

**CARGA LECTIVA GLOBAL:** 146 Créditos

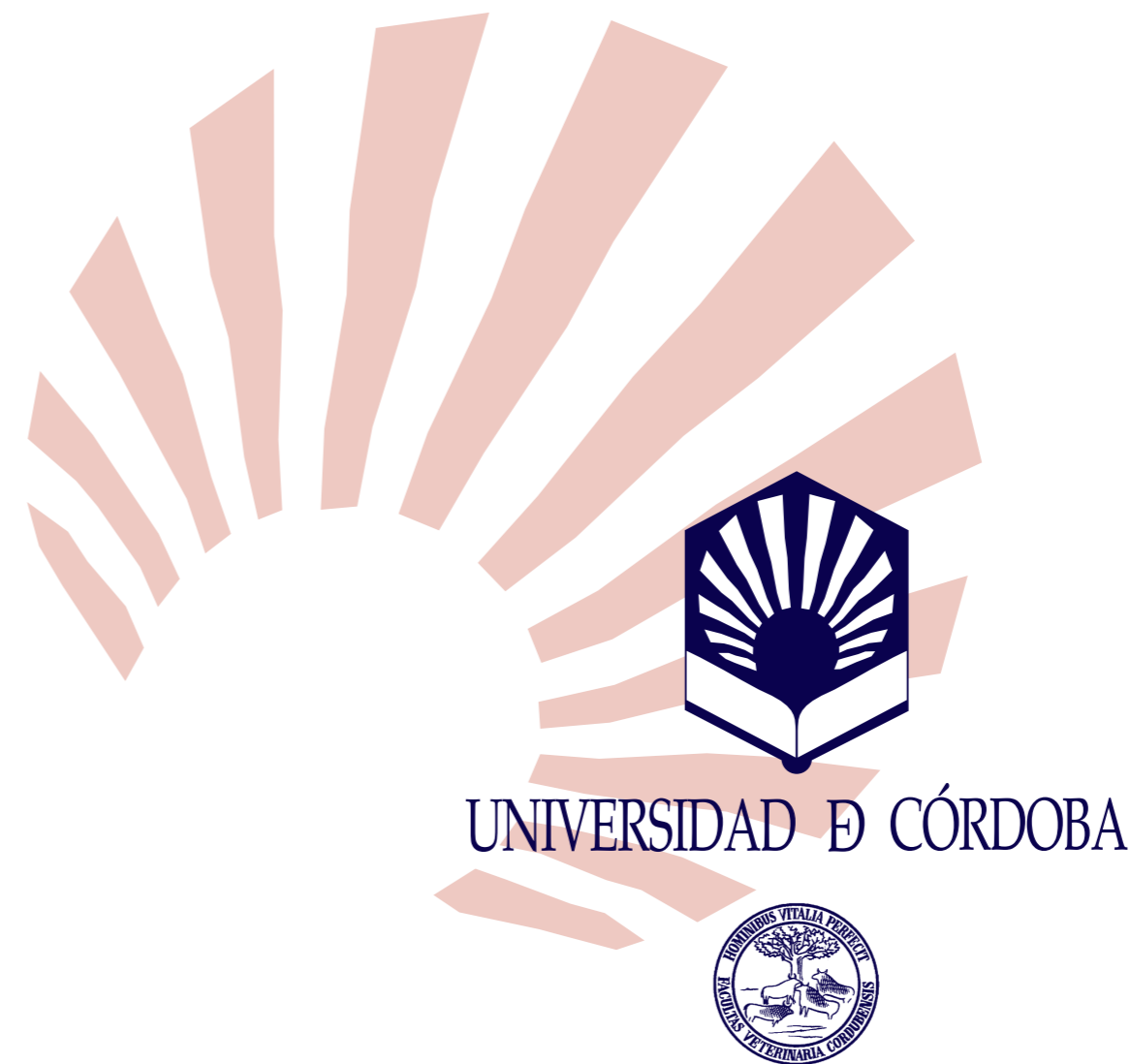
CICLO	CURSO	MATERIAS TRONCALES	MATERIAS OBLIGATORIAS	MATERIAS OPTATIVAS	MATERIAS L. CONFIGURACIÓN	TOTALES
II	1º	55,5		9	15*	64,5
	2º	46,5	11	9		66,5

\* Los créditos de libre configuración no van incluidos en los totales por tener opción el alumno a matricularse de ellos en el curso que desee.

**Nota:**

Se otorgan, por equivalencia, créditos a:

- Prácticas en empresas, instituciones públicas o privadas, etc.
- Estudios realizados en el marco de convenios internacionales suscritos por la Universidad.



Facultad de Veterinaria

## Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (2.º Ciclo)

**Decanato y Secretaría:** Edificio de Gobierno. Campus de Rabanales. Ctra. de Madrid, Km. 396  
14071-Córdoba (ESPAÑA).

**Sitio web:** <http://www.uco.es/centros/veterinaria/>

**E-mail:** fv3ve01c@uco.es

**Teléfonos:** 957 218 664 - 218 672

**Fax:** 957 218 666.

**Plan de Estudios:** 2001.

Vicerrectorado de Estudiantes  
y Enseñanzas Propias

Oficina de Información

## ORGANIZACIÓN DE LOS ESTUDIOS:

### ■ SEGUNDO CICLO

#### PRIMER CURSO:

Asignaturas	Créditos	Códigos
Alimentación y Cultura (Troncal)	4,5	9820048
Bromatología (Troncal)	8,5	9820049
Parasitología Alimentaria (Troncal)	4,5	9820050
Toxicología Alimentaria (Troncal)	4,5	9820052
Higiene Bromatológica (Troncal)	4,5	9820053
Producción de materias primas (Troncal)	8	9820054
Química y Bioquímica de los Alimentos (Troncal)	8	9820056
Operaciones básicas en la industria alimentaria (Troncal)	7,5	9820058
Análisis y control de calidad de los alimentos (Troncal)	5,5	9820061

#### SEGUNDO CURSO

Asignaturas	Créditos	Códigos
Microbiología Alimentaria (Troncal)	5,5	9820051
Tecnología de Alimentos (Troncal)	9,5	9820059
Dietética y Nutrición (Troncal)	12	9820062
Economía y gestión de la empresa alimentaria (Troncal)	6	9820063
Normalización y legislación alimentarias (Troncal)	4,5	9820065
Salud Pública (Troncal)	4,5	9820066
Diseño de plantas industriales de procesado de alimentos (Troncal)	4,5	9820067
Microbiología Industrial (Obligatoria)	6	9820060
Estancias (Obligatoria)	5	9820069

#### MATERIAS OPTATIVAS Y DE LIBRE CONFIGURACIÓN

El alumno deberá escoger 18 créditos de materias optativas y 15 créditos de libre configuración entre las asignaturas que sean ofertadas anualmente.

## ACCESO AL 2º CICLO DE LA LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS:

Orden de 11 de septiembre de 1991 (B.O.E. de 26-9-1991), Orden de 25 de mayo de 1994 (B.O.E. de 1-6-1994), Orden de 17 de diciembre de 1999 (B.O.E. de 24-12-1999), Orden de 3 de julio de 2001 (B.O.E. de 11-7-2001) y Orden de 25 de abril de 2005 (B.O.E. de 10-5-2005)

ACCESO DESDE	COMPLEMENTOS DE FORMACIÓN
<p>Superado el primer ciclo de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Licenciado en Farmacia</li> <li>- Licenciado en Veterinaria</li> <li>- Licenciado en Medicina</li> <li>- Licenciado en Biología</li> <li>- Licenciado en Química</li> <li>- Ingeniero Agrónomo</li> <li>- Ingeniero de Montes</li> <li>- Ingeniero Químico</li> </ul> <p>Superado los estudios conducentes al título de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ingeniero Técnico en Química Industrial</li> <li>- Ingeniero Técnico en Industrias Agrarias y Alimentarias</li> <li>- Ingeniero Técnico en Hortofruticultura y Jardinería</li> <li>- Ingeniero Técnico en Explotaciones Agropecuarias.</li> <li>- Ingeniero Técnico en Industrias Forestales</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Análisis Químico. Operaciones básicas del método analítico. Análisis instrumental. Con un total de seis créditos: cuatro teóricos y dos prácticos.</li> <li>- Bioquímica. Estructura. Enzimología. Metabolismo. Biología Molecular e Ingeniería Genética. Con un total de seis créditos: cuatro teóricos y dos prácticos.</li> <li>- Físico-Química. Termodinámica química. Fenómenos de superficie. Fenómenos de transporte. Cinética química. Con un total de seis créditos: cuatro teóricos y dos prácticos.</li> <li>- Fisiología. Funcionamiento de los órganos, aparatos y sistemas humanos. Con un total de cuatro créditos: tres teóricos y uno práctico.</li> <li>- Ingeniería Química. Balance de materia y energía. Reactores químicos. Operaciones de separación. Con un total de seis créditos: cuatro teóricos y dos prácticos.</li> <li>- Matemáticas. Análisis matemático. Cálculo. Estadística. Informática. Con un total de seis créditos: cuatro teóricos y dos prácticos.</li> <li>- Microbiología. Microbiología general. Con un total de seis créditos: cuatro teóricos y dos prácticos.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> </ul>
Título de Diplomado en Nutrición Humana y Dietética	Cursar, de no haberlo hecho con anterioridad, seis créditos de Análisis Químicos y seis créditos de Ingeniería Química.
<p>Superado el primer ciclo de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Licenciado en Ciencias del Mar</li> </ul>	<p>Cursar, de no haberlo hecho con anterioridad:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Análisis Químico: 6 créditos (4 teóricos y 2 prácticos).</li> <li>- Bioquímica: 6 créditos (4 teóricos y 2 prácticos).</li> <li>- Química Orgánica: 6 créditos (4 teóricos y 2 prácticos).</li> <li>- Ingeniería Química: 6 créditos (4 teóricos y 2 prácticos).</li> <li>- Química Inorgánica: 4 créditos (2 teóricos y 2 prácticos).</li> <li>- Fisiología: 4,5 créditos (3 teóricos y 1,5 prácticos).</li> <li>- Microbiología: 4,5 créditos (3 teóricos y 1,5 prácticos).</li> </ul>
<p>Superado el primer ciclo de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Licenciado en Biotecnología</li> </ul>	Directo(sin complementos)