

IMPRESO SOLICITUD PARA VERIFICACIÓN DE TÍTULOS OFICIALES

1. DATOS DE LA UNIVERSIDAD, CENTRO Y TÍTULO QUE PRESENTA LA SOLICITUD

De conformidad con el Real Decreto 1393/2007, por el que se establece la ordenación de las Enseñanzas Universitarias Oficiales

UNIVERSIDAD SOLICITANTE		CENTRO	CÓDIGO CENTRO
Universidad de Castilla-La Mancha		Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas de Ciudad Real	13004201
NIVEL		DENOMINACIÓN CORTA	
Grado		Ciencia y Tecnología de los Alimentos	
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA			
Graduado o Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Castilla-La Mancha			
NIVEL MECES			
2 2			
RAMA DE CONOCIMIENTO		CONJUNTO	
Ciencias		No	
ÁMBITO DE CONOCIMIENTO			
Ciencias agrarias y tecnología de los alimentos			
HABILITA PARA EL EJERCICIO DE PROFESIONES REGULADAS		NORMA HABILITACIÓN	
No			
SOLICITANTE			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
JOSÉ MANUEL CHICHARRO HIGUERA		Vicerrector de Estudios, Calidad y Acreditación	
REPRESENTANTE LEGAL			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
JOSÉ JULIÁN GARDE LÓPEZ-BREA		Rector	
RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
JOSÉ MANUEL CHICHARRO HIGUERA		Vicerrector de Estudios, Calidad y Acreditación	
2. DIRECCIÓN A EFECTOS DE NOTIFICACIÓN			
A los efectos de la práctica de la NOTIFICACIÓN de todos los procedimientos relativos a la presente solicitud, las comunicaciones se dirigirán a la dirección que figure en el presente apartado.			
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	MUNICIPIO	TELÉFONO
C/ Altagracia, 50	13071	Ciudad Real	680222323
E-MAIL	PROVINCIA	FAX	
julian.garde@uclm.es	Ciudad Real	926295385	



3. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

De acuerdo con lo previsto en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, se informa que los datos solicitados en este impreso son necesarios para la tramitación de la solicitud y podrán ser objeto de tratamiento automatizado. La responsabilidad del fichero automatizado corresponde al Consejo de Universidades. Los solicitantes, como cedentes de los datos podrán ejercer ante el Consejo de Universidades los derechos de información, acceso, rectificación y cancelación a los que se refiere el Título III de la citada Ley Orgánica 3/2018, sin perjuicio de lo dispuesto en otra normativa que ampare los derechos como cedentes de los datos de carácter personal.

El solicitante declara conocer los términos de la convocatoria y se compromete a cumplir los requisitos de la misma, consintiendo expresamente la notificación por medios telemáticos a los efectos de lo dispuesto en el artículo 43 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

	En: Ciudad Real, AM 11 de enero de 2024
	Firma: Representante legal de la Universidad



1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

1.1. DATOS BÁSICOS

NIVEL	DENOMINACIÓN ESPECÍFICA	CONJUNTO	CONVENIO	CONV. ADJUNTO
Grado	Graduado o Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Castilla-La Mancha	No		Ver Apartado 1: Anexo 1.
LISTADO DE MENCIONES				
No existen datos				
RAMA		ISCED 1	ISCED 2	
Ciencias		Industria de la alimentación		
ÁMBITO DE CONOCIMIENTO				
Ciencias agrarias y tecnología de los alimentos				
NO HABILITA O ESTÁ VINCULADO CON PROFESIÓN REGULADA ALGUNA				
AGENCIA EVALUADORA				
Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación				
UNIVERSIDAD SOLICITANTE				
Universidad de Castilla-La Mancha				
LISTADO DE UNIVERSIDADES				
CÓDIGO	UNIVERSIDAD			
034	Universidad de Castilla-La Mancha			
LISTADO DE UNIVERSIDADES EXTRANJERAS				
CÓDIGO	UNIVERSIDAD			
No existen datos				
LISTADO DE INSTITUCIONES PARTICIPANTES				
No existen datos				

1.2. DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS EN EL TÍTULO

CRÉDITOS TOTALES	CRÉDITOS DE FORMACIÓN BÁSICA	CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS
240	63	0
CRÉDITOS OPTATIVOS	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/ MÁSTER
18	147	12
LISTADO DE MENCIONES		
MENCIÓN	CRÉDITOS OPTATIVOS	
No existen datos		

1.3. Universidad de Castilla-La Mancha

1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

LISTADO DE CENTROS	
CÓDIGO	CENTRO
13004201	Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas de Ciudad Real

1.3.2. Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas de Ciudad Real

1.3.2.1. Datos asociados al centro

TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO		
PRESENCIAL	SEMIPRESENCIAL	VIRTUAL
Sí	No	No
PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS		
PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN	SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN	TERCER AÑO IMPLANTACIÓN
55	55	55



CUARTO AÑO IMPLANTACIÓN	TIEMPO COMPLETO	
55	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	48.0	60.0
RESTO DE AÑOS	48.0	72.0
	TIEMPO PARCIAL	
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	30.0	30.0
RESTO DE AÑOS	24.0	48.0
NORMAS DE PERMANENCIA		
http://www.uclm.es/doc/?id=UCLMDOCID-12-129		
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	



2. JUSTIFICACIÓN, ADECUACIÓN DE LA PROPUESTA Y PROCEDIMIENTOS

Ver Apartado 2: Anexo 1.

3. COMPETENCIAS

3.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES
BÁSICAS
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía
GENERALES
G1 - Desarrollar la capacidad de reunir e interpretar datos para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
G2 - Poseer una correcta comunicación oral y escrita. Transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
G3 - Desarrollar hábitos de excelencia y calidad en el ejercicio profesional aplicando los derechos humanos fundamentales, los principios de igualdad de oportunidades y los valores propios de una cultura de paz y democrática. Adquiriendo un compromiso ético y actuando según la deontología profesional y el respeto al medio ambiente.
G4 - Desarrollar las habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
G5 - Comprender y utilizar la lengua inglesa, tanto escrita como hablada, utilizada en el ámbito de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos. (Para poder adquirir esta competencia se realizarán una serie de acciones que se especifican en cada módulo).
G6 - Dominar las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) a nivel de usuario, que permita trabajar en espacios virtuales, Internet, bases de datos electrónicas, así como con paquetes informáticos habituales (Microsoft Office).
G7 - Poseer capacidad de organización y planificación, iniciativa, espíritu emprendedor y capacidad para trabajar en equipo. Poseer capacidad de resolución de problemas específicos del ámbito laboral y desarrollar el razonamiento crítico y la toma de decisiones.
G8 - Conocer los principios y las teorías de las Ciencias básicas así como las metodologías y aplicaciones características de la química, física, biología y matemáticas que precisan para adquirir los conocimientos propios del Grado.
G9 - Desarrollar la motivación por la calidad, la capacidad de adaptación a nuevas situaciones y la creatividad.
3.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES
No existen datos
3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS
E1 - Adquirir los conocimientos básicos de química, matemáticas, física, que permitan estudiar la naturaleza de los alimentos, las causas de su deterioro y los fundamentos de su elaboración.
E2 - Adquirir los conocimientos básicos de biología, bioquímica, fisiología y microbiología que permitan estudiar la naturaleza de los alimentos, las causas de su deterioro y los fundamentos de su elaboración, así como su papel en la nutrición y dietética humana.
E3 - Conocer y saber aplicar los fundamentos de las disciplinas químicas, así como sus metodologías y aplicaciones específicas de la química analítica, química orgánica, química física y química inorgánica en el campo de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
E4 - Conocer los fundamentos básicos de instrumentación y control de procesos en la industria alimentaria.
E5 - Conocer la composición, las propiedades físico-químicas, el valor nutritivo y las propiedades funcionales y sensoriales de los alimentos.
E6 - Conocer y manejar las técnicas de análisis de alimentos.
E7 - Conocer los sistemas de producción de materias primas utilizadas en los alimentos.



E8 - Aplicar los avances tecnológicos a la innovación en alimentos y procesos de fabricación en la industria alimentaria y evaluar su aceptación por el consumidor.
E9 - Conocer, optimizar y controlar los sistemas de elaboración de alimentos y los procesos de conservación.
E10 - Adquirir conocimientos sobre equipos y sistemas destinados a la automatización y control del procesado de alimentos.
E11 - Capacitar al alumno para que pueda evaluar los efectos del procesado sobre los componentes y propiedades de los alimentos.
E12 - Poseer conocimientos sobre microbiología y biotecnología alimentarias y sus aplicaciones en la elaboración de alimentos.
E13 - Conocer las propiedades organolépticas de los alimentos y saber aplicar las metodologías y técnicas de análisis sensorial.
E14 - Poseer conocimientos sobre microbiología y parasitología de alimentos y toxicología alimentaria.
E15 - Analizar y evaluar los riesgos alimentarios. Gestionar la seguridad alimentaria.
E16 - Conocer y controlar las pautas sobre higiene de personal, manipulación de alimentos y control higiénico de procesos de fabricación.
E17 - Conocer los agentes contaminantes de origen abiótico que afectan a los alimentos, métodos de evaluación y pautas de prevención.
E18 - Poseer conocimientos sobre normalización y legislación alimentaria. Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores.
E19 - Conocer los fundamentos de los sistemas de calidad y trazabilidad llevar a cabo su implantación, así como evaluar y controlar la calidad alimentaria.
E20 - Gestionar subproductos y residuos de la industria alimentaria de acuerdo con un programa efectivo de gestión medioambiental.
E21 - Poseer conocimientos acerca de economía, comercialización y técnicas de mercado de los productos alimentarios.
E22 - Realizar tareas de formación de personal para el sector alimentario
E23 - Adquirir conocimientos sobre técnicas culinarias, restauración, alimentación y cultura.
E24 - Asegurar y mejorar la calidad nutricional y las propiedades saludables de los ingredientes y alimentos.
E25 - Establecer y calcular pautas alimentarias saludables, así como desarrollar la planificación de menús para colectividades.
E26 - Evaluar los hábitos y la ingesta alimentaria y el estado nutricional individual y en colectividades.
E27 - Planificar y desarrollar programas de educación alimentario-nutricional y de promoción y de prevención de salud.

4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

4.1 SISTEMAS DE INFORMACIÓN PREVIO

Ver Apartado 4: Anexo I.

4.2 REQUISITOS DE ACCESO Y CRITERIOS DE ADMISIÓN

El acceso a estudios universitarios de Grado se regulará conforme a lo previsto en el *R.D. 412/2014, de 6 de julio, por el que se establece la normativa básica de los procedimientos de admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado.*

En cuanto a lo regulado en el Art. 16.3 del R.D. 412/2014 referente al acceso mediante acreditación de experiencia profesional en el que establece *¿se incluirá en la memoria los criterios de acreditación y ámbito de la experiencia laboral o profesional en relación con cada una de las enseñanzas, se resumen a continuación los criterios previstos en la normativa de la UCLM para el acceso de mayores de 40 años mediante acreditación de experiencia laboral.*

Estructura de la prueba

Las pruebas de acceso a la Universidad para mayores de 40 años por acreditación de experiencia laboral y profesional se estructuran en dos fases: fase de valoración y fase de entrevista personal.

Fase de valoración

En la valoración de los méritos se tendrá en cuenta la experiencia laboral y profesional, la formación previa y otros méritos, de acuerdo con el siguiente baremo:

1. Experiencia laboral y profesional:

Se valorará dicha experiencia, con una calificación numérica expresada con tres decimales hasta un máximo de 6 puntos. Dicha experiencia se valorará por el Tribunal, siempre y cuando la experiencia laboral y profesional se haya desarrollado en las familias profesionales adscritas a la rama de conocimiento a la que esté vinculada la enseñanza universitaria oficial de grado elegida, de acuerdo con lo que figura en el Anexo I. La puntuación máxima por año trabajado será de 0,6 puntos, en el caso de que la experiencia adquirida se relacione específicamente con la enseñanza universitaria. Esta puntuación máxima se ponderará con los siguientes coeficientes, en relación con los niveles de cualificación acreditados que figuran en el Anexo II:

Nivel 1: 0,4

Nivel 2: 0,7



Nivel 3: 1,0

1. Formación Académica:

Se valorará dicha formación, con una calificación numérica expresada con tres decimales no pudiendo ser superior, dicha calificación, a 2 puntos.

Se valorarán los cursos de formación y perfeccionamiento, cuyo contenido esté directamente relacionado con la enseñanza universitaria oficial de grado solicitada, a razón de 1 punto por cada 100 horas de formación.

1. Otros méritos

Se valorarán, con una puntuación máxima de 2 puntos, otros méritos que tenga el solicitante y que le puedan facilitar la realización de los estudios de Grado a los que pretende acceder.

Entrevista personal

Una vez superada la fase de valoración, y siempre y cuando el candidato haya obtenido una calificación mínima de 5 puntos, el Tribunal convocará al solicitante a la realización de una entrevista.

En la entrevista personal se valorará y apreciará la madurez e idoneidad de los candidatos para seguir con éxito la enseñanza universitaria oficial de grado elegida. Esta prueba será calificada como APTO O NO APTO.

A los candidatos que obtengan una calificación de NO APTO en la fase de la entrevista personal, se les considerará que no han superado la prueba de acceso para mayores de 40 años en la Universidad de Castilla-La Mancha.

Tribunal de valoración

Se constituirá un tribunal único, formado por un presidente, un secretario y un vocal de cada uno de los Centros para los que haya candidatos al acceso.

El tribunal será nombrado por el Rector, teniendo en cuenta la propuesta de los Centros para el nombramiento de los distintos vocales.

Calificación final

Quienes resulten aptos tras la entrevista, habrán superado el acceso y obtendrán una calificación final que estará comprendida entre 5 y 10 puntos expresada con tres cifras decimales redondeadas a la milésima.

Admisión en estudios universitarios de Grado

El candidato que haya obtenido una calificación superior a 5 para unos estudios de Grado concretos y en los que la oferta sea superior a la demanda, cumplirá los requisitos de admisión y podrá formalizar la matrícula en esos estudios.

En el caso de que los estudios de Grado para los que el candidato haya obtenido una puntuación igual o superior a 5 puntos tengan establecido límite de plazas, el candidato deberá realizar la solicitud de plaza, en los periodos oficiales establecidos al efecto, e incorporarse al proceso de admisión dentro de la reserva de plazas establecida para estos estudiantes. Las solicitudes de los candidatos se ordenarán atendiendo a su calificación final.

Aquellos alumnos que una vez superado el proceso soliciten un estudio en el que sea requisito imprescindible la superación de una prueba específica de aptitudes personales, además de aplicárseles los criterios de admisión legalmente establecidos, deben realizar y superar dicha prueba.

ANEXO I

	ARTES Y HUMANIDADES	CIENCIAS	CIENCIAS DE LA SALUD	CIENCIAS SOCIALES Y JURÍDICAS	INGENIERÍA Y ARQUITECTURA
Agraria					X
Marítimo-Pesquera					X
Industrias Alimentarias		X			X
Química		X			
Imagen Personal	X				
Sanidad			X		
Seguridad y Medio Ambiente		X			X
Fabricación Mecánica					X
Electricidad y Electrónica					X
Energía y Agua		X			X
Instalación y Mantenimiento		X			X
Industrias Extractivas					X
Transporte y Mantenimiento de Vehículos					X
Edificación y Obra Civil					X
Vidrio y Cerámica					X
Madera, Mueble y Corcho					X
Textil, Confección y Piel					X



Artes Gráficas	X				
Imagen y Sonido	X				
Informática y Comunicaciones					X
Administración y Gestión				X	
Comercio y Marketing				X	
Servicios Socioculturales y a la Comunidad				X	
Hostelería y Turismo				X	
Actividades Físicas y Deportivas				X	
Artes y Artesanías	X				

ANEXO II

NIVEL 1	Competencia en un conjunto reducido de actividades simples, dentro de procesos normalizados. Conocimientos y capacidades limitados.
NIVEL 2	Competencia en actividades determinadas que pueden ejecutarse con autonomía. Capacidad de utilizar instrumentos y técnicas propias. Conocimientos de fundamentos técnicos y científicos de la actividad del proceso.
NIVEL 3	Competencia en actividades que requieren dominio de técnicas y se ejecutan con autonomía. Responsabilidad de supervisión de trabajo técnico y especializado. Comprensión de los fundamentos técnicos y científicos de las actividades y del proceso.

Esta normativa puede consultarse en el siguiente enlace, http://www.uclm.es/organos/vic_estudiantes/normativa.asp?opt=2

PROCEDIMIENTO DE ADMISIÓN, CRITERIOS DE VALORACIÓN Y ORDEN DE PRELACIÓN EN LA ADJUDICACIÓN DE PLAZAS DE ESTUDIOS UNIVERSITARIOS OFICIALES DE GRADO EN LA UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA PARA DETERMINADAS VÍAS DE ACCESO.

ÍNDICE

Exposición de motivos

Propuesta dispositiva

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación.

Artículo 2. Procedimiento de admisión de estudiantes con el título de Bachillerato Europeo.

Artículo 3. Procedimiento de admisión de estudiantes con el diploma de Bachillerato Internacional.

Artículo 4. Procedimiento de admisión de estudiantes procedentes de sistemas educativos de Estados de la Unión Europea o los de otros estados con acuerdos internacionales.

Artículo 5. Procedimiento de admisión de estudiantes con el título de Técnico Superior o equivalente.

Artículo 6. Procedimiento de admisión de estudiantes de sistemas educativos de Estados de la Unión Europea que no cumplen los requisitos de acceso en sus sistemas educativos.

Artículo 7. Procedimiento de admisión de estudiantes de sistemas educativos de Estados no miembros de la Unión Europea con el título de bachiller homologado al sistema español.

Artículo 8. Procedimiento de admisión de estudiantes de sistemas educativos españoles anteriores a la Ley Orgánica 2/2006.

Artículo 9. Procedimiento de admisión de estudiantes con titulación universitaria oficial de grado o de titulaciones correspondientes a la anterior ordenación de las enseñanzas universitarias o títulos equivalentes.

Artículo 10. Procedimiento de admisión de estudiantes en posesión de un título universitario extranjero homologado.

Artículo 11. Procedimiento de admisión de estudiantes Mayores de 25 años.

Artículo 12. Procedimiento de admisión de estudiantes con experiencia laboral Mayores de 40 años.

Artículo 13. Procedimiento de admisión de estudiantes Mayores de 45 años.

Artículo 14. Procedimiento de admisión de estudiantes con estudios universitarios parciales extranjeros o, habiéndolos finalizado, no hayan obtenido su homologación.

Artículo 15. Validez de la prueba de la fase específica.

Artículo 16. Cálculo de la nota de admisión en los estudios universitarios oficiales de grado

Artículo 17. Orden de prelación de la adjudicación de plazas.

Artículo 18. Aceptación por la Universidad de Castilla-La Mancha de la fase específica.

Disposición adicional única. Prueba específica de evaluación de las aptitudes personales para el acceso al grado en Cc. de la Actividad Física y el Deporte.

Disposición derogatoria única. Derogación normativa.

Disposición final primera. Calendario de aplicación.

Disposición final segunda. Entrada en vigor.

Exposición de motivos

De acuerdo con lo dispuesto en la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (LOE), en la redacción dada por la Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la Mejora de la Calidad Educativa (LOMCE), son las universidades las que determinan, de conformidad con los distintos criterios de valoración, la admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de grado de aquellos estudiantes que hayan obtenido la titulación que da acceso a la universidad.



Conforme a lo dispuesto en la Disposición Final Quinta de la LOMCE, corresponde a las universidades aprobar los procedimientos y criterios de admisión para estudiantes procedentes de bachilleratos extranjeros y de ciclos formativos de grado superior, que serán de aplicación para la admisión al curso 2014-2015, mientras que los estudiantes que hayan obtenido el título de Bachillerato del Sistema Educativo Español regulado en la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, mantendrán hasta la admisión para el curso 2016-2017 (inclusive) los criterios y procedimientos vigentes conforme a la normativa anterior.

Una vez aprobado el Real Decreto 412/2014, de 6 de junio, por el que se establece la normativa básica de los procedimientos de admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de grado, las Universidades del G-9 se adaptarán a lo previsto en este acuerdo. Este Real Decreto desarrolla el precepto legal citado estableciendo los requisitos de acceso básicos para cada uno de los supuestos académicos que dan acceso a la Universidad y explicita algunos de los criterios de valoración que las universidades podrán utilizar para establecer los procedimientos de admisión.

Al amparo de la normativa citada y de conformidad con la Disposición Final Quinta de la LOMCE, la Universidad de Castilla-La Mancha establece los procedimientos de admisión, los criterios de valoración y las reglas para establecer el orden de prelación en la adjudicación de las plazas de estudios universitarios oficiales de grado que se detallan a continuación que serán de aplicación durante el periodo transitorio correspondiente a los cursos 2014-2015, 2015-2016 y 2016-2017.

Propuesta dispositiva

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación.

El presente acuerdo tiene por objeto establecer los procedimientos de admisión, los criterios de valoración y el orden de prelación en la adjudicación de las plazas de estudios universitarios oficiales de grado para los estudiantes que acrediten una vía de acceso académica, con la excepción de los procedentes del Bachillerato regulado en la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo.

Los procedimientos regulados en este acuerdo serán de aplicación para la admisión en estudios universitarios oficiales de grado en las universidades del Grupo G-9 durante el periodo transitorio correspondiente a los cursos 2014-2015, 2015-2016 y 2016-2017.

Artículo 2. Procedimiento de admisión de estudiantes con el título de Bachillerato Europeo.

1. Los estudiantes que se encuentren en posesión del título de Bachillerato Europeo deberán aportar la credencial de acceso a la universidad expedida por la UNED, u organismo que se determine. Estos estudiantes podrán mejorar su nota de admisión concurriendo a la fase específica de la prueba de acceso a los estudios universitarios oficiales de grado regulada en los artículos 11 y 12 del Real Decreto 1892/2008, de 14 de noviembre, por el que se regulan las condiciones para el acceso a las enseñanzas universitarias oficiales de grado y los procedimientos de admisión a las universidades públicas españolas.

2. Las solicitudes se ordenarán aplicando el criterio de valoración de la nota de admisión correspondiente a la calificación de acceso otorgada en la credencial y, en su caso, las calificaciones obtenidas en las asignaturas de la fase específica, con las ponderaciones previstas en el artículo 16 de este acuerdo.

Artículo 3. Procedimiento de admisión de estudiantes con el diploma de Bachillerato Internacional.

1. Los estudiantes que se encuentren en posesión del diploma de Bachillerato Internacional deberán aportar la credencial de acceso a la universidad expedida por la UNED u organismo que se determine.

Estos estudiantes podrán mejorar su nota de admisión concurriendo a la fase específica de la prueba de acceso a los estudios universitarios oficiales de grado regulada en los artículos 11 y 12 del Real Decreto 1892/2008, de 14 de noviembre.

2. Las solicitudes se ordenarán aplicando el criterio de valoración de la nota de admisión correspondiente a la calificación de acceso otorgada en la credencial y, en su caso, las calificaciones obtenidas en las asignaturas de la fase específica, con las ponderaciones previstas en el artículo 16 de este acuerdo.

Artículo 4. Procedimiento de admisión de estudiantes procedentes de sistemas educativos de Estados de la Unión Europea o los de otros estados con acuerdos internacionales.

1. Los estudiantes procedentes de sistemas educativos de estados miembros de la Unión Europea o de otros estados con los que se hayan suscrito acuerdos internacionales aplicables a este respecto, en régimen de reciprocidad, siempre que dichos estudiantes cumplan los requisitos académicos exigidos en sus sistemas educativos para acceder a sus universidades deberán aportar la credencial de acceso a la universidad expedida por la UNED u organismo que se determine.

Estos estudiantes podrán mejorar su nota de admisión concurriendo a la fase específica de la prueba de acceso a los estudios universitarios oficiales de grado regulada en los artículos 11 y 12 del Real Decreto 1892/2008, de 14 de noviembre.

2. Las solicitudes se ordenarán aplicando el criterio de valoración de la nota de admisión correspondiente a la calificación de acceso otorgada en la credencial y, en su caso, las calificaciones obtenidas en las asignaturas de la fase específica, con las ponderaciones previstas en el artículo 16 de este acuerdo.

Artículo 5. Procedimiento de admisión de estudiantes con el título de Técnico Superior o equivalente.

1. Los estudiantes con el título de Técnico Superior de Formación Profesional, de Técnico Superior de Artes Plásticas y Diseño, o de Técnico Deportivo Superior del Sistema Educativo Español, o con el título, diploma o estudios que hayan sido homologados o declarados equivalentes a los títulos de Técnico Superior, deberán aportar el título de Técnico Superior correspondiente o equivalente.

Estos estudiantes podrán mejorar su nota de admisión concurriendo a la fase específica de la prueba de acceso a los estudios universitarios oficiales de grado regulada en los artículos 11 y 12 del Real Decreto 1892/2008, de 14 de noviembre.

Con el fin de poder compatibilizar los calendarios de celebración de las pruebas de acceso a las enseñanzas universitarias de grado con la finalización del curso académico en las enseñanzas a las que hace referencia este artículo, se aplicará lo dispuesto en el artículo 3 de la Orden EDU/3242/2010, de 9 de diciembre, por la que se determina el contenido de la fase específica de la prueba de acceso a la universidad que podrán realizar quienes estén en posesión de un título de técnico superior de formación profesional, de técnico superior de artes plásticas y diseño o de técnico deportivo superior y equivalentes.



2. Las solicitudes se ordenarán aplicando el criterio de valoración de la nota de admisión correspondiente a la nota media del expediente académico del título de Técnico Superior y Técnico Deportivo Superior (calculada según las normas establecidas para cada uno) y, en su caso, las calificaciones obtenidas en las asignaturas de la fase específica, con las ponderaciones previstas en el artículo 16 de este acuerdo.

Para los títulos de la formación profesional de sistemas educativos anteriores a los citados anteriormente, la nota media del expediente se calculará de acuerdo con la Resolución de 4 de junio de 2001 de la Dirección General de Universidades, por la que se establecen normas para el cálculo de la nota media en el expediente académico de los alumnos que acceden a enseñanzas universitarias conducentes a la obtención de títulos oficiales desde la Formación Profesional y en la Resolución de 7 de mayo de 1996, para el caso de estudios extranjeros convalidados por los de formación profesional, o en las normas que las sustituyan.

Artículo 6. Procedimiento de admisión de estudiantes de sistemas educativos de estados de la Unión Europea que no cumplen los requisitos de acceso en sus sistemas educativos.

1. Los estudiantes en posesión de un título homologable al título de Bachillerato del Sistema Educativo Español, procedentes de sistemas educativos de estados miembros de la Unión Europea o los de otros estados con los que se hayan suscrito acuerdos internacionales aplicables a este respecto, en régimen de reciprocidad, cuando dichos estudiantes no cumplan los requisitos académicos exigidos en sus sistemas educativos para acceder a sus Universidades, deberán acreditar la homologación del título de Bachillerato.

Estos estudiantes podrán mejorar su nota de admisión concurriendo a la prueba de acceso a los estudios universitarios oficiales de grado regulada en los artículos 8 al 14, ambos inclusive, del Real Decreto 1892/2008, de 14 de noviembre, o bien concurriendo sólo a la fase específica de dicha prueba.

2. Las solicitudes se ordenarán aplicando el criterio de valoración de la nota de admisión correspondiente a la nota de la prueba de acceso o a la nota media del título de Bachillerato homologado y, en su caso, las calificaciones obtenidas en las asignaturas de la fase específica, con las ponderaciones previstas en el artículo 16 de este acuerdo.

3. Los estudiantes que hubieran superado la prueba de acceso a la universidad en los términos que se recogen en el artículo 13 del Real Decreto 1892/2008, de 14 de noviembre, tendrán preferencia sobre aquellos que no las hubieran superado.

Artículo 7. Procedimiento de admisión de estudiantes de sistemas educativos de estados no miembros de la Unión Europea con el título de bachiller homologado al sistema español.

1. Los estudiantes en posesión de un título, diploma o estudio equivalente al título de Bachillerato, obtenido o realizado en sistemas educativos de estados que no sean miembros de la Unión Europea con los que no se hayan suscrito acuerdos internacionales para el reconocimiento del título de Bachiller en régimen de reciprocidad, que haya sido homologado al título de bachiller del Sistema Educativo Español, deberán acreditar la homologación del título de bachiller.

Estos estudiantes podrán mejorar su nota de admisión concurriendo a la prueba de acceso a los estudios universitarios oficiales de grado regulada en los artículos 8 al 14, ambos inclusive, del Real Decreto 1892/2008, de 14 de noviembre, o bien concurriendo sólo a la fase específica de dicha prueba.

2. Las solicitudes se ordenarán aplicando el criterio de valoración de la nota de admisión correspondiente a la nota de la prueba de acceso o a la nota media del título de Bachillerato homologado y, en su caso, las calificaciones obtenidas en las asignaturas de la fase específica, con las ponderaciones previstas en el artículo 16 de este acuerdo.

3. Los estudiantes que hubieran superado la prueba de acceso a la universidad en los términos que se recogen en el artículo 13 del Real Decreto 1892/2008, de 14 de noviembre, tendrán preferencia sobre aquellos que no las hubieran superado.

Artículo 8. Procedimiento de admisión de estudiantes de sistemas educativos españoles anteriores a la Ley Orgánica 2/2006.

1. Los estudiantes que estuvieran en condiciones de acceder a la universidad según ordenaciones del Sistema Educativo Español anteriores a la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, incluyendo a los estudiantes con el Curso de Orientación Universitaria (COU), deberán acreditar la superación de la prueba de acceso a los estudios universitarios o de alguno de los requisitos de acceso del sistema educativo correspondiente.

Estos estudiantes podrán mejorar su nota de admisión concurriendo a la fase específica de la prueba de acceso a los estudios universitarios oficiales de grado regulada en los artículos 11 y 12 del Real Decreto 1892/2008, de 14 de noviembre.

2. Las solicitudes se ordenarán aplicando el criterio de valoración de la nota de admisión correspondiente a:

a) la nota de la prueba de acceso y, en su caso, las calificaciones obtenidas en las asignaturas de la fase específica, con las ponderaciones previstas en el artículo 16 de este acuerdo.

b) la nota media resultante de promediar la puntuación obtenida, en su día, en las pruebas de madurez y la media del expediente académico del bachillerato superior y del curso preuniversitario, calculada de acuerdo con lo dispuesto en la Resolución de 11 de abril de 2008, de la Secretaría General de Educación, por la que se establecen las normas para la conversión de las calificaciones cualitativas en calificaciones numéricas del expediente académico del alumnado de bachillerato y cursos de acceso a la universidad de planes anteriores a la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de mayo, de Ordenación General del Sistema Educativo, o en las normas que las sustituyan, y, en su caso, las calificaciones obtenidas en las asignaturas de la fase específica, con las ponderaciones previstas en el artículo 16 de este acuerdo. c) la nota media del expediente académico del Bachillerato Unificado Polivalente o, en su caso, del bachillerato superior y del curso de orientación universitaria, para los que hayan superado este último con anterioridad al curso 1974-1975, calculada, si es preciso, de acuerdo con lo dispuesto en la Resolución de 11 de abril de 2008, citada en el apartado b), y, en su caso, las calificaciones obtenidas en las asignaturas de la fase específica, con las ponderaciones previstas en el artículo 16 de este acuerdo.

d) la nota media del expediente académico de bachillerato para quienes hayan cursado planes de estudios anteriores al año 1953, calculada, si es preciso, de acuerdo con lo dispuesto en la Resolución de 11 de abril de 2008, citada en el apartado b), y, en su caso, las calificaciones obtenidas en las asignaturas de la fase específica, con las ponderaciones previstas en el artículo 16 de este acuerdo.

Artículo 9. Procedimiento de admisión de estudiantes con titulación universitaria oficial de grado o de titulaciones correspondientes a la anterior ordenación de las enseñanzas universitarias o títulos equivalentes.



1. Los estudiantes en posesión de un título universitario oficial de grado, máster o título equivalente, así como quienes estén en posesión de un título universitario oficial de Diplomado, Arquitecto Técnico, Ingeniero Técnico, Licenciado, Arquitecto, Ingeniero, correspondientes a la anterior ordenación de las enseñanzas universitarias o título equivalente, deberán aportar el título universitario oficial correspondiente.
2. Las solicitudes se ordenarán aplicando el criterio de valoración de la nota de admisión correspondiente a la nota media del expediente universitario, calculada de acuerdo con lo establecido en el artículo 5 del Real Decreto 1125/2003, de 5 de septiembre, por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional.

Artículo 10. Procedimiento de admisión de estudiantes en posesión de un título universitario extranjero homologado

1. Los estudiantes en posesión de un título universitario extranjero que esté homologado al título universitario oficial de grado, máster o título equivalente, o al de Diplomado universitario, Arquitecto Técnico, Ingeniero Técnico, Licenciado, Arquitecto, Ingeniero, o título equivalente, deberán aportar la credencial de homologación.
2. Las solicitudes se ordenarán aplicando el criterio de valoración de la nota de admisión correspondiente a la nota media del expediente universitario que figure en la credencial. En el caso de que la nota media no figure en la credencial de homologación, se deberá aportar la declaración de nota media de estudios extranjeros que elabora la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación.

Artículo 11. Procedimiento de admisión de estudiantes Mayores de 25 años.

1. Las personas Mayores de 25 años de edad podrán ser admitidas a las enseñanzas universitarias oficiales de grado mediante la superación de una prueba de acceso. No podrán concurrir por esta vía de acceso quienes ya estén en posesión de otros requisitos generales de acceso a la universidad.

2. Las solicitudes se ordenarán aplicando el criterio de valoración de la nota de admisión correspondiente a la calificación obtenida en la prueba de acceso para Mayores de 25 años.
3. Tendrán carácter preferente, a efectos de ingreso, los solicitantes que hayan superado la prueba de acceso para Mayores de 25 años:
 - en la universidad en la que hayan superado la prueba.
 - en aquellas enseñanzas universitarias ofertadas por la universidad que estén vinculadas a cada una de las opciones de la prueba de acceso.

Artículo 12. Procedimiento de admisión de estudiantes con experiencia laboral Mayores de 40 años.

1. Podrán ser admitidos a enseñanzas oficiales de grado los candidatos con experiencia laboral y profesional que acrediten la superación del procedimiento de acceso a la universidad para los Mayores de 40 años que anualmente convoque la Universidad. No podrán concurrir por esta vía de acceso quienes ya estén en posesión de otros requisitos generales de acceso a la universidad.
2. Las solicitudes se ordenarán de acuerdo al resultado obtenido tras aplicar el criterio de valoración previsto en el procedimiento de acceso mediante acreditación de la experiencia laboral o profesional para Mayores de 40 años respecto a los estudios concretos ofertados por la Universidad de Castilla-La Mancha.

Artículo 13. Procedimiento de admisión de estudiantes Mayores de 45 años.

1. Las personas Mayores de 45 años de edad podrán ser admitidas a las enseñanzas universitarias oficiales de grado mediante la superación de una prueba de acceso. No podrán concurrir por esta vía de acceso quienes ya estén en posesión de otros requisitos generales de acceso a la universidad.
2. A efectos de ingreso, a los aspirantes les corresponderá la universidad en la que hayan realizado la prueba correspondiente.
3. Las solicitudes se ordenarán aplicando el criterio de valoración de la nota de admisión correspondiente a la calificación obtenida en la prueba de acceso para Mayores de 45 años realizada en la Universidad de Castilla-La Mancha.

Artículo 14. Procedimiento de admisión de estudiantes con estudios universitarios parciales extranjeros o, habiéndolos finalizado, no hayan obtenido su homologación.

Las solicitudes de plaza de estudiantes que hayan cursado estudios universitarios parciales extranjeros o, habiéndolos finalizado, no hayan obtenido su homologación en España y deseen continuar estudios en la Universidad de Castilla-La Mancha, deberán acreditar el reconocimiento de al menos 30 créditos por la universidad correspondiente, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 6 del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, de acuerdo a los criterios que a estos efectos determinen los órganos de la Universidad de Castilla-La Mancha.

Artículo 15. Validez de la prueba de la fase específica.

La calificación de las materias de la fase específica tendrá validez para el acceso a la universidad durante los dos cursos académicos siguientes a la superación de las mismas dentro del periodo transitorio del artículo 1 de este acuerdo.

Artículo 16. Cálculo de la nota de admisión en los estudios universitarios oficiales de grado

Para la admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de grado en las que se produzca un procedimiento de concurrencia competitiva, es decir, en el que el número de solicitudes sea superior al de plazas ofertadas, la Universidad de Castilla-La Mancha utilizará para la adjudicación de las plazas la nota de admisión que se indica:

- para los procedimientos de admisión regulados en los artículos 2, 3 y 4: Nota de la Credencial + a*M1 + b*M2

- para el procedimiento de admisión regulado en el artículo 5: Nota Media del Título de FP correspondiente + a*M1 + b*M2

- para los procedimientos de admisión regulados en los artículos 6 y 7:

Alumnos que hayan superado la prueba de acceso a la Universidad: Nota de acceso (nota de la prueba de acceso calculada según lo dispuesto en el Artículo 13 del Real Decreto 1892/2008) + a*M1 + b*M2

Alumnos que no hayan realizado o no hayan superado la prueba de acceso a la Universidad: (Nota



media del Bachiller Homologado) + a*M1 + b*M2.

- para el procedimiento de admisión regulado en el artículo 8: nota de la prueba de acceso o nota

media correspondiente + a*M1 + b*M2

Siendo: a, b = parámetros de ponderación de las materias de la fase específica

M1, M2= las calificaciones de un máximo de 2 materias superadas de la fase específica que proporcionen la mejor nota de admisión.

La nota de admisión incorporará las calificaciones de las materias de la fase específica conforme a lo regulado en los apartados 2 y 3 del artículo 14 del Real Decreto 1892/2008.

- para los procedimientos de admisión regulados en los artículos 9, 10, 11, 12 y 13: conforme al criterio de valoración correspondiente, previsto en los artículos referidos.

Artículo 17. Orden de prelación de la adjudicación de plazas dentro de cada cupo.

1. La Universidad de Castilla-La Mancha adjudicará las plazas atendiendo a los siguientes criterios:

a) En primer lugar, se adjudicarán plazas a los estudiantes que hayan superado la prueba de acceso a la universidad en la convocatoria ordinaria del año en curso o en convocatorias ordinarias o extraordinarias de años anteriores, así como las de aquellos estudiantes que acrediten alguno de los criterios de valoración a que se refieren los artículos 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11, 12 y 13 del presente acuerdo. Para la adjudicación de la fase ordinaria de admisión, no serán computables las calificaciones de las pruebas de acceso de la convocatoria extraordinaria del año en curso.

b) En segundo lugar, se adjudicarán plazas a los estudiantes que hayan superado la prueba de acceso a la universidad en la convocatoria extraordinaria del año en curso y a los que hayan superado las enseñanzas que conducen a los títulos a que se refiere el artículo 5 después de la adjudicación

realizada en la fase ordinaria según lo establecido en el párrafo a) anterior.

c) En último lugar se adjudicarán las plazas a los estudiantes a los que se refieren los artículos 6 y 7 que no hubieran realizado o no hubieran superado la prueba de acceso a la universidad en los términos que se recogen en el artículo 13 del Real Decreto 1892/2008. A tal efecto, estos estudiantes presentarán su solicitud de admisión, exclusivamente, en la fase extraordinaria.

2. La adjudicación de plazas se realizará en función de la nota de admisión a las enseñanzas universitarias obtenida por el estudiante conforme a lo dispuesto en los artículos 2 al 13 y calculada conforme al artículo 16 de este acuerdo.

3. La reasignación de plazas por cupos se realizará de acuerdo a lo dispuesto en la normativa vigente.

Artículo 18. Aceptación por la Universidad de Castilla-La Mancha de la fase específica realizada en universidades del Grupo G-9 y en otras universidades.

La Universidad de Castilla-La Mancha reconocerá, a efectos de admisión, los resultados de la evaluación de la fase general y de las materias de la fase específica, a las que se hace referencia en este acuerdo, realizada en el resto de universidades del Grupo G-9, y en otras universidades españolas siempre que exista reciprocidad.

Disposición adicional única. Prueba específica de evaluación de las aptitudes personales para el acceso al grado en Cc. de la Actividad Física y el Deporte.

Para acceder a los estudios de Grado en CC. de la Actividad Física y el Deporte en la Universidad de Castilla-La Mancha es requisito imprescindible la superación de las pruebas específicas de evaluación de las aptitudes personales que lleva a cabo la Facultad de Ciencias del Deporte.

Disposición transitoria. Prueba de acceso para estudiantes a los que hacen referencia los artículos 6 y 7 del presente acuerdo

Para el curso académico 2014-2015 la prueba de acceso, en sus fases general y específica, deberán realizarla en la UNED.

Disposición derogatoria única. Derogación normativa.

Quedan derogadas todas aquellas normas de igual o inferior rango que se opongan a lo establecido en el presente Acuerdo.

Disposición final primera. Calendario de aplicación.

Los procedimientos de admisión, los criterios de valoración y el orden de prelación en la adjudicación de plazas a las enseñanzas universitarias oficiales de grado regulados en este acuerdo se aplicarán para la admisión de los cursos académicos 2014-2015, 2015-2016 y 2016-2017.

Disposición final segunda.

Dado que el Real Decreto 412/2014, de 6 de junio, por el que se establece la normativa básica de los procedimientos de admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de grado fue publicado el pasado día 7 de junio en el Boletín Oficial del Estado, considerando que la Universidad de Castilla-La Mancha no ha celebrado un Consejo de Gobierno desde esa fecha y teniendo en cuenta la obligatoriedad establecida en la disposición transitoria única.3 del mencionado Real Decreto de publicar los procedimientos de admisión antes del 30 de junio de 2014, este acuerdo deberá ser convalidado por el próximo Consejo de Gobierno de la Universidad de Castilla-La Mancha.

Disposición final tercera. Entrada en vigor.

El presente acuerdo entrará en vigor para los procedimientos de admisión a estudios oficiales de grado en la Universidad de Castilla La Mancha para el curso académico 2014/15.

4.3 APOYO A ESTUDIANTES

4.3.1. Sistemas de apoyo y orientación a nivel de Universidad.

Una vez matriculados, los alumnos de nuestra Universidad pueden seguir haciendo uso de los recursos tecnológicos que poníamos a su disposición durante su etapa de futuros alumnos:

- Acceso a los contenidos específicos de carácter administrativo incluidos en el perfil de acceso alumno de nuestra página web www.uclm.es. En el podrán encontrar información sobre becas, alojamiento, matrícula, catálogo bibliográfico, etc.
- En esa misma página web podrán encontrar los contenidos académicos y oferta de servicios de todos los centros de la Universidad.



- Acceso al buzón del alumno (www.uclm.es/estudiantes) como cauce para canalizar sus consultas de carácter administrativo durante su estancia en la universidad.
- Cuentas de correo electrónico a través de las cuales se les hace llegar información administrativa puntual sobre determinados procesos (cita previa de matrícula, becas, etc.).
- Consulta de su expedientes administrativos en red a través de la aplicación informática específica.
- Realización de automatrícula, bien de forma asistida con cita previa en sala o a través de Internet. A tal efecto se programan acciones formativas en todos los campus por parte de las Unidades de Gestión de Alumnos de Campus. También se les remite un enlace a su cuenta de correo electrónico para descargarse el manual de automatrícula.
- Para la utilización de todos estos recursos se facilitan a todos nuestros alumnos una **clave de acceso** para garantizar la confidencialidad y seguridad en sus operaciones.

En breve se sistematizarán las Jornadas de Acogida a Nuevos Alumnos en los que los responsables de los distintos servicios harán una presentación en cada centro informando de su carta de servicios así como la accesibilidad de los mismos. Para una atención más personalizada, las Unidades de Gestión de Alumnos de Campus UGAC se convierten en el eje fundamental de la información y la gestión administrativa de cara al estudiante.

También a través del call center como punto único de acceso telefónico a nuestra Universidad desde donde derivarán la llamada al departamento encargado de atenderla.

Nuestra Universidad, sensible a los problemas a los que se enfrentan las personas que sufren algún tipo de discapacidad en su incorporación al mundo universitario, puso en marcha el Servicio de Atención al Estudiante Discapacitado (SAED). Este servicio pretende salvar dichas dificultades aportando los elementos de apoyo necesarios para dar una solución individualizada a cada alumno:

www.uclm.es/organos/vic_estudiantes/saed

Para aquellos alumnos que desean, en virtud de los distintos convenios o programas de intercambio que tiene establecidos nuestra Universidad, realizar estancias en otras universidades o bien de aquellos que nos visitan, ponemos a su disposición la Oficina de Relaciones Internacionales (ORI), la cual bien a través de su página web www.uclm.es/ori o de los distintos folletos informativos facilita información de todo tipo para estos estudiantes.

Conscientes de la importancia de una visión más integral del alumno, el Vicerrectorado de Estudiantes creó el Servicio de Atención Psicopedagógica (SAP) en los campus de nuestra Universidad. En ellos, además de una atención personalizada, podrán participar en los distintos talleres que desde él se organizan y de los cuales pueden obtener información a través de su página web: www.uclm.es/organos/vic_estudiantes/sap

La Universidad de Castilla-La Mancha pone también a disposición de sus alumnos y graduados el Centro de Información y Promoción del Empleo (CIPE) a través del cual podrán acceder a bolsas de empleo, asesoramiento y orientación laboral, aula permanente de autoempleo, información académico-laboral, o visitar el foro UCLM Empleo que anualmente se convoca con carácter rotatorio en cada uno de los campus y que se constituye como un punto de encuentro imprescindible entre el mundo académico y el profesional. Sus servicios están disponibles en la página web <https://cipe.uclm.es/>

4.3.2. Sistemas de apoyo y orientación a nivel de Centro.

Según se ha venido haciendo en los últimos años en nuestro Centro se realizarán las siguientes actividades orientadas al apoyo y orientación de los estudiantes matriculados:

1.- Actividades relacionadas con la acogida de los estudiantes que se realizan en la semana anterior al comienzo del curso académico:

- Jornada orientativa sobre las instalaciones y recursos del Centro, a cargo del Decanato y en la que colabora la Delegación de alumnos: normas del Centro, uso de la biblioteca y sala de informática, y otros sitios de interés en el Campus.
- Curso sobre técnicas de estudio y orientación a las materias de primer curso.
- Curso ζ ceroz de matemáticas, física y química con contenidos básicos para alcanzar el nivel requerido en primer curso. Se prevé añadir un curso cero de Biología para los alumnos matriculados en el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
- Curso básico sobre prevención de riesgos en el laboratorio.

2.- Todos los alumnos que han realizado la preinscripción tienen asignado un tutor que será un profesor de la titulación y que tiene como misión orientar al alumno y aconsejarle durante toda su trayectoria en el Centro. Actualmente se requiere una visita obligatoria al tutor antes de realizar la matrícula, en la que este realiza un informe sobre la idoneidad de la elección de asignaturas.



3.- Actividades relacionadas con la orientación sobre salidas profesionales y la inserción laboral:

- Actualmente los estudiantes de 4º y 5º curso de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos pueden realizar durante los meses de verano de manera voluntaria prácticas externas en la empresa alimentaria o en laboratorios de análisis que tengan un Convenio previo con la Universidad o con el Centro. La oferta de empresas de la región es enorme (mas de 85 empresas solicitan alumnos en prácticas todos los años) por lo que todos los alumnos que lo solicitan tienen esta opción, que una vez realizada y con los informes adecuados pueden convalidar por 4,5 créditos de libre elección.
- Programa de Conferencias a cargo de profesores, profesionales o investigadores españoles y extranjeros de prestigio sobre temas relacionados con la Titulación que se realizan durante el curso.
- Jornada sobre salidas profesionales para los alumnos de último curso, en colaboración con el CIPE, en la que se les orienta en la elaboración del curriculum y la realización de encuestas de trabajo. Se realiza una mesa redonda con alumnos de cursos anteriores que estén trabajando en distintos perfiles profesionales y que les cuentan su experiencia personal y su función en la empresa.

4.4 SISTEMA DE TRANSFERENCIA Y RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales no Universitarias

MÍNIMO	MÁXIMO
0	42

Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios

MÍNIMO	MÁXIMO
0	0

Adjuntar Título Propio

Ver Apartado 4: Anexo 2.

Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional

MÍNIMO	MÁXIMO
0	0

La normativa de la UCLM sobre Reconocimiento y Transferencia de Créditos se encuentra disponible en http://www.uclm.es/organos/vic_docencia/normativa.asp?opt=2, concretamente en el enlace: <http://www.uclm.es/doc/?id=UCLMDOCID-12-130>

NORMATIVA DE RECONOCIMIENTO Y TRANSFERENCIA DE CRÉDITOS

Exposición de Motivos.

Con fecha 18 de junio de 2009, el Consejo de Gobierno de la Universidad de Castilla-La Mancha aprobó la *Normativa sobre Reconocimiento y Transferencia de Créditos en la Universidad de Castilla-La Mancha*, publicada en el Boletín Oficial de la Universidad de Castilla-La Mancha número 128 de noviembre de 2009.

El 3 de julio de 2010 se publicó en el BOE el *Real Decreto 861/2010 que modifica el Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales*, modificación que contempla, entre otras cuestiones en su art. 6, aspectos que afectan al reconocimiento y transferencia de créditos relativos a la imposibilidad de reconocer el trabajo fin de grado o máster, señalando la facultad de reconocer la experiencia profesional o laboral, las enseñanzas universitarias no oficiales y las enseñanzas superiores no universitarias.

Con fecha 31 de diciembre de 2010 se publica en el BOE el *Real Decreto 1791/2010, de 30 de diciembre, por el que se aprueba el Estatuto del Estudiante Universitario*, que se refiere sus art. 6, 7.1 y 17.3 entre otros derechos, a la posibilidad que tienen los estudiantes a que se reconozcan y se validen a efectos académicos los conocimientos y las competencias o la experiencia profesional adquiridas con carácter previo.

Por otra parte, la *Ley Orgánica 4/2011, de 11 de marzo, complementaria de la Ley de Economía Sostenible, por la que se modifican las Leyes Orgánicas 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y 6/1985, de 1 de julio, del Poder Judicial*, publicada en el BOE de 12 de marzo de 2011, promueve en su Disposición Adicional primera la colaboración entre formación profesional superior y la enseñanza universitaria, estableciendo la posibilidad de reconocer créditos entre quienes posean el título de Técnico Superior, o equivalente a efectos académicos, y cursen enseñanzas universitarias de grado relacionadas con dicho título.

Por último, con fecha 16 de diciembre de 2011 se publica en el BOE el *Real Decreto 1618/2011, de 14 de noviembre, sobre reconocimiento de estudios en el ámbito de la Educación Superior*, que regula el modelo para establecer relaciones directas entre determinadas titulaciones de la enseñanza superior no universitaria y los estudios universi-



tarios oficiales, y que tiene por finalidad principal la promoción y favorecimiento de la movilidad de los estudiantes de formación profesional que deseen cursar estudios universitarios oficiales, y viceversa.

La entrada en vigor de estas nuevas normas requiere introducir las modificaciones necesarias en nuestra normativa de reconocimiento y transferencia de créditos para adaptarla a lo dispuesto en la legislación estatal.

En su virtud, a propuesta del Vicerrectorado de Docencia y Relaciones Internacionales, el Consejo de Gobierno, en su sesión de 21 de febrero de 2012, aprueba la siguiente normativa para el reconocimiento y transferencia de créditos tanto para los estudios de grado como de postgrado.

Capítulo I

Reconocimiento de créditos

Artículo 1. Definición

1.1. Se entiende por reconocimiento de créditos la aceptación por la Universidad de Castilla-La Mancha de los créditos que, habiendo sido obtenidos en unas enseñanzas oficiales en esta u otra universidad, son computados en otra distinta a efectos de la obtención de un título oficial. Asimismo, podrán ser objeto de reconocimiento los créditos cursados en otras enseñanzas superiores oficiales o en enseñanzas universitarias conducentes a la obtención de otros títulos, a los que se refiere el artículo 34.1 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades.

1.2. La experiencia laboral y profesional acreditada podrá ser también reconocida en forma de créditos que computarán a efectos de la obtención de un título oficial, siempre que dicha experiencia esté relacionada con las competencias inherentes a dicho título.

1.3. En todo caso, no podrán ser objeto de reconocimiento los Trabajos Fin de Grado o de Máster al estar orientados a la evaluación de las competencias asociadas a los títulos correspondientes.

Artículo 2. Reconocimiento de créditos entre enseñanzas oficiales de Grado

2.1. Reconocimiento de créditos de materias básicas entre enseñanzas de Grado

2.1.1. Siempre que el título al que se pretende acceder pertenezca a la misma rama de conocimiento, serán objeto de reconocimiento al menos 36 créditos correspondientes a materias de formación básica de dicha rama.

2.1.2. Serán también objeto de reconocimiento los créditos obtenidos en aquellas otras materias de formación básica pertenecientes a la rama de conocimiento del título al que se pretende acceder.

2.1.3. El número de créditos de formación básica que curse el estudiante más el número de créditos de formación básica reconocidos, deberán sumar, al menos, el número de créditos de formación básica exigidos en la titulación de grado de destino. De forma voluntaria, el estudiante podrá matricular y cursar más créditos del mínimo exigido en la formación básica para garantizar la formación fundamental necesaria en el resto de materias de la titulación. En este último caso, el estudiante podrá renunciar a la evaluación de las asignaturas cursadas voluntariamente, mediante el procedimiento que la Universidad establezca.

2.2. Reconocimiento de créditos entre enseñanzas de Grado de materias no contempladas en el plan de estudios como formación básica.

2.2.1. El resto de los créditos podrán ser reconocidos por la universidad teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias y conocimientos adquiridos, bien en otras materias o enseñanzas cursadas por el estudiante o bien asociados a una previa experiencia profesional y los previstos en el plan de estudios o que tengan carácter transversal.

2.2.2. Deberá tenerse en cuenta que procederá el reconocimiento cuando se compruebe que los créditos presentan un grado de similitud en competencias, contenidos y cantidad de, al menos, un 60 % con respecto a los módulos, materias y asignaturas de la titulación destino.

2.2.3. Podrán reconocerse créditos optativos conforme a lo establecido en los dos puntos inmediatamente anteriores, aún cuando en la titulación de destino las asignaturas optativas estén organizadas en itinerarios. En este supuesto se dará al estudiante la posibilidad de completar los créditos necesarios para finalizar sus estudios sin necesidad de obtener uno de los itinerarios previstos.

2.2.4. Se deberá reconocer, en todo caso, la totalidad de la unidad certificable aportada por el estudiante. No se podrá realizar un reconocimiento parcial de la asignatura.

2.2.5. Para créditos de Prácticas Externas, podrán reconocerse los créditos superados, en la UCLM o en otra universidad, cuando su extensión sea igual o superior a la exigida en la titulación y cuando su tipo y naturaleza sean simi-



lares a las exigidas, a juicio de la Comisión de Reconocimiento y Transferencia de Créditos del título correspondiente. Las prácticas realizadas por los estudiantes en el marco de los convenios de colaboración educativa realizados por el Centro responsable de la titulación únicamente podrán ser reconocidos cuando en el correspondiente plan de estudios figuren Prácticas Externas con carácter obligatorio u optativo.

Artículo 3. Reconocimiento de créditos entre enseñanzas de grado y títulos del sistema universitario anterior al RD 1393/2007

3.1. Títulos de Grado que sustituyen a títulos de las anteriores enseñanzas en la Universidad de Castilla-La Mancha.

3.1.1. Los estudiantes que hayan comenzado estudios conforme al sistema universitario anterior al regulado en el RD 1393/2007, podrán acceder a las enseñanzas de Grado previa admisión por la Universidad de Castilla-La Mancha conforme a su normativa reguladora y lo previsto en el citado Real Decreto.

3.1.2. En caso de extinción de una titulación en la Universidad de Castilla-La Mancha por implantación de un nuevo título de Grado, la adaptación del estudiante al nuevo plan de estudios implicará el reconocimiento de los créditos superados en función de la adecuación entre las competencias y conocimientos asociados a las materias o asignaturas cursadas por el estudiante y los previstos en el plan de estudios de la titulación de Grado. Cuando tales competencias y conocimiento no estén explicitados o no puedan deducirse, se tomará como referencia el número de créditos y/o los contenidos de las materias cursadas.

3.1.3. Igualmente, se procederá al reconocimiento de los créditos superados que tengan carácter transversal en los nuevos estudios de grado.

3.1.4. Las materias o asignaturas superadas en un plan antiguo de la Universidad de Castilla-La Mancha que no tengan equivalencia con alguna de las del nuevo grado, se incorporarán en el expediente académico del alumno como créditos genéricos de carácter optativo. Si en el proceso de adaptación se completara toda la optatividad requerida, los créditos restantes se pasarán al expediente con el carácter de transferidos.

3.1.5. A estos efectos, los planes de estudios conducentes a los nuevos títulos de Grado contendrán un cuadro de equivalencias en el que se relacionarán las materias o asignaturas del plan o planes de estudios en extinción en la Universidad de Castilla-la Mancha con sus equivalentes en el plan de estudios de la titulación de Grado.

3.2. Reconocimiento de créditos entre estudios diferentes.

El reconocimiento de créditos en una titulación de Grado de las materias o asignaturas superadas en una titulación del sistema universitario anterior al RD 1393/2007, que no haya sido sustituido por dicho título de grado, se regirá por lo establecido en todos los puntos del apartado 2.2.1 y del 2.2.2 de la presente normativa.

Artículo 4. Reconocimiento de créditos correspondientes a títulos de Grado regulados por normativa nacional o comunitaria

4.1. Se reconocerán automáticamente los créditos de los módulos o materias definidos en las Órdenes Ministeriales que establecen los requisitos para la verificación de los títulos universitarios oficiales que habilitan para el ejercicio de una determinada profesión.

4.2. Asimismo, se reconocerán los módulos o materias definidos a nivel europeo para aquellas titulaciones sujetas a normativa comunitaria.

Artículo 5. Reconocimiento de créditos por actividades universitarias

Se podrán reconocer hasta 6 créditos por la participación de los estudiantes en las actividades especificadas en el art. 46.2.i) de la Ley Orgánica 6/2001 de Universidades, de 21 de diciembre, de acuerdo con la normativa que al efecto estableció la Universidad por acuerdo de Consejo de Gobierno de 5 de octubre de 2011 para el reconocimiento de créditos en estudio de grado por la participación en actividades universitarias, culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación en la UCLM. El número de créditos reconocidos por estas actividades se computarán entre los créditos optativos exigidos en el correspondiente plan de estudios.

Artículo 6. Reconocimiento de créditos en las enseñanzas oficiales de Máster Universitario

6.1. Quienes estando en posesión de un título oficial de Licenciado, Arquitecto o Ingeniero, accedan a las enseñanzas conducentes a la obtención de un título de Máster Universitario podrán obtener reconocimiento de créditos por materias previamente cursadas, teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias y conocimientos asociados a las enseñanzas superadas y los previstos en el plan de estudios del Máster Universitario.

6.2. Igualmente, entre enseñanzas de Máster Universitario, sean de la fase docente de Programas de Doctorado regulados por el Real Decreto 778/1998, de Programas Oficiales de Postgrado desarrollados al amparo del Real Decreto 56/2005 o de títulos de Máster desarrollados al amparo del Real Decreto 1393/2007, serán objeto de reconoci-



miento las materias cursadas en función de la adecuación entre las competencias y conocimientos asociados a las enseñanzas superadas y los previstos en el plan de estudios del título de Máster que se curse en el momento de la solicitud.

6.3. En el caso de títulos oficiales de Máster que habiliten para el ejercicio de profesiones reguladas en España, para los que el Gobierno haya establecido las condiciones a las que han de adecuarse los planes de estudios, se reconocerán los créditos de los módulos definidos en la correspondiente norma reguladora. En caso de no haberse superado íntegramente un determinado módulo, el reconocimiento se llevará a cabo por materias o asignaturas en función de las competencias y conocimientos asociados a las mismas.

Artículo 7. Reconocimiento de estudios superiores no universitarios

7.1. En virtud de lo dispuesto en el artículo 36 de la Ley Orgánica de Universidades, en la redacción dada por la Ley Orgánica 4/2007, de 12 de abril, y de acuerdo con los criterios y directrices fijadas por el Gobierno de la Nación, en su caso, el Gobierno de la Comunidad Autónoma y el procedimiento que establezca la Universidad de Castilla-La Mancha, podrán ser reconocidos en titulaciones oficiales de grado estudios cursados en enseñanzas artísticas superiores, en la formación profesional de grado superior, en las enseñanzas profesionales de artes plásticas y diseño de grado superior y en las enseñanzas deportivas de grado superior.

7.2. A estos efectos, de conformidad con lo dispuesto en el art.- 77.3 de la Ley 7/2010, de 20 de julio, de Educación de Castilla-La Mancha, y en el art.5.2 del R.D. 1618/2011, de 14 de noviembre, sobre reconocimiento de Estudios en el ámbito de la Educación Superior, se promoverán los acuerdos de colaboración necesarios entre la universidad y la Comunidad Autónoma para establecer el reconocimiento de créditos entre estudios de grado y ciclos formativos de grado superior de la formación profesional.

7.3. Cuando una misma enseñanza se imparta en diferentes campus, los centros responsables de la misma deberán acordar los requisitos y procedimiento para el reconocimiento de enseñanzas superiores no universitarias en los mismos términos. En cualquier caso, la Universidad establece que el número máximo de créditos que se podrán reconocer en una titulación de grado por estudios superiores no universitarios será de 54.

Artículo 7. Bis. Reconocimiento de créditos por experiencia profesional o laboral y enseñanzas universitarias no oficiales

7 bis.1. La experiencia profesional o laboral debidamente acreditada, conforme a los criterios establecidos por el Centro responsable de la enseñanza, podrá ser reconocida en forma de créditos que computarán a efectos de la obtención de un título oficial de Grado o Máster Universitario, siempre que dicha experiencia esté relacionada con las competencias inherentes a dicho título. La Comisión de Reforma de Títulos, Planes de Estudio y Transferencia de Créditos tendrá en cuenta los siguientes criterios para reconocer créditos por experiencia laboral o profesional:

- El reconocimiento se aplicará preferentemente en los créditos de prácticas externas (*practicum*) que contemple el plan de estudios o, en su caso, en materias de contenido eminentemente práctico (más del 50 % de los créditos de la materia).

- El estudiante que solicite el reconocimiento de créditos por experiencia profesional deberá aportar: ¿ Solicitud de reconocimiento de créditos en el formato oficial que habilite la Universidad.

¿ Certificado de vida laboral expedido por la Seguridad Social.

¿ Certificado de la empresa o empresas en las que haya desarrollado la actividad susceptible de reconocimiento en el que el Director de Recursos Humanos o persona que ocupe un puesto de similar responsabilidad certifique las funciones realizadas por el trabajador. En el caso de trabajadores autónomos, no será necesario la aportación de dicho documento, aunque la Comisión de Reconocimiento y Transferencia de Créditos del Centro podrá requerir la documentación complementaria que considere oportuna.

¿ Memoria realizada por el estudiante en la que explique las tareas desarrolladas en los distintos puestos que ha ocupado y en las que, en su opinión, le han permitido obtener algunas de las competencias inherentes al título en el que desea obtener el reconocimiento académico.

- Las Comisiones de Reconocimiento y Transferencia de Créditos de los Centros, a la vista de la documentación presentada por el estudiante, podrán acordar realizar una entrevista personal para aclarar ciertos aspectos y, en su caso, realizar una prueba de carácter objetivo para valorar las competencias que declara poseer el estudiante.

- Cuando el reconocimiento de créditos se pretenda aplicar sobre una asignatura que no sean las prácticas externas o que no tenga un carácter práctico, la Comisión de Reconocimiento y Transferencia de Créditos del Centro, si estima que podría ser reconocible, deberá elaborar un informe y remitir la solicitud junto con la documentación aportada



por el estudiante a la Comisión de Reforma de Títulos, Planes de Estudio y Transferencia de Créditos de la Universidad, que será el órgano responsable de resolver el reconocimiento de créditos de asignaturas por la acreditación de experiencia profesional.

7 bis.2. Podrán ser objeto de reconocimiento los créditos cursados en enseñanzas universitarias no oficiales conducentes a la obtención de los títulos referidos en el art.- 34.1 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades. A estos efectos serán reconocibles en las enseñanzas oficiales los créditos obtenidos en estudios universitarios no oficiales que se encuentren inscritos en el Registro de Universidades, Centros y Títulos (RUCT) conforme a lo dispuesto en el art. 17 del RD 1509/2008, de 12 de septiembre.

7 bis.3. El número de créditos objeto de reconocimiento por experiencia profesional o laboral y enseñanzas universitarias no oficiales no podrá ser superior, en su conjunto, al 15 por ciento de los créditos totales que constituyen el plan de estudios.

7 bis.4. Sin perjuicio de lo dispuesto en el punto anterior, los créditos procedentes de títulos propios de la Universidad de Castilla-La Mancha podrán, excepcionalmente, ser objeto de reconocimiento en un porcentaje superior al señalado anteriormente o, en su caso, ser objeto de reconocimiento en su totalidad siempre que el título haya sido extinguido y sustituido por un título oficial y así se haga constar expresamente en la memoria de verificación del nuevo plan de estudios.

7 bis.5. Las memorias elaboradas para la verificación del Consejo de Universidades de los títulos de Grado y Máster Universitario, deberán incluir, si así lo estima el órgano responsable de las enseñanzas, la posibilidad de reconocimiento de créditos por otras enseñanzas universitarias no oficiales y, en su caso, la posibilidad de reconocimiento de la experiencia profesional o laboral en el ámbito de la titulación que el nuevo estudiante pudiera acreditar.

7 bis.6. Cuando una misma enseñanza se imparta en diferentes campus, los centros responsables de la misma deberán acordar los requisitos y procedimiento para el reconocimiento de la experiencia profesional y laboral y enseñanzas universitarias no oficiales en los mismos términos.

Artículo 8. Estudios extranjeros

8.1. Para los estudiantes que soliciten el reconocimiento de los créditos por haber cursado estudios universitarios en el extranjero, se mantiene el régimen establecido por el RD 285/2004, de 20 de febrero, por el que se regulan las condiciones de homologación y convalidación de títulos y estudios extranjeros de educación superior.

8.2. Una vez efectuada la homologación, el reconocimiento de créditos estará sujeto a los preceptos contenidos en la presente normativa.

Artículo 9.- Estudios interuniversitarios y programas de movilidad

En las enseñanzas que se organicen de forma conjunta con otras Universidades españolas o extranjeras, y en los programas de movilidad se estará, en lo concerniente al reconocimiento de créditos, a lo dispuesto en los correspondientes convenios y a los protocolos establecidos por la Universidad de Castilla-La Mancha.

Capítulo II

Transferencia de Créditos

Artículo 10: Definición

10.1. Según la redacción dada por el punto 2 del artículo 6 del Real Decreto 1393/2007, la transferencia de créditos implica que, en los documentos académicos oficiales acreditativos de las enseñanzas seguidas por cada estudiante, se incluirán la totalidad de los créditos superados en enseñanzas oficiales cursadas con anterioridad, en la misma u otra universidad, que no hayan conducido a la obtención de un título oficial.

10.2. La transferencia de créditos requiere la previa aceptación del estudiante en las enseñanzas correspondientes.

Artículo 11. Procedimiento

11.1. El procedimiento administrativo para la transferencia de créditos se iniciará a solicitud del interesado, dirigida al Sr. Decano/Director del respectivo Centro, o en su caso, al Coordinador del Máster Universitario.

11.2. Si los créditos cuya transferencia se solicita han sido superados en otro centro universitario, la acreditación documental de los créditos cuya transferencia se solicita deberá efectuarse mediante certificación académica oficial por traslado de expediente, emitida por las autoridades académicas y administrativas de dicho centro.

Capítulo III



Órganos competentes de Resolución, plazos y procedimiento, e incorporación al expediente de los estudiantes el reconocimiento y la transferencia de créditos

Artículo 12. Órganos competentes para la resolución de reconocimiento de créditos en Títulos de Grado y Máster

12.1. Las Comisiones de Reconocimiento y Transferencia de Créditos de los Centros estarán constituidas por cinco miembros designados por el órgano responsable del programa, siendo uno de ellos un representante de los estudiantes. Sus funciones serán:

- Estudio, propuesta y emisión de resolución expresa, sin perjuicio de lo dispuesto en el Art. 7.bis, sobre las solicitudes de reconocimiento de créditos. A tal efecto, las Comisiones podrán solicitar informes a los Departamentos que correspondan. Las resoluciones de reconocimiento deberán dictarse respetando la fecha límite que el Vicerrectorado con competencias en materia de estudiantes fije para cada curso académico al efecto, y, en todo caso, en un plazo máximo de tres meses desde la presentación de la solicitud.

- En la resolución de reconocimiento se deberá indicar el tipo de créditos reconocidos, así como las materias o asignaturas que el estudiante no deberá cursar por considerar que ya han sido adquiridas las competencias correspondientes a los créditos reconocidos.

- Elaborar, en coordinación con los Departamentos que correspondan, tablas de reconocimiento para aquellos supuestos en que proceda el reconocimiento automático de créditos obtenidos en otras titulaciones oficiales de Grado, de la misma o distinta rama de conocimiento, o en titulaciones oficiales de Máster Universitario. Las tablas de reconocimiento serán públicas para informar con antelación a los estudiantes sobre las materias o asignaturas que les serán reconocidas.

- Emitir informe, previamente a su tramitación, sobre los recursos que se puedan interponer respecto al reconocimiento de créditos.

- Las resoluciones de reconocimiento y los acuerdos adoptados sobre las reclamaciones interpuestas contra el reconocimiento serán firmadas por el Presidente de la Comisión de Reconocimiento y Transferencia de Créditos correspondiente.

12.2. Se constituirá la Comisión de Reforma de Títulos, Planes de Estudio y Transferencia de Créditos de la Universidad, formada por los vicerrectores con competencias en materia de grado, máster, y ordenación académica, o personas en quien deleguen, un profesor doctor por cada una de las ramas de conocimiento, nombrados por el Consejo de Gobierno a propuesta del Consejo de Dirección, y dos representantes de estudiantes, uno de grado y otro de postgrado, y como secretario, el Director Académico del vicerrectorado con competencias en materia de Grado y Máster.

Sus funciones serán:

- Velar por el correcto funcionamiento de las Comisiones de Reconocimiento y Transferencia de Créditos de los Centros en los procesos de reconocimientos de créditos.

- Coordinar a las Comisiones Reconocimiento y Transferencia de Créditos de los Centros para que exista una línea común de actuación en la aplicación de esta normativa.

- Resolver, en primera instancia, las dificultades que pudieran surgir en los procesos de reconocimiento.

- Revisión de los recursos de alzada que se interpongan a las resoluciones de las Comisiones de Reconocimiento y Transferencia de Créditos de los Centros.

- Validar las tablas de reconocimiento automáticas que publiquen los Centros.



- Informar los reconocimientos que se puedan establecer entre Ciclos Formativos de Grado Superior y las enseñanzas universitarias, así como los posibles reconocimientos de la experiencia laboral que se pudiera contemplar en los distintos planes de estudios.

- Resolver las propuestas de reconocimiento de créditos de asignaturas por experiencia profesional o laboral, previo informe favorable del Centro responsable de la titulación.

12.3. Contra los acuerdos de las Comisiones de Reconocimiento y Transferencia de Créditos, se podrá interponer reclamación en el plazo de 10 días hábiles a contar desde el día siguiente de la recepción de la resolución de reconocimiento.

12.4. Contra los acuerdos adoptados por las Comisiones de Reconocimiento y Transferencia de Créditos en la fase de reclamación, los interesados podrán interponer recurso de alzada ante el Rector, en el plazo de un mes a contar desde el día siguiente al de la notificación.

Artículo 13. Plazos y procedimientos

13.1. La Universidad podrá establecer anualmente uno o dos plazos de solicitud para que los estudiantes puedan solicitar el reconocimiento y transferencia de créditos, con el fin de ordenar el proceso en los periodos de matrícula.

13.2. Los expedientes de reconocimiento de créditos se tramitarán a solicitud del interesado en las unidades administrativas que determine la Universidad, quien deberá aportar la certificación académica, así como el plan de estudios de origen y el programa de todas las asignaturas de las que se solicite el reconocimiento, con indicación de las competencias adquiridas.

13.3. Las solicitudes de reconocimiento de créditos tendrán su origen en materias o asignaturas realmente cursadas y superadas, en ningún caso se referirán a materias o asignaturas previamente reconocidas, convalidadas o adaptadas.

13.4. Aquellos estudiantes solicitantes de transferencia de créditos que hayan cursados sus enseñanzas en una Universidad distinta de la UCLM deberán aportar los documentos oficiales requeridos para hacer efectiva la incorporación de la información a su expediente académico.

Artículo 14. Incorporación al expediente del reconocimiento y la transferencia de créditos

14.1. Los créditos, encuadrados en la unidad formativa evaluada y certificada, se incorporarán al nuevo expediente del estudiante con el literal, la tipología, el número de créditos y la calificación obtenida en el expediente de origen, con indicación de la Universidad en la que se cursaron (Asignatura cursada en la titulación T, Universidad U).

14.2. Si al realizarse el reconocimiento, se modificara la tipología de los créditos origen, se indicará en el expediente la tipología de origen pero también se hará constar el tipo de créditos reconocidos en destino.

14.3. Todos los créditos obtenidos por el estudiante en enseñanzas oficiales cursadas en cualquier universidad, los transferidos, los reconocidos y los superados para la obtención del correspondiente título, serán incluidos en su expediente académico y reflejados en el Suplemento Europeo al Título, regulado en el Real Decreto 1044/2003, de 1 de agosto, por el que se establece el procedimiento para la expedición por las universidades del suplemento Europeo al Título.

14.4. Con objeto de facilitar la movilidad entre universidades integradas en el Espacio Europeo de Educación Superior, en las certificaciones académicas de los títulos oficiales que se expidan a los estudiantes deberán incluirse los siguientes aspectos:

¿ Rama de conocimiento a la que se adscribe el título

¿ En caso de profesiones reguladas, referencia de la publicación oficial en la que se establezcan las condiciones del plan de estudios y requisitos de verificación.

¿ Materias de formación básica a las que se vinculan las correspondientes materias o asignaturas, y

¿ Traducción al inglés de todas las materias y asignaturas cursadas por el estudiante.



14.5. El reconocimiento de créditos en estudios de Grado o Máster por enseñanzas universitarias no oficiales, por enseñanzas superiores no universitarias o por experiencia profesional o laboral, previo abono del precio público correspondiente, se incorporará sin calificación, por lo que no computará a efectos de baremación del expediente.

DISPOSICIÓN ADICIONAL

En las enseñanzas de Máster Universitario se habilita a la correspondiente Comisión Académica del Máster para que actúe como Comisión de Reconocimiento y Transferencia de Créditos de ese título.

DISPOSICIÓN TRANSITORIA

Las convalidaciones de estudios para titulaciones no adaptadas al EEES, seguirán rigiéndose conforme a los criterios establecidos en el Anexo I del *Real Decreto 1497/1987, de 27 de noviembre, por el que se establecen directrices generales comunes de los planes de estudio de los títulos universitarios de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional*, sin perjuicio de que serán las Comisiones de Reconocimiento y Transferencia de Créditos establecidas en la presente normativa las competentes para dictar las correspondientes resoluciones.

DISPOSICIÓN DEROGATORIA

Queda derogada la *Normativa sobre Adaptación a los nuevos Planes de Estudio de la UCLM*, aprobada en Junta de Gobierno de 20 de julio de 1999.

DISPOSICIÓN FINAL

La presente normativa entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Boletín Oficial de la Universidad tras su aprobación en Consejo de Gobierno.

En relación con los reconocimientos de créditos por **Ciclos formativos de Grado Superior**, se estará a lo dispuesto en el Convenio en vigor 'Junta de Castilla-La Mancha-UCLM', de fecha 30 de abril de 2013, aplicándose las tablas de reconocimiento correspondientes, cuya consulta puede realizarse en el siguiente enlace:

http://www.uclm.es/organos/vic_docencia/pdf/tablasReconocimiento.pdf

4.5 CURSO DE ADAPTACIÓN PARA TITULADOS



5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

5.1 DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS
Ver Apartado 5: Anexo 1.
5.2 ACTIVIDADES FORMATIVAS
Enseñanza presencial, impartiendo clases teóricas y resolución de ejercicios
Enseñanza presencial práctica (laboratorio)
Seminarios de problemas y casos prácticos
Discusión y resolución de conceptos y dudas
Documentación, preparación, aprendizaje y resolución de casos prácticos
Realización y Preparación de evaluaciones
Preparación de evaluaciones
Preparación (y realización) de evaluaciones.
Seminarios y visitas técnicas
Enseñanza presencial.
Enseñanza presencial en el laboratorio.
Enseñanza presencial (seminarios).
Documentación, preparación, aprendizaje.
Seminarios de casos prácticos.
Enseñanza presencial práctica (laboratorio sensorial y aula de informática).
Enseñanza presencial práctica (Planta Piloto y Laboratorio).
Visitas técnicas a industrias.
Enseñanza presencial, impartiendo clases teóricas y resolución de ejercicios/casos prácticos.
Enseñanza presencial, impartiendo clases teóricas.
Talleres, debates, trabajos monográficos
Enseñanza presencial: clases teóricas.
Clases de orientación.
Tutorías individualizadas.
Realización del trabajo.
Presentación del trabajo escrito. Una parte del trabajo se escribirá en inglés.
Exposición y defensa pública ante la Comisión.
Realización de las prácticas.
Supervisión por parte del tutor académico de la Facultad.
Supervisión por parte del tutor del organismo externo.
Elaboración de la memoria.
Evaluaciones
Realización de evaluaciones
Seminarios de problemas y casos prácticos en el aula
Discusión y resolución de conceptos y dudas en el aula
Estudio, documentación y lectura artículos científicos, preparación, aprendizaje y resolución de casos prácticos
Preparación de evaluaciones de progreso y finales
Prueba de evaluación
Pruebas de progreso y prueba final
Enseñanza presencial práctica (aula de ordenadores)



Prueba final
5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES
Lección magistral
Trabajo en el laboratorio.
Trabajo individual tutorizado.
Tutoría en grupo.
Actividad autónoma del alumno.
Clases magistrales.
Trabajo en el laboratorio y en la planta piloto.
Seminario.
Actividad presencial y en grupo.
Trabajo tutorizado.
Actividad práctica tutorizada.
Actividad presencial
Evaluación
Trabajo tutorizado y aprendizaje basado en resolución problemas/casos
Actividad autónoma del alumno y en grupo, autoaprendizaje
Pruebas de evaluación
Trabajo en aula de ordenadores
Actividad presencial y autónoma del estudiante
Prueba de evaluación
5.4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN
Evaluación continua a partir del trabajo del alumno día a día, su participación en actividades, resolución de tareas encomendadas para hacer durante su tiempo de estudio, controles periódicos tipo test, etc.
Pruebas escritas parciales y eliminatorias a lo largo del curso y prueba final
La realización de las prácticas de laboratorio es obligatoria, por tanto es requisito haberlas realizado para poder superar la asignatura. En este apartado se evaluará el comportamiento del alumno en el laboratorio, su rigor científico al tomar y procesar datos, su claridad al presentarlos y analizarlos críticamente. El alumno elaborará una memoria de cada experimento realizado, y será posteriormente examinado por escrito de esas prácticas, así como de cuestiones generales sobre el tratamiento de datos y errores
Evaluación continua de las distintas actividades realizadas por el alumno: asistencia, trabajo personal en clase, entrega de problemas resueltos de forma individual o en grupo
Trabajo en grupo con elaboración de una memoria y presentación
Dos pruebas parciales (35 % de la nota cada prueba) o prueba final
Evaluación continua de los conocimientos teóricos (pruebas de progreso)
Evaluación continua de los conocimientos prácticos (elaboración de memorias y/o trabajos y examen práctico)
Participación activa y capacidad de resolución de problemas en el aula
Realización de pruebas de progreso
Resolución de problemas o casos
Realización de prácticas en laboratorio
Elaboración de memorias de prácticas y/o trabajos teóricos
Prueba final
Evaluación continua cualitativa de los conocimientos teóricos y prácticos y de la capacidad de resolución de problemas en el aula, que demuestre la adquisición de las competencias correspondientes. Se realizarán dos parciales durante el curso y al finalizar la materia se realizará una prueba global o de síntesis
Exámenes teóricos



Elaboración de trabajos teóricos y su exposición		
Seminarios y resolución de problemas o casos		
Seminarios, asistencia y participación en clase etc.		
Evaluación continua		
Evaluación de las prácticas de laboratorio		
Prueba final de asimilación de conocimientos y competencias		
Evaluación continua de las distintas actividades realizadas por el alumno (trabajo personal en clase y seminarios, trabajos individuales o en grupo, participación en tutorías y seminarios, etc.)		
Exámenes parciales y prueba final		
Evaluación continua de las distintas actividades realizadas por el alumno (trabajo personal en clase, trabajos individuales o en grupo..)		
Otras actividades (seminarios, talleres, pruebas de progreso, entre otros).		
Teoría		
Actividades (clases prácticas y actividades académicamente tuteladas)		
Evaluación continua del trabajo, memorias e informes individualizados evaluándose en ellos su visión crítica y razonada del trabajo propuesto.		
Prueba final escrita		
Examen sobre los contenidos impartidos en las clases teóricas y de resolución de ejercicios		
Calificación de las actividades prácticas de laboratorio		
Resolución de un caso práctico similar a los abordados en el aprendizaje basado en problemas		
Prácticas, resolución de problemas o casos y actividades tuteladas		
Evaluación de las distintas actividades realizadas por el alumno: trabajos individuales o en grupo, talleres, seminarios		
Prueba teórica		
Evaluación de las prácticas: manejo y actitud en el laboratorio, cuaderno de prácticas, resolución de cuestiones, prueba escrita		
Examen con cuestiones teóricas sobre los contenidos impartidos en la asignatura		
Examen con cuestiones prácticas sobre los contenidos impartidos en la asignatura		
Caso práctico sobre análisis estratégico de una empresa del sector agroalimentario		
Entrega de trabajos tutorizados definidos en seminarios de problemas y casos prácticos		
Elaboración de memorias de prácticas		
Evaluación continua del portafolio individual del alumno, formado por las distintas actividades realizadas (actividades prácticas, trabajos individuales o en grupo, etc.)		
Controles parciales o bien prueba final escrita basada en la contestación razonada de preguntas vinculadas a la materia y la resolución de supuesto prácticos		
Evaluación del tutor del trabajo		
Evaluación por parte de una comisión formada por tres miembros, de los que al menos 2 serán profesores de las áreas de Tecnología de Alimentos y Nutrición y Bromatología		
Evaluación del tutor externo sobre la actividad realizada durante las prácticas.		
Evaluación por parte de la UCLM		
5.5 NIVEL 1: Formación Básica		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Física		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias	Física
ECTS NIVEL2	9	



DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
4,5	4,5	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Fundamentos de Física		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	9	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
4,5	4,5	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> • Homogeneizar los conocimientos de Física de la clase, al tiempo que les proporciona la base mínima de física que todo científico debería tener. • Desarrollar el razonamiento abstracto • Disponer de las magnitudes físicas básicas necesarias para enfrentarse a los conceptos de química y biología más avanzados que van a ir apareciendo a lo largo del grado, siendo capaz de establecer relaciones entre los distintos conceptos. • Dominar la terminología básica científica así como el manejo de unidades y sus conversiones. • Aprender a buscar y seleccionar información en el ámbito de la Física, a procesarla y presentarla adecuadamente tanto de forma oral como escrita, desarrollando su capacidad de síntesis, siendo crítico y objetivo. • Familiarización con el trabajo de laboratorio: aprender a tomar medidas experimentales controlando las fuentes de error, cuantificar el alcance de éstos y expresar correctamente el resultado de una medición acompañando error y unidades. • Aprender a utilizar software de análisis de datos para elaborar presentaciones profesionales de sus resultados experimentales. • En general y de manera transversal, se suscitará y fomentará en el alumno todos aquellos valores y actitudes inherentes a la actividad científica. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Sistemas de unidades, redondeo y tratamiento de errores experimentales.		



Mecánica: cinemática y dinámica de una y varias partículas. Mecánica de fluidos. Principios de **Termodinámica**.

Electromagnetismo: Campo eléctrico en el vacío y en medios materiales, campo magnético en régimen estacionario y dependiente del tiempo. Introducción a la óptica.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G2 - Poseer una correcta comunicación oral y escrita. Transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

G6 - Dominar las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) a nivel de usuario, que permita trabajar en espacios virtuales, Internet, bases de datos electrónicas, así como con paquetes informáticos habituales (Microsoft Office).

G7 - Poseer capacidad de organización y planificación, iniciativa, espíritu emprendedor y capacidad para trabajar en equipo. Poseer capacidad de resolución de problemas específicos del ámbito laboral y desarrollar el razonamiento crítico y la toma de decisiones.

G8 - Conocer los principios y las teorías de las Ciencias básicas así como las metodologías y aplicaciones características de la química, física, biología y matemáticas que precisan para adquirir los conocimientos propios del Grado.

CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

E1 - Adquirir los conocimientos básicos de química, matemáticas, física, que permitan estudiar la naturaleza de los alimentos, las causas de su deterioro y los fundamentos de su elaboración.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Enseñanza presencial, impartiendo clases teóricas y resolución de ejercicios	55	100
Enseñanza presencial práctica (laboratorio)	15	100
Seminarios de problemas y casos prácticos	5	100
Discusión y resolución de conceptos y dudas	10	100
Documentación, preparación, aprendizaje y resolución de casos prácticos	93.8	0
Preparación de evaluaciones	41.3	0
Realización de evaluaciones	5	100

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Lección magistral

Trabajo en el laboratorio.

Trabajo individual tutorizado.

Tutoría en grupo.

Actividad autónoma del alumno.

Actividad presencial

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación continua a partir del trabajo del alumno día a día, su participación en actividades, resolución de tareas encomendadas para hacer durante su	0.0	15.0



tiempo de estudio, controles periódicos tipo test, etc.		
Pruebas escritas parciales y eliminatorias a lo largo del curso y prueba final	0.0	70.0
La realización de las prácticas de laboratorio es obligatoria, por tanto es requisito haberlas realizado para poder superar la asignatura. En este apartado se evaluará el comportamiento del alumno en el laboratorio, su rigor científico al tomar y procesar datos, su claridad al presentarlos y analizarlos críticamente. El alumno elaborará una memoria de cada experimento realizado, y será posteriormente examinado por escrito de esas prácticas, así como de cuestiones generales sobre el tratamiento de datos y errores	0.0	15.0
NIVEL 2: Matemáticas		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias	Matemáticas
ECTS NIVEL2	9	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
4,5	4,5	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Matemáticas y Estadística		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	9	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
4,5	4,5	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12



LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> - Saber utilizar el lenguaje de las Matemáticas. - Conocer la teoría de matrices y saber llevar a cabo los cálculos correspondientes. - Saber derivar, integrar y representar funciones de una y varias variables, así como el significado y aplicaciones de la derivada y la integral. - Conocer cómo se aproximan funciones y datos mediante desarrollos en series de potencias y Fourier. - Saber modelizar procesos de tecnología de alimentos mediante ecuaciones diferenciales, resolverlas e interpretar resultados. - Conocer y saber calcular los parámetros fundamentales de la estadística descriptiva. - Conocer las principales aproximaciones para la resolución mediante métodos numéricos y utilizar a nivel de usuario algunos paquetes de software de estadística. - Habitarse al trabajo en equipo, expresarse correctamente de forma oral y escrita, y comportarse respetuosamente. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Asignatura: Matemáticas Teoría de matrices. Funciones de una y varias variables. Derivación, integración y representación gráfica. Ecuaciones diferenciales de la Tecnología de alimentos. Fundamentos de estadística descriptiva.. Herramientas informáticas de cálculo y representación gráfica. Programación. Cálculo numérico. Ajustes de datos. Visualización.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
G2 - Poseer una correcta comunicación oral y escrita. Transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.		
G4 - Desarrollar las habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.		
G6 - Dominar las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) a nivel de usuario, que permita trabajar en espacios virtuales, Internet, bases de datos electrónicas, así como con paquetes informáticos habituales (Microsoft Office).		
G8 - Conocer los principios y las teorías de las Ciencia básicas así como las metodologías y aplicaciones características de la química, física, biología y matemáticas que precisan para adquirir los conocimientos propios del Grado.		
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
E1 - Adquirir los conocimientos básicos de química, matemáticas, física, que permitan estudiar la naturaleza de los alimentos, las causas de su deterioro y los fundamentos de su elaboración.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Enseñanza presencial, impartiendo clases teóricas y resolución de ejercicios	47.5	100
Enseñanza presencial práctica (laboratorio)	10	100
Seminarios de problemas y casos prácticos	22.5	100



Discusión y resolución de conceptos y dudas	2.5	100
Documentación, preparación, aprendizaje y resolución de casos prácticos	87.5	0
Realización y Preparación de evaluaciones	47.5	0
Realización de evaluaciones	7.5	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral		
Trabajo en el laboratorio.		
Tutoría en grupo.		
Actividad autónoma del alumno.		
Trabajo tutorizado.		
Evaluación		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación continua de las distintas actividades realizadas por el alumno: asistencia, trabajo personal en clase, entrega de problemas resueltos de forma individual o en grupo	0.0	15.0
Trabajo en grupo con elaboración de una memoria y presentación	0.0	15.0
Dos pruebas parciales (35 % de la nota cada prueba) o prueba final	0.0	70.0
NIVEL 2: Química		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias	Química
ECTS NIVEL2	18	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6	6	6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Química General		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		



CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	12	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Ampliación de Química		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> - Homogeneizar los conocimientos de Química ya adquiridos por los alumnos en los cursos de Enseñanza Media y completar determinados aspectos que no se han estudiado previamente con la profundidad necesaria. - Conocer los conceptos y principios básicos de la Química, de manera que se establezcan los cimientos imprescindibles para que puedan enfrentarse con éxito al estudio de las distintas ramas de la disciplina. - Lograr que el alumno adquiera la terminología básica de la Química y que sepa utilizarla, así como que sea capaz de establecer relaciones entre los distintos conceptos. - Conocer los fundamentos de la estructura molecular, la termodinámica química y la cinética química. - Conocer el fundamento y las aplicaciones de los fenómenos de transporte, fenómenos de superficie y de los sistemas macromoleculares y coloidales. - Tener un conocimiento básico de algunos fenómenos electroquímicos y sus aplicaciones - Conocer y manejar correctamente las distintas unidades. 		



- Suscitar y fomentar en el alumno todos aquellos valores y actitudes inherentes a la actividad científica.
- Aprender a trabajar de forma autónoma en un laboratorio y saber interpretar los resultados experimentales obtenidos.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Asignatura: **Química General**

Formulación y nomenclatura química. Estructura atómica. Propiedades periódicas de los elementos. Enlace químico. Estados de agregación de la materia. Termodinámica química. Disoluciones. Equilibrio químico. Tipos de equilibrios.

Prácticas de laboratorio: Seguridad en el laboratorio; Manejo del material de laboratorio; Preparación de disoluciones; Técnicas y operaciones básicas de laboratorio.

Asignatura: **Ampliación de Química**

Equilibrio de fases. Cinética química. Fenómenos de superficie y transporte. Electroquímica. Macromoléculas y coloides.

Prácticas de laboratorio: adsorción, cinética, electroquímica y macromoléculas.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G1 - Desarrollar la capacidad de reunir e interpretar datos para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

G2 - Poseer una correcta comunicación oral y escrita. Transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

G4 - Desarrollar las habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

G7 - Poseer capacidad de organización y planificación, iniciativa, espíritu emprendedor y capacidad para trabajar en equipo. Poseer capacidad de resolución de problemas específicos del ámbito laboral y desarrollar el razonamiento crítico y la toma de decisiones.

G8 - Conocer los principios y las teorías de las Ciencias básicas así como las metodologías y aplicaciones características de la química, física, biología y matemáticas que precisan para adquirir los conocimientos propios del Grado.

CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

E1 - Adquirir los conocimientos básicos de química, matemáticas, física, que permitan estudiar la naturaleza de los alimentos, las causas de su deterioro y los fundamentos de su elaboración.

E3 - Conocer y saber aplicar los fundamentos de las disciplinas químicas, así como sus metodologías y aplicaciones específicas de la química analítica, química orgánica, química física y química inorgánica en el campo de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

E5 - Conocer la composición, las propiedades físico-químicas, el valor nutritivo y las propiedades funcionales y sensoriales de los alimentos.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Enseñanza presencial, impartiendo clases teóricas y resolución de ejercicios	66	100
Enseñanza presencial práctica (laboratorio)	57.5	100
Seminarios de problemas y casos prácticos	45.5	100
Documentación, preparación, aprendizaje y resolución de casos prácticos	210	0
Preparación de evaluaciones	60	0
Evaluaciones	11	100



5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral		
Trabajo en el laboratorio.		
Actividad autónoma del alumno.		
Trabajo tutorizado.		
Actividad presencial		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Realización de pruebas de progreso	0.0	60.0
Resolución de problemas o casos	0.0	20.0
Realización de prácticas en laboratorio	0.0	20.0
NIVEL 2: Biología		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias	Biología
ECTS NIVEL2	9	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
4,5	4,5	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Biología		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	9	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
4,5	4,5	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA



Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> • Ser capaz de comparar las características generales de las células procariontes y eucariontes, tanto vegetales como animales. • Saber describir la estructura y funciones de los orgánulos celulares y del citoesqueleto. • Conocer los fundamentos del metabolismo celular • Saber identificar las etapas del ciclo celular eucarionte, los puntos de control y las consecuencias de escapar a dichos controles. • Ser capaz de establecer una jerarquía de la organización biológica. • Conocer las teorías que proponen un origen común de los seres vivos y comprender la diversidad biológica como resultado de la evolución de las poblaciones de organismos. • Conocer los aspectos básicos de organismos pluricelulares con interés para la ciencia y Tecnología de los Alimentos. • Conocer las relaciones básicas que establecen los seres vivos entre sí y con el ambiente físico. • Ser capaz de reunir datos bibliográficos, exponerlos oralmente y debatir sobre ellos • Ser capaz de realizar en el laboratorio un trabajo básico con sistemas biológicos sencillos, e interpretar resultados experimentales. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Base química de la vida. Niveles organizativos en Biología. Estudio general de la célula. Transformación de energía en los sistemas vivos. Bases genéticas de la vida. Diversidad biológica y evolución. Estructura y procesos vitales en plantas y en animales. Ecología.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
G1 - Desarrollar la capacidad de reunir e interpretar datos para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.		
G2 - Poseer una correcta comunicación oral y escrita. Transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.		
G8 - Conocer los principios y las teorías de las Ciencia básicas así como las metodologías y aplicaciones características de la química, física, biología y matemáticas que precisan para adquirir los conocimientos propios del Grado.		
G9 - Desarrollar la motivación por la calidad, la capacidad de adaptación a nuevas situaciones y la creatividad.		
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
E2 - Adquirir los conocimientos básicos de biología, bioquímica, fisiología y microbiología que permitan estudiar la naturaleza de los alimentos, las causas de su deterioro y los fundamentos de su elaboración, así como su papel en la nutrición y dietética humana.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Enseñanza presencial, impartiendo clases teóricas y resolución de ejercicios	42.5	100
Enseñanza presencial práctica (laboratorio)	15	100
Seminarios de problemas y casos prácticos	22.5	100
Discusión y resolución de conceptos y dudas	5	100



Documentación, preparación, aprendizaje y resolución de casos prácticos	47.5	0
Preparación de evaluaciones	87.5	0
Realización de evaluaciones	5	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral		
Trabajo en el laboratorio.		
Tutoría en grupo.		
Actividad autónoma del alumno.		
Trabajo tutorizado.		
Actividad presencial		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación continua de los conocimientos teóricos (pruebas de progreso)	0.0	60.0
Evaluación continua de los conocimientos prácticos (elaboración de memorias y/o trabajos y examen práctico)	0.0	20.0
Participación activa y capacidad de resolución de problemas en el aula	0.0	20.0
NIVEL 2: Bioquímica		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias de la Salud	Bioquímica
ECTS NIVEL2	9	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		4,5
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
4,5		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Bioquímica		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	9	Semestral



DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		4,5
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
4,5		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> Conocer la estructura de las biomoléculas. Identificar las reacciones metabólicas de síntesis y transformación de las biomoléculas. Conocer los mecanismos básicos de regulación metabólica. Ser capaz de explicar las funciones específicas de distintos órganos en el conjunto del metabolismo. Conocer diversas alteraciones del metabolismo energético. Ser capaz de describir el mecanismo molecular de la replicación, transcripción y traducción. Saber cómo se regula la expresión de los genes dependiendo de las necesidades celulares y del organismo. Ser capaz de reunir datos bibliográficos, exponerlos oralmente y debatir sobre ellos Ser capaz de realizar en el laboratorio un trabajo básico con sistemas biológicos sencillos, e interpretar resultados experimentales. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Biomoléculas. Catálisis enzimática y su regulación. Introducción al metabolismo. Metabolismo de hidratos de carbono. Fotosíntesis. Metabolismo lipídico. Metabolismo de compuestos nitrogenados. Integración y regulación del metabolismo. Expresión y transmisión de la información génica. Regulación de la expresión génica.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
G1 - Desarrollar la capacidad de reunir e interpretar datos para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.		
G2 - Poseer una correcta comunicación oral y escrita. Transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.		
G9 - Desarrollar la motivación por la calidad, la capacidad de adaptación a nuevas situaciones y la creatividad.		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
E2 - Adquirir los conocimientos básicos de biología, bioquímica, fisiología y microbiología que permitan estudiar la naturaleza de los alimentos, las causas de su deterioro y los fundamentos de su elaboración, así como su papel en la nutrición y dietética humana.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD



Enseñanza presencial, impartiendo clases teóricas y resolución de ejercicios	47.5	100
Enseñanza presencial práctica (laboratorio)	15	100
Seminarios de problemas y casos prácticos	22.5	100
Discusión y resolución de conceptos y dudas	5	100
Documentación, preparación, aprendizaje y resolución de casos prácticos	87.5	0
Preparación de evaluaciones	47.5	0
Realización de evaluaciones	5	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral		
Trabajo en el laboratorio.		
Tutoría en grupo.		
Actividad autónoma del alumno.		
Trabajo tutorizado.		
Actividad presencial		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Realización de pruebas de progreso	0.0	55.0
Resolución de problemas o casos	0.0	25.0
Elaboración de memorias de prácticas y/o trabajos teóricos	0.0	10.0
Prueba final	0.0	10.0
NIVEL 2: Fisiología		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias de la Salud	Fisiología
ECTS NIVEL2	9	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
4,5	4,5	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	



NIVEL 3: Fisiología Humana		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	9	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
4,5	4,5	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> • Conocer los principios básicos de la fisiología del ser humano, especialmente de los mecanismos implicados en el proceso alimentario. • Comprender la importancia de la integración entre los distintos sistemas. • Comprender de manera básica la relación entre la fisiología del proceso alimentario y la salud. • Ser capaz de reunir datos bibliográficos, exponerlos oralmente y debatir sobre ellos 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Asignatura de Fisiología Humana: Introducción a la fisiología. Fisiología del sistema nervioso. Quimiocepción: sentidos del gusto y del olfato. Fisiología muscular. Sistema digestivo. Sistema endocrino. Fisiología del apetito. Alimentación y sistema inmune. Fisiología de la sangre y sistema cardiovascular. Sistema respiratorio. Sistema renal.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
G1 - Desarrollar la capacidad de reunir e interpretar datos para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.		
G2 - Poseer una correcta comunicación oral y escrita. Transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.		
G9 - Desarrollar la motivación por la calidad, la capacidad de adaptación a nuevas situaciones y la creatividad.		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
E2 - Adquirir los conocimientos básicos de biología, bioquímica, fisiología y microbiología que permitan estudiar la naturaleza de los alimentos, las causas de su deterioro y los fundamentos de su elaboración, así como su papel en la nutrición y dietética humana.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD



Enseñanza presencial, impartiendo clases teóricas y resolución de ejercicios	50	100
Realización de evaluaciones	5	100
Seminarios de problemas y casos prácticos en el aula	25	100
Discusión y resolución de conceptos y dudas en el aula	10	100
Estudio, documentación y lectura artículos científicos, preparación, aprendizaje y resolución de casos prácticos	112.5	0
Preparación de evaluaciones de progreso y finales	22.5	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral		
Tutoría en grupo.		
Actividad autónoma del alumno.		
Actividad presencial		
Trabajo tutorizado y aprendizaje basado en resolución problemas/casos		
Actividad autónoma del alumno y en grupo, autoaprendizaje		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación continua cualitativa de los conocimientos teóricos y prácticos y de la capacidad de resolución de problemas en el aula, que demuestre la adquisición de las competencias correspondientes. Se realizarán dos parciales durante el curso y al finalizar la materia se realizará una prueba global o de síntesis	0.0	100.0
5.5 NIVEL 1: Ciencia de los Alimentos		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Microbiología		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS



No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Microbiología		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> - Iniciar al alumno en los fundamentos de la Microbiología - Lograr que el alumno adquiera la terminología básica de la Microbiología que sepa utilizarla. - Conocer los conceptos del metabolismo y bioquímica de los microorganismos. - Adquirir los conocimientos básicos de los microorganismos patógenos y/o alterantes que con más frecuencia pueden contaminar los alimentos. - Conocer las técnicas y método microbiológicos. - Diseñar los análisis microbiológicos para el aislamiento e identificación de bacterias, mohos y levaduras. - Conseguir que el alumno sea capaz de buscar, seleccionar e interpretar la información en el ámbito de la biotecnología. - Suscitar su capacidad de crítica y discusión frente a temas novedosos relacionados con la asignatura. - Aprender a trabajar en un laboratorio de microbiología e interpretar los resultados experimentales obtenidos. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Concepto de Microbiología. La célula microbiana: procariota y eucariota. Crecimiento microbiano. Fisiología y bioquímica microbiana. Nutrición y metabolismo. Bacteriología. Micología: mohos y levaduras. Virus. Protozoos.</p> <p>Sistemática microbiana Control del crecimiento microbiano</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
G1 - Desarrollar la capacidad de reunir e interpretar datos para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.		
G2 - Poseer una correcta comunicación oral y escrita. Transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.		
G5 - Comprender y utilizar la lengua inglesa, tanto escrita como hablada, utilizada en el ámbito de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos. (Para poder adquirir esta competencia se realizarán una serie de acciones que se especifican en cada módulo).		
G7 - Poseer capacidad de organización y planificación, iniciativa, espíritu emprendedor y capacidad para trabajar en equipo. Poseer capacidad de resolución de problemas específicos del ámbito laboral y desarrollar el razonamiento crítico y la toma de decisiones.		



G9 - Desarrollar la motivación por la calidad, la capacidad de adaptación a nuevas situaciones y la creatividad.		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
E2 - Adquirir los conocimientos básicos de biología, bioquímica, fisiología y microbiología que permitan estudiar la naturaleza de los alimentos, las causas de su deterioro y los fundamentos de su elaboración, así como su papel en la nutrición y dietética humana.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Enseñanza presencial, impartiendo clases teóricas y resolución de ejercicios	25	100
Enseñanza presencial práctica (laboratorio)	20	100
Discusión y resolución de conceptos y dudas	2.5	100
Documentación, preparación, aprendizaje y resolución de casos prácticos	72.5	0
Preparación de evaluaciones	19	0
Seminarios de casos prácticos.	6	100
Realización de evaluaciones	5	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral		
Trabajo en el laboratorio.		
Tutoría en grupo.		
Actividad autónoma del alumno.		
Trabajo tutorizado.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Realización de prácticas en laboratorio	0.0	15.0
Exámenes teóricos	0.0	70.0
Seminarios, asistencia y participación en clase etc.	0.0	15.0
NIVEL 2: Análisis Químico		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA



Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Análisis Químico		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Al finalizar el periodo de aprendizaje de esta materia el alumno deberá:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conocer los principios básicos de la Química Analítica aplicados al análisis químico de los alimentos. - Conocer los principales sistemas de toma, conservación y tratamiento de muestra con fines analíticos. - Conocer el fundamento de las técnicas volumétricas, gravimétricas e instrumentales y los principales métodos analíticos basados en estas técnicas. - Capacitar al estudiante para resolver problemas analíticos basados en el empleo de técnicas volumétricas, gravimétricas e instrumentales de análisis, planificando los protocolos de trabajo de laboratorio. - Capacitar al estudiante para la búsqueda de información, su análisis, interpretación y utilización con fines analíticos. - Adquirir destrezas para el trabajo práctico de laboratorio, siendo capaz de desarrollar experimentalmente procesos analíticos que incluyen la planificación de la toma de muestra, su tratamiento y el análisis. - Capacitar al estudiante para la búsqueda de información, su análisis, interpretación y utilización con fines prácticos. - Capacitar al estudiante para que se sensibilice con el ejercicio ético de la profesión, tomando conciencia de la responsabilidad social de sus informes y su repercusión en la toma de decisiones. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Proceso analítico e información químico-analítica. Fundamentos de los métodos gravimétricos, volumétricos, e instrumentales con incidencia en el análisis de alimentos. Principales aplicaciones del análisis químico de alimentos. Prácticas de laboratorio sobre los principales métodos y herramientas analíticas para el análisis de alimentos.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
G1 - Desarrollar la capacidad de reunir e interpretar datos para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.		



G4 - Desarrollar las habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.		
G7 - Poseer capacidad de organización y planificación, iniciativa, espíritu emprendedor y capacidad para trabajar en equipo. Poseer capacidad de resolución de problemas específicos del ámbito laboral y desarrollar el razonamiento crítico y la toma de decisiones.		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
E1 - Adquirir los conocimientos básicos de química, matemáticas, física, que permitan estudiar la naturaleza de los alimentos, las causas de su deterioro y los fundamentos de su elaboración.		
E3 - Conocer y saber aplicar los fundamentos de las disciplinas químicas, así como sus metodologías y aplicaciones específicas de la química analítica, química orgánica, química física y química inorgánica en el campo de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos.		
E5 - Conocer la composición, las propiedades físico-químicas, el valor nutritivo y las propiedades funcionales y sensoriales de los alimentos.		
E6 - Conocer y manejar las técnicas de análisis de alimentos.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Enseñanza presencial, impartiendo clases teóricas y resolución de ejercicios	25	100
Enseñanza presencial práctica (laboratorio)	15.5	100
Seminarios de problemas y casos prácticos	12.5	100
Discusión y resolución de conceptos y dudas	2	100
Documentación, preparación, aprendizaje y resolución de casos prácticos	62.5	0
Preparación de evaluaciones	27.5	0
Realización de evaluaciones	5	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral		
Trabajo en el laboratorio.		
Tutoría en grupo.		
Actividad autónoma del alumno.		
Trabajo tutorizado.		
Actividad presencial		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación continua	0.0	25.0
Evaluación de las prácticas de laboratorio	0.0	25.0
Prueba final de asimilación de conocimientos y competencias	0.0	50.0
NIVEL 2: Compuestos Orgánicos y su caracterización		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	9	



DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		4,5
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
4,5		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Compuestos Orgánicos y su caracterización		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	9	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		4,5
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
4,5		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Al finalizar el periodo de aprendizaje de esta materia el alumno deberá:</p> <ul style="list-style-type: none"> Conocer los principios básicos de Química Orgánica. Capacitar al estudiante para la búsqueda de información, su análisis, interpretación y utilización. Conocer los aspectos principales de la terminología y nomenclatura en Química Orgánica. Conocer la estereoquímica de los compuestos orgánicos y la estereoselectividad de las principales reacciones. Conocer la estructura de los principales grupos funcionales orgánicos. Conocer los principales métodos de preparación y la reactividad de los principales grupos funcionales orgánicos y relacionarla con su estructura. Conocer algunas de las principales reacciones de los compuestos orgánicos, aplicados a la química de los alimentos. Conocer el fundamento de las técnicas de determinación estructural de compuestos orgánicos y biológicos en alimentos. Adquirir una conciencia de protección del medio ambiente desarrollando la idea de que la Química Orgánica debe 		



utilizarse para mejorar la calidad de vida.
 Desarrollar en el alumno la capacidad de síntesis, siendo crítico y objetivo.
 Desarrollar en el alumno la capacidad de trabajo en equipo.
 Suscitar y fomentar en el alumno todos aquellos valores y actitudes inherentes a la actividad científica.
 Capacidad para utilizar de forma correcta el lenguaje científico.
 Capacitar al estudiante para el trabajo y el aprendizaje autónomos, así como para la iniciativa personal.
 Capacitar al estudiante para la búsqueda de información, su análisis, interpretación y utilización con fines prácticos.
 Capacitar al estudiante para que se sensibilice con el ejercicio ético de la profesión, tomando conciencia de la responsabilidad social de sus informes y su repercusión en la toma de decisiones.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Asignatura: Compuestos orgánicos y su caracterización
 Estructura y enlace de los Compuestos Orgánicos. Clasificación de los compuestos orgánicos. Estereoquímica. Grupos funcionales, con especial énfasis en productos de interés en alimentos. Reacciones Orgánicas: sustitución, eliminación, adición, transposición. Reacciones de interés en química de los alimentos. Principales métodos de caracterización de compuestos orgánicos en alimentos.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

No se han establecido requisitos previos, aunque se recomienda tener aprobada la materia Química General.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G1 - Desarrollar la capacidad de reunir e interpretar datos para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

G2 - Poseer una correcta comunicación oral y escrita. Transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

G4 - Desarrollar las habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

G7 - Poseer capacidad de organización y planificación, iniciativa, espíritu emprendedor y capacidad para trabajar en equipo. Poseer capacidad de resolución de problemas específicos del ámbito laboral y desarrollar el razonamiento crítico y la toma de decisiones.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

E1 - Adquirir los conocimientos básicos de química, matemáticas, física, que permitan estudiar la naturaleza de los alimentos, las causas de su deterioro y los fundamentos de su elaboración.

E3 - Conocer y saber aplicar los fundamentos de las disciplinas químicas, así como sus metodologías y aplicaciones específicas de la química analítica, química orgánica, química física y química inorgánica en el campo de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

E5 - Conocer la composición, las propiedades físico-químicas, el valor nutritivo y las propiedades funcionales y sensoriales de los alimentos.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Enseñanza presencial, impartiendo clases teóricas y resolución de ejercicios	45	100
Seminarios de problemas y casos prácticos	30	100
Discusión y resolución de conceptos y dudas	5	100
Documentación, preparación, aprendizaje y resolución de casos prácticos	95	0
Preparación (y realización) de evaluaciones.	45	0
Realización de evaluaciones	5	100

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Lección magistral

Tutoría en grupo.

Actividad autónoma del alumno.

Trabajo tutorizado.



5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación continua de las distintas actividades realizadas por el alumno (trabajo personal en clase y seminarios, trabajos individuales o en grupo, participación en tutorías y seminarios;...)	0.0	30.0
Exámenes parciales y prueba final	0.0	70.0
NIVEL 2: Fundamentos de Ciencia y Tecnología de los Alimentos		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Fundamentos de Ciencia y Tecnología de los Alimentos		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No



ITALIANO		OTRAS	
No		No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE			
<ul style="list-style-type: none"> - Iniciar al alumno en los fundamentos de la Ciencia de alimentos - Iniciar al alumno en los fundamentos de la Tecnología de alimentos - Adquirir la terminología básica de la disciplina y los fundamentos de gestión de la calidad, seguridad alimentaria y relación entre alimentación y salud. - Conocer la importancia profesional del futuro graduado en la sociedad - Tomar conciencia de la importancia interacción alimento-cultura-sociedad - Adquirir conocimientos y destreza en el cálculo básico de circulación de fluidos, operaciones de transferencia de calor y transferencia de materia, y en el diseño básico de reactores químicos. 			
5.5.1.3 CONTENIDOS			
<p>PARTE 1 (3 ECTS): Conceptos generales de la Ciencia y Tecnología de Alimentos. Relación entre la alimentación, la cultura y la sociedad. Importancia y evolución histórica de la ciencia y la tecnología en el sector alimentario. Introducción a la gestión de la calidad, la seguridad alimentaria y a la relación entre alimentación y salud. Importancia y competencias profesionales del graduado en la sociedad.</p> <p>PARTE 2 (3 ECTS): Conceptos generales de Ingeniería Química y de la Industria Alimentaria. Principios de conservación de materia y energía. Fenómenos de transporte. Circulación de fluidos. Transporte de calor. Transferencia de Materia. Cálculo básico de reactores químicos.</p>			
5.5.1.4 OBSERVACIONES			
5.5.1.5 COMPETENCIAS			
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES			
G1 - Desarrollar la capacidad de reunir e interpretar datos para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.			
G2 - Poseer una correcta comunicación oral y escrita. Transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.			
G3 - Desarrollar hábitos de excelencia y calidad en el ejercicio profesional aplicando los derechos humanos fundamentales, los principios de igualdad de oportunidades y los valores propios de una cultura de paz y democrática. Adquiriendo un compromiso ético y actuando según la deontología profesional y el respeto al medio ambiente.			
G5 - Comprender y utilizar la lengua inglesa, tanto escrita como hablada, utilizada en el ámbito de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos. (Para poder adquirir esta competencia se realizarán una serie de acciones que se especifican en cada módulo).			
G6 - Dominar las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) a nivel de usuario, que permita trabajar en espacios virtuales, Internet, bases de datos electrónicas, así como con paquetes informáticos habituales (Microsoft Office).			
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio			
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES			
No existen datos			
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS			
E2 - Adquirir los conocimientos básicos de biología, bioquímica, fisiología y microbiología que permitan estudiar la naturaleza de los alimentos, las causas de su deterioro y los fundamentos de su elaboración, así como su papel en la nutrición y dietética humana.			
E4 - Conocer los fundamentos básicos de instrumentación y control de procesos en la industria alimentaria.			
E5 - Conocer la composición, las propiedades físico-químicas, el valor nutritivo y las propiedades funcionales y sensoriales de los alimentos.			
E23 - Adquirir conocimientos sobre técnicas culinarias, restauración, alimentación y cultura.			
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS			
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD	
Enseñanza presencial, impartiendo clases teóricas y resolución de ejercicios	40	100	
Seminarios de problemas y casos prácticos	10	100	
Discusión y resolución de conceptos y dudas	5	100	



Documentación, preparación, aprendizaje y resolución de casos prácticos	70	0
Preparación de evaluaciones	20	0
Evaluaciones	5	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral		
Tutoría en grupo.		
Actividad autónoma del alumno.		
Trabajo tutorizado.		
Actividad presencial		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Exámenes teóricos	0.0	60.0
Elaboración de trabajos teóricos y su exposición	0.0	25.0
Seminarios y resolución de problemas o casos	0.0	15.0
NIVEL 2: Materias Primas en la Industria Alimentaria		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Materias Primas en la Industria Alimentaria		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6



ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> - Conocer la naturaleza de las diferentes materias primas usadas en la industria agroalimentaria. - Comprender el origen y la evolución de la sociedad actual gracias al uso de domesticados y de las posteriores mejoras tecnológicas para el incremento de su producción. - Diferenciar las características peculiares del sector agrario que lo hacen diferente frente a los demás sectores productivos. Enmarcar el sector agrario actual en su realidad económica, política y social a nivel mundial y UE. - Evaluar los factores naturales limitantes en los sistemas agro-pecuarios que repercuten sobre la rentabilidad y calidad de los productos. - Conocer escuetamente los procesos de producción de las materias primas de origen vegetal y animal usadas en la alimentación humana. - Determinar de la calidad industrial de la materia prima para su uso en la industria agroalimentaria: definición de conceptos como seguridad alimentaria, rentabilidad económica, impacto ambiental y trazabilidad. - Analizar de manera crítica las nuevas tendencias en los sistemas productivos agro-pecuarios: sistemas sostenibles, agricultura integrada y de precisión, biotecnología y transgénicos. Análisis crítico de las nuevas pseudo-ciencias agrarias: ecologismo y agricultura orgánica. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>PARTE 1. PRODUCCIÓN VEGETAL. Introducción. Concepto de fitotecnia. Origen y evolución de la agricultura. Economía de la producción agrícola. Sistemas agrícolas. Técnicas de producción agrícola. Agricultura y medio ambiente. Cereales Leguminosas grano para consumo humano. Cultivos industriales. Producción hortofrutícola. Naturaleza y causa de las plagas y enfermedades. Principales plagas y enfermedades en los cultivos de mayor interés. Estrategias de control.</p> <p>PARTE 2. PRODUCCIÓN ANIMAL. Introducción a la Zootecnia y la Producción Animal. Conceptos. Importancia. Evolución y Futuro. Factores condicionantes de la Producción Animal. La ganadería a nivel Mundial, de la U.E. y de España. La avicultura de carne: La avicultura de puesta. El ganado porcino. El ganado vacuno de carne. El ganado vacuno de leche. Producción caprina. Cunicultura. Aviculturas alternativas. Apicultura.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
G1 - Desarrollar la capacidad de reunir e interpretar datos para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.		
G2 - Poseer una correcta comunicación oral y escrita. Transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.		
G4 - Desarrollar las habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
E7 - Conocer los sistemas de producción de materias primas utilizadas en los alimentos.		
E8 - Aplicar los avances tecnológicos a la innovación en alimentos y procesos de fabricación en la industria alimentaria y evaluar su aceptación por el consumidor.		
E10 - Adquirir conocimientos sobre equipos y sistemas destinados a la automatización y control del procesado de alimentos.		
E12 - Poseer conocimientos sobre microbiología y biotecnología alimentarias y sus aplicaciones en la elaboración de alimentos.		
E14 - Poseer conocimientos sobre microbiología y parasitología de alimentos y toxicología alimentaria.		



E16 - Conocer y controlar las pautas sobre higiene de personal, manipulación de alimentos y control higiénico de procesos de fabricación.		
E19 - Conocer los fundamentos de los sistemas de calidad y trazabilidad llevar a cabo su implantación, así como evaluar y controlar la calidad alimentaria.		
E20 - Gestionar subproductos y residuos de la industria alimentaria de acuerdo con un programa efectivo de gestión medioambiental.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Enseñanza presencial, impartiendo clases teóricas y resolución de ejercicios	30	100
Discusión y resolución de conceptos y dudas	10	100
Documentación, preparación, aprendizaje y resolución de casos prácticos	35	0
Preparación de evaluaciones	55	0
Seminarios y visitas técnicas	15	100
Realización de evaluaciones	5	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral		
Tutoría en grupo.		
Actividad autónoma del alumno.		
Trabajo tutorizado.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba final	0.0	70.0
Evaluación continua de las distintas actividades realizadas por el alumno (trabajo personal en clase, trabajos individuales o en grupo..)	0.0	30.0
NIVEL 2: Estructura Propiedades de los Componentes de los Alimentos		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No



ITALIANO		OTRAS	
No		No	
NIVEL 3: Estructura Propiedades de los Componentes de los Alimentos			
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3			
CARÁCTER		ECTS ASIGNATURA	
Obligatoria		6	
DESPLIEGUE TEMPORAL			
ECTS Semestral 1		ECTS Semestral 2	
		6	
ECTS Semestral 4		ECTS Semestral 5	
ECTS Semestral 7		ECTS Semestral 8	
ECTS Semestral 10		ECTS Semestral 11	
		ECTS Semestral 12	
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE			
CASTELLANO		CATALÁN	
Sí		No	
GALLEGO		VALENCIANO	
No		No	
FRANCÉS		ALEMÁN	
No		No	
ITALIANO		OTRAS	
No		No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE			
<ul style="list-style-type: none"> - Conocer la funcionalidad y las propiedades de los componentes químicos mayoritarios de los alimentos, así como lo minoritarios vitaminas, minerales, pigmentos y aditivos. - Comprender las propiedades físicas, químicas y funcionales de los alimentos - Aprovechar las propiedades anteriores para modificar algunas características los alimentos de acuerdo a las tendencias del mercado - Identificar y evaluar los efectos producidos por los pardeamientos enzimáticos y no enzimáticos en los alimentos - Conocer y corregir los efectos del procesado de alimentos en los componentes minoritarios (vitaminas, pigmentos y minerales) - Desarrollar estrategias para la transformación de los alimentos en función de las tendencias del mercado - Capacitar al alumno para desarrollar análisis de la composición de alimentos 			
5.5.1.3 CONTENIDOS			
<p>Introducción a la Química y Bioquímica de los Alimentos. Tecnología de los azúcares. Sistemas grasos en alimentos. Propiedades funcionales de las proteínas. Enzimas de importancia en alimentos. Pardeamientos no enzimáticos. Distribución del agua en los alimentos. Actividad del agua y estabilidad en los alimentos. Vitaminas y nutrientes inorgánicos. Pigmentos de los alimentos. Aditivos alimentarios.</p>			
5.5.1.4 OBSERVACIONES			
5.5.1.5 COMPETENCIAS			
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES			
G1 - Desarrollar la capacidad de reunir e interpretar datos para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.			
G2 - Poseer una correcta comunicación oral y escrita. Transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.			
G4 - Desarrollar las habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.			
G7 - Poseer capacidad de organización y planificación, iniciativa, espíritu emprendedor y capacidad para trabajar en equipo. Poseer capacidad de resolución de problemas específicos del ámbito laboral y desarrollar el razonamiento crítico y la toma de decisiones.			
G9 - Desarrollar la motivación por la calidad, la capacidad de adaptación a nuevas situaciones y la creatividad.			



CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

E3 - Conocer y saber aplicar los fundamentos de las disciplinas químicas, así como sus metodologías y aplicaciones específicas de la química analítica, química orgánica, química física y química inorgánica en el campo de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

E5 - Conocer la composición, las propiedades físico-químicas, el valor nutritivo y las propiedades funcionales y sensoriales de los alimentos.

E6 - Conocer y manejar las técnicas de análisis de alimentos.

E8 - Aplicar los avances tecnológicos a la innovación en alimentos y procesos de fabricación en la industria alimentaria y evaluar su aceptación por el consumidor.

E11 - Capacitar al alumno para que pueda evaluar los efectos del procesado sobre los componentes y propiedades de los alimentos.

E22 - Realizar tareas de formación de personal para el sector alimentario

E24 - Asegurar y mejorar la calidad nutricional y las propiedades saludables de los ingredientes y alimentos.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Discusión y resolución de conceptos y dudas	1.5	100
Preparación de evaluaciones	17.5	0
Enseñanza presencial.	30	100
Enseñanza presencial en el laboratorio.	20	100
Enseñanza presencial (seminarios).	5	100
Documentación, preparación, aprendizaje.	72.5	0
Prueba de evaluación	3.5	100

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Trabajo en el laboratorio.

Tutoría en grupo.

Actividad autónoma del alumno.

Clases magistrales.

Trabajo tutorizado.

Pruebas de evaluación

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Realización de prácticas en laboratorio	0.0	15.0
Exámenes teóricos	0.0	70.0
Otras actividades (seminarios, talleres, pruebas de progreso, entre otros).	0.0	15.0

NIVEL 2: Bromatología

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Obligatoria
ECTS NIVEL 2	12

DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral

ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3



ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Bromatología I		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Bromatología II		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		



CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> - Adquisición de un conocimiento adecuado de la composición química, las propiedades físico-químicas, el valor nutritivo y las propiedades funcionales de los distintos alimentos. - Conocimiento de la metodología oficial de análisis y control de calidad aplicado a los alimentos. - Desarrollo de habilidades para desempeñar las tareas en el laboratorio analítico y manejar técnicas de análisis físico-químico usuales en el laboratorio de alimentos, así como las técnicas estadísticas de tratamiento de datos y de muestreo. - Adquisición de capacidad para la interpretación de los resultados procedentes de los análisis de alimentos, así como para la detección de anomalías y adulteraciones, y para la solución de problemas que puedan surgir de un eficiente control de calidad. - Manejo la bibliografía y bases de datos específicas relacionadas con la composición, el análisis físico-químico y el control de calidad de alimentos, y adquisición de capacidad para elaborar y realizar presentaciones científicas y técnicas. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Clasificación de los alimentos. Composición química, propiedades físico-químicas, valor nutritivo y propiedades funcionales de los distintos alimentos. Origen. Análisis general de los componentes naturales. Análisis físico-químicos convencionales y avanzados aplicados a los alimentos. Control de calidad. Tratamiento estadístico de datos.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
G4 - Desarrollar las habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.		
G6 - Dominar las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) a nivel de usuario, que permita trabajar en espacios virtuales, Internet, bases de datos electrónicas, así como con paquetes informáticos habituales (Microsoft Office).		
G7 - Poseer capacidad de organización y planificación, iniciativa, espíritu emprendedor y capacidad para trabajar en equipo. Poseer capacidad de resolución de problemas específicos del ámbito laboral y desarrollar el razonamiento crítico y la toma de decisiones.		
G9 - Desarrollar la motivación por la calidad, la capacidad de adaptación a nuevas situaciones y la creatividad.		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
E5 - Conocer la composición, las propiedades físico-químicas, el valor nutritivo y las propiedades funcionales y sensoriales de los alimentos.		
E6 - Conocer y manejar las técnicas de análisis de alimentos.		
E19 - Conocer los fundamentos de los sistemas de calidad y trazabilidad llevar a cabo su implantación, así como evaluar y controlar la calidad alimentaria.		
E22 - Realizar tareas de formación de personal para el sector alimentario		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Enseñanza presencial, impartiendo clases teóricas y resolución de ejercicios	62.5	100
Enseñanza presencial práctica (laboratorio)	40	100



Seminarios de problemas y casos prácticos	7.5	100
Discusión y resolución de conceptos y dudas	5	100
Documentación, preparación, aprendizaje y resolución de casos prácticos	135	0
Preparación de evaluaciones	45	0
Pruebas de progreso y prueba final	5	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Trabajo en el laboratorio.		
Tutoría en grupo.		
Actividad autónoma del alumno.		
Clases magistrales.		
Trabajo tutorizado.		
Pruebas de evaluación		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Teoría	0.0	70.0
Actividades (clases prácticas y actividades académicamente tuteladas)	0.0	30.0
NIVEL 2: Biotecnología de Alimentos		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Biotecnología de Alimentos		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3



ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> - Iniciar al alumno en los fundamentos de la Biotecnología de Alimentos - Lograr que el alumno adquiera la terminología básica de la materia. - Conocer los microorganismos beneficiosos para la industria de alimentos y /o implicados en los procesos de la elaboración/ maduración de alimentos fermentados - Tomar conciencia de la importancia del término de cepa en biotecnología y conocer los métodos moleculares para su identificación - Comprender el metabolismo de las especies de interés, así como las transformaciones bioquímicas que suceden en los principales alimentos fermentados. - Comprender la tecnología y los sistemas de la fermentación - Conocer otros bioproductos de fermentación usados en la industria de alimentos - Conseguir que el alumno sea capaz de buscar, seleccionar e interpretar la información en el ámbito de la biotecnología de alimentos. - Suscitar su capacidad de crítica y discusión frente a temas novedosos relacionados con la materia. - Diseñar ensayos y experiencias prácticas e interpretar los resultados experimentales obtenidos. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Biotecnología en la industria de alimentos. Microorganismos industriales: Requisitos de empleo y selección de microorganismos para su uso en la industria de alimentos. Empleo en la industria de alimentos de microorganismos mejorados. Metabolismo primario y secundario. Tecnología y sistemas de la fermentación. Transformaciones bioquímicas en los alimentos fermentados. Control de calidad en alimentos obtenidos por fermentación.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
G1 - Desarrollar la capacidad de reunir e interpretar datos para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.		
G2 - Poseer una correcta comunicación oral y escrita. Transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.		
G4 - Desarrollar las habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.		
G5 - Comprender y utilizar la lengua inglesa, tanto escrita como hablada, utilizada en el ámbito de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos. (Para poder adquirir esta competencia se realizarán una serie de acciones que se especifican en cada módulo).		
G6 - Dominar las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) a nivel de usuario, que permita trabajar en espacios virtuales, Internet, bases de datos electrónicas, así como con paquetes informáticos habituales (Microsoft Office).		
G7 - Poseer capacidad de organización y planificación, iniciativa, espíritu emprendedor y capacidad para trabajar en equipo. Poseer capacidad de resolución de problemas específicos del ámbito laboral y desarrollar el razonamiento crítico y la toma de decisiones.		
G9 - Desarrollar la motivación por la calidad, la capacidad de adaptación a nuevas situaciones y la creatividad.		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		



5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
E4 - Conocer los fundamentos básicos de instrumentación y control de procesos en la industria alimentaria.		
E8 - Aplicar los avances tecnológicos a la innovación en alimentos y procesos de fabricación en la industria alimentaria y evaluar su aceptación por el consumidor.		
E12 - Poseer conocimientos sobre microbiología y biotecnología alimentarias y sus aplicaciones en la elaboración de alimentos.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Enseñanza presencial, impartiendo clases teóricas y resolución de ejercicios	28	100
Enseñanza presencial práctica (laboratorio)	20	100
Discusión y resolución de conceptos y dudas	2.5	100
Documentación, preparación, aprendizaje y resolución de casos prácticos	72.5	0
Preparación de evaluaciones	17.5	0
Seminarios de casos prácticos.	6	100
Realización de evaluaciones	3.5	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral		
Trabajo en el laboratorio.		
Tutoría en grupo.		
Actividad autónoma del alumno.		
Trabajo tutorizado.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Realización de prácticas en laboratorio	0.0	15.0
Exámenes teóricos	0.0	70.0
Seminarios, asistencia y participación en clase etc.	0.0	15.0
NIVEL 2: Análisis Sensorial		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No



FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Análisis Sensorial		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>La asignatura de ¿Análisis Sensorial¿ tiene como objetivo principal proporcionar la adquisición de conocimientos básicos en esta disciplina académica que efectúa el análisis de los alimentos por medio de los sentidos.</p> <p>El desarrollo alcanzado por la industria alimentaria hace que el consumidor de por hecho la garantía higiénico-sanitaria y nutricional de los alimentos, pero demanda continuamente una mayor exigencia hacia las características sensoriales de los productos que consume.</p> <p>Los conceptos adquiridos en esta materia permitirán a los profesionales técnicos, que en su práctica laboral necesiten conocer y aplicar las técnicas fundamentales de estudio de las características sensoriales de los productos, la aplicación de esta herramienta de uso obligado en el control de calidad, en el desarrollo de nuevos productos y en los estudios de mercado.</p> <p>Se pretende que el alumno adquiera los conceptos y principios básicos del Análisis Sensorial y que sepa utilizarlos para plantear y resolver casos prácticos, así como interpretar los resultados obtenidos.</p> <p>Conseguir que el alumno sea capaz de buscar y seleccionar la información necesaria en el ámbito de estas disciplinas y que sea capaz de procesarla y presentarla adecuadamente tanto de forma oral como escrita</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Definición de Análisis Sensorial. La percepción sensorial. Umbrales sensoriales. Metodología general. Preparación de una prueba sensorial. Pruebas sensoriales. Pruebas con consumidores. Selección y entrenamiento de jueces. Diseño de una experiencia sensorial. Análisis estadístico de los datos sensoriales. Análisis sensorial de diversos productos.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
<p>G5 - Comprender y utilizar la lengua inglesa, tanto escrita como hablada, utilizada en el ámbito de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos. (Para poder adquirir esta competencia se realizarán una serie de acciones que se especifican en cada módulo).</p> <p>G6 - Dominar las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) a nivel de usuario, que permita trabajar en espacios virtuales, Internet, bases de datos electrónicas, así como con paquetes informáticos habituales (Microsoft Office).</p>		



G7 - Poseer capacidad de organización y planificación, iniciativa, espíritu emprendedor y capacidad para trabajar en equipo. Poseer capacidad de resolución de problemas específicos del ámbito laboral y desarrollar el razonamiento crítico y la toma de decisiones.		
G9 - Desarrollar la motivación por la calidad, la capacidad de adaptación a nuevas situaciones y la creatividad.		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
E5 - Conocer la composición, las propiedades físico-químicas, el valor nutritivo y las propiedades funcionales y sensoriales de los alimentos.		
E8 - Aplicar los avances tecnológicos a la innovación en alimentos y procesos de fabricación en la industria alimentaria y evaluar su aceptación por el consumidor.		
E13 - Conocer las propiedades organolépticas de los alimentos y saber aplicar las metodologías y técnicas de análisis sensorial.		
E18 - Poseer conocimientos sobre normalización y legislación alimentaria. Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores.		
E19 - Conocer los fundamentos de los sistemas de calidad y trazabilidad llevar a cabo su implantación, así como evaluar y controlar la calidad alimentaria.		
E22 - Realizar tareas de formación de personal para el sector alimentario		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Seminarios de problemas y casos prácticos	5	100
Discusión y resolución de conceptos y dudas	5	100
Documentación, preparación, aprendizaje y resolución de casos prácticos	70	0
Preparación de evaluaciones	20	0
Enseñanza presencial práctica (laboratorio sensorial y aula de informática).	15	100
Enseñanza presencial, impartiendo clases teóricas y resolución de ejercicios/casos prácticos.	31.5	100
Realización de evaluaciones	3.5	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral		
Trabajo en el laboratorio.		
Tutoría en grupo.		
Actividad autónoma del alumno.		
Trabajo tutorizado.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación continua del trabajo, memorias e informes individualizados evaluándose en ellos su visión crítica y razonada del trabajo propuesto.	0.0	40.0



Prueba final escrita	0.0	60.0
5.5 NIVEL 1: Tecnología de los alimentos		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Operaciones Básicas en la Industria Alimentaria		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Operaciones Básicas en la Industria Alimentaria		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
- Conocer los fundamentos teóricos de las Operaciones Básicas en la Industria Alimentaria basadas en el flujo de		



fluidos, la transmisión de calor y el flujo de fluidos y la transmisión de calor simultáneamente.

- Tener los conocimientos científicos y técnicos necesarios para el diseño de los equipos y para el funcionamiento de las Operaciones Básicas de la Ingeniería Química más aplicadas en la industria alimentaria.
- Desarrollar en el alumno la capacidad de iniciativa para plantear y resolver problemas concretos en la Industria Alimentaria, así como de interpretar los resultados obtenidos.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Procesos tecnológicos en la Industria Alimentaria, operaciones basadas en la transferencia de materia, operaciones basadas en la transmisión de calor, operaciones basadas en la transferencia de materia y la transferencia de calor.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G2 - Poseer una correcta comunicación oral y escrita. Transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

G7 - Poseer capacidad de organización y planificación, iniciativa, espíritu emprendedor y capacidad para trabajar en equipo. Poseer capacidad de resolución de problemas específicos del ámbito laboral y desarrollar el razonamiento crítico y la toma de decisiones.

G9 - Desarrollar la motivación por la calidad, la capacidad de adaptación a nuevas situaciones y la creatividad.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

E9 - Conocer, optimizar y controlar los sistemas de elaboración de alimentos y los procesos de conservación.

E10 - Adquirir conocimientos sobre equipos y sistemas destinados a la automatización y control del procesado de alimentos.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Enseñanza presencial, impartiendo clases teóricas y resolución de ejercicios	34	100
Enseñanza presencial práctica (laboratorio)	12.5	100
Seminarios de problemas y casos prácticos	7.5	100
Discusión y resolución de conceptos y dudas	2.5	100
Documentación, preparación, aprendizaje y resolución de casos prácticos	87.5	0
Preparación de evaluaciones	2.5	0
Realización de evaluaciones	3.5	100

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Lección magistral

Trabajo en el laboratorio.

Tutoría en grupo.

Actividad autónoma del alumno.

Trabajo tutorizado.

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen sobre los contenidos impartidos en las clases teóricas y de resolución de ejercicios	0.0	70.0
Calificación de las actividades prácticas de laboratorio	0.0	20.0



Resolución de un caso práctico similar a los abordados en el aprendizaje basado en problemas	0.0	10.0
NIVEL 2: Tecnología de los Alimentos		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6	6	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Tecnología de los Alimentos I		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Tecnología de los Alimentos II		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL



Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> - El alumno adquirirá los conocimientos de cada una de las operaciones que intervienen en un proceso tecnológico en la industria de alimentos: el equipamiento necesario para desarrollarlas y las principales aplicaciones a nivel industrial, así como el efecto que ejerce sobre cada alimento. - Se pretende que los alumnos conozcan los hechos, conceptos y principios de la Tecnología de Alimentos, de manera que se establezcan los cimientos imprescindibles para que puedan enfrentarse con éxito al estudio de los distintos procesos que ocurren en cada uno de los grupos de alimentos: vegetales, lácteos, cárnicos, bebidas, etc. - Lograr que el alumno adquiera una preparación completa que le permita elegir el equipamiento adecuado en cada proceso y sepa interpretar el efecto que cada operación va a provocar en las características finales de cada alimento. - Desarrollar en el alumno la capacidad de iniciativa para plantear y resolver problemas concretos de la industria de alimentos, así como de interpretar los resultados obtenidos. - Conseguir que el alumno sea capaz de buscar y seleccionar las condiciones óptimas de cada operación y obtener los productos de mejor calidad con el mínimo coste. - Establecer conclusiones y elaborar informes que le permitan exponer sus resultados adecuadamente tanto de forma oral como escrita. Desarrollando su capacidad de síntesis, siendo crítico y objetivo. - Desarrollar su capacidad de trabajar en equipo. - Suscitar y fomentar en el alumno todos aquellos valores y actitudes inherentes a la actividad científica. - Aprender a trabajar de forma autónoma en una planta piloto, y ayudándose de las pruebas de laboratorio saber interpretar los resultados experimentales obtenidos. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Asignatura: Tecnología de Alimentos I</p> <p>Operaciones de Acondicionamiento de la Materia Prima (Limpieza, Selección y Clasificación. Escaldado. Almacenamiento). Transporte de alimentos sólidos y líquidos. Operaciones de transformación (reducción de tamaño, mezclado y moldeo, emulsificación, gelificación, etc.). Técnicas culinarias en la industria de alimentos. Operaciones de separación. Sistemas de limpieza y desinfección en la industria. Gestión y aprovechamiento de subproductos y residuos.</p> <p>Asignatura: Tecnología de Alimentos II</p> <p>Alteraciones y deterioro de alimentos. Conservación de alimentos mediante tratamientos térmicos. Producción de frío. Refrigeración y Congelación. Producción de calor. Pasteurización y Esterilización. Cálculo de la esterilidad comercial de una conserva. Fabricación de conservas. Deshidratación de alimentos. Conservación Química de alimentos. Irradiación. Atmósferas controladas. Técnicas no térmicas de conservación. Técnicas emergentes de conservación. Nuevas tendencias en el envasado de alimentos.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
G1 - Desarrollar la capacidad de reunir e interpretar datos para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.		
G2 - Poseer una correcta comunicación oral y escrita. Transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.		



G3 - Desarrollar hábitos de excelencia y calidad en el ejercicio profesional aplicando los derechos humanos fundamentales, los principios de igualdad de oportunidades y los valores propios de una cultura de paz y democrática. Adquiriendo un compromiso ético y actuando según la deontología profesional y el respeto al medio ambiente.		
G4 - Desarrollar las habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.		
G5 - Comprender y utilizar la lengua inglesa, tanto escrita como hablada, utilizada en el ámbito de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos. (Para poder adquirir esta competencia se realizarán una serie de acciones que se especifican en cada módulo).		
G6 - Dominar las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) a nivel de usuario, que permita trabajar en espacios virtuales, Internet, bases de datos electrónicas, así como con paquetes informáticos habituales (Microsoft Office).		
G7 - Poseer capacidad de organización y planificación, iniciativa, espíritu emprendedor y capacidad para trabajar en equipo. Poseer capacidad de resolución de problemas específicos del ámbito laboral y desarrollar el razonamiento crítico y la toma de decisiones.		
G9 - Desarrollar la motivación por la calidad, la capacidad de adaptación a nuevas situaciones y la creatividad.		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
E4 - Conocer los fundamentos básicos de instrumentación y control de procesos en la industria alimentaria.		
E8 - Aplicar los avances tecnológicos a la innovación en alimentos y procesos de fabricación en la industria alimentaria y evaluar su aceptación por el consumidor.		
E9 - Conocer, optimizar y controlar los sistemas de elaboración de alimentos y los procesos de conservación.		
E10 - Adquirir conocimientos sobre equipos y sistemas destinados a la automatización y control del procesado de alimentos.		
E11 - Capacitar al alumno para que pueda evaluar los efectos del procesado sobre los componentes y propiedades de los alimentos.		
E16 - Conocer y controlar las pautas sobre higiene de personal, manipulación de alimentos y control higiénico de procesos de fabricación.		
E20 - Gestionar subproductos y residuos de la industria alimentaria de acuerdo con un programa efectivo de gestión medioambiental.		
E22 - Realizar tareas de formación de personal para el sector alimentario		
E23 - Adquirir conocimientos sobre técnicas culinarias, restauración, alimentación y cultura.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Enseñanza presencial, impartiendo clases teóricas y resolución de ejercicios	42.5	100
Seminarios de problemas y casos prácticos	20	100
Discusión y resolución de conceptos y dudas	5	100
Documentación, preparación, aprendizaje y resolución de casos prácticos	130	0
Preparación de evaluaciones	50	0
Enseñanza presencial práctica (Planta Piloto y Laboratorio).	40	100
Visitas técnicas a industrias.	5	100
Realización de evaluaciones	7.5	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		



Lección magistral		
Tutoría en grupo.		
Actividad autónoma del alumno.		
Trabajo en el laboratorio y en la planta piloto.		
Actividad presencial y en grupo.		
Trabajo tutorizado.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Teoría	0.0	70.0
Actividades (clases prácticas y actividades académicamente tuteladas)	0.0	30.0
NIVEL 2: Industrias Alimentarias I		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	24	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
24		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Productos cárnicos		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No



GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Productos lácteos		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Grasas y aceites		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	



No	No	
NIVEL 3: Enología		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>- Profundizar en el conocimiento de las propiedades físico-químicas, nutricionales y funcionales de los productos cárnicos, lácteos, vino, grasas y aceites.</p> <p>- Adquirir conocimientos básicos y aplicados acerca de los compuestos químicos mayoritarios y minoritarios con influencia en las propiedades organolépticas (color, olor, sabor, textura), o relacionados con procesos tecnológicos o de inestabilidad de los distintos alimentos estudiados.</p> <p>- Capacitar al alumno para que pueda determinar los efectos de los procesos tecnológicos sobre la composición de dichos alimentos.</p> <p>- Adquirir habilidad en la realización de las principales determinaciones físico-químicas en los alimentos (grasas comestibles, uva y vino, productos lácteos y productos cárnicos).</p> <p>- Tener conocimientos acerca del control de calidad y los mecanismos que garantizan la trazabilidad para los productos cárnicos, lácteos, vino, grasas y aceites.</p> <p>- Instruir al alumno para la detección de los orígenes de defectos de los alimentos procesados y su posible prevención o corrección.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Asignatura: Productos cárnicos</p> <p>La industria cárnica. Clasificación y definición de los productos cárnicos. Estructura del tejido muscular. Modificaciones post mortem. Composición química de la carne. Calidad de la carne. Conservación mediante refrigeración y congelación. Ingredientes y aditivos. Salazón. Tecnología de secado. Ahumado. Embutidos. Jamón y paleta curados. Productos cárnicos tratados por el calor. Conservas cárnicas. Envasado. Trazabilidad y control de calidad en la industria cárnica.</p> <p>Asignatura: Productos lácteos</p> <p>Propiedades físico-químicas de la leche. Recepción y tratamientos de la leche en la central. Tecnología de las leches de consumo. Microbiología de la leche y cultivos iniciadores. Leches fermentadas, yogur. Principios básicos de quesería. Tecnología comparada de los quesos. Nata y mantequilla. Helados. Subproductos de la industria láctea. Trazabilidad y control de calidad en la industria láctea.</p> <p>Asignatura: Grasas y aceites</p> <p>Grasas de origen vegetal. Procesado de grasas y aceites comestibles. Refinación de grasas y aceites comestibles. El aceite de oliva. Grasas de origen animal. Margarinas y shortenings.</p> <p>Asignatura: Enología</p>		



Conocimientos de viticultura. Composición química de la uva, del mosto y del vino. Microbiología del vino. Elaboración de vinos blancos, rosados, tintos y espumosos. Vinos de Andalucía Occidental. Vinos de postre. La inestabilidad tartárica de los vinos. Agentes clarificantes. Clarificación de los vinos por procedimientos físicos. Crianza de los vinos. El embotellado de los vinos. Análisis sensorial de los vinos. Aguardientes de origen viníco. Trazabilidad y control de calidad en la industria enológica.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G5 - Comprender y utilizar la lengua inglesa, tanto escrita como hablada, utilizada en el ámbito de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos. (Para poder adquirir esta competencia se realizarán una serie de acciones que se especifican en cada módulo).

G6 - Dominar las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) a nivel de usuario, que permita trabajar en espacios virtuales, Internet, bases de datos electrónicas, así como con paquetes informáticos habituales (Microsoft Office).

G7 - Poseer capacidad de organización y planificación, iniciativa, espíritu emprendedor y capacidad para trabajar en equipo. Poseer capacidad de resolución de problemas específicos del ámbito laboral y desarrollar el razonamiento crítico y la toma de decisiones.

G9 - Desarrollar la motivación por la calidad, la capacidad de adaptación a nuevas situaciones y la creatividad.

CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética

CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

E4 - Conocer los fundamentos básicos de instrumentación y control de procesos en la industria alimentaria.

E5 - Conocer la composición, las propiedades físico-químicas, el valor nutritivo y las propiedades funcionales y sensoriales de los alimentos.

E6 - Conocer y manejar las técnicas de análisis de alimentos.

E8 - Aplicar los avances tecnológicos a la innovación en alimentos y procesos de fabricación en la industria alimentaria y evaluar su aceptación por el consumidor.

E9 - Conocer, optimizar y controlar los sistemas de elaboración de alimentos y los procesos de conservación.

E10 - Adquirir conocimientos sobre equipos y sistemas destinados a la automatización y control del procesado de alimentos.

E11 - Capacitar al alumno para que pueda evaluar los efectos del procesado sobre los componentes y propiedades de los alimentos.

E12 - Poseer conocimientos sobre microbiología y biotecnología alimentarias y sus aplicaciones en la elaboración de alimentos.

E13 - Conocer las propiedades organolépticas de los alimentos y saber aplicar las metodologías y técnicas de análisis sensorial.

E18 - Poseer conocimientos sobre normalización y legislación alimentaria. Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores.

E19 - Conocer los fundamentos de los sistemas de calidad y trazabilidad llevar a cabo su implantación, así como evaluar y controlar la calidad alimentaria.

E22 - Realizar tareas de formación de personal para el sector alimentario

E24 - Asegurar y mejorar la calidad nutricional y las propiedades saludables de los ingredientes y alimentos.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Enseñanza presencial práctica (laboratorio)	85	100
Seminarios de problemas y casos prácticos	10	100
Discusión y resolución de conceptos y dudas	5	100
Documentación, preparación, aprendizaje y resolución de casos prácticos	260	0



Preparación de evaluaciones	100	0
Enseñanza presencial, impartiendo clases teóricas y resolución de ejercicios/casos prácticos.	128	100
Pruebas de progreso y prueba final	12	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Tutoría en grupo.		
Actividad autónoma del alumno.		
Clases magistrales.		
Trabajo en el laboratorio y en la planta piloto.		
Trabajo tutorizado.		
Pruebas de evaluación		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Teoría	0.0	70.0
Actividades (clases prácticas y actividades académicamente tuteladas)	0.0	30.0
NIVEL 2: Industrias Alimentarias II		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	12	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: Bebidas Alcohólicas y Analcohólicas		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3



ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	6	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: Cereales y Derivados		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	6	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> - Profundizar en el conocimiento de las propiedades físico-químicas, nutricionales y funcionales, así como las alteraciones que pueden experimentar los cereales y sus derivados, así como las bebidas de distinto tipo. - Conocer y diseñar los aspectos específicos del procesado de alimentos procedentes de cereales, frutas y otros vegetales. - Capacidad de desarrollar y formular nuevos productos a partir de alimentos procedentes de cereales, frutas y otros vegetales. - Ser capaz de establecer mecanismos que aseguren la calidad de los productos durante su elaboración, almacenamiento y transporte. - Conocer la metodología oficial de análisis y control de calidad aplicado a los cereales y derivados y bebidas alcohólicas y analcohólicas. - Ser capaz de evaluar y establecer mecanismos para mantener la trazabilidad para los alimentos procedentes de cereales, frutas y otros vegetales. 		



- Conocer las estrategias de aprovechamiento de los subproductos de las industrias de derivados de cereales y bebidas.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Asignatura: **Cereales y Derivados**

Principales cereales de uso alimentario. Almacenamiento de los cereales. Molturación. Productos derivados del arroz. Control de calidad de las harinas. Reología. El proceso de panificación. Ingredientes. El amasado. La fermentación. La cocción. Operaciones post-cocción. Aplicación del frío en panificación. Pan precocido. Envejecimiento del pan. Alteraciones microbiológicas del pan. Criterios de calidad del pan. Productos de bollería. Productos de galletería. Pastas alimenticias. Aperitivos y cereales de desayuno.

Asignatura: **Bebidas Alcohólicas y Analcohólicas**

Malteado y elaboración de cerveza. La sidra. El sake. Principios de la destilación. Bebidas destiladas. Aguas de consumo. Zumos vegetales. Bebidas refrescantes.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G5 - Comprender y utilizar la lengua inglesa, tanto escrita como hablada, utilizada en el ámbito de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos. (Para poder adquirir esta competencia se realizarán una serie de acciones que se especifican en cada módulo).

G6 - Dominar las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) a nivel de usuario, que permita trabajar en espacios virtuales, Internet, bases de datos electrónicas, así como con paquetes informáticos habituales (Microsoft Office).

G7 - Poseer capacidad de organización y planificación, iniciativa, espíritu emprendedor y capacidad para trabajar en equipo. Poseer capacidad de resolución de problemas específicos del ámbito laboral y desarrollar el razonamiento crítico y la toma de decisiones.

G9 - Desarrollar la motivación por la calidad, la capacidad de adaptación a nuevas situaciones y la creatividad.

CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética

CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

E5 - Conocer la composición, las propiedades físico-químicas, el valor nutritivo y las propiedades funcionales y sensoriales de los alimentos.

E6 - Conocer y manejar las técnicas de análisis de alimentos.

E8 - Aplicar los avances tecnológicos a la innovación en alimentos y procesos de fabricación en la industria alimentaria y evaluar su aceptación por el consumidor.

E9 - Conocer, optimizar y controlar los sistemas de elaboración de alimentos y los procesos de conservación.

E10 - Adquirir conocimientos sobre equipos y sistemas destinados a la automatización y control del procesado de alimentos.

E11 - Capacitar al alumno para que pueda evaluar los efectos del procesado sobre los componentes y propiedades de los alimentos.

E12 - Poseer conocimientos sobre microbiología y biotecnología alimentarias y sus aplicaciones en la elaboración de alimentos.

E13 - Conocer las propiedades organolépticas de los alimentos y saber aplicar las metodologías y técnicas de análisis sensorial.

E18 - Poseer conocimientos sobre normalización y legislación alimentaria. Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores.

E19 - Conocer los fundamentos de los sistemas de calidad y trazabilidad llevar a cabo su implantación, así como evaluar y controlar la calidad alimentaria.

E20 - Gestionar subproductos y residuos de la industria alimentaria de acuerdo con un programa efectivo de gestión medioambiental.

E22 - Realizar tareas de formación de personal para el sector alimentario

E24 - Asegurar y mejorar la calidad nutricional y las propiedades saludables de los ingredientes y alimentos.



5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Enseñanza presencial práctica (laboratorio)	35	100
Discusión y resolución de conceptos y dudas	5	100
Documentación, preparación, aprendizaje y resolución de casos prácticos	140	0
Preparación de evaluaciones	40	0
Enseñanza presencial, impartiendo clases teóricas.	71.5	100
Talleres, debates, trabajos monográficos	2.5	100
Pruebas de progreso y prueba final	6	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral		
Trabajo en el laboratorio.		
Tutoría en grupo.		
Actividad autónoma del alumno.		
Seminario.		
Pruebas de evaluación		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Teoría	0.0	70.0
Actividades (clases prácticas y actividades académicamente tuteladas)	0.0	30.0
NIVEL 2: Envases de los Alimentos		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	6	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		



No existen datos		
NIVEL 3: Envases de los Alimentos		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	6	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> - Se pretende que los alumnos conozcan los hechos, conceptos y principios básicos del envasado de alimentos, desde los materiales más idóneos para cada tipo de alimento, el control de calidad de los envases y el diseño y las tendencias actuales de nuevos envases. De tal forma que se establezcan los cimientos imprescindibles para que puedan enfrentarse con éxito al estudio de los distintos envases que se pueden utilizar para cada uno de los grupos de alimentos. - Lograr que el alumno adquiera una preparación completa que le permita elegir el envase más adecuado para cada alimento y sepa interpretar la funcionalidad y el efecto que cada envase va a provocar en las características finales de cada alimento. - Desarrollar en el alumno la capacidad de iniciativa para plantear y resolver problemas concretos de la industria de alimentos, así como de interpretar los resultados obtenidos. - Conseguir que el alumno sea capaz de buscar y seleccionar los mejores envases y poder así ofrecer los productos de mejor calidad con el mínimo coste. - Establecer conclusiones y elaborar informes que le permitan exponer sus resultados adecuadamente tanto de forma oral como escrita. Desarrollando su capacidad de síntesis, siendo crítico y objetivo. - Desarrollar su capacidad de trabajar en equipo. - Suscitar y fomentar en el alumno todos aquellos valores y actitudes inherentes a la actividad científica. - Aprender a trabajar de forma autónoma en una planta piloto, y ayudándose de las pruebas de laboratorio saber interpretar los resultados experimentales obtenidos. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Asignatura: Envases de los alimentos.</p> <p>Definición de envase y embalaje. Funciones de los envases en la industria alimentaria. Tipos de envases y embalajes. Requisitos de los materiales en contacto con alimentos. Sistemas de fabricación. Control de calidad de envases y embalajes (migraciones, cierres, etiquetado, etc.), Diseño de nuevos envases. Envases activos. Envases inteligentes. Selección de envases y embalajes según las propiedades del alimento,</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
G1 - Desarrollar la capacidad de reunir e interpretar datos para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.		



G3 - Desarrollar hábitos de excelencia y calidad en el ejercicio profesional aplicando los derechos humanos fundamentales, los principios de igualdad de oportunidades y los valores propios de una cultura de paz y democrática. Adquiriendo un compromiso ético y actuando según la deontología profesional y el respeto al medio ambiente.		
G4 - Desarrollar las habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.		
G7 - Poseer capacidad de organización y planificación, iniciativa, espíritu emprendedor y capacidad para trabajar en equipo. Poseer capacidad de resolución de problemas específicos del ámbito laboral y desarrollar el razonamiento crítico y la toma de decisiones.		
G9 - Desarrollar la motivación por la calidad, la capacidad de adaptación a nuevas situaciones y la creatividad.		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
E4 - Conocer los fundamentos básicos de instrumentación y control de procesos en la industria alimentaria.		
E8 - Aplicar los avances tecnológicos a la innovación en alimentos y procesos de fabricación en la industria alimentaria y evaluar su aceptación por el consumidor.		
E9 - Conocer, optimizar y controlar los sistemas de elaboración de alimentos y los procesos de conservación.		
E10 - Adquirir conocimientos sobre equipos y sistemas destinados a la automatización y control del procesado de alimentos.		
E11 - Capacitar al alumno para que pueda evaluar los efectos del procesado sobre los componentes y propiedades de los alimentos.		
E22 - Realizar tareas de formación de personal para el sector alimentario		
E23 - Adquirir conocimientos sobre técnicas culinarias, restauración, alimentación y cultura.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Enseñanza presencial, impartiendo clases teóricas y resolución de ejercicios	27	100
Seminarios de problemas y casos prácticos	10	100
Discusión y resolución de conceptos y dudas	5	100
Documentación, preparación, aprendizaje y resolución de casos prácticos	77.5	0
Preparación de evaluaciones	12.5	0
Enseñanza presencial práctica (Planta Piloto y Laboratorio).	12.5	100
Visitas técnicas a industrias.	2.5	100
Realización de evaluaciones	3	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral		
Tutoría en grupo.		
Actividad autónoma del alumno.		
Trabajo en el laboratorio y en la planta piloto.		
Actividad presencial y en grupo.		
Trabajo tutorizado.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA



Teoría	0.0	70.0
Actividades (clases prácticas y actividades académicamente tuteladas)	0.0	30.0
5.5 NIVEL 1: Seguridad Alimentaria		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Higiene y Seguridad Alimentaria		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	18	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Higiene de los Alimentos I		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	



NIVEL 3: Higiene de los Alimentos II		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Toxicología Alimentaria		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> - Conocer el origen y prevención de las alteraciones microbianas de los alimentos. - Conocer y saber aplicar las técnicas de análisis microbiológico de los alimentos. - Conocer y saber aplicar el Sistema de Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos en la Industria Alimentaria. - Saber como se aplica un programa de higiene en la Industria alimentaria, mercados y restaurantes. - Conocer las toxoinfecciones alimentarias producidas por bacterias, virus y parásitos, así como su origen, síntomas y prevención. - Tener conocimientos básicos de toxicología alimentaria y métodos de análisis toxicológico. 		



- Conocer los principales contaminantes de tipo abiótico así como su origen y prevención.
- Adquirir los conocimientos necesarios para garantizar la seguridad alimentaria de los alimentos y el cumplimiento de las normas de higiene alimentaria en la industria, mercados y restauración.
- Desarrollar en el alumno la capacidad de gestionar la Higiene y Seguridad alimentaria en los diferentes ámbitos del sector alimentario.
- Ser capaz de transmitir conocimientos especialmente en la formación de personal en temas de higiene y manipulación de alimentos.
- Desarrollar su capacidad de búsqueda de información y síntesis tanto individualmente como en el trabajo en equipo.
- Conseguir fomentar sus aptitudes de liderazgo y gestión de equipos de trabajo.
- Aprender el manejo de las técnicas de laboratorio de análisis microbiológico y toxicológico de alimentos básicas y avanzadas, así como y saber interpretar los resultados obtenidos.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Asignatura: **Higiene de los Alimentos I**

Crecimiento microbiano: los alimentos como sustrato de los microorganismos. Taxonomía, microorganismos de interés en la Higiene de Alimentos: bacterias, levaduras y mohos. Métodos de análisis de microorganismos en alimentos: técnicas convencionales, métodos rápidos, métodos basados biología molecular. Alteraciones microbianas en alimentos: carne, pescado, leche, huevos, frutas y hortalizas. Control de la Calidad y Seguridad Alimentaria: planes de muestreo, limpieza y desinfección, microorganismos indicadores, microbiología predictiva.

Asignatura: **Higiene de los Alimentos II**

Peligros y riesgos alimentarios. Toxiinfecciones alimentarias producidas por enterobacterias. Toxiinfecciones alimentarias producidas por bacterias Gram +. Enfermedades alimentarias producidas por virus, protozoos y vermes. Epidemiología de las toxiinfecciones alimentarias y sistemas de prevención. Métodos de análisis de microorganismos patógenos y sus toxinas.

Asignatura: **Toxicología Alimentaria**

Principios básicos de toxicología. Etapas de la respuesta tóxica. Procedimientos de evaluación toxicológica. Metodología de análisis toxicológico. Evaluación del riesgo y de seguridad alimentaria. Toxinas naturales de origen animal y vegetal. Toxinas fúngicas. Contaminantes procedentes de desechos industriales. Residuos de pesticidas y de medicamentos para usos veterinarios en los alimentos. Contaminantes procedentes del procesado y envasado de los alimentos.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G2 - Poseer una correcta comunicación oral y escrita. Transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

G3 - Desarrollar hábitos de excelencia y calidad en el ejercicio profesional aplicando los derechos humanos fundamentales, los principios de igualdad de oportunidades y los valores propios de una cultura de paz y democrática. Adquiriendo un compromiso ético y actuando según la deontología profesional y el respeto al medio ambiente.

G7 - Poseer capacidad de organización y planificación, iniciativa, espíritu emprendedor y capacidad para trabajar en equipo. Poseer capacidad de resolución de problemas específicos del ámbito laboral y desarrollar el razonamiento crítico y la toma de decisiones.

G9 - Desarrollar la motivación por la calidad, la capacidad de adaptación a nuevas situaciones y la creatividad.

CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio

CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética

CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

E6 - Conocer y manejar las técnicas de análisis de alimentos.

E14 - Poseer conocimientos sobre microbiología y parasitología de alimentos y toxicología alimentaria.

E15 - Analizar y evaluar los riesgos alimentarios. Gestionar la seguridad alimentaria.

E16 - Conocer y controlar las pautas sobre higiene de personal, manipulación de alimentos y control higiénico de procesos de fabricación.



E17 - Conocer los agentes contaminantes de origen abiótico que afectan a los alimentos, métodos de evaluación y pautas de prevención.		
E19 - Conocer los fundamentos de los sistemas de calidad y trazabilidad llevar a cabo su implantación, así como evaluar y controlar la calidad alimentaria.		
E22 - Realizar tareas de formación de personal para el sector alimentario		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Enseñanza presencial práctica (laboratorio)	60	100
Discusión y resolución de conceptos y dudas	4.5	100
Documentación, preparación, aprendizaje y resolución de casos prácticos	217.5	0
Preparación de evaluaciones	52.5	0
Seminarios de casos prácticos.	15	100
Enseñanza presencial: clases teóricas.	90	100
Prueba de evaluación	10.5	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral		
Trabajo en el laboratorio.		
Tutoría en grupo.		
Actividad autónoma del alumno.		
Trabajo tutorizado.		
Pruebas de evaluación		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación de las distintas actividades realizadas por el alumno: trabajos individuales o en grupo, talleres, seminarios	0.0	15.0
Prueba teórica	0.0	70.0
Evaluación de las prácticas: manejo y actitud en el laboratorio, cuaderno de prácticas, resolución de cuestiones, prueba escrita	0.0	15.0
5.5 NIVEL 1: Gestión y Calidad de la Industria Alimentaria		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Gestión de la Calidad y Legislación Alimentaria		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12



LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Gestión de la Calidad y Legislación Alimentaria		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> - Conocer los ámbitos de la Legislación Alimentaria que afectan a los productos e industrias alimentarias (internacional, Unión Europea, nacional, Comunidades Autónomas). - Saber aplicar la actual reglamentación alimentaria al desarrollo de productos y su control de calidad. - Establecer las ventajas de la Normalización y Certificación Alimentarias, su relación con la Acreditación, y la complementariedad de las mismas con la Legislación Alimentaria. - Obtener una visión global de la calidad en la empresa alimentaria. - Asimilar los aspectos clave de la gestión de calidad y adquirir la capacidad necesaria para implantar y mantener un sistema de gestión de la calidad conforme a las Normas ISO 9000 y 9001. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Bases sobre normalización y legislación. Derecho alimentario. Código alimentario español. Legislación específica alimentaria. Registro general sanitario de alimentos. Infracciones y sanciones en materia alimentaria. Etiquetado de alimentos. Manipuladores de alimentos. Análisis de peligros y puntos críticos de control. Normalización, certificación y acreditación en materia alimentaria. Calidad alimentaria. Control de calidad. Sistemas de aseguramiento de la calidad.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
<p>G3 - Desarrollar hábitos de excelencia y calidad en el ejercicio profesional aplicando los derechos humanos fundamentales, los principios de igualdad de oportunidades y los valores propios de una cultura de paz y democrática. Adquiriendo un compromiso ético y actuando según la deontología profesional y el respeto al medio ambiente.</p>		



G5 - Comprender y utilizar la lengua inglesa, tanto escrita como hablada, utilizada en el ámbito de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos. (Para poder adquirir esta competencia se realizarán una serie de acciones que se especifican en cada módulo).		
G6 - Dominar las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) a nivel de usuario, que permita trabajar en espacios virtuales, Internet, bases de datos electrónicas, así como con paquetes informáticos habituales (Microsoft Office).		
G7 - Poseer capacidad de organización y planificación, iniciativa, espíritu emprendedor y capacidad para trabajar en equipo. Poseer capacidad de resolución de problemas específicos del ámbito laboral y desarrollar el razonamiento crítico y la toma de decisiones.		
G9 - Desarrollar la motivación por la calidad, la capacidad de adaptación a nuevas situaciones y la creatividad.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
E18 - Poseer conocimientos sobre normalización y legislación alimentaria. Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores.		
E19 - Conocer los fundamentos de los sistemas de calidad y trazabilidad llevar a cabo su implantación, así como evaluar y controlar la calidad alimentaria.		
E22 - Realizar tareas de formación de personal para el sector alimentario		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Enseñanza presencial, impartiendo clases teóricas y resolución de ejercicios	36.5	100
Seminarios de problemas y casos prácticos	15	100
Discusión y resolución de conceptos y dudas	5	100
Documentación, preparación, aprendizaje y resolución de casos prácticos	67.5	0
Preparación de evaluaciones	22.5	0
Realización de evaluaciones	3.5	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Tutoría en grupo.		
Actividad autónoma del alumno.		
Clases magistrales.		
Trabajo tutorizado.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Teoría	0.0	70.0
Actividades (clases prácticas y actividades académicamente tuteladas)	0.0	30.0
NIVEL 2: Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12



LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> Tener conocimientos sobre la formación de las curvas de oferta y demanda en el mercado. Entender las principales variables macroeconómicas de un país Conocer las distintas funciones directivas de una empresa. Tener destreza para realizar un análisis DAFO en una empresa. Conocer las distintas estrategias competitivas que puede desarrollar una empresa. Entender los principales conceptos de contabilidad de una empresa y ser capaz de analizar sus principales cuentas como el balance, la cuenta de resultados y el análisis económico-financiero mediante el uso de ratios. Tener destreza para analizar la viabilidad económica de un proyecto mediante los principales métodos de evaluación de inversiones como el VAN y el TIR, así como, saber implementar dichas funciones financieras en MS-Excel. Tener conocimientos sobre los principales objetivos de las distintas áreas funcionales de una organización: finanzas, producción y comercialización. Conocer la situación estratégica del sector agroalimentario. Tener conocimiento sobre las principales técnicas comerciales empleadas en el sector agroalimentario. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Fundamentos de economía. Análisis de la naturaleza de la empresa, su entorno y las funciones directivas. Estudio de las distintas estrategias empresariales. Fundamentos de gestión de las áreas funcionales de finanzas, producción y marketing. Características distintivas de la empresa en el sector agroalimentario.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
G2 - Poseer una correcta comunicación oral y escrita. Transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.		



G7 - Poseer capacidad de organización y planificación, iniciativa, espíritu emprendedor y capacidad para trabajar en equipo. Poseer capacidad de resolución de problemas específicos del ámbito laboral y desarrollar el razonamiento crítico y la toma de decisiones.		
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
E21 - Poseer conocimientos acerca de economía, comercialización y técnicas de mercado de los productos alimentarios.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Enseñanza presencial, impartiendo clases teóricas y resolución de ejercicios	39	100
Seminarios de problemas y casos prácticos	10	100
Discusión y resolución de conceptos y dudas	5	100
Documentación, preparación, aprendizaje y resolución de casos prácticos	65	0
Preparación de evaluaciones	25	0
Realización de evaluaciones	3.5	100
Enseñanza presencial práctica (aula de ordenadores)	2.5	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral		
Tutoría en grupo.		
Actividad autónoma del alumno.		
Trabajo tutorizado.		
Trabajo en aula de ordenadores		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen con cuestiones teóricas sobre los contenidos impartidos en la asignatura	0.0	30.0
Examen con cuestiones prácticas sobre los contenidos impartidos en la asignatura	0.0	40.0
Caso práctico sobre análisis estratégico de una empresa del sector agroalimentario	0.0	10.0
Entrega de trabajos tutorizados definidos en seminarios de problemas y casos prácticos	0.0	20.0
NIVEL 2: Caracterización y gestión de residuos en la Industria Alimentaria		



5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	6	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: Caracterización y gestión de residuos en la Industria Alimentaria		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	6	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Conocer la legislación vigente sobre vertido considerando la composición y las cantidades/caudales de los mismos.		



Capacitar al estudiante para seleccionar el método analítico más adecuado para resolver un problema de acuerdo con las características del analito y de la muestra.

Capacitar al estudiante para abordar un problema analítico, buscar y seleccionar la bibliografía más relevante, sintetizarla extrayendo sus partes más importantes, y exponerlo y explicarlo en público.

Adquirir destrezas para el trabajo de laboratorio, siendo capaz de aplicar procesos analíticos que incluyen la planificación de la toma de muestra, su tratamiento y la determinación de parámetros que afectan a los residuos de la industria alimentaria.

Conocer la problemática asociada a la contaminación ambiental generada por las industrias alimentarias, identificando las principales fuentes contaminantes, los principios básicos de gestión ambiental que han de aplicarse, y los fundamentos de las tecnologías de tratamiento de aguas residuales, residuos sólidos o emisiones gaseosas.

Capacitar al estudiante para que se sensibilice con el ejercicio ético de la profesión, tomando conciencia de la responsabilidad social de sus informes y su repercusión en la toma de decisiones.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Asignatura: **Caracterización y Gestión de Residuos en la Industria Alimentaria.**

Legislación sobre vertidos. Análisis químico de aguas residuales, emisión es gaseosas y residuos sólidos en la industria alimentaria. Principios fundamentales de Gestión Medioambiental. Generación de aguas residuales, residuos sólidos y emisiones gaseosas contaminantes en la industria alimentaria. Tecnologías básicas para la descontaminación de aguas, sólidos y gases

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G1 - Desarrollar la capacidad de reunir e interpretar datos para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

G7 - Poseer capacidad de organización y planificación, iniciativa, espíritu emprendedor y capacidad para trabajar en equipo. Poseer capacidad de resolución de problemas específicos del ámbito laboral y desarrollar el razonamiento crítico y la toma de decisiones.

G9 - Desarrollar la motivación por la calidad, la capacidad de adaptación a nuevas situaciones y la creatividad.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

E6 - Conocer y manejar las técnicas de análisis de alimentos.

E18 - Poseer conocimientos sobre normalización y legislación alimentaria. Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores.

E20 - Gestionar subproductos y residuos de la industria alimentaria de acuerdo con un programa efectivo de gestión medioambiental.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Enseñanza presencial, impartiendo clases teóricas y resolución de ejercicios	28.5	100
Enseñanza presencial práctica (laboratorio)	20	100
Seminarios de problemas y casos prácticos	8	100
Documentación, preparación, aprendizaje y resolución de casos prácticos	70	0
Preparación de evaluaciones	20	0
Realización de evaluaciones	3.5	100

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Lección magistral

Trabajo en el laboratorio.

Actividad autónoma del alumno.

Trabajo tutorizado.



5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Realización de pruebas de progreso	0.0	60.0
Resolución de problemas o casos	0.0	20.0
Elaboración de memorias de prácticas	0.0	20.0
5.5 NIVEL 1: Nutrición y Salud		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Nutrición Humana y Dietética		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Nutrición Humana		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No



ITALIANO		OTRAS	
No		No	
NIVEL 3: Dietética y Alimentación Comunitaria			
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3			
CARÁCTER		ECTS ASIGNATURA	
Obligatoria		6	
DESPLIEGUE TEMPORAL			
ECTS Semestral 1		ECTS Semestral 2	
ECTS Semestral 4		ECTS Semestral 5	
		6	
ECTS Semestral 7		ECTS Semestral 8	
ECTS Semestral 10		ECTS Semestral 11	
		ECTS Semestral 12	
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE			
CASTELLANO		CATALÁN	
Sí		No	
GALLEGO		VALENCIANO	
No		No	
FRANCÉS		ALEMÁN	
No		No	
ITALIANO		OTRAS	
No		No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE			
<p>Se pretende que el alumno adquiera los conceptos y principios básicos de la Nutrición Humana, Dietética y Alimentación Comunitaria y desarrollar en el alumno la capacidad para plantear y resolver casos prácticos, así como de interpretar los resultados obtenidos.</p> <p>Lograr que el alumno sea capaz de evaluar el valor nutritivo, las propiedades funcionales y la importancia alimentario-nutricional de los alimentos. También se pretende que el alumno conozca los efectos del procesado sobre los componentes de interés nutricional y que sepa asegurar y mejorar la calidad nutricional y las propiedades saludables de ingredientes y alimentos.</p> <p>En el ámbito de la nutrición comunitaria y salud pública conseguir que el alumno sea capaz de: planificar y desarrollar programas de educación alimentario-nutricional y de promoción y de prevención en salud; establecer y calcular pautas alimentarias saludables, así como desarrollar la planificación de menús para colectividades; evaluar los hábitos y la ingesta alimentaria y el estado nutricional individual y en colectividades y desarrollar estudios epidemiológicos.</p> <p>Conseguir que el alumno sea capaz de buscar y seleccionar información en el ámbito de estas disciplinas y que sea capaz de procesarla y presentarla adecuadamente tanto de forma oral como escrita, en idioma español e inglés.</p>			
5.5.1.3 CONTENIDOS			
<p>Asignatura: Nutrición Humana</p> <p>Fisiología de la nutrición. Metabolismo Energético. Nutrientes (hidratos de carbono, fibra dietética, grasas, proteínas, vitaminas y minerales). Componentes funcionales. Antinutrientes. Niveles recomendados de nutrientes. Valor nutritivo de los Alimentos.</p> <p>Asignatura: Dietética y Alimentación Comunitaria</p> <p>Objetivos nutricionales y guías dietéticas. Alimentación en las distintas etapas de la vida (embarazo y lactancia, infancia y niñez, adolescencia, madurez y tercera edad). Dietética y deporte. Principios de epidemiología nutricional. Valoración del estado nutricional de individuos y comunidades. Restauración colectiva. Educación nutricional. Etiquetado nutricional e información al consumidor. Estrategias de intervención y políticas nutricionales.</p>			
5.5.1.4 OBSERVACIONES			
5.5.1.5 COMPETENCIAS			
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES			
<p>G5 - Comprender y utilizar la lengua inglesa, tanto escrita como hablada, utilizada en el ámbito de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos. (Para poder adquirir esta competencia se realizarán una serie de acciones que se especifican en cada módulo).</p>			



G6 - Dominar las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) a nivel de usuario, que permita trabajar en espacios virtuales, Internet, bases de datos electrónicas, así como con paquetes informáticos habituales (Microsoft Office).		
G7 - Poseer capacidad de organización y planificación, iniciativa, espíritu emprendedor y capacidad para trabajar en equipo. Poseer capacidad de resolución de problemas específicos del ámbito laboral y desarrollar el razonamiento crítico y la toma de decisiones.		
G9 - Desarrollar la motivación por la calidad, la capacidad de adaptación a nuevas situaciones y la creatividad.		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
E5 - Conocer la composición, las propiedades físico-químicas, el valor nutritivo y las propiedades funcionales y sensoriales de los alimentos.		
E11 - Capacitar al alumno para que pueda evaluar los efectos del procesado sobre los componentes y propiedades de los alimentos.		
E18 - Poseer conocimientos sobre normalización y legislación alimentaria. Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores.		
E22 - Realizar tareas de formación de personal para el sector alimentario		
E24 - Asegurar y mejorar la calidad nutricional y las propiedades saludables de los ingredientes y alimentos.		
E25 - Establecer y calcular pautas alimentarias saludables, así como desarrollar la planificación de menús para colectividades.		
E26 - Evaluar los hábitos y la ingesta alimentaria y el estado nutricional individual y en colectividades.		
E27 - Planificar y desarrollar programas de educación alimentario-nutricional y de promoción y de prevención de salud.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Seminarios de problemas y casos prácticos	20	100
Discusión y resolución de conceptos y dudas	5	100
Documentación, preparación, aprendizaje y resolución de casos prácticos	140	0
Preparación de evaluaciones	40	0
Enseñanza presencial práctica (laboratorio sensorial y aula de informática).	20	100
Enseñanza presencial, impartiendo clases teóricas y resolución de ejercicios/casos prácticos.	70	100
Realización de evaluaciones	5	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral		
Trabajo en el laboratorio.		
Tutoría en grupo.		
Actividad autónoma del alumno.		
Trabajo tutorizado.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA



Evaluación continua del portafolio individual del alumno, formado por las distintas actividades realizadas (actividades prácticas, trabajos individuales o en grupo, etc.)	0.0	40.0
Controles parciales o bien prueba final escrita basada en la contestación razonada de preguntas vinculadas a la materia y la resolución de supuesto prácticos	0.0	60.0
NIVEL 2: Alimentación y Salud		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	6	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: Alimentación y Salud		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	6	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí



FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Se pretende que el alumno adquiera los principios básicos de la compleja relación entre la Alimentación y la Salud y desarrollar en el alumno la capacidad para plantear y resolver casos prácticos.</p> <p>Lograr que el alumno sea capaz de evaluar las propiedades funcionales y beneficiosas para la salud de los alimentos y sus componentes. También se pretende que el alumno sepa asegurar y mejorar la calidad nutricional y las propiedades saludables de ingredientes y alimentos.</p> <p>En el ámbito de la dietética clínica conseguir que el alumno conozca los principales trastornos y enfermedades relacionadas con la alimentación y su tratamiento nutricional y sea capaz de planificar y desarrollar programas de educación alimentario-nutricional y de promoción y de prevención en salud.</p> <p>Conseguir que el alumno sea capaz de buscar y seleccionar información en el ámbito de estas disciplinas y que sea capaz de procesarla y presentarla adecuadamente tanto de forma oral como escrita, en idioma español e inglés.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Promoción y prevención en salud. Alimentos enriquecidos y funcionales. Alimentos pre- y probióticos. Trastornos de la alimentación (obesidad, anorexia y bulimia). Desnutrición energética y proteica. Alergias e Intolerancias Alimentarias. Alteraciones del Metabolismo. Fundamentos de dietética clínica.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
G5 - Comprender y utilizar la lengua inglesa, tanto escrita como hablada, utilizada en el ámbito de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos. (Para poder adquirir esta competencia se realizarán una serie de acciones que se especifican en cada módulo).		
G6 - Dominar las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) a nivel de usuario, que permita trabajar en espacios virtuales, Internet, bases de datos electrónicas, así como con paquetes informáticos habituales (Microsoft Office).		
G7 - Poseer capacidad de organización y planificación, iniciativa, espíritu emprendedor y capacidad para trabajar en equipo. Poseer capacidad de resolución de problemas específicos del ámbito laboral y desarrollar el razonamiento crítico y la toma de decisiones.		
G9 - Desarrollar la motivación por la calidad, la capacidad de adaptación a nuevas situaciones y la creatividad.		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
E5 - Conocer la composición, las propiedades físico-químicas, el valor nutritivo y las propiedades funcionales y sensoriales de los alimentos.		
E18 - Poseer conocimientos sobre normalización y legislación alimentaria. Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores.		
E24 - Asegurar y mejorar la calidad nutricional y las propiedades saludables de los ingredientes y alimentos.		
E25 - Establecer y calcular pautas alimentarias saludables, así como desarrollar la planificación de menús para colectividades.		
E27 - Planificar y desarrollar programas de educación alimentario-nutricional y de promoción y de prevención de salud.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Seminarios de problemas y casos prácticos	10	100



Discusión y resolución de conceptos y dudas	5	100
Documentación, preparación, aprendizaje y resolución de casos prácticos	70	0
Preparación de evaluaciones	20	0
Enseñanza presencial, impartiendo clases teóricas y resolución de ejercicios/casos prácticos.	42	100
Realización de evaluaciones	3	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral		
Tutoría en grupo.		
Actividad autónoma del alumno.		
Trabajo tutorizado.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación continua del portafolio individual del alumno, formado por las distintas actividades realizadas (actividades prácticas, trabajos individuales o en grupo, etc.)	0.0	40.0
Controles parciales o bien prueba final escrita basada en la contestación razonada de preguntas vinculadas a la materia y la resolución de supuesto prácticos	0.0	60.0
5.5 NIVEL 1: Trabajo Fin de Grado y Prácticas Externas		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Trabajo Fin de Grado		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Trabajo Fin de Grado / Máster	
ECTS NIVEL 2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	12	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		



No existen datos		
NIVEL 3: Trabajo Fin de Grado		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Trabajo Fin de Grado / Máster	12	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	12	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> - Capacitar al estudiante para que integre adecuadamente las competencias específicas adquiridas durante su formación. - Adquirir la formación necesaria para plantear un proyecto de trabajo y resolverlo satisfactoriamente. - Aprender a trabajar con rigor y a organizarse en la realización de su trabajo. - Conocer la metodología del trabajo científico y/o tecnológico y saber analizar de manera crítica los resultados obtenidos. - Saber recopilar información sobre el trabajo realizado en la bibliografía que ayude a la interpretación de los resultados. - Aprender a realizar una memoria sobre el trabajo realizado y exponer los resultados de forma clara y coherente. - Adquirir la información necesaria sobre el trabajo realizado para poder realizar un debate sobre los resultados obtenidos. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>El Trabajo fin de Grado podrá realizarse sobre cualquiera de los contenidos que el alumno adquiere durante el Grado, siendo especialmente recomendables aquellos que se refieran a materias con competencias específicas mas relacionadas con su actividad profesional en el ámbito de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>REQUISITOS PREVIOS</p> <p>Para que el estudiante pueda realizar el Trabajo Fin de Grado debe tener superados, al menos, 150 créditos ECTS de primer y segundo curso, y estar matriculado de los créditos correspondientes al Trabajo Fin de Grado.</p> <p>Para realizar la defensa del Trabajo Fin de Grado será necesario, haber superado todos los créditos que forman parte del plan de estudios, excepto los correspondientes a dicho Trabajo (es decir un total de 222 créditos ECTS).</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
G1 - Desarrollar la capacidad de reunir e interpretar datos para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.		
G3 - Desarrollar hábitos de excelencia y calidad en el ejercicio profesional aplicando los derechos humanos fundamentales, los principios de igualdad de oportunidades y los valores propios de una cultura de paz y democrática. Adquiriendo un compromiso ético y actuando según la deontología profesional y el respeto al medio ambiente.		



G7 - Poseer capacidad de organización y planificación, iniciativa, espíritu emprendedor y capacidad para trabajar en equipo. Poseer capacidad de resolución de problemas específicos del ámbito laboral y desarrollar el razonamiento crítico y la toma de decisiones.		
G9 - Desarrollar la motivación por la calidad, la capacidad de adaptación a nuevas situaciones y la creatividad.		
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
E6 - Conocer y manejar las técnicas de análisis de alimentos.		
E8 - Aplicar los avances tecnológicos a la innovación en alimentos y procesos de fabricación en la industria alimentaria y evaluar su aceptación por el consumidor.		
E9 - Conocer, optimizar y controlar los sistemas de elaboración de alimentos y los procesos de conservación.		
E11 - Capacitar al alumno para que pueda evaluar los efectos del procesado sobre los componentes y propiedades de los alimentos.		
E15 - Analizar y evaluar los riesgos alimentarios. Gestionar la seguridad alimentaria.		
E16 - Conocer y controlar las pautas sobre higiene de personal, manipulación de alimentos y control higiénico de procesos de fabricación.		
E18 - Poseer conocimientos sobre normalización y legislación alimentaria. Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores.		
E19 - Conocer los fundamentos de los sistemas de calidad y trazabilidad llevar a cabo su implantación, así como evaluar y controlar la calidad alimentaria.		
E20 - Gestionar subproductos y residuos de la industria alimentaria de acuerdo con un programa efectivo de gestión medioambiental.		
E22 - Realizar tareas de formación de personal para el sector alimentario		
E25 - Establecer y calcular pautas alimentarias saludables, así como desarrollar la planificación de menús para colectividades.		
E26 - Evaluar los hábitos y la ingesta alimentaria y el estado nutricional individual y en colectividades.		
E27 - Planificar y desarrollar programas de educación alimentario-nutricional y de promoción y de prevención de salud.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de orientación.	5	100
Tutorías individualizadas.	20	100
Realización del trabajo.	225	38
Presentación del trabajo escrito. Una parte del trabajo se escribirá en inglés.	49	0
Exposición y defensa pública ante la Comisión.	1	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Actividad autónoma del alumno.		
Clases magistrales.		



Trabajo tutorizado.		
Actividad presencial y autónoma del estudiante		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación del tutor del trabajo	0.0	30.0
Evaluación por parte de una comisión formada por tres miembros, de los que al menos 2 serán profesores de las áreas de Tecnología de Alimentos y Nutrición y Bromatología	0.0	70.0
NIVEL 2: Prácticas Externas		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	6	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: Prácticas Externas		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	6	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No



GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> - Tomar contacto con el mundo laboral y conocer las funciones del graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en el mundo profesional. - Obtener conocimientos sobre la gestión y organización del trabajo en una empresa o Institución relacionada con el sector alimentario. - Saber aplicar los conocimientos teóricos adquiridos en el Grado a los casos reales que se le presenten en el mundo laboral. - Adquirir capacidad para el debate y la resolución de problemas surgidos en el desempeño de la profesión que podrían realizar en el futuro. - Adquirir capacidad para la iniciativa y la toma de decisiones en el ámbito laboral. - Saber trabajar en equipo, adquirir responsabilidades y tener iniciativas en el desempeño de su actividad laboral, siendo consciente de la trascendencia de sus resultados y de la toma de decisiones. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>El alumno se incorporará a la Empresa/Institución para realizar una actividad profesional que previamente se coordinará entre los tutores (académico y externo) relacionada con la actividad de la empresa y que permita la aplicación de los conocimientos, capacidades y actitudes adquiridos en sus estudios de grado al ámbito profesional. La actividad a realizar por el alumno podrá estar relacionada con los siguientes aspectos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Control de materias primas - Control de procesos de elaboración de alimentos - Control de productos terminados/conservación/envasado. - Determinaciones analíticas relacionadas con la calidad de los alimentos - Gestión de la calidad o Seguridad alimentaria - Formación de personal relacionada con el control y aseguramiento de la calidad de alimentos - Nutrición y Dietética - Diseño de nuevos alimentos y/o procesos de elaboración. - Cualquier otra actividad propia de la empresa relacionada con las competencias del Grado. 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>REQUISITOS PREVIOS</p> <p>Para la realización de las prácticas externas es requisito imprescindible haber superado, al menos, 120 créditos del grado, siendo necesario tener aprobadas todas las materias del Módulo de Formación Básica.</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
G1 - Desarrollar la capacidad de reunir e interpretar datos para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.		
G3 - Desarrollar hábitos de excelencia y calidad en el ejercicio profesional aplicando los derechos humanos fundamentales, los principios de igualdad de oportunidades y los valores propios de una cultura de paz y democrática. Adquiriendo un compromiso ético y actuando según la deontología profesional y el respeto al medio ambiente.		
G7 - Poseer capacidad de organización y planificación, iniciativa, espíritu emprendedor y capacidad para trabajar en equipo. Poseer capacidad de resolución de problemas específicos del ámbito laboral y desarrollar el razonamiento crítico y la toma de decisiones.		
G9 - Desarrollar la motivación por la calidad, la capacidad de adaptación a nuevas situaciones y la creatividad.		
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio		
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		



CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado		
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
E6 - Conocer y manejar las técnicas de análisis de alimentos.		
E8 - Aplicar los avances tecnológicos a la innovación en alimentos y procesos de fabricación en la industria alimentaria y evaluar su aceptación por el consumidor.		
E9 - Conocer, optimizar y controlar los sistemas de elaboración de alimentos y los procesos de conservación.		
E11 - Capacitar al alumno para que pueda evaluar los efectos del procesado sobre los componentes y propiedades de los alimentos.		
E15 - Analizar y evaluar los riesgos alimentarios. Gestionar la seguridad alimentaria.		
E16 - Conocer y controlar las pautas sobre higiene de personal, manipulación de alimentos y control higiénico de procesos de fabricación.		
E18 - Poseer conocimientos sobre normalización y legislación alimentaria. Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores.		
E19 - Conocer los fundamentos de los sistemas de calidad y trazabilidad llevar a cabo su implantación, así como evaluar y controlar la calidad alimentaria.		
E20 - Gestionar subproductos y residuos de la industria alimentaria de acuerdo con un programa efectivo de gestión medioambiental.		
E22 - Realizar tareas de formación de personal para el sector alimentario		
E25 - Establecer y calcular pautas alimentarias saludables, así como desarrollar la planificación de menús para colectividades.		
E26 - Evaluar los hábitos y la ingesta alimentaria y el estado nutricional individual y en colectividades.		
E27 - Planificar y desarrollar programas de educación alimentario-nutricional y de promoción y de prevención de salud.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Realización de las prácticas.	112.5	0
Supervisión por parte del tutor académico de la Facultad.	2.5	100
Supervisión por parte del tutor del organismo externo.	20	100
Elaboración de la memoria.	14.5	0
Prueba final	0.5	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Actividad autónoma del alumno.		
Trabajo tutorizado.		
Actividad práctica tutorizada.		
Prueba de evaluación		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación del tutor externo sobre la actividad realizada durante las prácticas.	0.0	40.0
Evaluación por parte de la UCLM	0.0	60.0



6. PERSONAL ACADÉMICO

6.1 PROFESORADO Y OTROS RECURSOS HUMANOS				
Universidad	Categoría	Total %	Doctores %	Horas %
Universidad de Castilla-La Mancha	Catedrático de Universidad	21	100	50
Universidad de Castilla-La Mancha	Profesor Contratado Doctor	13	100	50
Universidad de Castilla-La Mancha	Ayudante Doctor	2.6	100	50
Universidad de Castilla-La Mancha	Profesor Titular de Universidad	63	100	60
PERSONAL ACADÉMICO				
Ver Apartado 6: Anexo 1.				
6.2 OTROS RECURSOS HUMANOS				
Ver Apartado 6: Anexo 2.				

7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

Justificación de que los medios materiales disponibles son adecuados: Ver Apartado 7: Anexo 1.

8. RESULTADOS PREVISTOS

8.1 ESTIMACIÓN DE VALORES CUANTITATIVOS		
TASA DE GRADUACIÓN %	TASA DE ABANDONO %	TASA DE EFICIENCIA %
60	20	70
CODIGO	TASA	VALOR %
No existen datos		
Justificación de los Indicadores Propuestos:		
Ver Apartado 8: Anexo 1.		
8.2 PROCEDIMIENTO GENERAL PARA VALORAR EL PROCESO Y LOS RESULTADOS		
<p>8.2 Procedimiento general de la Universidad para valorar el progreso y los resultados de aprendizaje de los estudiantes en términos de las competencias expresadas en el apartado 3 de este anexo. Entre ellos se pueden considerar resultados de pruebas externas, trabajos fin de Grado, trabajos fin de Máster, etc.</p> <p>Las competencias definidas en la memoria de verificación del título son valoradas por dos vías:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. A través de la evaluación de cada una de las materias: en cada una de las guías docentes, que para la Universidad de Castilla Mancha son electrónicas, con formato único y públicas sin restricción de acceso alguno, se definen: <ol style="list-style-type: none"> a. El profesorado responsable de la materia y encargado de evaluar las competencias definidas en dicha materia. b. Requisitos previos de la materia. c. Justificación en el plan de estudios, relación con otras asignaturas/materias y con la profesión. d. Competencias de la titulación que la materia contribuye a alcanzar. e. Objetivos o resultados de aprendizaje esperados. f. Temario / Contenidos. g. Actividades o bloques de actividad y metodología de enseñanza aprendizaje. h. La metodología de evaluación, incluyendo la modalidad y temporalidad de la evaluación. i. Secuencia de trabajo, calendario, hitos importantes e inversión temporal. j. Bibliografía y recursos. 1. A través de la evaluación del Trabajo Fin de Grado o Máster: Mediante la realización de esta actividad se evalúan todas las competencias definidas en el título. La evaluación de esta actividad la realizan los Tribunales de Evaluación de los Trabajos Fin de Grado /Máster supervisados, a su vez, por la Comisión de Evaluación de Trabajos Fin de Grado/Máster. <p>El seguimiento de los resultados del aprendizaje se realizan a través de los indicadores descritos en el Sistema de Garantía Interna de la Calidad del Título y son analizados, tal y como se describe en el 'procedimiento de medición, análisis y mejora', por la Comisión de Garantía Interna de la Calidad y las propuestas de mejora son incorporadas al 'informe anual de mejoras del título'. La difusión de los resultados se realiza a través del 'procedimiento de información pública' recogido en el Sistema de Garantía Interna de la Calidad.</p>		

9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

ENLACE	http://www.uclm.es/organos/vic_economia/opyc/pdf/V0.SGIC.pdf
--------	---

10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

10.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN



CURSO DE INICIO	2010
------------------------	------

Ver Apartado 10: Anexo 1.

10.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN

Para facilitar el acceso al nuevo Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos a los alumnos del plan de estudios antiguo se propone la siguiente Tabla de convalidaciones de asignaturas de la antigua titulación con asignaturas del nuevo Grado.

TABLA DE CONVALIDACIONES DE ASIGNATURAS DEL TÍTULO DE LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (BOE 26-10-1999) CON ASIGNATURAS DEL NUEVO PLAN DE ESTUDIOS DE GRADO.

ASIGNATURAS DEL TÍTULO DE LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS BOE (26-10-99)	Créditos Totales ECTS	ASIGNATURAS DEL NUEVO GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	Créditos totales ECTS
TRONCALES Y OBLIGATORIAS			
Química y Bioquímica de Alimentos (1 asignatura)	7	Estructura y Propiedades de los Componentes de los Alimentos (1 asignatura)	6
Bromatología (1 asignatura)	12	Bromatología I Bromatología II (2 asignaturas)	12
Producción de Materias Primas Alimentación y Cultura (2 asignaturas)	8	Materias Primas en la Industria y Alimentaria (1 asignatura)	6
Tecnología Alimentos I Tecnología Alimentos II (2 asignaturas)	12	Tecnología Alimentos I Tecnología de Alimentos II (2 asignaturas)	12
Higiene de los Alimentos I Higiene de los Alimentos II (2 asignaturas)	12	Higiene de los Alimentos I Higiene de los Alimentos II (2 asignaturas)	12
Fermentaciones Industriales (1 asignatura)	7	Biotecnología de Alimentos (1 asignatura)	6
Nutrición Humana y Dietética Salud Pública (2 asignaturas)	12	Nutrición humana, Dietética Alimentación Comunitaria (2 asignaturas)	12
Análisis Sensorial (1 asignatura)	7	Análisis Sensorial (1 asignatura)	6
Alimentación y Cultura Normalización y Legislación Alimentaria Economía y Gestión de la Empresa (3 asignaturas)	12	Gestión de la Calidad y Legislación Alimentaria Economía y Gestión de la Empresa (2 asignaturas)	12
Enología (1 asignatura)	7	Enología (1 asignatura)	6
OPTATIVAS			
Productos Lácteos Bebidas Alcohólicas no vínicas Productos Cárnicos Frutas y Hortalizas (4 asignaturas)	18	Productos Lácteos Bebidas alcohólicas y analcohólicas Productos Cárnicos (3 asignaturas)	18
Pan y Repostería Aceites y Grasas comestibles Envases y Embalajes (3 asignaturas)	12	Cereales y Derivados Grasa y Aceites (2 asignaturas)	12

En la adaptación de los estudiantes que procedan de un primer ciclo de los que dan acceso actualmente a la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos se tendrán en consideración aquellas asignaturas básicas de las ramas de conocimiento de Ciencias y Ciencias de la Salud así como aquellas asignaturas que estén relacionadas con la Ciencia y Tecnología de Alimentos. La adaptación de estas asignaturas al nuevo Grado será estudiada de manera particular por la Comisión de Convalidaciones del Centro.

10.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN

CÓDIGO	ESTUDIO - CENTRO
3064000-13004201	Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos-Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas de Ciudad Real

11. PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

11.1 RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
02633318W	JOSÉ MANUEL	CHICHARRO	HIGUERA
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
C/ Altgracia, 50	13071	Ciudad Real	Ciudad Real
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
josemanuel.chicharro@uclm.es	629055381	926295465	Vicerrector de Estudios, Calidad y Acreditación
11.2 REPRESENTANTE LEGAL			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
50172450C	JOSÉ JULIÁN	GARDE	LÓPEZ-BREA
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO



C/ Altagracia, 50	13071	Ciudad Real	Ciudad Real
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
julian.garde@uclm.es	680222323	926295385	Rector
11.3 SOLICITANTE			
El responsable del título es también el solicitante			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
02633318W	JOSÉ MANUEL	CHICHARRO	HIGUERA
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
C/ Altagracia, 50	13071	Ciudad Real	Ciudad Real
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
josemanuel.chicharro@uclm.es	629055381	926295465	Vicerrector de Estudios, Calidad y Acreditación

RESOLUCIÓN AGENCIA DE CALIDAD / INFORME DEL SIGC

Resolución Agencia de calidad / Informe del SIGC: Ver Apartado Resolución Agencia de calidad/Informe del SIGC: Anexo 1.



Apartado 2: Anexo 1

Nombre : APARTADO 2 MODIFICADO FINAL 18M2015.pdf

HASH SHA1 : A9D34249F1DA8874D0F677B8AAF87E702116FB80

Código CSV : 165735814225949714448953

Ver Fichero: APARTADO 2 MODIFICADO FINAL 18M2015.pdf



Apartado 4: Anexo 1

Nombre : APARTADO 4.1 CON CONVENIO 16M2015.pdf

HASH SHA1 : 81B7FEFFC9740988A381CD9D2902D82D33853EC6

Código CSV : 165026905924008279119567

Ver Fichero: APARTADO 4.1 CON CONVENIO 16M2015.pdf



Apartado 5: Anexo 1

Nombre : CIENCIA Y TECN DE LOS ALIMENTOS.pdf

HASH SHA1 : 8FEC6F2CECAEAF1592D005D7F30815AE3DC2F0F2

Código CSV : 711675277814739280697478

Ver Fichero: CIENCIA Y TECN DE LOS ALIMENTOS.pdf



Apartado 6: Anexo 1

Nombre : APARTADO 6.1.pdf

HASH SHA1 : 9C604F2FFC0A6A24BD22E3CBB686F18E32733861

Código CSV : 152249731596327477598657

Ver Fichero: APARTADO 6.1.pdf



Apartado 6: Anexo 2

Nombre : APARTADO 6.2.pdf

HASH SHA1 : AFA0FD163DC11E5B2915BA3E239A73F428DA86AD

Código CSV : 152249762126509867247881

Ver Fichero: APARTADO 6.2.pdf



Apartado 7: Anexo 1

Nombre : APARTADO 7.1.pdf

HASH SHA1 : 3E0C3393E8296F19B94C5F51FFD7256BD1260A11

Código CSV : 152249803740976674955418

Ver Fichero: APARTADO 7.1.pdf



Apartado 8: Anexo 1

Nombre : APARTADO 8.1.pdf

HASH SHA1 : F917FB33FEC4689A772C19A3369EC3FF77DB62CE

Código CSV : 152249832610960474243114

Ver Fichero: APARTADO 8.1.pdf



Apartado 10: Anexo 1

Nombre : APARTADO 10.1.pdf

HASH SHA1 : 98B018112B4BBAA29469FB93DA71A9D68BC26ED5

Código CSV : 152249897894803834309680

Ver Fichero: APARTADO 10.1.pdf



Apartado Resolución Agencia de calidad/Informe del SIGC: Anexo 1

Nombre : 231213-IF ANECA MODIF NO SUSTANCIALES.pdf

HASH SHA1 : 34BB32E50F2E1E5A596A908A01F311B70B0B43A5

Código CSV : 705813293802111792953916

Ver Fichero: 231213-IF ANECA MODIF NO SUSTANCIALES.pdf



