

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 Uruñeas.*

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 Uruñeas, 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 Uruñeas, 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.

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		
2		Alimentación y Cultura	Historia y Antropología de la alimentación	2.0T	2.0T		La alimentación en la cultura humana. Psicología y sociología del comportamiento alimentario. Técnicas de comunicación.	ANTROPOLOGIA SOCIAL COMUNICACION AUDIOVISUAL Y PUBLICIDAD NUTRICION Y BROMATOLOGIA PSICOLOGIA BASICA TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
			Psicología y Comunicación	2.0T	2.0T		La alimentación en la cultura humana. Modelos alimentarios, pautas de comportamiento. Códigos alimentarios. Psicología y sociología del comportamiento alimentario. La comunicación y el consumo. Marketing. Técnicas de comunicación.	
2		Bromatología	Productos alimenticios	7.0T 0.5A	4.5T	2.5T 0.5A	Productos alimenticios. Composición, propiedades y valor nutritivo. Análisis y control de calidad de los alimentos. Productos alimenticios. Composición, propiedades y valor nutritivo. Estudio de los diferentes productos alimenticios de origen animal, vegetal y del agua.	NUTRICION Y BROMATOLOGIA TECNOLOGIA DE 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		
			Análisis y control de la calidad de los alimentos	7.0T 0.5A	4.5T	2.5T 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. Nutrientes. Nutrición humana. Estudio del estado nutricional de individuos y comunidades. Encuestas alimentarias.	NUTRICION Y BROMATOLOGIA
			Nutrición Aplicada	6.0T	4.5T	1.5T	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 (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		
2		Economía y gestión en la Empresa alimentaria	Economía y Gestión de la empresa alimentaria	5.0T	4.0T	1.0T	Economía y administración de Empresas. Comercialización de alimentos. Producción y consumo de alimentos.	COMERCIALIZACION E INVESTIGACION DE MERCADOS ECONOMIA APLICADA ORGANIZACION DE EMPRESAS Economía, Sociología y Política Agraria
2		Higiene de los alimentos	<p>Toxicología de los alimentos</p> <p>Microbiología de los alimentos</p> <p>Higiene de los alimentos</p>	<p>3.0T 1.0A</p> <p>3.5T 1.0A</p> <p>4.2T 0.8A</p>	<p>1.9T 0.1A</p> <p>2.4T 0.1A</p> <p>3.3T 0.2A</p>	<p>1.1T 0.9A</p> <p>1.1T 0.9A</p> <p>0.9T 0.6A</p>	<p>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.</p> <p>Toxicología básica y experimental. Principios de toxicología alimentaria. Agentes tóxico abióticos. Evaluación de la toxicidad. Plaguicidas.</p> <p>Contaminación microbiana de alimentos. Deterioro microbiológico. Metodología rápida de detección de microorganismos.</p> <p>Higiene Bromatológica general y aplicada. Higiene del personal, productos y procesos.</p>	<p>NUTRICION Y BROMATOLOGIA MICROBIOLOGIA Parasitología TOXICOLOGIA Y LEGISLACION SANITARIA</p>

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		
			Parasitología de los alimentos	2.3T 0.7A	1.4T 0.1A	0.9T 0.6A	Parásitos de los alimentos. Deterioro parasitológico de los alimentos. Contaminación parasitaria.	
2		Normalización y legislación alimentarias	Normalización y legislación alimentarias	4.0T	3.0T	1.0T	Normalización en bromatología. Derecho alimentario: Principios y aplicaciones. Deontología.	DERECHO ADMINISTRATIVO NUTRICION Y BROMATOLOGIA TECNOLOGIA DE ALIMENTOS TOXICOLOGIA Y LEGISLACION SANITARIA
2		Producción de materias primas	Producción de materias primas de origen animal Producción de materias primas de origen vegetal	2.0T 0.5A 2.0T 0.5A	2.0T 2.0T	0.5A 0.5A	Fundamentos de los sistemas de producción de alimentos de origen vegetal y animal. Fundamentos de la Producción de alimentos de origen Animal. Factores de variación. Fundamentos de la producción de alimentos de origen vegetal. Factores de variación.	EDAFOLOGIA Y QUIMICA AGRICOLA PRODUCCION ANIMAL Producción vegetal
2		Química y Bioquímica de los alimentos	Química y Bioquímica de los alimentos	7.0T	5.0T	2.0T	Componentes de los alimentos. Modificaciones químicas de los alimentos durante el tratamiento y almacenamiento. Aditivos alimentarios.	BIOQUIMICA Y BIOLOGIA MOLECULAR EDAFOLOGIA Y QUIMICA AGRICOLA NUTRICION Y BROMATOLOGIA TECNOLOGIA DE 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		
2		Salud Pública	Salud pública	3.0T	2.0T	1.0T	Servicios de salud. Salud pública y alimentación.	MEDICINA PREVENTIVA Y SALUD PUBLICA
2		Tecnología alimentaria	Operaciones básicas	5.7T 0.3A	4.0T	1.7T 0.3A	Operaciones básicas en industrias alimentarias. Elaboración, conservación, envasado, almacenamiento y transporte de alimentos. Fundamentos de proyectos. Tecnología culinaria. Mecánica de fluidos. Transmisión de calor. Transferencia de materia. Transferencia de cantidad de movimiento. Operaciones con sólidos.	INGENIERIA QUIMICA NUTRICION Y BROMATOLOGIA TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
		Fundamentos de Proyectos	2.9T 0.1A	2.0T	0.9T 0.1A	Metodología, organización y gestión de proyectos. Evaluación económica. Realización del proyecto.		
		Procesos en la industria alimentaria	5.2T 0.3A	3.0T	2.2T 0.3A	Introducción a la tecnología de los alimentos. Preparación materias primas. Procesos de conservación, transformación y envasado. Planificación de industrias alimentarias.		
		Industrias alimentarias	5.2T 0.3A	3.0T	2.2T 0.3A	Introducción a las tecnologías específicas.		

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		
2		Industria alimentaria y medio ambiente	3.0	1.5	1.5	La calidad ambiental en la industria alimentaria. Características y tratamiento de los residuos sólidos de las aguas residuales y de los contaminantes atmosféricos.	INGENIERIA QUIMICA EDAFOLOGIA Y QUIMICA AGRICOLA MICROBIOLOGIA QUIMICA ANALITICA TECNOLOGIA DE ALIMENTOS Tecnología del Medio Ambiente

(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.

UNIVERSIDAD

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TITULO DE

Licenciado en Ciencia y Tecnología 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		
Inform., document. y comunicación en ciencias de la salud	6.0	4.0	2.0	Psicología de la comunicación. Obtención de información, entrevista. Metodología de la recogida de datos. Análisis psicosocial. Documentación. Tratamiento de datos. Elaboración de informes. Comunicación entre los diferentes profesionales de salud. Comunicación social.	<input type="checkbox"/> - por ciclo <input type="checkbox"/> - curso <input type="checkbox"/>
Métodos estadísticos y cálculo numérico	6.0	4.0	2.0	Técnicas operativas de recogida de información y estimación de parámetros poblacionales. Evaluación de datos con ordenador. Estadística multivariante. Aplicaciones en la demografía y epidemiología. Cálculo numérico. Simulación de procesos con ordenador.	PSICOLOGIA BASICA PSICOLOGIA SOCIAL BIBLIOTECONOMIA Y DOCUMENTACION METODOLOGIA DE LAS CIENCIAS DEL COMPORTAMIE MEDICINA PREVENTIVA Y SALUD PUBLICA Enfermería MEDICINA Estomatología Farmacia y Técnicas Farmacéuticas PSICOLOGIA EVOLUTIVA Y DE LA EDUCACION PSIQUIATRIA
Análisis psicosocial	6.0	4.0	2.0	Contextos de la investigación psicosocial. Técnicas específicas de recogida de datos. Análisis y recogida de datos psicosociales. Técnicas cuantitativas y cualitativas. Análisis de grupos e institucional. Comportamiento de mercados.	MATEMATICA APLICADA ANALISIS MATEMATICO ESTADISTICA E INVESTIGACION OPERATIVA METODOLOGIA DE LAS CIENCIAS DEL COMPORTAMIE MEDICINA PREVENTIVA Y SALUD PUBLICA PSICOLOGIA SOCIAL

3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)				Créditos totales para optativas (1)	
				- por ciclo	<input type="text"/>
				- curso	<input type="text"/>
DENOMINACION (2)	CREDITOS			BREVE DESCRIPCION-DEL CONTENIDO	VINCULACION A AREAS DE CONOCIMIENTO (3)
	Totales	Teóricos	Prácticos /clínicos		
Salud y condiciones y estilos de vida	12.0	8.0	4.0	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 FISILOGIA CIENCIAS MORFOLOGICAS TOXICOLOGIA Y LEGISLACION SANITARIA MEDICINA PREVENTIVA Y SALUD PUBLICA MEDICINA PEDIATRIA Enfermería PSICOBIOLOGIA PERSONALIDAD, EVALUACION Y TRATAMIENTO PSIC PSICOLOGIA SOCIAL SOCIOLOGIA PSICOLOGIA EVOLUTIVA Y DE LA EDUCACION GEOGRAFIA HUMANA PSIQUIATRIA
Salud pública y sanidad ambiental	12.0	8.0	4.0	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 QUIMICA ANALITICA TOXICOLOGIA Y LEGISLACION SANITARIA RADIOLOGIA Y MEDICINA FISICA MEDICINA PREVENTIVA Y SALUD PUBLICA GENETICA BIOLOGIA CELULAR BIOQUIMICA Y BIOLOGIA MOLECULAR CIENCIAS MORFOLOGICAS MICROBIOLOGIA Parasitología ANATOMIA PATOLOGICA
Sociología de la alimentación	6.0	4.0	2.0	Aspectos antropológicos y sociales de la conducta y el consumo alimentario.	SOCIOLOGIA ANTROPOLOGIA SOCIAL PSICOLOGIA BASICA COMUNICACION AUDIOVISUAL Y PUBLICIDAD COMERCIALIZACION E INVESTIGACION DE MERCADO

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 FISIOLOGIA BIOLOGIA CELULAR CIENCIAS MORFOLOGICAS ANATOMIA PATOLOGICA MEDICINA CIRUGIA PEDIATRIA OBSTETRICIA Y GINECOLOGIA PSIQUIATRIA Estomatología PSICOBIOLOGIA PERSONALIDAD, EVALUACION Y TRATAMIENTO PSIC 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 BIOLOGIA VEGETAL 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 BIOQUIMICA Y BIOLOGIA MOLECULAR BIOLOGIA CELULAR GENETICA ANATOMIA PATOLOGICA MEDICINA Enfermería PEDIATRIA OBSTETRICIA Y GINECOLOGIA PSIQUIATRIA MEDICINA PREVENTIVA Y SALUD PUBLICA TOXICOLOGIA Y LEGISLACION SANITARIA FARMACOLOGIA Farmacia y Técnicas Farmacéuticas PSICOLOGIA EVOLUTIVA Y DE LA EDUCACION PSICOBIOLOGIA PSICOLOGIA SOCIAL PERSONALIDAD, EVALUACION Y TRATAMIENTO PSIC 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)
	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 BIOLOGIA CELULAR INMUNOLOGIA FISIOLOGIA MICROBIOLOGIA Parasitología ANATOMIA PATOLOGICA BIOLOGIA VEGETAL BIOLOGIA ANIMAL FARMACOLOGIA Farmacia y Técnicas Farmacéuticas NUTRICION Y BROMATOLOGIA MEDICINA OBSTETRICIA Y GINECOLOGIA PEDIATRIA CIRUGIA TECNOLOGIA DE ALIMENTOS 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 QUIMICA ORGANICA QUIMICA INORGANICA BIOQUIMICA Y BIOLOGIA MOLECULAR FISIOLOGIA
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 QUIMICA FISICA QUIMICA ORGANICA BIOQUIMICA Y BIOLOGIA MOLECULAR FISIOLOGIA BIOLOGIA CELULAR INMUNOLOGIA MEDICINA ANATOMIA PATOLOGICA MICROBIOLOGIA Parasitología FARMACOLOGIA TOXICOLOGIA Y LEGISLACION SANITARIA EDAFOLOGIA Y QUIMICA AGRICOLA NUTRICION Y BROMATOLOGIA TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Créditos totales para optativas (1)

- por ciclo

- curso

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 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 NUTRICION Y BROMATOLOGIA INGENIERIA QUIMICA 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 FARMACOLOGIA 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 MEDICINA Enfermería CIRUGIA OBSTETRICIA Y GINECOLOGIA PEDIATRIA Estomatología PSIQUIATRIA Farmacia y Técnicas Farmacéuticas PSICOLOGIA EVOLUTIVA Y DE LA EDUCACION PSICOLOGIA SOCIAL METODOLOGIA DE LAS CIENCIAS DEL COMPORTAMIE SOCIOLOGIA DERECHO DEL TRABAJO Y DE LA SEGURIDAD SOCIA ECONOMIA APLICADA 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 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

3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)				Créditos totales para optativas (1) <input type="checkbox"/>	
DENOMINACION (2)	CREDITOS			BREVE DESCRIPCION DEL CONTENIDO	VINCULACION A AREAS DE CONOCIMIENTO (3)
	Totales	Teóricos	Prácticos /clínicos		
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 indicara lo que corresponda.

(2) Se indicara lo que corresponda segun 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 titulo de que se trate.

(3) Se indicara el Centro Universitario, con expresion de la norma de creacion del mismo o de la decision de la Administracion correspondiente por la que se autoriza la imparticion de las enseñanzas por dicho Centro.

(4) Dentro de los limites establecidos por el R.D. de directrices generales propias de los planes de estudios del titulo 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 NO 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/ 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 este.

(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:

- Régimen de acceso al 2.º ciclo. Aplicable solo 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.

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	2-3-1
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
Biotecnología alimentaria	2-4-2
Biofísica y bioquímica aplicades	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.