

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		
Máster		Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad		
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA				
Máster Universitario en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad por la Universidad de Castilla-La Mancha				
NIVEL MECES				
3 3				
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 DOCENCIA		
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 DOCENCIA		
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
Máster	Máster Universitario en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad por la Universidad de Castilla-La Mancha	No		Ver Apartado 1: Anexo 1.

LISTADO DE ESPECIALIDADES

No existen datos

RAMA	ISCED 1	ISCED 2
Ciencias	Biología y Bioquímica	

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 COMPLEMENTOS FORMATIVOS	CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS
60		6
CRÉDITOS OPTATIVOS	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/MÁSTER
0	42	12

LISTADO DE ESPECIALIDADES

ESPECIALIDAD	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
No	Sí	No

PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS



PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN	SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN	
20	20	
TIEMPO COMPLETO		
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	60.0	60.0
RESTO DE AÑOS	12.0	60.0
TIEMPO PARCIAL		
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	30.0	60.0
RESTO DE AÑOS	6.0	60.0
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
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.
GENERALES
1 - -
3.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES
T1 - Desarrollar un pensamiento y un razonamiento críticos, y saber comunicarlos y debatirlos de manera efectiva, tanto en la lengua propia como en una segunda lengua.
T2 - Generar propuestas innovadoras y competitivas en la actividad profesional y en la investigación, mostrando así iniciativa y espíritu emprendedor.
T3 - Ser capaz de dirigir o integrarse en un equipo de trabajo de carácter multidisciplinar, mostrando capacidad de liderazgo, toma de decisiones, y capacidad para gestionar proyectos con rigor científico o tecnológico.
T4 - Dominar las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) para la búsqueda de información científico-técnica de referencia internacional y para el manejo de programas y aplicaciones informáticas especializadas para el análisis de datos, la interpretación de resultados y la predicción o modelización del comportamiento de las propiedades de los alimentos durante su elaboración y/o conservación.
3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS
E1 - Adquirir conocimientos avanzados en las propiedades físicas, químicas y sensoriales de los alimentos y su relación con la calidad alimentaria, y saber aplicarlos en un contexto industrial y científico.
E2 - Conocer y saber aplicar los sistemas de gestión de la calidad de los alimentos y sus procesos de producción, para garantizar la seguridad alimentaria y la estabilidad de las propiedades de sus componentes a lo largo de la vida útil de productos de alto valor añadido.
E3 - Saber cómo llevar a cabo el diseño y la formulación de nuevos productos de calidad diferenciada y alto valor añadido, reconociendo las tendencias en el sector de la alimentación.
E4 - Conocer y saber aplicar los métodos y técnicas para el desarrollo industrial y la investigación científica aplicada a la formulación o mejora de alimentos de calidad, así como saber planificar y gestionar proyectos de I+D+i.
E5 - Comprender los aspectos aplicados de la relación entre la ingesta de componentes funcionales y sus beneficios para la salud humana, conociendo los principios, metodologías y aspectos éticos de los estudios de intervención nutricional y de los ensayos clínicos.
E6 - Conocer las propiedades de los componentes biológicamente activos y saber utilizar los métodos y técnicas para la preparación de ingredientes y alimentos funcionales.
E7 - Planificar y saber aplicar las técnicas sensoriales avanzadas con consumidores o jueces para el desarrollo y puesta en el mercado de nuevos productos, sabiendo analizar e interpretar los datos generados en los ensayos. Comprender conceptos, procesos y herramientas en la planificación estratégica de Marketing.
E8 - Conocer y saber aplicar las tecnologías y los procesos biotecnológicos industriales emergentes e innovadores para la elaboración de alimentos y bebidas de alto valor añadido
E9 - Ser capaz de realizar y defender un trabajo o proyecto profesional o de investigación, desarrollando las competencias adquiridas durante las enseñanzas de Máster.



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

4.2. REQUISITOS DE ACCESO Y CRITERIOS DE ADMISIÓN

No hay establecidos criterios especiales de acceso distintos de los derivados de la limitación de plazas de nuevo ingreso y de los establecidos por la legislación vigente de acceso a los estudios universitarios de Máster.

No obstante, en el Máster en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad, se recomienda que el estudiante posea alguna de las siguientes titulaciones:

- Graduado/a o Licenciado/a en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
- Graduado/a o Licenciado/a en Enología
- Graduado/a en Nutrición Humana y Dietética
- Ingeniero/a Agrónomo
- Graduado/a o Licenciado/a en Química
- Graduado/a o Licenciado/a en Farmacia
- Graduado/a o Licenciado/a en Veterinaria
- Graduado/a o Licenciado/a en Biología
- Graduado/a o Licenciado/a en Biotecnología
- Graduado/a o Licenciado/a en Bioquímica
- Graduado o Ingeniero/a Químico

Requisitos generales de acceso

Teniendo en cuenta lo establecido en el Artículo 16, que regula el acceso a las Enseñanzas Oficiales de Máster, del Real Decreto 1393/2007 y posteriores modificaciones, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales:

1. Para acceder a las enseñanzas oficiales de Máster será necesario estar en posesión de un título universitario oficial español u otro expedido por una institución de educación superior perteneciente a otro estado integrante del Espacio Europeo de Educación Superior que faculte para el acceso a las enseñanzas de Máster.

2. Asimismo, podrán acceder los titulados conforme a sistemas educativos ajenos al Espacio Europeo de Educación Superior sin necesidad de la homologación de sus títulos, previa comprobación por la Universidad de que aquellos acreditan un nivel de formación equivalente a los correspondientes títulos universitarios oficiales españoles y que facultan en el país expedidor del título para el acceso a enseñanzas de postgrado. El acceso por esta vía no implicará, en ningún caso, la homologación del título previo de que esté en posesión el interesado, ni su reconocimiento a otros efectos que el de cursar las enseñanzas de Máster.

Dicho Real Decreto en su Artículo 17 regula la admisión a las enseñanzas oficiales de Máster:

1. Los estudiantes podrán ser admitidos a un Máster conforme a los requisitos específicos y criterios de valoración de méritos que, en su caso, sean propios del título de Máster Universitario o establezca la universidad.

2. La Universidad incluirá los procedimientos y requisitos de admisión en el plan de estudios, entre los que podrán figurar complementos formativos en algunas disciplinas, en función de la formación previa acreditada por el estudiante. Dichos complementos formativos podrán formar parte del Máster siempre que el número total de créditos a cursar no supere los 120.

En todo caso, formen o no parte del Máster, los créditos correspondientes a los complementos formativos tendrán, a efectos de precios públicos y de concesión de becas y ayudas al estudio la consideración de créditos de nivel de Máster.

3. Estos sistemas y procedimientos deberán incluir, en el caso de estudiantes con necesidades educativas específicas derivadas de discapacidad, los servicios de apoyo y asesoramiento adecuados, que evaluarán la necesidad de posibles adaptaciones curriculares, itinerarios o estudios alternativos.



4. La admisión no implicará, en ningún caso, modificación alguna de los efectos académicos y, en su caso, profesionales que correspondan al título previo de que esté en posesión el interesado, ni su reconocimiento a otros efectos que el de cursar enseñanzas de Máster.

En el mismo sentido, la Universidad de Castilla-La Mancha recoge en su normativa interna los requisitos de acceso y admisión para los estudiantes de sus Másteres. Así, el Reglamento para la elaboración, diseño y aprobación de las nuevas enseñanzas de máster universitario en la Universidad de Castilla-la Mancha en su Artículo 7 sobre requisitos de acceso, establece que:

1. Para acceder a los estudios de Máster Universitario será necesario encontrarse en posesión de un título universitario español de carácter oficial. Igualmente, podrán acceder los titulados universitarios de países del Espacio Europeo de Educación Superior cuyo título faculte en el país expedidor para acceder a enseñanzas de Máster.

2. Asimismo, podrán acceder los titulados universitarios de sistemas educativos ajenos al Espacio Europeo de Educación Superior sin necesidad de homologación, siempre que acrediten un nivel de formación equivalente a los correspondientes títulos universitarios oficiales y que faculten, en el país expedidor, para el acceso a enseñanzas de postgrado. Para la admisión sin homologación del título extranjero, se requerirá la autorización del Rector, previo informe favorable de la Comisión Académica del Máster.

El mismo Reglamento, en su Artículo 8 sobre admisión de estudiantes, dispone que:

1. Los estudiantes serán admitidos en un Máster Universitario mediante resolución de la Comisión Académica del Máster, conforme a los requisitos y criterios de valoración de méritos que se definan para cada uno de ellos, entre los que podrán figurar requisitos de formación previa específica en algunas disciplinas o de formación complementaria. Los alumnos que cumplan los requisitos y no sean admitidos, en su caso, podrán formular reclamación ante la Comisión de Reforma de Títulos y Planes de Estudios, que recabará para su resolución los informes que considere oportunos.

2. La formación complementaria podrá formar parte de la oferta de créditos del Máster y el estudiante podrá cursarla como parte de sus estudios siempre que no le suponga la realización de más de 120 créditos ECTS para obtener el título. Dicha formación complementaria podrá diseñarse con materias del propio Máster universitario o, mediante la autorización de los responsables del programa, con asignaturas de otros planes de estudios oficiales de la UCLM.

3. Los sistemas y procedimientos de admisión deberán incluir, para los estudiantes con necesidades educativas específicas derivadas de discapacidad, los servicios de apoyo y asesoramiento adecuados, que evaluarán, en su caso, la necesidad de posibles adaptaciones curriculares, itinerarios o estudios alternativos.

Criterios de selección

Además de los criterios de valoración de méritos (expediente, CV profesional y otros) cada candidato tendrá una entrevista con alguno de los miembros de la Comisión Académica para confirmar el interés y disponibilidad del candidato, así como la idoneidad de la elección de este Máster para la formación de su perfil. Con ello se persigue asegurar y confirmar que la orientación profesional, de investigación y de introducción a la I+D+i industrial que posee el Máster se ajusta a las necesidades del alumno. Esta entrevista junto con los criterios de valoración de méritos permitirá a la Comisión Académica seleccionar a los alumnos antes de su matriculación.

En el proceso de selección se tendrán en cuenta los siguientes criterios de admisión:

- Expediente académico (hasta 60 puntos).
- Perfil y adecuación de la formación previa a los contenidos del Máster (hasta 10 puntos)
- Otros méritos académicos o de formación (postgrados, otras titulaciones, congresos, etc.) (hasta 5 puntos).
- Proyectos, trabajos y experiencia profesional (hasta 10 puntos).
- Idiomas (hasta 5 puntos).
- Motivación expresada en una carta de interés (hasta 5 puntos).
- Prueba de acceso o entrevista personal (hasta 5 puntos).

4.3 APOYO A ESTUDIANTES

4.3. APOYO A ESTUDIANTES

4.3.1. Sistemas de apoyo y orientación a nivel de Universidad

Una vez aceptados, los alumnos de nuestra Universidad podrán seguir haciendo uso de los recursos tecnológicos que poníamos a su disposición durante la etapa previa 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 sus 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 facilita a todos nuestros alumnos una clave de acceso para garantizar la confidencialidad y seguridad en sus operaciones.

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 centro de llamadas como punto único de acceso telefónico a nuestra Universidad desde donde derivarán la llamada al Departamento encargado de atenderla.

El Área de Tecnología y Comunicaciones (area.tic.uclm.es) de la UCLM pone a disposición de profesores y estudiantes un amplio abanico de servicios e infraestructuras (area.tic.uclm.es/servicios/cartaservicios.aspx). Entre sus fines se menciona el ofrecer apoyo tecnológico a estudiantes, profesores, Centros y Departamentos en el uso de los servicios TIC ofertados para aumentar la productividad en el desarrollo de su actividad, incluyendo las herramientas de docencia virtual, los sistemas de colaboración, los medios audiovisuales, software especializado, y la organización de eventos. Entre dichos servicios, destaca la **plataforma institucional de tele-enseñanza ¿Campus Virtual¿** (campusvirtual.uclm.es/), basada en la aplicación web Moodle, que permite una fácil gestión de recursos formativos (archivos de texto y multimedia, enlaces a sitios de internet, etc.) así como la realización de distintas actividades (foros de discusión, cuestionarios, tareas, etc.) y de comunicación y trabajo colaborativo (novedades, avisos, mensajería, calendario, etc.). Por otro lado, el Centro de Atención a Usuarios (C.A.U.; cau.uclm.es/) gestiona de forma eficaz la atención directa y el apoyo al usuario de Servicios TIC.

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 deseen, en virtud de los distintos convenios o programas de intercambio que tiene establecidos nuestra Universidad, realizar el TFM en otras universidades o empresas internacionales o bien para 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.

Asimismo, los alumnos disponen de un 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/saed/

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 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, sala de informática y plataforma Campus Virtual, y otros servicios e sitios de interés en el Campus.
 - 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. ¿ Soporte a la plataforma Campus Virtual: la UCLM posee una amplia experiencia en el empleo de la aplicación de tele-enseñanza Campus Virtual (campusvirtual.uclm.es) empleada por la mayoría de su profesorado para ampliar y complementar la información recursos y actividades formativas. En este sentido a nivel de Centro el gestor de apoyo informático, así como una persona de apoyo a la docencia, a parte del Área de Tecnología y Comunicación de la institución, están cualificados y disponibles para prestar apoyo y atención personalizada a los estudiantes en cualquier cuestión relacionadas con el funcionamiento y empleo de la mencionada plataforma de docencia a distancia.

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

- Actualmente los estudiantes de 3er y 4º curso en el Grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos pueden realizar durante los meses de verano de manera voluntaria o bien curricular 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 muy grande (mas de 85 empresas solicitan alumnos en prácticas todos los años) por lo que todos los alumnos que lo solicitan tienen esta opción. En el plan de estudios del Máster se incluye una asignatura obligatoria de prácticas externas.

- 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 currículum 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	0

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	6

De acuerdo con la normativa de la UCLM sobre Reconocimiento y Transferencia de Créditos que se expone a continuación, los estudiantes en posesión de un título oficial de Licenciado, Arquitecto o Ingeniero, de un título oficial o no-oficial de Máster o de experiencia profesional o laboral debidamente acreditada, podrán obtener reconocimiento de créditos por materias previamente cursadas o experiencia profesional, teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias y conocimientos asociados a las enseñanzas superadas o la experiencia acreditada y los previstos en el plan de estudios del Máster Universitario.

Tipo de reconocimiento	Créditos mínimos	Créditos máximos
Reconocimientos por estudios universitarios no oficiales	0	0
Reconocimientos por experiencia profesional o laboral	0	6

La Comisión de Reconocimiento y Transferencia de Créditos del Centro, a la vista de la documentación presentada por el estudiante, emitirá una resolución acerca de la solicitud presentada de acuerdo con la normativa de la UCLM que se expone a continuación y podrá 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. En este sentido, en el caso de reconocimientos por experiencia profesional o laboral, el solicitante tendrá que tener una experiencia laboral contrastada mínima de tres años en el sector alimentario o de la alimentación y las asignaturas susceptibles de reconocimiento podrán ser las ¿Prácticas externas¿ o ¿Actualización en ciencia de los alimentos¿ cuyas competencias se detallan en sus correspondientes fichas en el apartado 5.



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

NORMATIVA SOBRE RECONOCIMIENTO Y TRANSFERENCIA DE CRÉDITOS EN LA UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA

(Aprobado por el Consejo de Gobierno del 18 de junio de 2009, modificado por Acuerdo de Consejo de Gobierno de 21 de febrero de 2012)

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 universitarios 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 similares 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 estudios 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 reconocimiento 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 proceso 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.



No se han previsto complementos de formación específicos para los estudiantes de nuevo ingreso que no estén en posesión del Grado o Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, titulaciones cuyos contenidos y competencias se han considerado como base y punto de partida para el diseño de estas enseñanzas. Dada la diversidad de perfiles formativos desde los que está previsto que se pueda acceder a este título se ha considerado que su programación y gestión resultaría compleja ya que los complementos formativos necesarios podrían variar notablemente en función de la titulación y curriculum previos del alumno y no resultaría fácil compatibilizar horarios y ubicación semestral.

En cualquier caso la Comisión Académica del Máster analizará este tipo de casos individualmente y procederá a asignar a estos estudiante un tutor que atenderá a las peculiaridades y necesidades de formación de cada uno de ellos y que les guíe en el proceso de adaptación proporcionándole el material educativo que tiene que estudiar para suplir sus carencias formativas.



5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

5.1 DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS		
Ver Apartado 5: Anexo 1.		
5.2 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
Enseñanza teórica.(PRESENCIAL).		
Enseñanza teórica (AUTÓNOMA).		
Trabajo de campo (AUTÓNOMA y PRESENCIAL)).		
Actividades prácticas (PRESENCIAL Y AUTÓNOMA).		
Talleres o seminarios (PRESENCIAL).		
Tutorías individuales (PRESENCIAL).		
Elaboración de informes o trabajos (AUTÓNOMA		
Estudio o preparación de pruebas (AUTÓNOMA).		
Pruebas de progreso (PRESENCIAL).		
Prácticas externas en la empresa		
5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral		
Trabajo del alumno con material suministrado por el profesor y tutorización a través de la plataforma Campus Virtual.		
Trabajo dirigido o tutorizado.		
Charlas-coloquio		
Prácticas.		
Aprendizaje cooperativo/colaborativo		
Trabajo autónomo.		
Pruebas de evaluación.		
Actividad práctica tutorizada		
5.4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
Pruebas de progreso sobre contenidos teóricos y prácticos		
Portafolio del alumno: resolución de ejercicios y supuestos prácticos, actividades prácticas, trabajo individual o en grupo, realización de cuestionarios on-line, participación en foros de discusión y debates en la plataforma virtual		
Elaboración de memoria de prácticas		
Actividad práctica		
Prueba final de evaluación		
Evaluación del tutor/es del trabajo (memoria escrita, trabajo práctico realizado, interés e iniciativa personal)		
Evaluación de una comisión formada por tres miembros (formación del alumno, calidad y rigor científico del trabajo, capacidad de transmitir información oral y escrita, claridad de la exposición, capacidad de defensa y argumentación)		
5.5 SIN NIVEL 1		
NIVEL 2: Actualización en Ciencia 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: Actualización en Ciencia 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"> • Poseer conocimientos actualizados sobre las propiedades físicas y químicas, prestando especial atención a los componentes minoritarios con actividad biológica, y su relación con las propiedades sensoriales de los alimentos, para saber aplicarlos a la mejora de su calidad. • Poseer conocimientos avanzados sobre la microbiología, la higiene y la biotecnología, aplicables en un contexto industrial encaminado a la elaboración de nuevos alimentos de alta calidad. • Poseer conocimientos actualizados sobre la legislación alimentaria y su repercusión en la elaboración de productos de alto valor añadido. • Conocer y saber aplicar métodos y técnicas estadísticas avanzadas para representar, analizar e interpretar la información relativa a las propiedades de los alimentos, así como al diseño y control de sus procesos de elaboración. • Conocer y saber aplicar los retos de una nutrición óptima y de la antropología nutricional. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Avances en el conocimiento de las propiedades físicas, químicas y sensoriales de los alimentos y sus componentes minoritarios con interés nutricional o tecnológico. Aplicación a la mejora de la calidad.</p> <p>Microbiología industrial aplicada a la elaboración de nuevos alimentos de alta calidad.</p> <p>Calidad y Legislación alimentaria. Actualización de conceptos relacionados con la calidad y la legislación en el sector alimentario y su repercusión en la elaboración de productos de alto valor añadido.</p> <p>Estadística Aplicada. Métodos y técnicas estadísticas avanzadas para el análisis de datos.</p> <p>Alimentación y nutrición. Retos de la nutrición óptima. Antropología nutricional y nutrigenómica.</p>		



5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Justificación de la materia: esta asignatura aporta los conocimientos avanzados relativos a las principales disciplinas de la Ciencia de los Alimentos indispensables para que el estudiante de Máster adquiera una visión actualizada de los mismos, que le sirva para comprender, planificar y llevar a cabo actividades de desarrollo o mejora de alimentos de calidad diferenciada y/o de alto valor añadido en un contexto industrial.</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
T1 - Desarrollar un pensamiento y un razonamiento críticos, y saber comunicarlos y debatirlos de manera efectiva, tanto en la lengua propia como en una segunda lengua.		
T4 - Dominar las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) para la búsqueda de información científico-técnica de referencia internacional y para el manejo de programas y aplicaciones informáticas especializadas para el análisis de datos, la interpretación de resultados y la predicción o modelización del comportamiento de las propiedades de los alimentos durante su elaboración y/o conservación.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
E1 - Adquirir conocimientos avanzados en las propiedades físicas, químicas y sensoriales de los alimentos y su relación con la calidad alimentaria, y saber aplicarlos en un contexto industrial y científico.		
E5 - Comprender los aspectos aplicados de la relación entre la ingesta de componentes funcionales y sus beneficios para la salud humana, conociendo los principios, metodologías y aspectos éticos de los estudios de intervención nutricional y de los ensayos clínicos.		
E7 - Planificar y saber aplicar las técnicas sensoriales avanzadas con consumidores o jueces para el desarrollo y puesta en el mercado de nuevos productos, sabiendo analizar e interpretar los datos generados en los ensayos. Comprender conceptos, procesos y herramientas en la planificación estratégica de Marketing.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Enseñanza teórica.(PRESENCIAL).	22	100
Enseñanza teórica (AUTÓNOMA).	33	0
Actividades prácticas (PRESENCIAL Y AUTÓNOMA).	6	75
Talleres o seminarios (PRESENCIAL).	2	100
Elaboración de informes o trabajos (AUTÓNOMA)	12	0
Estudio o preparación de pruebas (AUTÓNOMA).	73	0
Pruebas de progreso (PRESENCIAL).	2	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral		
Trabajo del alumno con material suministrado por el profesor y tutorización a través de la plataforma Campus Virtual.		
Trabajo dirigido o tutorizado.		
Charlas-coloquio		
Prácticas.		
Aprendizaje cooperativo/colaborativo		



Trabajo autónomo.		
Pruebas de evaluación.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas de progreso sobre contenidos teóricos y prácticos	60.0	70.0
Portafolio del alumno: resolución de ejercicios y supuestos prácticos, actividades prácticas, trabajo individual o en grupo, realización de cuestionarios on-line, participación en foros de discusión y debates en la plataforma virtual	30.0	40.0
NIVEL 2: Calidad, estabilidad y vida útil 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: Calidad, estabilidad y vida útil 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"> • Conocer las posibilidades y ventajas del empleo de la calidad como estrategia de diferenciación, más allá de las figuras legislativas actualmente en vigor. • Adquirir los conocimientos necesarios para la integración de los sistemas de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria. Estar al tanto de la actividad y avances de plataformas que a nivel mundial o europeo persiguen este objetivo. • Saber gestionar el proceso de acreditación de la competencia de los laboratorios de ensayo. • Valorar la estabilidad de los componentes de los alimentos durante su proceso de elaboración y vida comercial para garantizar su calidad hasta su consumo final, haciendo uso de las nuevas tecnologías implicadas en cada uno de los sectores de la industria. • Predecir y controlar el comportamiento microbiano y la vida útil de un alimento, sirviéndose de herramientas que incluyen programas predictivos especializados. • Conocer los riesgos y peligros emergentes, que surgen como resultado de la elaboración de nuevos productos y la aplicación de tecnologías novedosas, para garantizar la seguridad alimentaria mediante métodos rápidos de detección. • Conocer los riesgos y peligros emergentes para garantizar la seguridad alimentaria en la producción, transformación y comercialización de un alimento. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>La calidad como estrategia de diferenciación. Desde la producción al consumo. Alimentos con marca de calidad y otras tendencias más allá de las figuras legisladas.</p> <p>Estudio de casos.</p> <p>Integración de sistemas de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria. Cómo gestionar la integración de los sistemas de gestión de la calidad y seguridad alimentaria y su certificación. La importancia de la certificación como estrategia de diferenciación.</p> <p>Gestión de los laboratorios de ensayo. El proceso de acreditación de la competencia de los laboratorios de ensayo.</p> <p>Estabilidad de los alimentos y predicción de vida útil. Estabilidad físico-química y microbiológica de componentes y alimentos con alto valor añadido. Predicción de vida útil y microbiología predictiva.</p> <p>Retos de la seguridad alimentaria. Detección y cuantificación de peligros durante la producción, transformación y comercialización de nuevos alimentos. Elección y correcto uso de métodos rápidos de detección y/o identificación de microorganismos en la industria alimentaria.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>JUSTIFICACIÓN DE LA MATERIA: La asignatura Calidad, estabilidad y vida útil de los alimentos proporciona conocimientos para poder utilizar la calidad como estrategia de diferenciación y para la integración de los sistemas de gestión de la calidad y de la seguridad, así como su certificación en el sector de la alimentación. Aporta además una formación especializada en los avances y retos relativos a la estabilidad de los componentes de los alimentos durante su vida útil, especialmente aquellos bioactivos, y sirve como herramienta para garantizar una alta calidad. Por otra parte, trata disciplinas novedosas como la microbiología predictiva o el empleo de métodos rápidos relacionados con la calidad y seguridad alimentaria, haciendo especial hincapié en los riesgos y peligros emergentes asociados al desarrollo de nuevos productos.</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
T1 - Desarrollar un pensamiento y un razonamiento críticos, y saber comunicarlos y debatirlos de manera efectiva, tanto en la lengua propia como en una segunda lengua.		
T3 - Ser capaz de dirigir o integrarse en un equipo de trabajo de carácter multidisciplinar, mostrando capacidad de liderazgo, toma de decisiones, y capacidad para gestionar proyectos con rigor científico o tecnológico.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
E1 - Adquirir conocimientos avanzados en las propiedades físicas, químicas y sensoriales de los alimentos y su relación con la calidad alimentaria, y saber aplicarlos en un contexto industrial y científico.		



E2 - Conocer y saber aplicar los sistemas de gestión de la calidad de los alimentos y sus procesos de producción, para garantizar la seguridad alimentaria y la estabilidad de las propiedades de sus componentes a lo largo de la vida útil de productos de alto valor añadido.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Enseñanza teórica.(PRESENCIAL).	22	100
Enseñanza teórica (AUTÓNOMA).	33	0
Actividades prácticas (PRESENCIAL Y AUTÓNOMA).	6	75
Talleres o seminarios (PRESENCIAL).	2	100
Elaboración de informes o trabajos (AUTÓNOMA)	12	0
Estudio o preparación de pruebas (AUTÓNOMA).	73	0
Pruebas de progreso (PRESENCIAL).	2	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral		
Trabajo del alumno con material suministrado por el profesor y tutorización a través de la plataforma Campus Virtual.		
Trabajo dirigido o tutorizado.		
Charlas-coloquio		
Prácticas.		
Aprendizaje cooperativo/colaborativo		
Trabajo autónomo.		
Pruebas de evaluación.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas de progreso sobre contenidos teóricos y prácticos	60.0	70.0
Portafolio del alumno: resolución de ejercicios y supuestos prácticos, actividades prácticas, trabajo individual o en grupo, realización de cuestionarios on-line, participación en foros de discusión y debates en la plataforma virtual	30.0	40.0
NIVEL 2: Análisis sensorial avanzado y comportamiento del consumidor		
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: Análisis sensorial avanzado y comportamiento del consumidor		
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"> · Ampliar los conocimientos acerca de los principios de la evaluación sensorial de los alimentos y los métodos usados en los ensayos sensoriales. · Conocer la fisiología de los sentidos y su relación con la percepción sensorial y la aceptación de los alimentos. · Conocer cómo medir la preferencia de alimentos en diferentes contextos. · Saber diseñar experimentos sensoriales así como analizar e interpretar adecuadamente los resultados obtenidos en ellos con el uso de herramientas estadísticas. · Comprender los conceptos, procesos y herramientas fundamentales de la planificación estratégica de marketing y tener la capacidad para llevar a cabo estudios de mercado. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Análisis sensorial avanzado. Bases fisiológicas de los sentidos e influencia psicológica. Métodos de evaluación sensorial. Paneles entrenados y su control. Gestión y acreditación de laboratorios sensoriales.</p> <p>Pruebas con consumidores. Diseño y desarrollo de pruebas sensoriales con consumidores, técnicas cualitativas y cuantitativas.</p> <p>Sensometría. Técnicas de análisis de datos: univariante, bivariante y multivariante. Herramientas estadísticas para analizar datos generados por paneles de expertos y consumidores y obtener conclusiones.</p> <p>Comercialización e investigación de mercados. Modelo de comportamiento del consumidor. Factores del proceso de decisión de compra. Técnicas de investigación de mercados. Estrategias de marketing.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>JUSTIFICACIÓN DE LA MATERIA: La valoración de las características organolépticas y del grado de preferencia expresado por los consumidores es un aspecto imprescindible antes del lanzamiento comercial de un nuevo producto alimentario. La asignatura Análisis sensorial avanzado y comporta-</p>		



miento del consumidor ofrece una panorámica actualizada de los ensayos sensoriales que utilizan tanto paneles entrenados como consumidores. Se proporcionan conocimientos que permitan el adecuado diseño de experimentos, el tratamiento estadístico de los datos sensoriales y la gestión y acreditación de laboratorios de ensayos sensoriales. Se relacionan los fundamentos del marketing y la estrategia empresarial con la preferencia de los consumidores.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio

CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios

CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

T1 - Desarrollar un pensamiento y un razonamiento críticos, y saber comunicarlos y debatirlos de manera efectiva, tanto en la lengua propia como en una segunda lengua.

T3 - Ser capaz de dirigir o integrarse en un equipo de trabajo de carácter multidisciplinar, mostrando capacidad de liderazgo, toma de decisiones, y capacidad para gestionar proyectos con rigor científico o tecnológico.

T4 - Dominar las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) para la búsqueda de información científico-técnica de referencia internacional y para el manejo de programas y aplicaciones informáticas especializadas para el análisis de datos, la interpretación de resultados y la predicción o modelización del comportamiento de las propiedades de los alimentos durante su elaboración y/o conservación.

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

E1 - Adquirir conocimientos avanzados en las propiedades físicas, químicas y sensoriales de los alimentos y su relación con la calidad alimentaria, y saber aplicarlos en un contexto industrial y científico.

E7 - Planificar y saber aplicar las técnicas sensoriales avanzadas con consumidores o jueces para el desarrollo y puesta en el mercado de nuevos productos, sabiendo analizar e interpretar los datos generados en los ensayos. Comprender conceptos, procesos y herramientas en la planificación estratégica de Marketing.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Enseñanza teórica.(PRESENCIAL).	22	100
Enseñanza teórica (AUTÓNOMA).	33	0
Actividades prácticas (PRESENCIAL Y AUTÓNOMA).	6	75
Talleres o seminarios (PRESENCIAL).	2	100
Elaboración de informes o trabajos (AUTÓNOMA)	12	0
Estudio o preparación de pruebas (AUTÓNOMA).	73	0
Pruebas de progreso (PRESENCIAL).	2	100

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Lección magistral

Trabajo del alumno con material suministrado por el profesor y tutorización a través de la plataforma Campus Virtual.

Trabajo dirigido o tutorizado.

Charlas-coloquio

Prácticas.

Aprendizaje cooperativo/colaborativo

Trabajo autónomo.

Pruebas de evaluación.

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN



SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas de progreso sobre contenidos teóricos y prácticos	60.0	70.0
Portafolio del alumno: resolución de ejercicios y supuestos prácticos, actividades prácticas, trabajo individual o en grupo, realización de cuestionarios on-line, participación en foros de discusión y debates en la plataforma virtual	30.0	40.0
NIVEL 2: Tendencias en el sector de la alimentación		
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: Tendencias en el sector de la alimentación		
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"> · Comprender y saber analizar las tendencias actuales en el sector de la alimentación: nuevos hábitos de alimentación, nuevos alimentos y bebidas. · Conocer las especificaciones de la materia prima, los tratamientos de higienización o pasteurización y la elaboración industrial y envasado, así como las características nutricionales y organolépticas de los alimentos de V Gama. · Conocer las nuevas técnicas culinarias y gastronómicas y en particular las modificaciones estructurales, sensoriales y nutricionales que sufren los alimentos como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios. · Saber gestionar un servicio de restauración colectiva, conocer los sistemas de elaboración de platos y su almacenamiento en particular el control de puntos críticos. <p>Conocer el valor nutricional de platos preparados, prestando atención a colectivos con necesidades especiales (alérgicos, ancianos, etc.).</p>	
5.5.1.3 CONTENIDOS	
<p>Tendencias en alimentación. Cambios en los hábitos de alimentación. Nuevos alimentos, bebidas e ingredientes. Innovación en distintos sectores de la industria alimentaria.</p> <p>Alimentos de V Gama. Especificaciones de la materia prima para ser destinadas a la V Gama. Tratamientos de higienización o pasteurización. Características microbiológica, físico-química, nutritiva y sensorial de los productos. Elaboración industrial y envases para productos de V Gama.</p> <p>Gastronomía y tecnología culinaria. Técnicas culinarias y gastronómicas. Modificaciones estructurales y nutricionales que sufren los alimentos como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios. Aplicación de nuevas técnicas culinarias en la elaboración de platos y gastronomía molecular.</p> <p>Restauración colectiva. Tipos de restauración colectiva. Planificación de espacios, instalaciones y equipamiento. Cadena en caliente y cadena en frío. Recepción de materias primas y su almacenamiento. Elaboración de platos y almacenamiento de productos terminados. Control de puntos críticos y control del valor nutricional en la elaboración de platos preparados. Planificación, diseño y elaboración de menús para distintas colectividades.</p>	
5.5.1.4 OBSERVACIONES	
<p>JUSTIFICACIÓN DE LA MATERIA: La innovación y el desarrollo de nuevos alimentos de alto valor añadido requieren comprender y saber analizar las tendencias del sector de la alimentación y de los hábitos alimentarios. Hedónico, saludable, sostenible, funcional, diferente y ético son algunas de las características que los consumidores demandan actualmente en los nuevos alimentos y bebidas. En esta asignatura se analizan las últimas tendencias en alimentación y se abordan algunos de los sectores más implicados en ellas como son los alimentos de V Gama, la gastronomía y las nuevas técnicas alimentarias, así como la restauración colectiva.</p>	
5.5.1.5 COMPETENCIAS	
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES	
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación	
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio	
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios	
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades	
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.	
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES	
T1 - Desarrollar un pensamiento y un razonamiento críticos, y saber comunicarlos y debatirlos de manera efectiva, tanto en la lengua propia como en una segunda lengua.	
T2 - Generar propuestas innovadoras y competitivas en la actividad profesional y en la investigación, mostrando así iniciativa y espíritu emprendedor.	
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS	
E3 - Saber cómo llevar a cabo el diseño y la formulación de nuevos productos de calidad diferenciada y alto valor añadido, reconociendo las tendencias en el sector de la alimentación.	
E7 - Planificar y saber aplicar las técnicas sensoriales avanzadas con consumidores o jueces para el desarrollo y puesta en el mercado de nuevos productos, sabiendo analizar e interpretar los datos generados en los ensayos. Comprender conceptos, procesos y herramientas en la planificación estratégica de Marketing.	



5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Enseñanza teórica.(PRESENCIAL).	22	100
Enseñanza teórica (AUTÓNOMA).	33	0
Actividades prácticas (PRESENCIAL Y AUTÓNOMA).	6	75
Talleres o seminarios (PRESENCIAL).	2	100
Elaboración de informes o trabajos (AUTÓNOMA)	12	0
Estudio o preparación de pruebas (AUTÓNOMA).	73	0
Pruebas de progreso (PRESENCIAL).	2	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral		
Trabajo del alumno con material suministrado por el profesor y tutorización a través de la plataforma Campus Virtual.		
Trabajo dirigido o tutorizado.		
Charlas-coloquio		
Prácticas.		
Aprendizaje cooperativo/colaborativo		
Trabajo autónomo.		
Pruebas de evaluación.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas de progreso sobre contenidos teóricos y prácticos	60.0	70.0
Portafolio del alumno: resolución de ejercicios y supuestos prácticos, actividades prácticas, trabajo individual o en grupo, realización de cuestionarios on-line, participación en foros de discusión y debates en la plataforma virtual	30.0	40.0
NIVEL 2: Desarrollo industrial e investigación científica aplicada		
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: Desarrollo industrial e investigación científica aplicada		
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 y saber explorar las fuentes de innovación para la obtención de ideas sobre nuevos productos. · Comprender y tener la capacidad de analizar las diferentes etapas que forman parte del diseño y formulación de nuevos productos, desde la generación de las ideas hasta la comercialización. · Adquirir la capacidad de gestionar las actividades de desarrollo y la innovación en una industria alimentaria. · Saber cuál es el marco legal a nivel nacional e internacional en lo relativo a la protección intelectual e industrial y su importancia en la industria de la alimentación, desde el desarrollo del producto hasta las de etiquetado y marketing. · Conocer el valor de la investigación científica aplicada y la innovación en el ámbito de la empresa alimentaria. · Conocimiento de las últimas novedades en técnicas de análisis de alimentos, y adquisición de la capacidad para la interpretación de los resultados obtenidos en dichos análisis. · Conocer novedosos índices y marcadores de autenticidad, trazabilidad y calidad en alimentos y saber aplicar metodologías adecuadas para enfrentarse a futuros retos en este campo. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Diseño y formulación de nuevos productos. Definición y caracterización de nuevos productos. Fases para el desarrollo de un nuevo producto alimenticio. Fuentes de ideas para la innovación en la industria alimentaria.</p> <p>Desarrollo industrial y protección intelectual. Actividades de I+D+i en la industria alimentaria. Innovación abierta. Fuentes de financiación y gestión de proyectos. Tipos de derechos de propiedad intelectual: patentes, secreto industrial, marcas registradas, propiedad intelectual en el etiquetado y el marketing. Gestión de la propiedad intelectual en la industria alimentaria.</p> <p>Métodos y técnicas de la investigación científica aplicada. El conocimiento y el método científico. Técnicas y pasos de la investigación. Clasificación de las hipótesis. Las variables: su categorización y medición. Validez y confiabilidad de las mediciones. La selección de la muestra. Búsqueda avanzada de fuentes de información.</p> <p>Soluciones analíticas avanzadas para los retos industriales y científicos. Técnicas avanzadas de preparación de muestras. Métodos espectroscópicos, cromatográficos y de biodetección. Introducción a la alimentómica o foodómica. Índices y marcadores de autenticidad, trazabilidad y calidad en alimentos.</p>		



5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>JUSTIFICACIÓN DE LA MATERIA: La asignatura de Desarrollo industrial e investigación científica aplicada proporciona a los estudiantes capacidad para explorar las fuentes de ideas innovadoras, conocimientos sobre las etapas que forman parte del diseño y la formulación de nuevos productos hasta su comercialización. Se pretende que sean capaces de diseñar y gestionar las actividades de desarrollo y la innovación en una industria alimentaria, proporcionando al mismo tiempo conocimientos sobre la gestión de la propiedad intelectual generada. Por otra parte, aporta formación especializada en las últimas novedades en técnicas de análisis de alimentos, la interpretación de los resultados obtenidos, su aplicación como novedosos índices y marcadores de autenticidad y calidad en alimentos.</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
T1 - Desarrollar un pensamiento y un razonamiento críticos, y saber comunicarlos y debatirlos de manera efectiva, tanto en la lengua propia como en una segunda lengua.		
T2 - Generar propuestas innovadoras y competitivas en la actividad profesional y en la investigación, mostrando así iniciativa y espíritu emprendedor.		
T3 - Ser capaz de dirigir o integrarse en un equipo de trabajo de carácter multidisciplinar, mostrando capacidad de liderazgo, toma de decisiones, y capacidad para gestionar proyectos con rigor científico o tecnológico.		
T4 - Dominar las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) para la búsqueda de información científico-técnica de referencia internacional y para el manejo de programas y aplicaciones informáticas especializadas para el análisis de datos, la interpretación de resultados y la predicción o modelización del comportamiento de las propiedades de los alimentos durante su elaboración y/o conservación.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
E1 - Adquirir conocimientos avanzados en las propiedades físicas, químicas y sensoriales de los alimentos y su relación con la calidad alimentaria, y saber aplicarlos en un contexto industrial y científico.		
E3 - Saber cómo llevar a cabo el diseño y la formulación de nuevos productos de calidad diferenciada y alto valor añadido, reconociendo las tendencias en el sector de la alimentación.		
E4 - Conocer y saber aplicar los métodos y técnicas para el desarrollo industrial y la investigación científica aplicada a la formulación o mejora de alimentos de calidad, así como saber planificar y gestionar proyectos de I+D+i.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Enseñanza teórica.(PRESENCIAL).	22	100
Enseñanza teórica (AUTÓNOMA).	33	0
Actividades prácticas (PRESENCIAL Y AUTÓNOMA).	6	75
Talleres o seminarios (PRESENCIAL).	2	100
Elaboración de informes o trabajos (AUTÓNOMA)	12	0
Estudio o preparación de pruebas (AUTÓNOMA).	73	0
Pruebas de progreso (PRESENCIAL).	2	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		



Lección magistral		
Trabajo del alumno con material suministrado por el profesor y tutorización a través de la plataforma Campus Virtual.		
Trabajo dirigido o tutorizado.		
Charlas-coloquio		
Prácticas.		
Aprendizaje cooperativo/colaborativo		
Trabajo autónomo.		
Pruebas de evaluación.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas de progreso sobre contenidos teóricos y prácticos	60.0	70.0
Portafolio del alumno: resolución de ejercicios y supuestos prácticos, actividades prácticas, trabajo individual o en grupo, realización de cuestionarios on-line, participación en foros de discusión y debates en la plataforma virtual	30.0	40.0
NIVEL 2: Propiedades y desarrollo de alimentos funcionales		
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: Propiedades y desarrollo de alimentos funcionales		
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		
<p>· Comprender la relación entre la alimentación y la salud, en particular en lo que se refiere a los efectos beneficiosos para la salud de la ingesta de alimentos funcionales. Conocer y aplicar la reglamentación sobre las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables de los alimentos funcionales y los principios de los estudios de intervención nutricional y ensayos clínicos que permiten evaluar científicamente dichas propiedades.</p> <p>· Reconocer las características químicas y tecnológicas, las propiedades bioactivas y sus métodos de cuantificación y la aplicación de los componentes funcionales en la preparación de los alimentos.</p> <p>Reconocer y utilizar las técnicas y metodologías empleadas en la preparación de ingredientes y alimentos funcionales: su obtención a partir de las materias primas (extracción, separación); su incorporación a los alimentos: (encapsulación, emulsificación). Conocer los efectos del procesado industrial y culinario en la estabilidad del ingrediente funcional.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Alimentos funcionales y salud. Alimentación y salud. Efectos beneficiosos para la salud de los alimentos funcionales. Reglamentación sobre declaraciones nutricionales y propiedades saludables de los alimentos funcionales. Estudios de intervención y ensayos clínicos.</p> <p>Propiedades y aplicaciones de ingredientes bioactivos. Ingredientes funcionales de naturaleza lipídica. Ingredientes funcionales de origen vegetal. Ingredientes funcionales de origen lácteo. Probióticos y prebióticos.</p> <p>Desarrollo de ingredientes y alimentos funcionales. Obtención de ingredientes funcionales. Incorporación de ingredientes funcionales a los alimentos: encapsulación, emulsificación. Efecto del procesado industrial y culinario en la estabilidad de los ingredientes funcionales.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>JUSTIFICACIÓN DE LA MATERIA:</p> <p>El Máster en el que se incluye esta asignatura pretende profundizar en la formación de los alumnos en el desarrollo de nuevos alimentos, o en la mejora de los ya existentes, recogiendo la demanda cada día más patente en la sociedad de una alimentación con excelentes cualidades desde el punto organoléptico que, al mismo tiempo, ayude a mantener o a mejorar la salud.</p> <p>Así, aunque seguir una dieta equilibrada continúe siendo un objetivo clave para prevenir deficiencias y las enfermedades asociadas y también los riesgos de la ingesta excesiva de algunos nutrientes, la nutrición óptima persigue establecer una ingesta adecuada de tantos componentes de alimentos como sea posible para mantener y promover el bienestar y la salud y/o reducir el riesgo de enfermedades, especialmente aquellas relacionadas con factores dietéticos. La respuesta de la industria alimentaria a esta demanda ha sido la puesta en el mercado de alimentos funcionales, entendidos como alimentos que poseen propiedades que ayudan a mejorar la salud y/o reducir el riesgo de padecer determinadas enfermedades más allá de la función básica de suministrar nutrientes.</p> <p>Esta asignatura pretende hacer llegar al alumno los conocimientos necesarios para que, integrados con el resto de conocimientos adquiridos en el máster, puedan trabajar en el desarrollo de alimentos funcionales, que sean sanos, apetitosos, fáciles de usar y tan ¿naturales¿ (mínimamente procesados) como sea posible.</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		



CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

T1 - Desarrollar un pensamiento y un razonamiento críticos, y saber comunicarlos y debatirlos de manera efectiva, tanto en la lengua propia como en una segunda lengua.

T2 - Generar propuestas innovadoras y competitivas en la actividad profesional y en la investigación, mostrando así iniciativa y espíritu emprendedor.

T3 - Ser capaz de dirigir o integrarse en un equipo de trabajo de carácter multidisciplinar, mostrando capacidad de liderazgo, toma de decisiones, y capacidad para gestionar proyectos con rigor científico o tecnológico.

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

E3 - Saber cómo llevar a cabo el diseño y la formulación de nuevos productos de calidad diferenciada y alto valor añadido, reconociendo las tendencias en el sector de la alimentación.

E5 - Comprender los aspectos aplicados de la relación entre la ingesta de componentes funcionales y sus beneficios para la salud humana, conociendo los principios, metodologías y aspectos éticos de los estudios de intervención nutricional y de los ensayos clínicos.

E6 - Conocer las propiedades de los componentes biológicamente activos y saber utilizar los métodos y técnicas para la preparación de ingredientes y alimentos funcionales.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Enseñanza teórica.(PRESENCIAL).	22	100
Enseñanza teórica (AUTÓNOMA).	33	0
Actividades prácticas (PRESENCIAL Y AUTÓNOMA).	6	75
Talleres o seminarios (PRESENCIAL).	2	100
Elaboración de informes o trabajos (AUTÓNOMA)	12	0
Estudio o preparación de pruebas (AUTÓNOMA).	73	0
Pruebas de progreso (PRESENCIAL).	2	100

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Lección magistral

Trabajo del alumno con material suministrado por el profesor y tutorización a través de la plataforma Campus Virtual.

Trabajo dirigido o tutorizado.

Charlas-coloquio

Prácticas.

Aprendizaje cooperativo/colaborativo

Trabajo autónomo.

Pruebas de evaluación.

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas de progreso sobre contenidos teóricos y prácticos	60.0	70.0
Portafolio del alumno: resolución de ejercicios y supuestos prácticos, actividades prácticas, trabajo individual o en grupo, realización de cuestionarios on-line, participación en foros de discusión y debates en la plataforma virtual	30.0	40.0

NIVEL 2: Innovación tecnológica 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: Innovación tecnológica 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"> · Capacidad para abordar trabajos de mejora e innovación tecnológica en el marco de los novedosos procesos de transformación, conservación y envasado de alimentos y del desarrollo de productos agroalimentarios. Aplicar tecnologías avanzadas para la mejora de procesos y el diseño de nuevos productos en los distintos sectores de la industria alimentaria. · Conocer los procesos biotecnológicos más usuales en la industria de alimentos para la elaboración de alimentos y bebidas y/o para la obtención de metabolitos de alto valor añadido como enzimas o compuestos con impacto sensorial. · Conocer los procesos biotecnológicos aplicables al tratamiento de residuos industriales. 		



5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Nuevas tecnologías de transformación y conservación de alimentos. Aplicación de ultrasonidos. Altas presiones hidrostáticas. Ozonización. Luz ultravioleta. Termosonicación, y manotermosonicación.</p> <p>Nuevos procesos de envasado. Envasado activo e inteligente. Envasado de alimentos para su procesado por tecnologías emergentes.</p> <p>Avances en microbiología industrial y biotecnología. Sistemas celulares microbianos. Importancia biotecnológica de levaduras y bacterias lácticas. Producción microbiana de ingredientes alimentarios. Tecnología enzimática. Biorremediación.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>JUSTIFICACIÓN DE LA MATERIA: El desarrollo de alimentos de alto valor añadido requiere el empleo de novedosas tecnologías de producción que permitan entre otras estabilizar los alimentos por medio de tratamientos no térmicos de conservación. Por otro lado, el envasado del producto acabado tiene una especial relevancia para asegurar el mantenimiento de sus valiosas propiedades hasta su consumo final. Por ello, esta asignatura aborda las tecnologías emergentes de transformación, conservación y envasado de alimentos y su aplicación en los distintos sectores de la industria alimentaria. Asimismo incluye conocimientos avanzados sobre microbiología industrial y biotecnología de alimentos.</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
T1 - Desarrollar un pensamiento y un razonamiento críticos, y saber comunicarlos y debatirlos de manera efectiva, tanto en la lengua propia como en una segunda lengua.		
T3 - Ser capaz de dirigir o integrarse en un equipo de trabajo de carácter multidisciplinar, mostrando capacidad de liderazgo, toma de decisiones, y capacidad para gestionar proyectos con rigor científico o tecnológico.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
E8 - Conocer y saber aplicar las tecnologías y los procesos biotecnológicos industriales emergentes e innovadores para la elaboración de alimentos y bebidas de alto valor añadido		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Enseñanza teórica.(PRESENCIAL).	22	100
Enseñanza teórica (AUTÓNOMA).	33	0
Actividades prácticas (PRESENCIAL Y AUTÓNOMA).	6	75
Talleres o seminarios (PRESENCIAL).	2	100
Elaboración de informes o trabajos (AUTÓNOMA)	12	0
Estudio o preparación de pruebas (AUTÓNOMA).	73	0
Pruebas de progreso (PRESENCIAL).	2	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral		
Trabajo del alumno con material suministrado por el profesor y tutorización a través de la plataforma Campus Virtual.		
Trabajo dirigido o tutorizado.		
Charlas-coloquio		
Prácticas.		



Aprendizaje cooperativo/colaborativo		
Trabajo autónomo.		
Pruebas de evaluación.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas de progreso sobre contenidos teóricos y prácticos	60.0	70.0
Portafolio del alumno: resolución de ejercicios y supuestos prácticos, actividades prácticas, trabajo individual o en grupo, realización de cuestionarios on-line, participación en foros de discusión y debates en la plataforma virtual	30.0	40.0
NIVEL 2: Prácticas externas		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Prácticas Externas	
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: Prácticas externas		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Prácticas Externas	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"> · Tomar contacto con el mundo laboral y conocer las funciones del especialista 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 y prácticos adquiridos en el Máster 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. <p>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.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>El estudiante 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 los estudios de Máster en el ámbito profesional.</p> <p>La actividad a realizar por el alumno estará relacionada con los múltiples y diversos aspectos de la innovación y desarrollo de alimentos y de la disciplina de la Ciencia y Tecnología de Alimentos, dependiendo del tipo de empresa en la que se integre.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>JUSTIFICACIÓN DE LA MATERIA. La asignatura de Prácticas Externas es una actividad de naturaleza formativa, realizada por los estudiantes en empresas, entidades e instituciones públicas o privadas bajo la codirección de un tutor interno, perteneciente a la Universidad y uno externo, ajeno a ella. Están diseñadas para complementar la formación adquirida en el Máster, dirigidas a la preparación o afianzamiento del alumno para las actividades profesionales y enfocadas hacia el actual mercado de trabajo.</p> <p>COMPETENCIAS: La asignatura de las Prácticas Externas tiene un carácter eminentemente profesional. Está especialmente relacionada con las competencias transversales de ámbito general, siendo las específicas dependientes de la empresa en la que se realiza.</p> <p>OBSERVACIONES: Las prácticas externas podrán realizarse en entidades públicas o privadas, Centros y Universidades tanto nacionales como internacionales, siempre que exista un Convenio firmado de colaboración entre la Universidad de Castilla-La Mancha o la Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas y el Centro/Institución externa.</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
T1 - Desarrollar un pensamiento y un razonamiento críticos, y saber comunicarlos y debatirlos de manera efectiva, tanto en la lengua propia como en una segunda lengua.		
T2 - Generar propuestas innovadoras y competitivas en la actividad profesional y en la investigación, mostrando así iniciativa y espíritu emprendedor.		
T3 - Ser capaz de dirigir o integrarse en un equipo de trabajo de carácter multidisciplinar, mostrando capacidad de liderazgo, toma de decisiones, y capacidad para gestionar proyectos con rigor científico o tecnológico.		



5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Talleres o seminarios (PRESENCIAL).	4	100
Tutorías individuales (PRESENCIAL).	15	100
Elaboración de informes o trabajos (AUTÓNOMA)	40	0
Pruebas de progreso (PRESENCIAL).	1	100
Prácticas externas en la empresa	90	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral		
Trabajo dirigido o tutorizado.		
Trabajo autónomo.		
Pruebas de evaluación.		
Actividad práctica tutorizada		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Elaboración de memoria de prácticas	20.0	40.0
Actividad práctica	30.0	50.0
Prueba final de evaluación	20.0	40.0
NIVEL 2: Trabajo Fin de Máster		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Trabajo Fin de Grado / Máster	
ECTS NIVEL 2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual		
ECTS Anual 1	ECTS Anual 2	ECTS Anual 3
12		
ECTS Anual 4	ECTS Anual 5	ECTS Anual 6
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 ESPECIALIDADES		
No existen datos		
NIVEL 3: Trabajo Fin de Máster		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Trabajo Fin de Grado / Máster	12	Anual



DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Anual 1	ECTS Anual 2	ECTS Anual 3
12		
ECTS Anual 4	ECTS Anual 5	ECTS Anual 6
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"> · Capacitar al estudiante para que integre adecuadamente las competencias específicas y transversales adquiridas durante su formación en el Máster. · Adquirir la formación necesaria para plantear un proyecto profesional o de investigación aplicada y resolverlo satisfactoriamente. · Aprender a trabajar con rigor y a organizarse en la realización de su trabajo. · Aplicar la metodología del trabajo científico y/o tecnológico y saber analizar de manera crítica los resultados obtenidos. · Saber recopilar de forma rigurosa información bibliográfica actualizada sobre el trabajo realizado que ayude a la interpretación de los resultados. · Realizar una memoria de calidad sobre el trabajo realizado y exponer los resultados de forma clara y coherente. <p>Adquirir la información necesaria sobre el trabajo realizado para poder realizar una defensa argumental y debate sobre los resultados obtenidos.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>El Trabajo fin de Máster podrá realizarse sobre cualquiera de los contenidos que el estudiante adquirirá en las asignaturas del Máster, siendo especialmente recomendables aquellos que se refieran a materias con competencias específicas más relacionadas con su actividad profesional en el ámbito de la Innovación y Desarrollo de Alimentos y de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos.</p> <p>Las líneas de investigación propuestas estarán acordes con las actividades de los grupos implicados en la docencia: Aceite de Oliva y Grasas comestibles; Biotecnología de levaduras; Productos Cárnicos; Productos Lácteos y bacterias lácticas; Enología y productos naturales; Simplificación, Automatización y Miniaturización de procesos analíticos; Biological and Geophysical Fluid Numerical Modelling; y Comercialización e Investigación de Mercados.</p> <p>La información en cuanto a composición de los grupos, líneas de investigación, infraestructuras y equipos, y curriculum investigador aparece en la página web de la Universidad (www.uclm.es/organos/vic_investigacion/catalogo).</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>JUSTIFICACIÓN DE LA MATERIA: El Trabajo Fin de Máster tiene la finalidad de conseguir que el estudiante ponga en práctica los conocimientos y las competencias adquiridas durante el Máster de una manera conjunta, de forma que se ponga de manifiesto la relación entre las diversas materias y su utilidad práctica para resolver casos reales que se aproximen a su labor profesional en el mercado laboral.</p> <p>COMPETENCIAS: El Trabajo Fin de Máster se relaciona con todas las competencias tanto básicas como específicas de las enseñanzas, permitiendo que el estudiante afiance las adquiridas con las diferentes materias. Está especialmente relacionado con las competencias transversales de ámbito general, siendo las específicas dependientes de la temática de dicho trabajo.</p> <p>OBSERVACIONES : El Trabajo Fin de Máster podrá realizarse tanto en la Universidad como en Empresas, Instituciones o Centros de Investigación que ofrezcan sus instalaciones para ello y tengan convenio con la UCLM. Será supervisado por uno o varios docentes del Máster o un docente del Máster y un responsable de la empresa.</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		



CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
T1 - Desarrollar un pensamiento y un razonamiento críticos, y saber comunicarlos y debatirlos de manera efectiva, tanto en la lengua propia como en una segunda lengua.		
T2 - Generar propuestas innovadoras y competitivas en la actividad profesional y en la investigación, mostrando así iniciativa y espíritu emprendedor.		
T3 - Ser capaz de dirigir o integrarse en un equipo de trabajo de carácter multidisciplinar, mostrando capacidad de liderazgo, toma de decisiones, y capacidad para gestionar proyectos con rigor científico o tecnológico.		
T4 - Dominar las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) para la búsqueda de información científico-técnica de referencia internacional y para el manejo de programas y aplicaciones informáticas especializadas para el análisis de datos, la interpretación de resultados y la predicción o modelización del comportamiento de las propiedades de los alimentos durante su elaboración y/o conservación.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
E9 - Ser capaz de realizar y defender un trabajo o proyecto profesional o de investigación, desarrollando las competencias adquiridas durante las enseñanzas de Máster.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Trabajo de campo (AUTÓNOMA y PRESENCIAL)).	180	20
Talleres o seminarios (PRESENCIAL).	4	100
Tutorías individuales (PRESENCIAL).	30	100
Elaboración de informes o trabajos (AUTÓNOMA)	76	0
Estudio o preparación de pruebas (AUTÓNOMA).	9	0
Pruebas de progreso (PRESENCIAL).	1	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral		
Trabajo dirigido o tutorizado.		
Trabajo autónomo.		
Pruebas de evaluación.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación del tutor/es del trabajo (memoria escrita, trabajo práctico realizado, interés e iniciativa personal)	30.0	40.0
Evaluación de una comisión formada por tres miembros (formación del alumno, calidad y rigor científico del trabajo, capacidad de transmitir información oral y escrita, claridad de la exposición, capacidad de defensa y argumentación)	60.0	70.0



6. PERSONAL ACADÉMICO

6.1 PROFESORADO Y OTROS RECURSOS HUMANOS				
Universidad	Categoría	Total %	Doctores %	Horas %
Universidad de Castilla-La Mancha	Catedrático de Universidad	30.4	100	27,4
Universidad de Castilla-La Mancha	Profesor Asociado (incluye profesor asociado de C.C.: de Salud)	8.7	100	9,5
Universidad de Castilla-La Mancha	Profesor Contratado Doctor	8.7	100	7,1
Universidad de Castilla-La Mancha	Ayudante Doctor	4.3	100	4,8
Universidad de Castilla-La Mancha	Profesor Titular de Universidad	47.8	100	51,2
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 %
80	10	80
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.

2. A través de la evaluación del Trabajo Fin de Máster: mediante la realización de esta actividad se evaluarán todas las competencias definidas en el título. La evaluación de esta actividad la realizarán los Tribunales de Evaluación que a tal fin se crearán supervisados, a su vez, por la Comisión de Evaluación de Trabajos Fin de Máster.

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.

9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

ENLACE	http://www.uclm.es/organos/vic_docencia/eca/pdf/V0.SGIC.pdf
--------	---

10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

10.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN

CURSO DE INICIO	2015
-----------------	------

Ver Apartado 10: Anexo 1.

10.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN

10.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN

Dado que el Máster Universitario en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad es de nueva implantación en la Universidad de Castilla-La Mancha y no sustituye ni extingue otra enseñanza anterior, no hay procedimiento de adaptación de los estudiantes ya que no hay estudios anteriores al nuevo Plan de Estudios.

10.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN

CÓDIGO	ESTUDIO - CENTRO
--------	------------------

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/ Altagracia, 50	13071	Ciudad Real	Ciudad Real
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
josemanuel.chicharro@uclm.es	629055381	926295465	VICERRECTOR DE DOCENCIA

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 DOCENCIA
------------------------------	-----------	-----------	-------------------------

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 24M2015 CON ALEGACIONES.pdf

HASH SHA1 : 3B5671A8BF450AFB298C13776AAACA9BEF90309C

Código CSV : 168528408829757341197825

Ver Fichero: APARTADO 2 24M2015 CON ALEGACIONES.pdf



Apartado 4: Anexo 1

Nombre : APARTADO 4.1.pdf

HASH SHA1 : 2F365AE3705193BB0421D4CA982F61E575B492B9

Código CSV : 154207161474301877438520

Ver Fichero: APARTADO 4.1.pdf



Apartado 5: Anexo 1

Nombre : apartado 5 24M2015.pdf

HASH SHA1 : E5FE17CAD51B975A8021028AA2A41C6752480934

Código CSV : 168503091659172666207189

Ver Fichero: apartado 5 24M2015.pdf



Apartado 6: Anexo 1

Nombre : APARTADO 6.1 24M2015.pdf

HASH SHA1 : 1001855145E26D41704F86FD13A45FF1706AF6AF

Código CSV : 168509492109979201145080

Ver Fichero: APARTADO 6.1 24M2015.pdf



Apartado 6: Anexo 2

Nombre : APARTADO 6.2.pdf

HASH SHA1 : 93638699C1A678A999A1E90338033D3E59F7CA24

Código CSV : 154270817990453826769968

Ver Fichero: APARTADO 6.2.pdf



Apartado 7: Anexo 1

Nombre : APARTADO 7.pdf

HASH SHA1 : EDD558D0091B658AC7885E5FC3C81124DCCEF338

Código CSV : 154309669501777500142125

Ver Fichero: APARTADO 7.pdf



Apartado 8: Anexo 1

Nombre : APARTADO 8.1 24M2015.pdf

HASH SHA1 : B767FDEC881CD0F169BF211DC82A3834119A4579

Código CSV : 168511754997239303466908

Ver Fichero: APARTADO 8.1 24M2015.pdf



Apartado 10: Anexo 1

Nombre : APARTADO 10.1.pdf

HASH SHA1 : 4F9569CEE84CB6B1E84C926E7B6D0A6A8625EFE2

Código CSV : 154309909584361671718030

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 : FFCA4A63E79F3DF1BA8FB9F5BBBCC24178F4775E

Código CSV : 706046088250262692239401

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



