

El Claustro de esta Universidad, en sesión celebrada el 24 de septiembre de 1996, aprobó los planes de estudios conducentes a los títulos de Licenciado/a en Filología Gallega y Licenciado/a en Ciencia y Tecnología de los alimentos, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 72 de los Estatutos de la Universidad de Vigo y según lo previsto en los Reales Decretos 1497/1987, de 27 de noviembre, y 1267/1994, de 10 de junio, por el que se establecen las directrices generales comunes de los planes de estudios.

Una vez homologados por el Consejo de Universidades los citados planes de estudios, mediante acuerdo de la Comisión académica de fecha 25 de marzo de 1997,

Este Rectorado, de conformidad con lo previsto en el artículo 10.2 del Real Decreto 1497/1987, ha resuelto ordenar la publicación de los planes de estudios conducentes a la obtención de los títulos de Licenciado/a en Filología Gallega y Licenciado/a en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, que quedarán estructurados conforme figura en los siguientes anexos.

Vigo, 8 de mayo de 1997.-El Rector, José Antonio Rodríguez Vázquez.

**ANEXO 2-A. Contenido del plan de estudios**

UNIVERSIDAD de **VIGO**

**PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE**

**Licenciado/a 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		
2	2º	Alimentación y Cultura	Alimentación y Cultura	4,5 4T+0,5A	4,5		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.
2	1º	Producción de Materias Primas.	Producción de Materias Primas.	4,5 4T+0,5A	4,5		Fundamentos de los sistemas de producción de alimentos de origen vegetal y animal.	Edafología y Química Agrícola. Producción Animal. Producción Vegetal.
2	1º	Química y Bioquímica de los Alimentos.	Química y Bioquímica de los Alimentos.	7,5 7T+0,5A	5	2,5	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.
2	1º	Salud Pública.	Salud Pública.	3	2	1	Servicios de salud. Salud pública y alimentación.	Medicina Preventiva y Salud Pública.
2	1º	Higiene de los Alimentos.	Higiene de los Alimentos I (Microbiología y Parasitología)	7,5 6,5T+1A	4,5	3	Contaminación microbiana y parasitaria. Deterioro microbiológico y parasitológico de los 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.	Nutrición y Bromatología. Microbiología Parasitología. Toxicología.
2	2º		Higiene de los Alimentos II (Toxicología)	7,5 6,5T+1A	4,5	3		
2	1º	Tecnología Alimentaria	Tecnología alimentaria I (Operaciones Básicas)	10,5 9,5T+1A	6	4,5	Operaciones básicas en industrias alimentarias. Elaboración, conservación, envasado, almacenamiento y transporte de alimentos. Fundamentos de proyectos. Tecnología culinaria.	Ingeniería Química. Nutrición y Bromatología. Tecnología de los Alimentos.
2	2º		Tecnología alimentaria II (Procesamiento de los alimentos)	10,5 9,5T+1A	6	4,5		

**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	1º	Bromatología	Bromatología	15 14T+1A	9	6	Productos alimenticios. Composición, propiedades y valor nutritivo. Análisis y control de calidad de los alimentos.	Nutrición y Bromatología. Tecnología de los Alimentos.
2	1º	Dietética y Nutrición	Nutrición Humana.	7,5 6T+1,5A	4,5	3	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.	Nutrición y Bromatología.
2	2º		Dietética.	7,5 6T+1,5A	4,5	3		
2	2º	Economía y Gestión en la Empresa Alimentaria.	Economía y Gestión en la Empresa Alimentaria.	6 5T+1A	4,5	1,5	Economía y administración de empresas. Comercialización de alimentos. Producción y consumo de alimentos.	Comercialización e Investigación de Mercados. Economía Aplicada, Economía, Sociología y Política Agrarias. Organización de Empresas.
2	2º	Normalización y Legislación Alimentarias	Normalización y Legislación Alimentarias	4,5 4T+0,5A	3	1,5	Normalización en Bromatología. Derecho alimentario: principios y aplicaciones. Dentología.	Derecho Administrativo. Nutrición y Bromatología. Tecnología de los Alimentos. Toxicología.

ANEXO 2-B. Contenido del plan de estudios

UNIVERSIDAD de **VIGO**

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE

**Licenciado/a 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		
2	2º	Prácticas Tuteladas	3		3	Trabajos prácticos tuteladas en relación con las industrias alimentarias o laboratorios oficiales con competencias alimentarias.	Todas las que figuran en el Plan de Estudios

3. MATERIAS OPTATIVAS de SEGUNDO CICLO				Créditos totales para optativas (1):	
Denominación (2)	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (3)
	Totales	Teóricos	Prácticos /Clínicos		
Física Aplicada a la Industria Alimentaria.	6	3	3	Física de los medios deformables continuos: reología. Termofísica y fundamentos del análisis térmico aplicado a los alimentos. Sistemas electrónicos de control.	Física Aplicada.
Análisis Químico e Instrumental	6	3	3	Técnicas cromatográficas. Métodos espectroscópicos. Electroforesis. Técnicas electroanalíticas. Métodos cinéticos y otros medios instrumentales.	Química Analítica.
Evaluación Sensorial de Alimentos.	6	3	3	Cata y caracterización organoléptica. Apreciación subjetiva y sensorial. Análisis y control de calidad según las características organolépticas.	Tecnología de Alimentos. Nutrición y Bromatología.
Alimentos de Origen Vegetal.	6	3	3	Acondicionamiento de vegetales. Frutas y verduras. Alimentos vegetales procesados: conservas vegetales.	Tecnología de Alimentos. Producción Vegetal. Biología Vegetal. Edafología y Química Agrícola.
Interpretación de diagramas de proceso de Industrias Alimentarias	6	3	3	Interpretación y confección de planos. Principios aplicados del diseño de plantas. Ingeniería de servicios.	Ingeniería Química.
<b>ORIENTACION A: ENOLOGIA</b>					
Análisis y Control de Calidad en Enología.	6	3	3	Análisis convencionales. Aplicaciones de técnicas instrumentales a la determinación de componentes de interés enológico. Interpretación de los resultados. Caracterización de quiebras, depósitos y alteraciones del vino. Interpretación de los resultados.	Química Analítica.
Enología.	6	3	3	Bioquímica de la uva: origen y evolución de sus componentes. Influencia en la calidad del vino. Microbiología del vino. Evolución de los diversos componentes del vino. Otros productos enológicos.	Tecnología de los Alimentos. Microbiología. Bioquímica i Biología Molecular.. Ingeniería Química. Producción Vegetal.
Enotecnia.	6	3	3	Vendimia y tratamiento en bodega. Vinificación en blanco, tinto y rosado. Vinificaciones especiales. Conservación y envejecimiento del vino. Embotellado.	Tecnología de los Alimentos.. Ingeniería Química. Química Analítica. Microbiología. Producción Vegetal
Viticultura.	6	3	3	Ampelografía: fisiología de la vid. Ciclo vegetativo. Establecimiento y técnicas de cultivo. Factores ambientales. Problemas fitosanitarios. Multiplicación y mejora.	Producción Vegetal. Biología Vegetal. Edafología y Química Agrícola.

3. MATERIAS OPTATIVAS de SEGUNDO CICLO					Créditos totales para optativas (1):
Denominación (2)	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (3)
	Totales	Teóricos	Prácticos /Clínicos		
<b>ORIENTACION B: INDUSTRIAS</b>					
Ciencia y Tecnología de la Carne.	6	3	3	Cambios bioquímicos y físicos "post mortem" en el músculo. Acondicionamiento de productos cárnicos.	Tecnología de los Alimentos. Producción Animal. Bioquímica y Biología Molecular.
Ciencia y Tecnología de la Leche	6	3	3	Química y microbiología de la leche. Procesamiento industrial de la leche: productos derivados.	Tecnología de los Alimentos. Ingeniería Química. Microbiología.
Tecnología de los Productos Pesqueros.	6	3	3	Procesamiento de los productos pesqueros: tratamientos y tecnología. Conservación.	Tecnología de los Alimentos. Ingeniería Química.
Industrias Alimentarias.	6	3	3	Estructura de las plantas industriales de procesado de alimentos. Descripción de procesos de fabricación: grasas y aceites. Azúcares y derivados. Panadería. Confitería. Conservas. Salsas y encurtidos. Alimentos formulados y otros. Utilización de los subproductos de industrias alimentarias.	Ingeniería Química. Tecnología de Alimentos..
<b>ORIENTACION C: BIOTECNOLOGIA</b>					
Aplicaciones de las Enzimas en las Industrias Alimentarias.	6	3	3	Purificación e inmovilización de enzimas. Aplicaciones de las enzimas en la tecnología y en el análisis de alimentos.	Bioquímica y Biología Molecular.
Bioingeniería.	6	3	3	Cinética de la fermentación. Diseño de reactores biológicos.	Ingeniería Química. Tecnología de Alimentos. Microbiología.
Ingeniería Genética.	6	3	3	Técnicas de ingeniería genética. Aplicaciones en la industria alimentaria. Manipulación de microorganismos.	Genética. Bioquímica y Biología Molecular. Microbiología
Microbiología Industrial.	6	3	3	Morfología, taxonomía y características de los microorganismos de uso industrial. Técnicas de manipulación y control de los microorganismos. Los microorganismos como agentes de transformación industrial.	Microbiología.

ANEXO 3: ESTRUCTURA GENERAL Y ORGANIZACION DEL PLAN DE ESTUDIOS

UNIVERSIDAD:

ESTRUCTURA GENERAL DEL PLAN DE ESTUDIOS

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

(1)

2. ENSEÑANZAS DE  CICLO (2)

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

4. CARGA LECTIVA GLOBAL CREDITOS  (4)

Distribución de los créditos

CICLO	CURSO	MATERIAS TRONCALES	MATERIAS OBLIGATORIAS	MATERIAS OPTATIVAS	CREDITOS LIBRE CONFIGURACION (5)	TRABAJO FIN DE CARRERA	TOTALES
1º CICLO							
2º CICLO	1º	55,5		18			73,5
	2º	40,5	3	18	15		76,5
TOTAL		96	3	36	15		150

(1) Se indicará lo que corresponda.

(2) Se indicará lo que corresponda según el art. 4º del R. D. 1497/87 (de I Ciclo 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, O EXAMEN O PRUEBA GENERAL NECESARIA PARA OBTENER EL TITULO (6) : NO

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

SI PRACTICAS EN EMPRESAS, INSTITUCIONES PUBLICAS O PRIVADAS, ETC.

TRABAJO 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:.....3.....CREDITOS.

- EXPRESION DEL REFERENTE DE LA EQUIVALENCIA (8):.....materia obligatoria, 1 crédito equivale .....a 30 horas de carácter práctico.....

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

-1º CICLO:

-2º CICLO

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

AÑO ACADEMICO	TOTAL	TEORICOS	PRACTICOS/ CLINICOS
1º	73,5	44,5	29
2º	76,5	36	25,5

\* no se contabilizan los créditos de libre configuración

(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 2º ciclo o al 2º ciclo de enseñanzas de 1.º y 2.º ciclo, teniendo en cuenta lo dispuesto en los artículos 5.º y 8.º 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) Periodo 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 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.

1a) R.D. 1463/1990 del 26 de octubre. Orden 11/9/91. (B.O.E. 26/9/91).

1b) Complementos de formación (Orden 11/9/91, B.O.E. 26/9/91).

Primer curso y segundo curso (según Plan de Estudios propuesto). No se consideran asignaturas llaves.

1c) Dos años.

1d) Todas las asignaturas del plan antiguo se adaptarán al nuevo por las correspondientes del mismo nombre, salvo la asignatura "Dietética y Nutrición" que se corresponderán con las asignaturas "Dietética" y "Nutrición Humana".

Cada asignatura del plan antiguo que solo sufre un cambio de denominación se adapta por la que le corresponde en el plan nuevo, a saber:

"Análisis Sensorial" por "Evaluación Sensorial de Alimentos".

"Diseño de plantas de procesamiento de alimentos" por "Interpretación de diagramas de proceso de industrias alimentarias".

"Lactología" por "Ciencia y Tecnología de la Leche".

"Microbiología Industrial" por "Microbiología Industrial Alimentaria".

El segundo ciclo se estructura en tres intensificaciones intracurriculares que son:

- \* ENOLOGÍA
- \* INDUSTRIAS
- \* BIOTECNOLOGÍA

Cada una de ellas tiene una carga lectiva total de 36 créditos optativos. Cada intensificación está formada por las asignaturas optativas que a continuación se detallan:

**Intensificación: ENOLOGÍA**

- Análisis y control de calidad en Enología.
- Enología.
- Enotecnia.
- Viticultura.

**Intensificación: INDUSTRIAS**

- Ciencia y Tecnología de la Carne.
- Ciencia y Tecnología de la Leche.
- Tecnología de los Productos Pesqueros.
- Industrias Alimentarias.

**Intensificación: BIOTECNOLOGIA**

- Aplicaciones de las enzimas en las industrias alimentarias.
- Bioingeniería.
- Ingeniería Genética.
- Microbiología Industrial Alimentaria.

Las asignaturas optativas "Física Aplicada a la Industria Alimentaria", "Análisis Químico e Instrumental", "Evaluación sensorial de alimentos", "Alimentos de Origen Vegetal" e "Interpretación de diagramas de proceso de industrias alimentarias" no se vinculan a ninguna de las intensificaciones anteriores.

El alumno que no opte por ninguna de las intensificaciones intracurriculares anteriores deberá realizar 36 créditos optativos entre todos los que se ofertan.

I. 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		
1	1º	Lengua Gallega	Lengua Gallega I	7,5 7T+0,5A	4,5	3	Formación básica en la descripción de la Lengua Gallega. Teoría y práctica del gallego.	Filologías Gallega y Portuguesa.
1	2º		Lengua Gallega II	7,5 7T+0,5A	4,5	3		
1	1º	Literatura Gallega	Literatura Gallega I	7,5 6T+1,5A	4,5	3	Estudio histórico y filológico de las principales etapas, movimientos, autores y obras de la literatura gallega.	Filologías Gallega y Portuguesa.
1	2º		Literatura Gallega II	6	4,5	1,5		
1	1º	Teoría de la Literatura	Teoría de la Literatura	9 8T+1A	6	3	Conceptos básicos y problemas fundamentales de la ciencia literaria	Teoría de la Literatura
1	1º	Latín	Latín	9 8T+1A	6	3	Estudio de la lengua y literatura latinas	Filología Latina
1	1º	Lingüística	Lingüística	9 8T+1A	6	3	Bases teóricas generales para el estudio e investigación de las lenguas.	Lingüística General.
1	1º	Segunda Lengua y su Literatura	Lengua Inglesa I Lengua Francesa I	6	3	3	Formación básica en la descripción y evolución de la segunda lengua elegida. Estudio histórico y filológico de las principales etapas, movimientos, autores y obras de su literatura.	Filología Correspondiente.
1	2º		Lengua Inglesa II Lengua Francesa II	9	6	3		
2	3º	Historia de la Lengua Gallega	Historia de la Lengua Gallega.	6 5T+1A	3	3	Estudio diacrónico de la Lengua Gallega	Filologías Gallega y Portuguesa.
2	4º		Historia Externa de la Lengua Gallega	6 5T+1A	3	3		

## 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	3º	Gramática de la Lengua Gallega.	Morfosintaxis de la Lengua Gallega	6	3	3	Descripción detallada y científica de la Lengua Gallega.	Filologías Gallega y Portuguesa.
2	4º			5T+1A	3	3		
2	4º		Lexicografía y Semántica de la Lengua Gallega.	6	3	3		
				5T+1A				
2	3º	Literatura Gallega	Literatura Gallega III	7,5	4,5	3	Continuación del estudio histórico y filológico de las principales etapas, movimientos, autores y obras de la Literatura Gallega.	Filologías Gallega y Portuguesa.
2	4º		Literatura Gallega IV	7,5	4,5	3		

ANEXO 2-B. Contenido del plan de estudios

UNIVERSIDAD de VIGO

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE

Licenciado/a en FILOLOGIA GALLEGA

## 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		
1	1º	Literatura Española.	9	4,5	4,5	Estudio de los autores y de las obras más significativas de la literatura española.	Literatura Española.
1	1º	Literatura Gallega Contemporánea	7,5	4,5	3	Estudio de la literatura gallega contemporánea desde 1985 a la actualidad.	Filologías Gallega y Portuguesa.
1	1º	Lengua Española	9	6	3	Formación básica en los aspectos descriptivos y normativos de la Lengua española	Lengua Española.
1	2º	Introducción a la Sociolingüística.	9	6	3	Bases generales para el estudio e investigación de las lenguas en sus contextos socio-culturales.	Lingüística General.
1	2º	Lengua Portuguesa I	9	6	3	Formación básica en la descripción de la lengua portuguesa. Teoría y práctica del portugués.	Filologías Gallega y Portuguesa.
1	2º	Crítica Literaria y Literatura Gallega	6	3	3	Exposición de las principales corrientes de investigación literaria e ilustración de las mismas en textos de la literatura gallega.	Teoría de la Literatura.



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	3º	Literatura de la 2ª Lengua Literatura Francesa. Literatura Inglesa.	6	3	3	Estudio histórico y filológico de las principales etapas, movimientos, autores y obras de la literatura correspondiente a la lengua extranjera escogida.	Filología Francesa. Filología Inglesa.
2	3º	Terminología y Neología de la Lengua Gallega.	9	6	3	Iniciación a la metodología de la investigación terminológica. Análisis de la capacidad de innovación léxica de la lengua en el contexto de la sociedad gallega.	Filologías Gallega y Portuguesa.
2	3º	Dialectología de la Lengua Gallega	6	3	3	Estudio de las áreas dialectales de la lengua gallega y características generales de cada una.	Filologías Gallega y Portuguesa.
2	3º	Lengua Portuguesa II	9	6	3	Profundización en el estudio de la lengua portuguesa, con especial atención a los aspectos fonéticos y morfosintácticos comparativos con la lengua gallega.	Filologías Gallega y Portuguesa.
2	4º	Literatura Portuguesa	9	6	3	Estudio histórico y filológico de las principales etapas, movimientos, autores y obras de la literatura portuguesa.	Filologías Gallega y Portuguesa.
2	4º	Historia de las Lenguas Románicas	9	6	3	Estudio del nacimiento de los romances, su evolución y diferenciación. Constitución y expansión de los estándares románicos.	Filología Francesa Filologías Gallega y Portuguesa. Filología Románica. Literatura Española.
2	4º	Sociolingüística de la Lengua Gallega	9	6	3	Estudio de las consecuencias lingüísticas y socio-culturales del contacto de lenguas en Galicia, y análisis de la inserción de la lengua gallega en su entorno social.	Filologías Gallega y Portuguesa. Lingüística General.

## ANEXO 2-C. Contenido del plan de estudios

UNIVERSIDAD de **VIGO**

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE

**Licenciado/a en FILOLOGIA GALLEGA**

3. MATERIAS OPTATIVAS de PRIMER CICLO					Créditos totales para optativas (1):
Denominación (2)	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (3)
	Totales	Teóricos	Prácticos /Clínicos		
Seminario de Literaturas Románicas.	6	3	3	Estudio general de los principales autores, obras y temas de la literatura románica medieval. Análisis filológico y literario.	Filología Francesa. Filologías Gallega y Portuguesa. Filología Románica. Literatura Española.

- por ciclo:  
- por curso:

3. MATERIAS OPTATIVAS de PRIMER CICLO					Créditos totales para optativas (1): - por ciclo: - por curso:
Denominación (2)	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (3)
	Totales	Teóricos	Prácticos /Clínicos		
Comentario Literario de Textos.	6	3	3	Análisis estilístico de textos literarios gallegos en las diferentes épocas históricas.	Filologías Gallega y Portuguesa.
Comentario Lingüístico de Textos.	6	3	3	Análisis filológico, lingüístico y gráfico de textos gallegos de diferentes épocas históricas.	Filologías Gallega y Portuguesa.
Literatura Popular y de Tradición Oral.	6	3	3	Estudio de las diversas producciones literarias populares: cuentos, poesía y tradiciones gallegas.	Filologías Gallega y Portuguesa.
Antropología y Etnografía Gallegas.	6	3	3	Estudio de las características de la cultura popular gallega desde una perspectiva simbólica, con atención preferente a su relación con la lengua y literatura gallegas.	Filologías Gallega y Portuguesa. Antropología Social.
Prácticas de Fonética de la Lengua Gallega.	6	3	3	Formación en el uso oral de la lengua gallega desde una perspectiva práctica.	Filologías Gallega y Portuguesa.
Análisis y Composición de Textos Escritos.	6	3	3	Práctica escrita de la lengua gallega desde la perspectiva de la redacción y atendiendo principalmente a los distintos registros y niveles de uso.	Filologías Gallega y Portuguesa.
Curso Monográfico de Poesía Gallega.	6	3	3	Estudio literario y filológico de alguna etapa, movimiento, autor u obra narrativa en la literatura gallega	Filologías Gallega y Portuguesa.
Curso Monográfico de Narrativa Gallega.	6	3	3	Estudio literario de alguna etapa, movimiento, autor u obra narrativa de la literatura gallega.	Filologías Gallega y Portuguesa.
Curso Monográfico de Teatro Gallego.	6	3	3	Estudio literario de alguna etapa, movimiento, autor u obra teatral de la literatura gallega.	Filologías Gallega y Portuguesa.
Curso Monográfico de Literatura Portuguesa.	6	3	3	Estudio literario de alguna etapa, movimiento, autor u obra de especial relevancia en la literatura portuguesa.	Filologías Gallega y Portuguesa.
Pragmática Literaria y Literatura Gallega.	6	3	3	Análisis de los procesos comunicativos característicos de los textos literarios, e ilustración de los mismos en obras de la literatura gallega.	Teoría de la Literatura.
Monográfico de Lingüística General.	6	3	3	Profundización en un dominio específico dentro del campo disciplinar de la lingüística, con especial atención a la resolución de ejercicios prácticos.	Lingüística General.
Análisis de la Interacción Verbal.	6	3	3	Rudimentos teóricos y prácticos para el estudio, transcripción y análisis del habla.	Lingüística General.
Historia de Galicia.	6	3	3	Historia política, social, cultural y artística de Galicia, con atención particular a los periodos medieval, moderno y contemporáneo.	Historia Contemporánea. Historia Medieval. Historia Moderna. Historia del Arte. Historia del Pensamiento y de los Movimientos Sociales y Políticos.

3. MATERIAS OPTATIVAS de SEGUNDO CICLO				Créditos totales para optativas (1):	
Denominación (2)	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (3)
	Totales	Teóricos	Prácticos /Clínicos		
Lenguas Románicas Minoritarias.	6	3	3	Estudio de las lenguas sin estado en la Rumanía, interferencias lingüísticas y constitución de los estándares de las minorías neolatinas.	Filología Francesa. Filologías Gallega y Portuguesa. Filología Románica. Lengua Española.
Planificación Lingüística.	6	3	3	Estudio de la teoría y metodología de la planificación lingüística y aplicación sobre el corpus y el estatus de la lengua gallega.	Filologías Gallega y Portuguesa.
Historia y Práctica de la Traducción a la Lengua Gallega.	6	3	3	Introducción a la práctica de la traducción al gallego de diferentes textos. Estudio de la traducción en las diversas épocas históricas.	Filologías Gallega y Portuguesa. Traducción e Interpretación.
Lengua Gallega: Prácticas de Traducción.	6	3	3	Estudio y práctica de la traducción de textos al gallego.	Filologías Gallega y Portuguesa. Traducción e Interpretación.
Historia de la Prosa Medieval Gallega.	6	3	3	Estudio ortográfico, morfológico, sintáctico y léxico de los textos literarios y no literarios en prosa del gallego de los siglos XIII-XVI.	Filologías Gallega y Portuguesa.
Literatura Brasileña.	6	3	3	Estudio de las principales etapas, movimientos, autores y obras de la literatura brasileña del siglo XX.	Filologías Gallega y Portuguesa.
Literaturas Africanas de Expresión Portuguesa.	6	3	3	Estudio de la literatura africana de expresión portuguesa, movimientos, autores y obras en el siglo XX.	Filologías Gallega y Portuguesa.
Literatura Catalana.	6	3	3	Estudio histórico y filológico de las principales etapas, movimientos, autores y obras de la literatura catalana de los siglos XIX y XX.	Filología Catalana.
Lengua Catalana.	6	3	3	Formación básica en la descripción de la lengua catalana. Panorama general.	Filología Catalana.
Comentario de Textos Medievales.	6	3	3	Comentario histórico y filológico de textos literarios de la época medieval gallega, con especial atención al estudio de la "scripta" medieval.	Filologías Gallega y Portuguesa. Teoría de la Literatura.
Iniciación a la Crítica Textual Gallega.	6	3	3	Iniciación a la codicología. Lectura de textos medievales y normas para la edición de textos.	Filologías Gallega y Portuguesa.
Áreas Lingüísticas Peninsulares.	6	3	3	Diacronía y sincronía de cada una de las lenguas y variedades lingüísticas peninsulares.	Filologías Gallega y Portuguesa. Filología Románica. Filología Catalana. Filología Vasca. Lengua Española.
Teorías de la Literatura del siglo XX	6	3	3	Principales enfoques metodológicos en el estudio de las literaturas del siglo XX.	Teoría de la Literatura.
Principios Metodológicos de Literatura Comparada	6	3	3	Conceptos básicos y procedimientos metodológicos fundamentales en el estudio comparado de textos literarios.	Teoría de la Literatura.
Teoría del Lenguaje	6	3	3	Estudio y valoración de modelos teóricos actuales sobre la naturaleza del lenguaje.	Lingüística General.
Bilingüismo	6	3	3	Aspectos psico-sociolingüísticos del bilingüismo. Adquisición del bilingüismo, competencia y comportamiento bilingüe, y características del habla bilingüe.	Lingüística General

UNIVERSIDAD: VIGO

**ESTRUCTURA GENERAL DEL PLAN DE ESTUDIOS**

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

(1) LICENCIADO/A en FILOLOGIA GALLEGA

2. ENSEÑANZAS DE PRIMER y SEGUNDO CICLO (2)

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

Facultad de Humanidades de Vigo. (Campus de Pontevedra)

4. CARGA LECTIVA GLOBAL CREDITOS 300 (4)

Distribución de los créditos

CICLO	CURSO	MATERIAS TRONCALES	MATERIAS OBLIGATORIAS	MATERIAS OPTATIVAS	CREDITOS LIBRE CONFIGURACION (5)	TRABAJO FIN DE CARRERA	TOTALES
1º CICLO	1º	48	25,5				73,5
	2º	22,5	24	18	12		76,5
2º CICLO	3º	19,5	30	18	6		73,5
	4º	19,5	27	18	12		76,5
TOTAL		109,5	106,5	54	30	0	300

- (1) Se indicará lo que corresponda.
- (2) Se indicará lo que corresponda según el art. 4º del R. D. 1497/87 (de 1 Ciclo 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, O EXAMEN O PRUEBA GENERAL NECESARIA PARA OBTENER EL TITULO (6) : NO

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

NO PRACTICAS EN EMPRESAS, INSTITUCIONES PUBLICAS O PRIVADAS, ETC.

NO TRABAJOS ACADEMICAMENTE DIRIGIDOS E INTEGRADOS EN EL PLAN DE ESTUDIOS.

SI ESTUDIOS REALIZADOS EN EL MARCO DE CONVENIOS INTERNACIONALES SUSCRITOS POR LA UNIVERSIDAD.

NO OTRAS ACTIVIDADES.

- EXPRESION, EN SU CASO, DE LOS CREDITOS OTORGADOS:.....Máximo 30.....CREDITOS

- EXPRESION DEL REFERENTE DE LA EQUIVALENCIA (8):.....libre configuración.....

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

-1º CICLO: 2

- 2º CICLO 2

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

AÑO ACADEMICO	TOTAL	TEORICOS	PRACTICOS/ CLINICOS
1º	73,5	45	28,5
2º	76,5	39	25,5
3º	73,5	37,5	30
4º	76,5	37,5	27

(\*) No se contabilizan los créditos de libre elección

- (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 2º ciclo o al 2º ciclo de enseñanzas de 1.º y 2.º ciclo, teniendo en cuenta lo dispuesto en los artículos 5.º y 8.º 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) Periodo 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 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.

## APARTADO 1.

- 1.a)- Será de aplicación la Orden de 11 de septiembre de 1991 (B.O.E. del 26-09-91), por la cual se regula el acceso al 2º ciclo.  
Además, quienes cursen el primer ciclo de la licenciatura de Filología Gallega, deberán superar al menos el 60% de los créditos troncales y obligatorios del primer ciclo para poder acceder al segundo ciclo de la titulación.
- 1 b)- No existen incompatibilidades.
- 1.c)- Periodo de escolaridad mínimo: 4 años académicos
- 1.d)- No se contempla.