades	Primer ciclo
FITOTECNIA	Análisis Químico Físico-Química Fisiología Ingeniería Química Microbiología Química Inorgánica
INDUSTRIAS AGRARIAS	Fisiología Ingeniería Química Microbiología Química Inorgánica
INGENIERIA RURAL	Análisis Químico Bioquímica Físico-Química Fisiología Ingeniería Química Microbiología Química Inorgánica Química Orgánica

<u>Especialidades</u>	<u>Primer ciclo</u>
<b>ECONOMIA Y SOCIOLOGIA AGRARIAS</b>	Análisis Químico Físico-Química Fisiología Ingeniería Química Química Inorgánica Química Orgánica
<b>ZOOTECNIA Y RAM. GENERAL</b>	Análisis Químico Físico-Química Fisiología Ingeniería Química Química Inorgánica
<b><u>MEDICINA</u></b>	Análisis Químico Físico-Química Ingeniería Química Matemáticas Química Inorgánica Química Orgánica
<b><u>QUIMICA</u></b>	Bioquímica Fisiología Microbiología
<b><u>FARMACIA</u></b>	Ingeniería Química
<b><u>VETERINARIA</u></b>	Análisis Químico Físico-Química Ingeniería Química Química Inorgánica 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.

<b><u>BIOLOGIA</u></b>	Análisis Químico Físico-Química Ingeniería Química Química Inorgánica Química Orgánica
------------------------	--

<u>INGENIERO AGRONOMO</u>	
<u>Especialidades</u>	<u>Estudios completos</u>
Alumnos del plan 1964	
<b>FITOTECNIA Y ZOOTECNIA</b>	Físico-Química Fisiología Ingeniería Química Química Inorgánica Química Orgánica
<b>INDUSTRIAS AGRARIAS</b>	Físico-Química Fisiología Química Inorgánica Química Orgánica
<b>INGENIERIA RURAL Y ECONOMIA AGRARIA</b>	Físico-Química Fisiología Ingeniería Química Microbiología Química Inorgánica Química Orgánica
Alumnos del plan 1933	
<u>Especialidades</u>	<u>Estudios completos</u>
<b>FITOTECNIA</b>	Análisis Químico Físico-Química Fisiología Ingeniería Química Ingeniería Inorgánica
<b>INDUSTRIAS AGRARIAS</b>	Fisiología Química Inorgánica
<b>INGENIERIA RURAL</b>	Análisis Químico Bioquímica Físico-Química Fisiología Ingeniería Química Microbiología Química Inorgánica Química Orgánica
<b>ECONOMIA Y SOCIOLOGIA AGRARIAS</b>	Análisis Químico Físico-Química Fisiología Ingeniería Química Química Inorgánica Química Orgánica

<u>Especialidades</u>	<u>Estudios completos</u>
ZOOTECNIA Y RAMA GENERAL	Análisis Químico Físico-Química Fisiología Ingeniería Química Química Inorgánica
<u>MEDICINA</u>	Análisis Químico Físico-Química Ingeniería Química Matemáticas Química Inorgánica Química Orgánica
<u>QUIMICA</u>	Bioquímica (sólo si no la han cursado como optativa) Fisiología Microbiología
<u>VETERINARIA</u>	Análisis Químico Físico-Química Ingeniería Química Química Inorgánica Química Orgánica
<u>FARMACIA</u>	Ingeniería Química

En el caso de las titulaciones de grado medio se establecería 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.

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 DOCENCIA DE LAS MATERIAS TRONCALES A AREAS DE CONOCIMIENTO

(Para las materias troncales no diversificadas en asignaturas)

<u>Materia troncal</u>	<u>Adscripción a áreas de conocimiento</u>
Alimentación y Cultura.	Nutrición y Bromatología. Tecnología de los Alimentos.
Dietética y Nutrición. Normalización y Legislación Alimentaria.	Nutrición y Bromatología. Toxicología y Legislación Sanitaria.
Salud Pública.	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 curriculum:

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.