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
Universitat de València (Estudi General)	Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación	46014583
NIVEL	**DENOMINACIÓN CORTA**	
Grado	Ciencia y Tecnología de los Alimentos	
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA		
Graduado o Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universitat de València (Estudi General)		
NIVEL MECES		
2|2		
RAMA DE CONOCIMIENTO	**CONJUNTO**	
Ciencias de la Salud	No	
HABILITA PARA EL EJERCICIO DE PROFESIONES REGULADAS	**NORMA HABILITACIÓN**	
No		
SOLICITANTE		
NOMBRE Y APELLIDOS	**CARGO**	
JESUS AGUIRRE MOLINA	Jefe de Sección de Planes de Estudios y Títulos	
REPRESENTANTE LEGAL		
NOMBRE Y APELLIDOS	**CARGO**	
MARIA ISABEL VAZQUEZ NAVARRO	Vicerrectora de Estudios	
RESPONSABLE DEL TÍTULO		
NOMBRE Y APELLIDOS	**CARGO**	
Hortensia Rico Vidal	Decana de la Facultad de Farmacia	

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
Avda. Blasco Ibañez, 13	46010	València	690919095
E-MAIL	**PROVINCIA**		**FAX**
vicerec.estudis@uv.es	Valencia/València		963864117

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: Valencia/València, AM 29 de julio de 2024
	Firma: Representante legal de la Universidad

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

1.1. DATOS BÁSICOS

NIVEL	DENOMINACIÓN ESPECIFICA	CONJUNTO	CONVENIO	CONV. ADJUNTO
Grado	Graduado o Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universitat de València (Estudi General)	No		Ver Apartado 1: Anexo 1.

LISTADO DE MENCIONES
No existen datos

RAMA	ISCED 1	ISCED 2
Ciencias de la Salud	Industria de la alimentación	

NO HABILITA O ESTÁ VINCULADO CON PROFESIÓN REGULADA ALGUNA
AGENCIA EVALUADORA
Agència Valenciana d'Avaluació i Prospectiva
UNIVERSIDAD SOLICITANTE
Universitat de València (Estudi General)

LISTADO DE UNIVERSIDADES	
CÓDIGO	**UNIVERSIDAD**
018	Universitat de València (Estudi General)

LISTADO DE UNIVERSIDADES EXTRANJERAS	
CÓDIGO	**UNIVERSIDAD**
No existen datos	

LISTADO DE INSTITUCIONES PARTICIPANTES
No existen datos

1.2. DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS EN EL TÍTULO

CRÉDITOS TOTALES	CRÉDITOS DE FORMACIÓN BÁSICA	CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS
240	60	18
CRÉDITOS OPTATIVOS	**CRÉDITOS OBLIGATORIOS**	**CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/ MÁSTER**
15	135	12

LISTADO DE MENCIONES	
MENCIÓN	**CRÉDITOS OPTATIVOS**
No existen datos	

1.3. Universitat de València (Estudi General)

1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

LISTADO DE CENTROS	
CÓDIGO	**CENTRO**
46014583	Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación

1.3.2. Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación

1.3.2.1. Datos asociados al centro

TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO		
PRESENCIAL	**SEMIPRESENCIAL**	**VIRTUAL**
Sí	No	No
PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS		
PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN	**SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN**	**TERCER AÑO IMPLANTACIÓN**
64	64	64
CUARTO AÑO IMPLANTACIÓN	**TIEMPO COMPLETO**	

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

64	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	60.0	60.0
RESTO DE AÑOS	60.0	72.0
	TIEMPO PARCIAL	
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	**ECTS MATRÍCULA MÁXIMA**
PRIMER AÑO	24.0	36.0
RESTO DE AÑOS	24.0	36.0
NORMAS DE PERMANENCIA		
http://www.uv.es/graus/normatives/Permanencia.pdf		
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	Sí	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

2. JUSTIFICACIÓN, ADECUACIÓN DE LA PROPUESTA Y PROCEDIMIENTOS

Ver Apartado 2: Anexo 1.

3. COMPETENCIAS

3.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES
BÁSICAS
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía
GENERALES
CG01 - Poseer y comprender los conocimientos en el área de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
CG02 - Saber aplicar esos conocimientos al mundo profesional, contribuyendo al desarrollo de los Derechos Humanos, de los principios democráticos, de los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz, con perspectivas de género.
CG04 - Desarrollar la capacidad para transmitir ideas, problemas y soluciones dentro de su área de estudio, con perspectiva de género.
CG03 - Adquirir la capacidad de interpretar datos relevantes.
CG05 - Desarrollar habilidades para emprender estudios posteriores.
CG06 - Desarrollar la capacidad para recabar y transmitir información en lengua inglesa con un nivel de competencia similar al B1 del Consejo de Europa.
CG07 - Saber aplicar el método científico y adquirir habilidades en el manejo de las principales fuentes bibliográficas.
CG08 - Aprender el mínimo manejo de aparataje científico directamente relacionado con su tarea profesional.
CG09 - Adquirir formación básica para la actividad investigadora.
CG10 - Participar activamente en el proceso de aprendizaje intelectual y científico.
CG011 - Conocer la terminología propia de la materia.
CG012 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.
CG013 - Tener una actitud receptiva, comprendiendo el significado de los conocimientos que se le transmiten.
3.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES
CT2 - Saber aplicar, al mundo profesional, los conocimientos adquiridos a lo largo de los estudios.
CT3 - Adquirir capacidad para transmitir ideas, analizar problemas con espíritu crítico y ser capaz de proponer soluciones.
CT4 - Desarrollar la capacidad de organización y planificación.
CT5 - Poseer la capacidad para la toma de decisiones, asumiendo el liderazgo cuando sea apropiado.
CT6 - Contribuir al desarrollo de los Derechos Humanos, de los principios democráticos, de los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz, con perspectiva de género.
CT7 - Conocer, valorar y aplicar en el ámbito científico y profesional una perspectiva de género.
CT8 - Adquirir destreza en la presentación de un trabajo oral o escrito.
CT9 - Saber interpretar, valorar y comunicar datos relevantes en las distintas vertientes de la actividad profesional, haciendo uso de las tecnologías de la información y comunicación.

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

CT10 - Saber presentar y defender ante un Tribunal Universitario un Proyecto Fin de Grado, consistente en un ejercicio de integración de los contenidos formativos recibidos y de las competencias adquiridas.
CT1 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS
CE071 - Adquirir los conocimientos y destreza necesarios para elucidar las causas de las modificaciones organolépticas y/o nutricionales de componentes y/o alimentos.
CE072 - Adquirir conocimientos para el diseño y/ o mejora de los alimentos.
CE075 - Adquirir conocimientos acerca del planteamiento, metodología a aplicar y el desarrollo del análisis de alimentos que le permita evaluar su aplicación en caso concretos.
CE076 - Adquirir habilidad en la búsqueda, selección, elaboración, mejora y evaluación del procedimiento de análisis de alimentos.
CE077 - Saber aplicar las principales metodologías analíticas (física, químicas y sensoriales) adecuadas al objeto y finalidad de análisis planteado.
CE068 - Conocer las propiedades físico-químicas, reacciones químicas y las funciones tecnológicas de los componentes de los alimentos.
CE069 - Conocer la influencia de factores físicos y químicos sobre los componentes de los alimentos.
CE070 - Saber aplicar los conocimientos adquiridos a la elaboración y conservación de alimentos.
CE078 - Fabricar y conservar alimentos.
CE079 - Controlar y optimizar los procesos y los productos en la industria alimentaria.
CE082 - Asesorar científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores.
CE083 - Conocer las formas de operación de la industria alimentaria.
CE084 - Conocer, aplicar y resolver los balances de materia y energía para calcular los caudales, composiciones, temperaturas y necesidades energéticas de los procesos de la industria alimentaria.
CE085 - Conocer los mecanismos y ecuaciones de velocidad de transporte de propiedad: flujo difusivo y flujo convectivo.
CE086 - Conocer los mecanismos de transmisión de calor.
CE087 - Aplicar las ecuaciones para el flujo conductivo de calor al cálculo de espesores de aislantes.
CE130 - Dominar las técnicas de muestreo, su diagnóstico e identificación de parásitos en alimentos.
CE131 - Conocer las medidas higiénico-sanitarias de prevención y control de enfermedades parasitarias transmitidas a través de alimentos.
CE133 - Adquirir conciencia de la importancia de la transmisión de enfermedades parasitarias a través de los alimentos.
CE134 - Conocer los distintos procesos toxicocinéticos (absorción, distribución, metabolismo y excreción).
CE135 - Conocer los mecanismos generales de la acción tóxica.
CE136 - Conocer los procedimientos de la evaluación del riesgo toxicológico.
CE137 - Conocer las fuentes de exposición, fisiopatología, sintomatología, diagnóstico y tratamiento de las intoxicaciones por sustancias tóxicas naturales y artificiales presentes en los alimentos.
CE138 - Conocer los efectos nocivos de las sustancias tóxicas en los alimentos, mecanismo y manifestaciones de estos efectos.
CE139 - Conocer las modificaciones de las sustancias tóxicas en los alimentos durante los procesos tecnológicos de los mismos.
CE140 - Prevenir las intoxicaciones alimentarias mediante el establecimiento de los límites de seguridad de los tóxicos, para garantizar a la población alimentos seguros.
CE141 - Conocer los métodos más empleados para el análisis de tóxicos en alimentos.
CE143 - Conocer los conceptos básicos de higiene de los alimentos, procesos y productos.
CE144 - Conocer las medidas higiénicas y preventivas de las principales alteraciones de los alimentos producidas por sustancias tóxicas y productos químicos originados en el procesado de alimentos.
CE145 - Conocer la utilización de guías de prácticas correctas de higiene como una herramienta para asegurar la adecuada manipulación de alimentos.
CE147 - Reconocer las propias limitaciones y la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como la motivación por la calidad.

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

CE148 - Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.
CE149 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
CE150 - Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.
CE151 - Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.
CE152 - Conocer los límites legales y éticos de la práctica profesional.
CE153 - Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y protección de la salud.
CE154 - Desarrollar capacidad para transmitir información, ideas, problemas y soluciones dentro del ámbito de la Ética y la Deontología profesional y a un público tanto especializado como no especializado.
CE157 - Adquirir la capacidad de plantear y resolver problemas, así como de tomar decisiones, en un tiempo limitado.
CE158 - Ser capaz de asumir compromisos sociales y éticos.
CE159 - Reconocer y respetar lo diferente y plural.
CE160 - Conocer y comprender los conceptos fundamentales asociados a la gestión ambiental.
CE161 - Conocer y comprender los fundamentos y elementos de los sistemas de calidad.
CE162 - Aplicar herramientas e indicadores para el control de calidad.
CE163 - Ser capaz de documentar e implantar un Sistema de Gestión de Calidad según normas UNE-EN-ISO.
CE164 - Ser capaz de documentar e implantar un Sistema de Gestión Ambiental según normas UNE-EN-ISO.
CE165 - Conocer los procedimientos para planificar y realizar Auditorías de Calidad.
CE166 - Ser capaz de elaborar un informe escrito de forma correcta, comprensible y organizada.
CE167 - Conocer la comercialización de los productos alimentarios.
CE168 - Diseñar e interpretar encuestas alimentarias.
CE170 - Conocer las bases del equilibrio energético y nutricional y las bases de una alimentación saludable para poder establecer una dieta equilibrada, variada y suficiente.
CE171 - Conocer los diferentes patrones y hábitos alimentarios. Estudiar los objetivos nutricionales y guías dietéticas.
CE172 - Estudiar las interacciones de y entre los nutrientes que puedan afectar a su biodisponibilidad.
CE173 - Aplicar técnicas, métodos y herramientas que permitan la evaluación del estado nutricional individual.
CE174 - Conocer los macro y micronutrientes y otros componentes de los alimentos, su función en el organismo, fuentes alimentarias, valor energético, biodisponibilidad, necesidades y recomendaciones, así como la repercusión de la deficiencia y exceso sobre la salud.
CE175 - Conocer los cambios metabólicos y funcionales con repercusión nutricional en las diferentes etapas del ciclo vital y realizar las modificaciones en la dieta de acuerdo con los requerimientos energéticos propios de cada etapa del desarrollo.
CE176 - Conocer la alimentación y modificaciones a realizar en situaciones especiales, viendo las adaptaciones metabólicas y las necesidades alimentarias-nutricionales específicas.
CE177 - Conocer los aspectos clave del funcionamiento de los principales sectores dentro de la restauración colectiva y recomendaciones que permitan desempeñar mejor su función alimentaria y social en el ámbito de la nutrición comunitaria y de la salud pública.
CE178 - Conocer los conceptos básicos de salud y Salud Pública.
CE179 - Conocer y valorar los determinantes de la salud.
CE180 - Adquirir los conocimientos sobre el método epidemiológico y su aplicación al campo de la alimentación.
CE181 - Conocer los métodos y medios de educación sanitaria.
CE073 - Analizar alimentos.
CE074 - Conocer aspectos generales previos al análisis y saber aplicarlos al campo específico de los alimentos.
CE001 - Conocer la estructura de la célula y su evolución.
CE002 - Comprender de una manera general el funcionamiento celular.
CE003 - Ser capaz de entender donde tienen lugar los diferentes procesos celulares.

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

CE004 - Conocer el ciclo celular y su regulación.
CE005 - Comprender los principios básicos de la organización del genoma, la herencia y la diversidad biológica.
CE006 - Conocer y comprender los niveles de organización de los vegetales y animales.
CE007 - Conocer e interpretar la diversidad vegetal y animal.
CE008 - Conocer y comprender la estructura y función de los vegetales y animales.
CE010 - Conocer los ensayos prácticos que se pueden realizar para demostrar las distintas hipótesis relacionadas con la Biología animal y vegetal.
CE011 - Conocer el funcionamiento de aparatos y técnicas elementales relacionadas con la asignatura.
CE064 - Conocer las propiedades (nutricionales, tecnológicas y saludables) de los alimentos.
CE065 - Adquirir capacidad para evaluar las repercusiones del consumo de alimentos en la salud de la población.
CE066 - Conocer los parámetros de calidad generales y específicos de cada grupo de alimentos.
CE067 - Conocer y saber aplicar los principios del sistema de autocontrol (APPCC) para evaluar y controlar la calidad alimentaria.
CE012 - Conocer las reacciones en disolución, diferentes estados de la materia y principios de la termodinámica.
CE013 - Poder nombrar y formular los compuestos químicos inorgánicos y orgánicos.
CE014 - Poder resolver cualquier problema básico relativo a la determinación de las formulas empíricas y moleculares de los compuestos.
CE015 - Poder explicar de manera compresible fenómenos y procesos relacionados con aspectos básicos de la química.
CE016 - Saber resolver problemas cuantitativos sencillos relativos a los procesos químicos, tanto en el equilibrio como desde un punto de vista cinético.
CE017 - Reconocer los tipos de enlaces que pueden presentarse en los compuestos orgánicos y los distintos tipos de representación de las moléculas orgánicas.
CE018 - Saber aplicar las reglas generales de nomenclatura para los compuestos orgánicos, incluyendo la estereoquímica.
CE019 - Conocer los distintos grupos funcionales presentes en las moléculas orgánicas y saber relacionar la presencia de grupos funcionales con las propiedades físico-químicas de las moléculas orgánicas.
CE020 - Conocer la reactividad general de los grupos funcionales más los importantes presentes en las moléculas orgánicas.
CE021 - Conocer los mecanismos de las transformaciones químicas más importantes.
CE022 - Conocer los métodos de obtención más generales de los distintos tipos de compuestos.
CE023 - Saber relacionar la presencia de grupos funcionales en las moléculas con su reactividad frente a diferentes procesos (sustitución, eliminación, adición, hidrólisis, oxidación, reducción...).
CE024 - Comprender y poder predecir el comportamiento de los compuestos orgánicos en diferentes entornos (químicos, biológicos, ambientales,..)
CE025 - Desarrollar la capacidad de estimar los riesgos asociados a la utilización de sustancias químicas y procesos de laboratorio.
CE026 - Alcanzar la habilidad para realizar cálculos básicos.
CE027 - Adquirir el conocimiento necesario para resolver derivadas, integrales y ecuaciones diferenciales.
CE028 - Ser capaz de plantear problemas de ecuaciones diferenciales.
CE029 - Saber razonar, estructurar y resolver los problemas que se le presenten con base matemática.
CE030 - Poseer y comprender los fundamentos de la Física en sus aspectos teóricos y experimentales, así como el bagaje matemático necesario para su formulación.
CE031 - Resolución de problemas: Ser capaz de evaluar claramente los órdenes de magnitud, de desarrollar una percepción de las situaciones que son físicamente diferentes pero que muestran analogías, permitiendo, por lo tanto, el uso de soluciones conocidas a nuevos problemas.
CE032 - Comprensión teórica de fenómenos físicos: tener una buena comprensión de las teorías Físicas más importantes (estructura lógica y matemática, apoyo experimental, fenómenos físicos descritos).
CE034 - Investigación básica y aplicada: Adquirir una comprensión de la naturaleza de la investigación Física, de las formas en que se lleva a cabo, y de cómo la investigación en Física es aplicable a muchos campos diferentes; habilidad para diseñar procedimientos experimentales y/o teóricos para: (i) resolver los problemas corrientes en la investigación académica o industrial; (ii) mejorar los resultados existentes.

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

CE035 - Describir y sintetizar adecuadamente el conjunto de datos observado en el experimento.
CE036 - Analizar los datos observados utilizando algún paquete estadístico.
CE037 - Interpretar correctamente los resultados proporcionados por paquetes estadísticos.
CE038 - Elaborar y presentar un informe del estudio experimental realizado.
CE039 - Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud.
CE040 - Conocer la fisiología básica del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo, en las distintas etapas de la vida.
CE041 - Aprender a entender el organismo como un todo.
CE042 - Conocer e interpretar cómo participa cada órgano al mantenimiento de la constancia del medio interno.
CE033 - Modelización y resolución de problemas: Ser capaz de identificar los elementos esenciales de un proceso/situación y de establecer un modelo de trabajo del mismo. Ser capaz de realizar las aproximaciones requeridas con el objeto de reducir un problema hasta un nivel manejable. Pensamiento crítico para construir modelos físicos.
CE049 - Identificar, diseñar, obtener, analizar, controlar y producir alimentos y otros productos y materias primas de interés sanitario de uso humano o veterinario.
CE050 - Diseñar, aplicar y evaluar reactivos, métodos y técnicas analíticas.
CE051 - Desarrollar análisis higiénico-sanitarios relacionados con los alimentos.
CE052 - Conseguir un conocimiento básico de los distintos tipos de microorganismos.
CE053 - Comprender el crecimiento de los microorganismos tanto a nivel individual como de poblaciones, sus requerimientos y los métodos para su control.
CE054 - Conocer y comprender los criterios de clasificación e identificación de microorganismos, en especial las características diferenciales fisiológicas y bioquímicas de los microorganismos de interés alimentario.
CE055 - Comprender los mecanismos de patogenicidad microbiana y la importancia de las defensas inespecíficas y específicas frente a la infección.
CE056 - Entender la genética microbiana, la importancia de la variabilidad del ADN en la evolución y las aplicaciones de la ingeniería genética en el campo alimentario
CE057 - Diferenciar entre antibióticos y agentes quimioterápicos sintéticos y semisintéticos y conocer la importancia y las bases genéticas de la resistencia microbiana a los agentes quimioterápicos.
CE058 - Aislar cultivos puros de microorganismos, evaluar el crecimiento microbiano y trabajar teniendo presente la técnica aséptica y el concepto de esterilidad.
CE059 - Dominar técnicas de cultivo, aislamiento e identificación de los microorganismos en alimentos.
CE060 - Aplicar las medidas de prevención en la transmisión de enfermedades microbianas por alimentos.
CE062 - Conocer la definición y clasificación de los diferentes alimentos de acuerdo a normas legales de ámbito nacional, europeo e internacional.
CE063 - Conocer la composición de los diferentes grupos de alimentos.
CE182 - Conocer la relación existente entre medio ambiente y salud.
CE183 - Conocer las técnicas y aplicaciones de la sanidad ambiental e higiene industrial en el campo de la industria alimentaria.
CE184 - Conocer las estrategias de promoción de la salud y prevención de la enfermedad.
CE185 - Adquirir los conocimientos sobre epidemiología y prevención de enfermedades trasmisibles y no trasmisibles.
CE186 - Adquirir conocimientos sobre planificación y prevención de riesgos laborales.
CE187 - Adquirir conocimientos sobre planificación y organización sanitaria.
CE188 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
CE189 - Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.
CE190 - Conocer los factores socioculturales y psicológicos que inciden en el origen, desarrollo y tratamiento de trastornos de la conducta alimentaria así como de riesgos y crisis alimentarias.

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

CE191 - Conocer cómo se generan diferentes actitudes entorno al hecho alimentario y aprehender principios teóricos y metodológicos básicos para el análisis socioantropológico del sistema alimentario y, en particular, el consumo, preparación y hábitos alimentarios.
CE192 - Reconocer la pluralidad de puntos de vista con los que se construye el hecho alimentario a través de distintos agentes y discursos sociales.
CE193 - Dominar técnicas de recuperación de información relativas a fuentes de información primaria y secundaria, incluyendo el uso de bases de datos informatizadas.
CE195 - Conocer los principales foros de discusión científica y su funcionamiento habitual.
CE196 - Ser capaz de redactar, presentar y defender resultados de investigación.
CE088 - Aplicar las ecuaciones para el flujo convectivo de calor al dimensionamiento de cambiadores de calor de tubos concéntricos.
CE089 - Aplicar las ecuaciones de velocidad de reacción y los balances de materia y energía al diseño de reactores químicos.
CE090 - Conocer y clasificar las Operaciones Unitarias.
CE091 - Ser capaz de seleccionar, dimensionar y analizar el funcionamiento de equipos de procesos basados en el transporte de cantidad de movimiento.
CE092 - Ser capaz de seleccionar, dimensionar y analizar el funcionamiento de equipos de procesos basados en el transporte de energía.
CE093 - Ser capaz de seleccionar, dimensionar y analizar el funcionamiento de equipos de procesos basados en el transporte materia.
CE094 - Ser capaz de seleccionar, dimensionar y analizar el funcionamiento de equipos de procesos basados en el transporte de simultáneo de materia y energía.
CE095 - Manejar equipos a nivel de laboratorio o de planta piloto similares a los existentes en la industria alimentaria.
CE096 - Interpretar correctamente la información de un problema y traducirla en variables de proceso y/o de funcionamiento de equipos.
CE097 - Gestionar subproductos y residuos.
CE098 - Implantar sistemas de calidad y evaluar y gestionar la calidad alimentaria.
CE099 - Conocer en profundidad los recursos naturales que son aprovechados para la producción de materias primas destinadas a la obtención de alimentos.
CE100 - Adquirir conocimientos sobre fisiología y manejo óptimo de plantas y animales utilizados para la producción de alimentos.
CE101 - Conocer y comprender la incidencia de la fertilización, técnicas de cultivo, funcionamiento de las granjas, fisiología de las especies animales utilizadas y demás aspectos que inciden en las características finales de las materias primas de origen vegetal y animal.
CE102 - Ser capaz de identificar los diferentes sistemas de producción agraria y comprender como se combinan medios, factores y procesos.
CE103 - Aprender a analizar los factores ligados a los sistemas de producción que pueden ejercer una mayor influencia sobre el rendimiento y calidad de los alimentos.
CE104 - Adquirir criterio sobre las exigencias de selección de las diferentes especies, así como sobre las técnicas de producción mas adecuadas, para obtener unas características finales de las materias primas adecuadas a las preferencias del consumidor.
CE105 - Analizar y evaluar los riesgos alimentarios.
CE106 - Conocer los procesos industriales de transformación y conservación de los alimentos así como las tecnologías de envasado y almacenamiento de los principales tipos de industrias alimentarias
CE107 - Conocer los mecanismos y parámetros para el control de los procesos y equipos y los sistemas de control y optimización de procesos y productos aplicados a los principales tipos de industrias alimentarias.
CE108 - Aplicar los conocimientos de los procesos de transformación y conservación al desarrollo de nuevos procesos y productos.
CE110 - Aplicar las tecnologías emergentes de procesado y conservación de alimentos para la concepción de nuevos productos con mejoras de calidad, costes y repercusión medioambiental.
CE111 - Conocer los procesos biotecnológicos aplicados a la producción de alimentos, ingredientes y aditivos alimentarios.
CE112 - Conocer el papel de las nuevas herramientas biotecnológicas para el diseño y producción de nuevos procesos y productos en la industria alimentaria.

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

CE113 - Conocer los alimentos transgénicos y sus implicaciones sanitarias, medioambientales y económicas así como sus repercusiones sociales y su marco legislativo.
CE114 - Gestionar la seguridad alimentaria.
CE115 - Realizar tareas de formación de personal.
CE116 - Intervenir en la calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.
CE080 - Desarrollar nuevos procesos y productos en la industria alimentaria.
CE081 - Conocer los alimentos que surgen por la aplicación de nuevas tecnologías o nuevos conocimientos nutricionales así como su marco legislativo y sus repercusiones sociales.
CE043 - Conocer la estructura y propiedades de las macromoléculas biológicas, y su relación con la función que desempeñan.
CE044 - Comprender el funcionamiento de las enzimas y su regulación.
CE045 - Conocer los mecanismos de obtención y transformación de energía.
CE046 - Conocer las principales rutas metabólicas y obtener una visión integrada del metabolismo y su regulación.
CE047 - Conocer y comprender los procesos esenciales en la transmisión de la información genética desde el ADN hasta la proteína.
CE048 - Estudiar el origen molecular de las funciones básicas de los seres vivos y de sus principales implicaciones biotecnológicas.
CE117 - Conocer los microorganismos contaminantes de los alimentos.
CE118 - Conocer los microorganismos deteriorantes de los alimentos.
CE119 - Conocer los microorganismos patógenos de los alimentos.
CE120 - Conocer y comprender la epidemiología de las enfermedades microbianas transmitidas por los alimentos.
CE121 - Dominar de las técnicas de diagnóstico e identificación de microorganismos en alimentos.
CE122 - Dominar las técnicas de muestreo para el análisis microbiológico de alimentos.
CE125 - Conocer y comprender los diferentes tipos de ciclos biológicos relacionados con la transmisión alimentaria de parásitos.
CE126 - Conocer los parásitos contaminantes de aguas, frutas y verduras.
CE127 - Conocer los parásitos propios de productos cárnicos, productos piscícolas, y productos derivados.
CE128 - Conocer los parásitos deteriorantes de los alimentos.
CE129 - Conocer y comprender la epidemiología de las enfermedades parasitarias transmitidas a través de los alimentos.
CE197 - Entender qué es una tesis doctoral, cómo se redacta y cómo se presenta.
CE198 - Ser capaz de cumplimentar una solicitud de un proyecto de investigación.
CE199 - Conocer los condicionantes éticos en la investigación en Ciencias de la Salud.
CE200 - Conocer los componentes bioactivos fundamentales en la concepción de alimentos funcionales.
CE206 - Conocer los principios generales del control biológico.
CE202 - Conocer el papel de la biotecnología y nuevas tendencias en tecnología de alimentos en la elaboración comercialización de alimentos funcionales y transgénicos.
CE203 - Conocer las repercusiones éticas y sociales de los nuevos alimentos.
CE201 - Conocer la legislación aplicable a los alimentos funcionales y transgénicos y a sus posibles declaraciones nutricionales y saludables.
CE204 - Conocer los conceptos básicos de toxicología laboral.
CE205 - Conocer la evaluación de la exposición a agentes tóxicos y de los límites de exposición profesional.
CE207 - Conocer los agentes tóxicos sobre la salud en el ambiente profesional.
CE208 - Conocer los procedimientos de evaluación y control de riesgos toxicológicos laborales.
CE209 - Conocer los métodos más empleados para el análisis y control de los tóxicos en el medio laboral.
CE211 - Conocer el desarrollo de las aplicaciones del análisis sensorial para la concepción y validación de los procesos de fabricación y conservación de alimentos.
CE212 - Aplicar los métodos de análisis sensorial a la investigación en la industria alimentaria y para la aceptabilidad de nuevos procesos y productos.

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

CE213 - Ejercitar las distintas técnicas sensoriales, los métodos para seleccionar y entrenar a los equipos de catadores, el diseño de experimentos y las técnicas estadísticas aplicables al análisis sensorial.
CE214 - Conocer los aspectos prácticos de la tecnología de los envases y embalajes y su incidencia en la calidad y seguridad alimentaria.
CE215 - Conocer la metodología para la adecuada selección de envases en función del producto a envasar y la comercialización prevista.
CE216 - Conocer las nuevas tendencias de envasado de alimentos: envases activos e inteligentes y su aplicación en la industria alimentaria.
CE217 - Conocer los criterios para la selección de la maquinaria de envasado.
CE218 - Conocer las distintas modalidades de la fabricación del vino a través de la comprensión de sus aspectos tecnológicos, bioquímicos y microbiológicos.
CE219 - Conocer los equipamientos necesarios para las distintas técnicas de vinificación.
CE220 - Conocer las diferentes alteraciones microbianas de los vinos.
CE221 - Conocer la aplicación de la biotecnología en la mejora de los procesos de vinificación.
CE222 - Conocer el papel de los aditivos alimentarios en el diseño e innovación de nuevos ingredientes, productos y procesos alimentarios.
CE223 - Conocer los métodos utilizados para la elaboración de aditivos.
CE224 - Conocer los aditivos surgidos de nuevos conocimientos de sus fuentes naturales o producto de la biotecnología de alimentos.
CE225 - Conocer los aspectos toxicológicos de los aditivos.
CE226 - Conocer la legislación relativa a los aditivos.

4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

4.1 SISTEMAS DE INFORMACIÓN PREVIO

Ver Apartado 4: Anexo 1.

4.2 REQUISITOS DE ACCESO Y CRITERIOS DE ADMISIÓN

CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS: Acceso y admisión de estudiantes

Apartado 4.2

El artículo 15 del Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de la calidad, dispone que el procedimiento de acceso a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado será el establecido en el artículo 38 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y en el artículo 42 de la Ley Orgánica 6/2001, de Universidades, y en sus normas de desarrollo.

El Real Decreto 412/2014, de 6 de junio, por el que se establece la normativa básica de los procedimientos de admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado, indica que para dicho acceso se requerirá estar en posesión del título de bachiller o equivalente.No obstante, y de conformidad a lo dispuesto en la disposición transitoria única de esta norma, las Universidades, durante el periodo hasta la total implantación del calendario de actuaciones, podrán utilizar como criterio de valoración en los procedimientos de admisión la superación de las materias de la Prueba de Acceso a la Universidad (PAU) y la calificación obtenida en la misma.

El artículo 3.2 del RD 412/2014 indica que, en el ámbito de sus competencias, las administraciones educativas podrán coordinar los procedimientos de acceso a las Universidades de su territorio, mientras que el artículo 16 del RD 1892/2008 determina que las administraciones educativas constituirán, en sus respectivos ámbitos de gestión, una comisión organizadora de la prueba de acceso a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado. En este sentido, en la Comunitat Valencianala organización de la prueba de acceso a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado y de los procesos de admisión a las universidades públicas del sistema universitario valenciano, se lleva a cabo por la *Comisión Gestora de los Procesos de Acceso y Preinscripción en las Universidades Públicas del Sistema Universitario Valenciano*, que se regula por el Decreto 80/2010, de 7 de mayo, del Consell. La Comisión Gestora está adscrita a la Consellería que tiene atribuidas las competencias en materia de universidades y, a estos efectos, las universidades públicas valencianas se consideran como una sola, constituyendo el Distrito Universitario Valenciano.

En la actualidad la convocatoria ordinaria de las pruebas de acceso a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado en las universidades públicas de la Comunitat Valenciana se realiza durante la primera quincena de junio, y la convocatoria extraordinaria durante la primera quincena de julio.La información relativa a la organización de estas pruebas y al proceso de admisión a las universidades públicas del sistema valenciano puede consultarse en la web de la Consellería de Educación, Cultura y Deporte de la Generalitat Valenciana y, más específicamente, en la web de la Universitat de València. Esta información se organiza de la siguiente forma:

1.Admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado

La admisión a las titulaciones oficiales de Grado de la Universitat de València es un proceso por el que se distribuyen las plazas ofertadas cada curso entre las personas que las solicitan y cumplen alguno de los requisitos de acceso. Pueden acceder a estas titulaciones:

- Quienes se encuentren en posesión del título de Bachillerato del sistema educativo Español o de otro declarado equivalente, mediante la superación de la PAU.
- Estudiantes procedentes de sistemas educativos de Estados miembros de la Unión Europea, o de otros Estados con los que España haya suscrito acuerdos internacionales, que cumplan los requisitos académicos exigidos en sus sistemas educativos para el acceso a la universidad.
- Estudiantes procedentes de otros sistemas educativos extranjeros, previa solicitud de homologación del título de origen al título español de Bachiller.

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

- Quienes se encuentren en posesión de los títulos de Técnico Superior de Formación Profesional y Enseñanzas Artísticas o de Técnico Deportivo Superior.
- Mayores de 25 años y mayores de 45, mediante la superación de una prueba.
- Mayores de 40 años, mediante la acreditación de experiencia laboral o profesional.
- Quienes estén en posesión de un título universitario oficial.
- Estudiantes que hayan cursado estudios universitarios parciales extranjeros o que, habiéndolos finalizado, no hayan obtenido su homologación en España y deseen continuar estudios en una universidad española.

2. Perfil de acceso recomendado

La Universitat de València ha establecido los factores de ponderación que se tienen en cuenta en el cómputo de la nota de acceso PAU, que son comunes para todo el sistema universitario público valenciano. En base al documento publicado por la Consellería de Educación, Cultura y Deportes de la Generalitat Valenciana sobre ponderaciones para el acceso a la universidad, para el acceso al Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, titulación perteneciente a la rama de conocimiento de Ciencias de la Salud, se aplica el factor máximo de 0.2 a las siguientes asignaturas: Biología, Física, Química y Matemáticas II; y se pondera con 0,1 la asignatura: Ciencias de la Tierra y Medio Ambientales.

3. Preinscripción

La preinscripción es el procedimiento de admisión que sirve para ordenar por nota de acceso a los estudiantes que solicitan plaza en titulaciones de Grado. Las universidades públicas valencianas realizan la preinscripción conjuntamente, y cada estudiante solo puede presentar una única preinscripción al distrito universitario valenciano.Se realiza entre los meses de junio y julio, en convocatoria única para los alumnos de las convocatoriasordinaria y extraordinaria de las PAU.

El estudiante ha de indicar en la solicitud el orden de preferencia de las titulaciones de grado, teniendo en cuentaque es una información fundamental puesto que el estudiante será admitido en una única titulación, la de mayor preferencia que le permita su nota, quedará en lista de espera de las de mayor preferencia y se eliminará de la lista de espera de las titulaciones solicitadas con menor preferencia.

3.1. Acceso y admisión de estudiantes

Para poder valorar la admisión en el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, impartido en el Centro de la Facultad de Farmacia de la Universitat de València a los estudiantes con nacionalidad de países no hispanohablantes que además procedan del sistema educativo de un país cuya lengua no sea el español, deberán acreditar un nivel B2 en dicho idioma. Este nivel de idioma español deberá haber sido certificado por alguno de los organismos reconocidos por ACLES (Asociación de Centros de Lenguas de la Enseñanza Superior en España) y estar verificado y validado en la acreditación emitida por la UNED.

También podrán acreditar el conocimiento de la otra lengua oficial de la Comunidad Valenciana, aportando el Certificado de Conocimientos del Valenciano, nivel B2, de la Universitat de València, de cualquier otra Universidad de la Comunitat Valenciana perteneciente a CIEACOVA (Comisión Interuniversitaria de Estandarización de Acreditaciones de Conocimientos de Valenciano), o de la Junta Qualificadora de la Generalitat Valenciana.

4. Oferta de plazas y criterios de adjudicación

El número de plazas ofertadas para cada titulación de grado es el que se indica en la Memoria de Verificación del plan de estudios. La propuesta de plazas de acceso a cada titulación de Grado es ratificada, en el mes de febrero, por el Consejo de Gobierno. Las plazas se reparten entre los estudiantes que acceden por diferentes vías del siguiente modo:

4.1. Cupo general y porcentajes de reserva de plazas

Las plazas del cupo general se adjudicarán a los estudiantes que reúnan alguno de los siguientes requisitos:

1. Tener superada la PAU establecida en el RD 1892/2008, de 14 de noviembre, o que, según normativas anteriores, estar en posesión de cualquiera de los títulos y certificados que se indican a continuación:
    - Título de bachillerato establecidoporla Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.
    - Título de bachillerato establecido por la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo.
    - Certificado acreditativo de haber superado el curso de orientación universitaria.
    - Certificado acreditativo de haber superado el curso preuniversitario.
    - Cualquiera otro título que el Ministerio de Educación declare equivalente, a estos efectos, al título de bachillerato regulado por la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.
    - Título homologado al título español de bachillerato para estudiantes de sistemas educativos extranjeros.
2. Cumplir los requisitos exigidos para el acceso a la universidad en los sistemas educativos de Estados miembros de la Unión Europea o de otros estados con los que España suscribir acuerdos internacionales en esta materia, según lo previsto en la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.
3. Poseer un título de técnico superior de formación profesional, enseñanzas artísticas o de técnico deportivo superior, a los que se refierela Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, o títulos equivalentes.
4. Estar en condiciones de acceder a la universidad según ordenaciones educativas anteriores a la establecida por el RD 1892/2008, del 14 de noviembre, no contempladas en los apartados anteriores.

Del número total de plazas ofertadas en cada titulación, y siempre que el estudiante cumpla los requisitos académicos correspondientes, se realizarán los siguientes porcentajes de reserva por colectivos:

a) Titulados universitarios o equivalentes. Se reserva el 3 por 100 de las plazas.

b) Alumnado con discapacidad. Se reserva el 5 por 100 de las plazas para el alumnado que tenga reconocido un grado de discapacidad igual o superior el 33%, así como para aquellos estudiantes con necesidades educativas especiales permanentes asociadas a las condiciones personales de discapacidad que durante su escolarización anterior hayan precisado de recursos y apoyos para su plena normalización educativa.

c) Alumnado con la Calificación de Deportista de Alto Nivel. Se reserva el 3 por 100 de las plazas para los estudiantes queel Consejo Superior de Deportes califique y publique como Deportistas de Alto Nivel antes del 15 de junio del año en curso, así como aquellos que la Comunitat Valenciana clasifique como Deportistas de Elite (Nivel A o B) y que figuren como tales en la relación publicada en el DOCV, o que cumplan los requisitos que establezca el Consejo de Coordinación Universitaria.

d) Mayores de 25 años. Se reserva el 3 por 100 de las plazas para los estudiantes mayores de 25 años que tengan superada la correspondiente prueba de acceso.

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

e) Mayores de 40 años. Se reserva el 1 por 100 de las plazas para los estudiantes mayores de 40 años que acrediten experiencia laboral o profesional.El procedimiento de selección de estos estudiantes tendrá en cuenta su experiencia laboral y profesional, su formación, el conocimiento del valenciano y de idiomas comunitarios. También se les realizará una entrevista para valorar su madurez e idoneidad.

f) Mayores de 45 años. Se reserva el 1 por 100 de las plazas para los estudiantes mayores de 45 años que tengan superada la correspondiente prueba de acceso y superen una entrevista de aptitud.

De acuerdo con el dispuesto en el RD 412/2014, de6 de junio, las plazas que queden sin cubrir en los cupos de reserva serán acumuladas a las ofertadas para el cupo general. Los estudiantes que reúnan los requisitos para solicitar la admisión por más de un porcentaje de reserva podrán hacer uso de dicha posibilidad.

4.2. Orden de prelación en la adjudicación de plazas

La asignación de plazas se hará atendiendo a los siguientes criterios de preferencia:

a) Estudiantes que reúnan los requisitos académicos para el acceso a la universidad en la convocatoria ordinaria del año en curso o en convocatorias ordinarias o extraordinarias de años anteriores.

b) Estudiantes que reúnan los requisitos académicos para el acceso a la universidad en la convocatoria extraordinaria del año en curso.

Las solicitudes que, atendiendo a los criterios recogidos en el punto anterior, estén en igualdad de condiciones, se ordenarán en función de la nota de admisión que corresponda, expresada con tres cifras decimales y redondeada a la milésima más próxima y en caso de equidistancia a la superior, habida cuenta de lo dispuesto en el RD 1892/2008, de 14 de noviembre.

4.3. Adjudicación de plazas a los estudiantes que quedan en lista de espera

A los estudiantes que no hayan sido admitidos en la titulación que solicitaron en primera opción se les adjudicará un número de orden en la lista de espera de todas las titulaciones que hubiesen solicitado con mayor preferencia, y se les eliminará de la lista de espera de las titulaciones solicitadas con menor preferencia.

Una vez finalizada la matrícula de los estudiantes admitidos en cada titulación de grado, se analizarán las vacantes y se procederá a la adjudicación de las mismas entre los estudiantes que estén en la lista de espera de cada titulación. Esta adjudicación no es presencial y se realizará mediante un procedimiento equivalente a la adjudicación de las plazas iniciales, teniendo en cuenta el número de plazas vacantes y las preferencias del estudiante. Se realizarán varias adjudicaciones antes de comenzar el curso académico, y el resultado se publicará en la web de la Universitat y podrá ser consultado, con acceso individual y personalizado, por las personas interesadas.

Los estudiantes deberán confirmar, antes de cada adjudicación y para cada titulación en la que estén en lista de espera, que continúan interesados en obtener plaza en la misma. Dicha confirmación se realizará a través del portal web de la Universitat de València y, en caso de no realizar esta confirmación, se entenderá que no siguen interesados y seles excluirá automáticamente de los listados, perdiendo la opción de ser admitidos en esa titulación.

5.Admisión de estudiantes con estudios universitarios oficiales parciales por cambio de estudios y/o universidad

Además de las vías de acceso relacionadas anteriormente, que son las mayoritarias es posible la admisión por cambio de estudios oficiales y/o universidad. Pueden solicitarlo los estudiantes con estudios universitarios oficiales españoles parciales y los estudiantes con estudios universitarios extranjeros parciales o totales que no hayan obtenido la homologación del título en España y se les reconozca un mínimo de 30 créditos ECTS, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 6 del RD 1393/2997, de 29 de octubre.

La oferta de plazas deberá ser aprobada por la Junta de Centro y comunicada al vicerrectorado con competencias en materia de estudios de grado.

El plazo de presentación de solicitudes se fijará anualmente en el calendario de procesos de gestión académica de la Universidad y, en todo caso, el procedimiento deberá garantizar que los estudiantes puedan incorporarse a los estudios de grado como muy tardeen la primera quincena del mes de octubre.

No serán admitidas solicitudes de cambio de estudios en los casos siguientes:

a) Solicitudes que comporten la necesidad de cursar asignaturas que no se impartan como consecuencia de la extinción del plan de estudios correspondiente.

b) Solicitudes de estudiantes procedentes de otras universidades con seis convocatorias agotadas en los estudios universitarios iniciados.

Por otra parte, la admisión deberá comportar la realización en la Universitat de València de al menos 30 créditos, además del trabajo de fin de grado correspondiente, excepto en aquellos casos en que concurran en la persona solicitante circunstancias especiales debidamente acreditadas.

Las solicitudes que cumplan los requisitos se priorizarán de acuerdo con los criterios siguientes:

1. Solicitudes de estudiantes procedentes de titulaciones de la misma rama de conocimiento. En el caso de títulos que habilitan para el ejercicio de actividades profesionales reguladas en España, tendrán preferencia las solicitudes procedentes de títulos que habiliten para la misma profesión regulada.
2. Solicitudes de estudiantes procedentes de titulaciones de otras ramas de conocimiento.
3. Una vez aplicados los criterios anteriores, el criterio de ordenación dentro de cada grupo será:

1. Número de créditos reconocidos.
2. Nota media del expediente académico, calculada de acuerdo con lo que establece el Real Decreto 1125/2003, para estudios españoles y, en el caso de estudios extranjeros, de acuerdo con las equivalencias que establezca el MEC.
3. Causa que motiva la solicitud, debidamente acreditada: traslados laborales, traslados de residencia familiar, deportistas de alto nivel y alto rendimiento, existencia de convenio con la universidad de origen, otras causas justificadas.

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

4.3 APOYO A ESTUDIANTES

SISTEMAS DE APOYO Y ORIENTACIÓN DE LOS ESTUDIANTES.

Para la integración de los estudiantes de primer curso se organizan Jornadas de acogida en la Facultat de Farmàcia en la que se proporciona información sobre la titulación y sobre la organización del centro.

Además de las tutorías académicas, que cada profesor deberá establecer con los estudiantes de su asignatura, siguiendo las recomendaciones del espacio europeo de educación superior, para las enseñanzas de grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos se ofrecerá a los estudiantes que así lo soliciten, un programa de tutorización. Cada estudiante tendrá la oportunidad de recibir apoyo y orientación por parte de un tutor.

En el programa de tutorías se contemplan dos niveles:

1.- *Tutorías de transición*: Dirigidas a los estudiantes de primer curso, para ofrecer información y asesoramiento que permita conseguir una mejor incorporación al mundo universitario.

2.- *Tutorías de seguimiento*: Dirigidas a los estudiantes de los cursos siguientes, en las que se ofrece al estudiante orientación para confeccionar el itinerario curricular y para su incorporación a la vida laboral, o hacia la continuación de sus estudios (Máster, Doctorado,¿).

Desde el Servicio de Formación Permanente de la Universitat se ofrecerá todo el apoyo y orientación necesarios a los profesores y las profesoras para que puedan desempeñar su labor de tutorización de forma óptima.

Los estudiantes dispondrán también de apoyo y orientación por parte de los siguientes servicios de la Universitat de València a lo largo de su vida universitaria:

- Servicio de Información al Estudiante y de Asesoramiento y Dinamización de los Estudiantes **(SEDI)**

Además, los estudiantes tienen a su disposición los servicios del **OPAL** (Observatorio de Inserción Profesional y Asesoramiento Laboral) y de la Fundación Universitat-Empresa **(ADEIT),** que proporcionan información sobre inserción laboral y formación de postgrado y de especialización.

Las acciones de dinamización sociocultural de los estudiantes se realizaran a través de Programas educativos y Programas de soporte personal al estudiante (ayudas al estudio, movilidad asesoramiento psicológico, pedagógico y sexológico, programa de convivencia, gestión de becas de colaboración, etc.).

Así mismo se potenciarán acciones de participación, asociacionismo y voluntariado, asesorando para la creación y gestión de asociaciones.

Los estudiantes con necesidades educativas específicas derivadas de una discapacidad que necesite alguna adaptación pueden dirigirse al Servicio de asesoramiento de la Delegación para la Integración de Personas con Discapacidad, realizándose las adaptaciones curriculares que prevé la normativa vigente.

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	0

Reglamento para la Transferencia y Reconocimiento de Créditos

Exposición de Motivos

La Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades, en su artículo 36. a), establece que el Gobierno, previo informe del Consejo de Universidades, regulará los criterios generales a los que habrán de ajustarse las universidades en materia de convalidación y adaptación de estudios cursados en centros académicos españoles o extranjeros, así como la posibilidad de validar, a efectos académicos, la experiencia laboral o profesional.

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

El Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, fija el concepto y los principales efectos de la transferencia y el reconocimiento de créditos en el contexto de las nuevas enseñanzas oficiales universitarias.

El Real Decreto 861/2010 de 2 de julio, modifica parcialmente el contenido de diversos artículos del Real Decreto 1393/2007 de 29 de octubre. Entre las modificaciones introducidas se encuentran las que afectan al reconocimiento de créditos en estudios universitarios cuyo contenido se recoge en la nueva redacción de los artículos 6 y 13.

A la vista de la nueva redacción dada a los citados artículos resulta necesario adecuar a la actual regulación el Reglamento para la Transferencia y Reconocimiento de Créditos en estudios de Grado y de Máster en la Universitat de València, aprobado en Consejo de Gobierno de fecha 16 de febrero de 2010 y, en consecuencia, aprobar una nueva reglamentación.

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación

El objeto de esta normativa es regular la transferencia y el reconocimiento de créditos en los estudios universitarios conducentes a la obtención de los correspondientes títulos oficiales de la Universitat de València, de acuerdo con los artículos 6 y 13 del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre y las posteriores modificaciones introducidas por el Real Decreto 861/2010, de 2 de julio, de conformidad con les recomendaciones generales emanadas del Espacio Europeo de Educación Superior.

Transferencia de Créditos

Artículo 2. Transferencia de créditos

1. La transferencia de créditos implica que en el expediente y en los documentos académicos oficiales acreditativos de las enseñanzas seguidas por cada estudiante, se incluirán la totalidad de los créditos obtenidos en enseñanzas oficiales cursadas con anterioridad, en la misma u otra universidad, que no hayan conducido a la obtención de un título oficial. La transferencia de créditos requiere la previa admisión del estudiante/ta en el estudio correspondiente.
2. La Universitat de València transferirá al expediente académico de sus estudiantes/tas todos los créditos obtenidos de acuerdo con lo dispuesto en el apartado anterior. En el expediente del estudiante/ta, debe constar debiendo la denominación de los módulos, las materias o asignaturas cursadas, así como el resto de la información necesaria para la expedición del Suplemento Europeo al Título (SET).
3. Los módulos, las materias o asignaturas transferidas al expediente académico de los nuevos títulos no se tendrán en cuenta para el cálculo de la baremación del expediente.
4. En los supuestos de simultaneidad de estudios, no serán objeto de transferencia los créditos que el estudiante/ta haya obtenido en estos estudios, salvo que el estudiante renuncie a la simultaneidad, por abandono de dichos estudios.

Reconocimiento de Créditos

Artículo 3. Reconocimiento de créditos

1. Se entiende por reconocimiento la aceptación por una universidad de los créditos que, habiendo sido obtenidos en unas enseñanzas oficiales, en la misma u otra universidad, son computados en otras distintas 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 4/2007, de 12 de abril por la que se modifica la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades.
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.
3. El reconocimiento se realizará sobre la totalidad de la unidad administrativa de matrícula, sea ésta el módulo, la materia o la asignatura, de acuerdo con lo establecido en el plan de estudios. No será posible el reconocimiento parcial de la unidad administrativa de matrícula.

Artículo 4. Reconocimiento de créditos obtenidos en estudios oficiales universitarios conforme a anteriores ordenaciones.

1. En el caso de créditos obtenidos en estudios oficiales de la Universitat de València regulados por el Real Decreto 1497/1987 o el Real Decreto 56/2005, el reconocimiento se realizará teniendo en cuenta la tabla de adaptación de créditos de las asignaturas de dichos planes de estudio con las asignaturas de los nuevos planes de estudio regulados por el Real Decreto 1393/2007 y el Real Decreto 861/2010 que modifica el anterior, que acompañan a cada memoria de verificación de títulos de la Universitat de València.
2. En el caso de créditos obtenidos en otros estudios oficiales pertenecientes a anteriores ordenaciones, éstos se podrán reconocer teniendo en cuenta la adecuación entre los conocimientos asociados a las materias y/o asignaturas cursadas por las siguientes reglas:

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

1. que el número de créditos, o en su caso horas, sea, al menos, el 75% del número de créditos u horas de las materias y/o asignaturas por las que se quiere obtener el reconocimiento de créditos, y
2. que contengan, al menos, el 75% de conocimientos de las materias y/o asignaturas por las que se quiere obtener el reconocimiento de créditos.

1. Quienes, estando en posesión de un título oficial de Licenciado, Arquitecto, Ingeniero, Diplomado o Ingeniero Técnico pretendan acceder a enseñanzas conducentes a un título de Grado perteneciente a la misma rama de conocimiento que su título de origen, según el anexo que acompaña este reglamento, obtendrán el reconocimiento de créditos de formación básica que proceda con arreglo a lo dispuesto en el artículo 13 del Real Decreto 1393/2007 y el Real Decreto 861/2010 que modifica el anterior, sin perjuicio de aquéllos otros que puedan realizarse de acuerdo con el apartado anterior.
2. En el caso de los créditos obtenidos por la superación de cursos de doctorado regulados conforme a anteriores ordenaciones, éstos no podrán ser reconocidos por más de 45 créditos ECTS en los estudios de máster o período formativo del programa de doctorado.

Artículo 5. Reconocimiento de créditos obtenidos en títulos universitarios oficiales conforme a la actual ordenación.

1. Podrán ser reconocidos los créditos superados en origen en cualquier materia, teniendo en cuenta:
   a. La adecuación entre las competencias, contenidos y créditos asociados a las materias superadas por el estudiante y los previstos en el plan de estudios de la titulación de destino.
   b. A los efectos indicados en el apartado anterior la equivalencia mínima que debe darse para poder llevar a cabo el reconocimiento de créditos correspondientes será de un 75%.
2. Excepcionalmente, se podrá otorgar el reconocimiento de créditos optativos de carácter genérico, si se considera que los contenidos y competencias asociadas a las materias cursadas por el estudiante/ta en la titulación de origen, se adecuan a las competencias generales o específicas del título.
3. En el caso particular de las enseñanzas de Grado, el reconocimiento de créditos deberá respetar además las siguientes reglas básicas:
   a. 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.
   b. 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.
4. En ningún caso podrán ser objeto de reconocimiento los créditos correspondientes a los trabajos de fin de grado y máster.
5. Lo dispuesto en este artículo le será de aplicación también a los reconocimientos de créditos obtenidos en títulos universitarios extranjeros.

Artículo 6. Reconocimiento de créditos a partir de la experiencia profesional o laboral y de enseñanzas universitarias no oficiales.

1. 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 confieran, al menos, el 75% de las competencias de las materias por las que se quiere obtener reconocimiento de créditos. El reconocimiento de créditos por este apartado deberá realizarse, con carácter general, respecto de las asignaturas contempladas en el plan de estudios como ¿prácticas externas¿. La Comisión Académica o la Comisión de Coordinación Académica del correspondiente título determinará el período mínimo de tiempo acreditado de experiencia laboral o profesional, requerido para poder solicitar y obtener este reconocimiento de créditos, y que en ningún caso podrá ser inferior a 6 meses.
2. El número de créditos que sean objeto de reconocimiento a partir de la experiencia profesional o laboral y de enseñanzas universitarias no oficiales no podrá ser superior, en su conjunto, al 15% del total de créditos que constituyen el plan de estudios.
3. No obstante, los créditos procedentes de títulos propios podrán, excepcionalmente, ser objeto de reconocimiento en un porcentaje superior al señalado en el párrafo anterior o, en su caso, ser objeto de reconocimiento en su totalidad siempre que el correspondiente título propio haya sido extinguido y sustituido por un título oficial.
4. La Comisión de Estudios de Grado o Postgrado, a propuesta de la Comisión Académica del Título o de la Comisión de Coordinación Académica respectiva, puede aceptar la excepcionalidad señalada en el párrafo anterior, siempre que los créditos aportados para su reconocimiento correspondan a un título propio de la Universitat de València, y se den las circunstancias requeridas para ello que se establecen en el artículo 6.4 del Real Decreto 1393/2007 modificado por Real Decreto 861/2010 de 2 de julio.

Artículo 7. Reconocimiento de créditos cursados en enseñanzas superiores oficiales no universitarias.

1. Podrán ser objeto de reconocimiento los créditos cursados en otras enseñanzas superiores oficiales, siempre que quede acreditado que los contenidos de la formación superada y la carga lectiva de la misma sea equivalente a aquella para la que se solicita el reconocimiento.
2. En el caso concreto de quienes acrediten haber superado estudios de formación profesional de grado superior, se atenderá igualmente a lo que a este respecto se establece en el artículo 44.3 de la Ley Orgánica 2/2006 de 3 de mayo de Educación.

Artículo 8. Reconocimiento de créditos en programas de movilidad

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

1. Los/as estudiantes/tas de la Universitat de València que participen en programas de movilidad nacionales o internacionales, y hayan cursando un período de estudio en otras instituciones de educación superior, obtendrán el reconocimiento que se derive del acuerdo académico correspondiente.
2. Asimismo, serán objeto de reconocimiento los créditos cursados en enseñanzas oficiales reguladas mediante convenios o acuerdos interuniversitarios que así lo recojan específicamente. En ambos casos, no será necesario el informe establecido en el artículo 12.1.

Artículo 9. Reconocimiento por participación en actividades culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación

En los estudios de grado se podrá reconocer hasta un máximo de 6 créditos por participar en actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación, no programadas en el marco del plan de estudios cursado, de acuerdo con lo establecido en la normativa estatal y en la reglamentación propia de la Universitat de València.

En estos casos, la formación reconocida se computará como créditos optativos de la titulación.

Procedimiento

Artículo 10. Solicitud

1. Los procedimientos de transferencia o reconocimiento han de iniciarse a instancias del/la estudiante/ta.
2. Las solicitudes para este tipo de procedimientos se han de presentar en el Registro del centro al que estén adscritas las enseñanzas que se pretender cursar, en cualquier otro registro de la Universitat de Valencia o de los mencionados en el art 38 de la ley 30/1992 de Régimen Jurídico de las Administraciones Publicas y de Procedimiento Administrativo Común.
3. El plazo de presentación coincidirá con el período de matrícula de la titulación que curse el/la interesado/a.
4. La solicitud deberá ir acompañada de la documentación indicada en el artículo siguiente. En caso contrario, se concederá un plazo de 5 días para completar la documentación. Si, después de este plazo, no se ha aportado toda la documentación se entenderá que el/la estudiante/a desiste en su petición, previa resolución declarando el desistimiento.

Artículo 11. Documentación

1. En el caso de solicitantes con estudios superiores españoles que no hayan conducido a la obtención de un título, que incluyan materias, actividades u otra formación para la que se solicite reconocimiento, deberán aportar, en el momento de presentar la solicitud, los programas o guías docentes de las mismas y acreditar, en su caso, que han solicitado el traslado del correspondiente expediente académico (estudios universitarios) desde el centro de origen a la Universitat de València.
2. En los restantes supuestos se aportará Certificación Académica Oficial (CAO), en la que conste la denominación de las materias, programas y créditos de las mismas, curso académico y convocatoria en que se superaron, así como las calificaciones obtenidas. En su caso, se aportará además el Suplemento Europeo al Título.
3. La acreditación de la experiencia profesional y laboral, deberá efectuarse mediante la aportación de la documentación que en cada caso corresponda, preferentemente:

1. Certificación de la empresa u organismo en el que se concrete que la persona interesada ha ejercido o realizado la actividad laboral o profesional para la que se solicita reconocimiento de créditos, y el período de tiempo de la misma, que necesariamente ha de coincidir con lo reflejado en el informe de vida laboral. Este informe acreditará la antigüedad laboral en el grupo de cotización que la persona solicitante considere que guarda relación con las competencias previstas en los estudios correspondientes.
2. En caso de realizar o haber realizado actividades por su cuenta, certificado censal, certificado colegial o cualquier otra documentación que acredite que el/la interesado/a han ejercido, efectivamente, la citada actividad por su cuenta.

1. La acreditación de la superación de estudios correspondientes a enseñanzas universitarias no oficiales, se efectuará mediante la aportación de la certificación académica expedida por el órgano competente de la universidad en que se cursaron, el programa o guía docente de las asignaturas cursadas y, en su caso, el correspondiente título propio.
2. Para el reconocimiento de créditos en programas de movilidad se tendrá en cuenta el acuerdo de estudios o de formación y el certificado de notas expedido por la universidad de destino.
3. En el caso de reconocimiento por participación en actividades culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación, la documentación acreditativa será la que establece el reglamento aprobado por la Universitat de València relativo a este tipo de reconocimientos.
4. Para efectuar la transferencia de créditos será suficiente la presentación de la certificación académica emitida por la Universidad de procedencia. En el caso de traslados internos, el Centro receptor efectuará la transferencia de créditos teniendo en cuenta la información académica existente del/la estudiante/ta en la Universitat de València.
5. En el caso de estudios cursados en centros extranjeros de educación superior de países que no sean de la Unión Europea, la citada documentación deberá presentarse debidamente legalizada, traducida por un traductor jurado a una de las dos lenguas oficiales de la Universitat de València, y ser original, o en su caso aportar copia de la misma para su cotejo en el momento de la presentación.
6. No será precisa la documentación referida en los apartados anteriores cuando el reconocimiento se refiera a estudios cursados en la propia Universitat de València.

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Artículo 12. Resolución

1. Son competentes para resolver estos procedimientos el decano/a y director/a del centro al que están adscritas las enseñanzas que se pretenden cursar, visto un informe previo de la Comisión Académica del Título correspondiente, en el caso de estudios de grado, o de la Comisión de Coordinación Académica, cuando se trate de máster o doctorado. No será necesario el mencionado informe cuando se solicite, exclusivamente, la transferencia de créditos ni en los supuestos que se contemplan en el artículo 13.6 de este reglamento.
2. El plazo máximo para emitir la resolución será de un mes contado desde la finalización del plazo de presentación de solicitudes. En el caso de que no se resuelva expresamente en el mencionado término se entenderá desestimada la petición.
3. Contra estas resoluciones, la persona interesada podrá presentar recurso de alzada ante el Rector de la Universitat de València en el plazo de un mes contado a partir del día siguiente al de la recepción de la misma.

Artículo 13. Efectos de la resolución

1. En cualquiera de los supuestos anteriores, la Comisión Académica del Título correspondiente, en el caso de estudios de grado, o la Comisión de Coordinación Académica, cuando se trate de estudios de master o doctorado, determinará en la correspondiente resolución qué módulos, materias o asignaturas del plan de estudios le son reconocidas. Asimismo, en dicha resolución la Comisión podrá recomendar al/la estudiante/ta cursar voluntariamente aquellas materias/asignaturas en que se aprecien carencias formativas.
2. La resolución del procedimiento dará derecho a la modificación de la matrícula en función del resultado de la misma. Los créditos reconocidos se incorporarán al expediente de la persona interesada, especificándose su tipología en cada caso, y señalándose el número de créditos y la denominación de ¿reconocido¿.
3. En el expediente constará la calificación obtenida, que se obtendrá a partir de las materias objeto de reconocimiento, de acuerdo con los siguientes criterios:

1. Reconocimiento de una materia a partir de otra materia: a la materia reconocida se le asignará la nota obtenida en la materia objeto de reconocimiento.
2. Reconocimiento de una materia a partir de varias materias: a la materia reconocida se le asignará una nota obtenida como media ponderada de las notas obtenidas en las materias objeto de reconocimiento.
3. Reconocimiento de varias materias a partir de una materia: a todas las materias reconocidas se les asignará la nota obtenida en la materia objeto de reconocimiento.
4. Reconocimiento de varias materias a partir de varias materias: a todas las materias reconocidas se asignará una nota obtenida como media ponderada de las notas obtenidas en las materias objeto de reconocimiento.

Estas calificaciones, una vez incorporadas al expediente, se tendrán en cuenta para su baremación.

1. Excepción a lo dispuesto en el apartado anterior son los créditos reconocidos por actividades universitarias de participación, experiencia laboral o profesional, o por enseñanzas universitarias no oficiales, que serán incorporados al expediente de la persona interesada sin calificación, por lo que no computarán a efectos de baremación del expediente.
2. Todos los créditos obtenidos por el/la estudiante/ta en las enseñanzas oficiales que haya cursado en cualquier universidad, los transferidos, los reconocidos y los superados para la obtención del correspondiente título, serán reflejados en el Suplemento Europeo al Título.
3. Las resoluciones de reconocimientos de créditos establecidas en base a lo señalado en este reglamento, se considerarán como reglas precedentes y serán aplicadas directamente a las nuevas solicitudes que coincidan con las mismas situaciones académicas. Estos antecedentes deberán hacerse públicos en las páginas web de los centros responsables de la titulación con anterioridad al inicio del plazo de presentación de solicitudes.

Artículo 14. Tasas

Por el estudio de las solicitudes e incorporación al expediente de los créditos reconocidos, se devengarán las tasas establecidas por la comunidad autónoma para cada uno de estos supuestos.

No devengará pago de tasas la transferencia de créditos entre expedientes de otros estudios de la Universitat de València.

Disposición Derogatoria. Quedan derogados el *Reglamento de Transferencia y Reconocimiento de Créditos* aprobado por Consejo de Gobierno de 16 de febrero de 2010 y las *Directrices para el reconocimiento de créditos en estudios conducentes a la obtención de títulos de máster y doctorado* aprobadas por acuerdo 191/2009 de 3 de noviembre del Consejo de Gobierno, así como cualquier otra norma de igual o menor rango, que contradiga la actual.

Disposición Final. La presente Normativa entrará en vigor al día siguiente de su aprobación y es aplicable a los estudios que regula el RD1393/2007.

Aprobado por el Consejo de Gobierno de 24 de mayo de 2011. ACGUV 126/2011.

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

ANEXO I

Vinculación de los títulos a las ramas de conocimiento que establece el RD 1393/2007, elaborados por la Universitat de València al amparo del RD 1497/1987 y también sus equivalentes,

Títulos de la rama de Ciencies Sociales y Jurídicas

Diplomado/a en Ciencies Empresariales

Diplomado/a en Logopedia

Diplomado/a en Relaciones Laborales

Diplomado/a en Trabajo Social

Diplomado/a en Turismo

Licenciado/a en Administracinó y Dirección de Empresas

Licenciado/a en Ciencias Políticas i de la Administración Pública

Licenciado/a en Derecho

Licenciado/a en Economía

Licenciado/a en Psicología

Licenciado/a en Sociología

Diplomado/a en Educación Social

Maestro, especialidad en Audición y Lenguage

Maestro, especialidad en Educación Musical

Maestro, especialidad en Educación Infantil

Maestro, especialidad en Educación Física

Maestro, especialidad en Educación Especial

Maestro, especialidad en Educación en Lengua Extranjera

Maestro, especialidad en Educación Primaria

Licenciado/a en Pedagogía

Licenciado/a en Ciències de la Actividad Física y del Deporte

Licenciado/a en Comunicación Audiovisual

Licenciado/a en Periodismo

Diplomado/a en Biblioteconomia y Documentación

Títulos de la rama de Artes y Humanidades

Licenciado/a en Filología Alemana

Licenciado/a en Filología Catalana

Licenciado/a en Filología Clásica

Licenciado/a en Filología Francesa

Licenciado/a en Filología Hispánica

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Licenciado/a en Filología Inglesa

Licenciado/a en Filología Italiana

Licenciado/a en Geografía

Licenciado/a en Historia del Arte

Licenciado/a en Historia

Licenciado/a en Filosofía

Títulos de la rama de Ciencias

Diplomado/a en Óptica y Optometría

Licenciado/a en Física

Licenciado/a en Matemáticas

Licenciado/a en Biología

Licenciado/a en Ciencies Ambientales

Licenciado/a en Química

Títulos de la rama de Ingeniería y Arquitectura

Ingeniero/a Técnico/a en Telecomunicación, especialidad en Telemática

Ingeniero/a Técnico/a en Telecomunicación, especial. en Sistemas Electrónicos

Ingeniero/a en Informática

Ingeniero/a en Química

Títulos de la rama de Ciencias de la Salud

Diplomado/a en Enfermeria

Diplomado/a en Podología

Diplomado/a en Fisioterapia

Diplomado/a en Nutrición Humana y Dietética

Licenciado/a en Farmacia

Licenciado/a en Medicina

Licenciado/a en Odontología

Nota explicativa

En el caso de estudiantes que hayan cursado estudios de sólo 2º ciclo o el 2º ciclo de una titulación procedente de un primer ciclo distinto, los reconocimientos de las materias de formación básica de rama son aquellas de la rama de conocimiento de la titulación del primer ciclo.

Títulos sólo de segundo ciclo

Licenciado/a en Ciencies Actuariales y Financieras

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Licenciado/a en Investigación y Técnicas de Mercado

Licenciado/a en Ciencias del Trabajo

Licenciado/a en Criminología

Licenciado/a en Humanidades

Licenciado/a en Traducción e Interpretación

Licenciado/a en Psicopedagogía

Licenciado/a en Bioquímica

Licenciado/a en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Ingeniero/a en Electrónica

4.5 CURSO DE ADAPTACIÓN PARA TITULADOS

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

5.1 DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS
Ver Apartado 5: Anexo 1.
5.2 ACTIVIDADES FORMATIVAS
Clases de teoría
Prácticas de laboratorio
Prácticas de aula: seminarios
Tutorias
Realización de exámenes y pruebas
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante
Prácticas de aula: problemas
Preparación y exposición de trabajos
Realización del trabajo fín de grado y elaboración de la memoria
Prácticas de Informática
Preparación de la exposición del trabajo fín de grado y defensa pública ante el tribunal
Elaboración y redacción de la memoria del Prácticum
Estancia en el centro de prácticas
Prácticas de laboratorio e informática
Tutorías de orientación y seguimiento del trabajo
Actividades on line
Otras actividades
5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES
Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante
Tutorias.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor evaluará el proceso de aprendizaje de los estudiantes de un modo globalizado. Igualmente, las tutorías servirán para resolver todas las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases y orientará a los estudiantes sobre los métodos de trabajo más útiles para la resolución de los problemas que se les puedan presentar. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.
Clases prácticas de aula: problemas.- En estas clases se llevará a cabo la aplicación específica de los conocimientos que los estudiantes hayan adquirido en las clases de teoría. Se potenciará la resolución de problemas con espíritu crítico.
Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).
Clases prácticas de laboratorio.- Están destinadas a consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos. El profesor presentará los objetivos, informará sobre el manejo del material, supervisará la realización del trabajo y ayudará a la interpretación de los resultados.
Clases prácticas de laboratorio de informática.- Se realizan en aula de informática. Se trata de prácticas relacionadas con la resolución de casos prácticos mediante el empleo de sistemas informáticos. Están destinadas a complementar y/o consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos.
Prácticas externas.- Realización de una estancia en el centro de prácticas.
Trabajo Fin de Grado.- Desarrollo autónomo por parte del estudiante de un proyecto, bajo la dirección de un profesor tutor, que podrá contener una parte experimental si así lo requiere el tema propuesto. Supone la integración de las enseñanzas recibidas durante la titulación.
Actividades on line: Autoformación del estudiante fomentando el empleo de NTIC.
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

5.4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso
Evaluación continua por parte del profesor de la asignatura, resultado del contacto con el estudiante en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje, que tendrá en cuenta aspectos como: asistencia a las clases, participación en las discusiones planteadas en las clases y en tutorías, capacidad para la resolución de problemas y planteamiento de dudas, valoración de problemas realizados por los estudiantes,cuestiones propuestas y discutidas en el aula, espíritu crítico, capacidad de relación con el grupo, etc
Evaluación de clases prácticas laboratorio. Valoración de la asistencia a las clases prácticas, evaluación de los contenidos y participación en las mismas. Se contempla la posibilidad de realización de una memoria de prácticas.
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.
Evaluación de las prácticas de informática y prácticas de aula: Valoración de la asistencia y de los conocimientos adquiridos.
El Trabajo Fin de Grado será evaluado por una comisión nombrada al efecto por la Junta de Centro para cada curso académico. La calificación será el resultado del informe del tutor, la calidad científica, la claridad expositiva, tanto escrita como oral y la capacidad de debate y defensa de la memoria del trabajo fin de grado realizada.
Las Prácticas externas se evaluarán en función del informe de los tutores sobre la actitud, aprovechamiento y proceso de aprendizaje, de la valoración de la memoria que presentará el estudiante al final del periodo de prácticas y de la participación en seminarios, trabajos en grupo y actividades on-line.

5.5 NIVEL 1: Módulo de Ciencias Básicas		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Biología		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	**RAMA**	**MATERIA**
Básica	Ciencias de la Salud	Biología
ECTS NIVEL2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
6		6
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	Sí	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NIVEL 3: Biología General		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

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

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocer el funcionamiento celular.

Conocer los niveles de organización de los vegetales y animales.

Comprender los principios de la organización del genoma, la herencia y la diversidad biológica.

5.5.1.3 CONTENIDOS

ASIGNATURA 1: Biología General - 6 ECTS (150 h), básica

Contenidos.

La célula como unidad estructural y funcional de los organismos vivos.

La célula procariota y eucariota: el árbol de la vida.

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Pared celular.

La membrana plasmática y el sistema de endomembranas.

Permeabilidad y conexiones intercelulares.

Orgánulos semiautónomos: Plastos y mitocondrias.

Citoesqueleto y movilidad celular.

El núcleo. Empaquetamiento del DNA en los cromosomas

El ciclo celular, división celular: mitosis y meiosis.

Introducción a la genética.

ASIGNATURA 2: Biología Vegetal y Animal - 6 ECTS (150 h), básica

Contenidos.

Niveles de organización de los vegetales y animales.

Introducción a la diversidad biológica: Descripción de los principales grupos de vegetales y animales.

Estudio específico de los principales procesos funcionales de vegetales y animales

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Sin requisitos previos.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG01 - Poseer y comprender los conocimientos en el área de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

CG02 - Saber aplicar esos conocimientos al mundo profesional, contribuyendo al desarrollo de los Derechos Humanos, de los principios democráticos, de los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz, con perspectivas de género.

CG04 - Desarrollar la capacidad para transmitir ideas, problemas y soluciones dentro de su área de estudio, con perspectiva de género.

CG05 - Desarrollar habilidades para emprender estudios posteriores.

CG07 - Saber aplicar el método científico y adquirir habilidades en el manejo de las principales fuentes bibliográficas.

CG09 - Adquirir formación básica para la actividad investigadora.

CG011 - Conocer la terminología propia de la materia.

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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT5 - Poseer la capacidad para la toma de decisiones, asumiendo el liderazgo cuando sea apropiado.

CT1 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE001 - Conocer la estructura de la célula y su evolución.

CE002 - Comprender de una manera general el funcionamiento celular.

CE003 - Ser capaz de entender donde tienen lugar los diferentes procesos celulares.

CE004 - Conocer el ciclo celular y su regulación.

CE005 - Comprender los principios básicos de la organización del genoma, la herencia y la diversidad biológica.

CE006 - Conocer y comprender los niveles de organización de los vegetales y animales.

CE007 - Conocer e interpretar la diversidad vegetal y animal.

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

CE008 - Conocer y comprender la estructura y función de los vegetales y animales.		
CE010 - Conocer los ensayos prácticos que se pueden realizar para demostrar las distintas hipótesis relacionadas con la Biología animal y vegetal.		
CE011 - Conocer el funcionamiento de aparatos y técnicas elementales relacionadas con la asignatura.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	**HORAS**	**PRESENCIALIDAD**
Clases de teoría	76	100
Prácticas de laboratorio	30	100
Prácticas de aula: seminarios	4	100
Tutorias	4	100
Realización de exámenes y pruebas	6	100
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	180	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante		
Tutorias.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor evaluará el proceso de aprendizaje de los estudiantes de un modo globalizado. Igualmente, las tutorías servirán para resolver todas las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases y orientará a los estudiantes sobre los métodos de trabajo más útiles para la resolución de los problemas que se les puedan presentar. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.		
Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).		
Clases prácticas de laboratorio.- Están destinadas a consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos. El profesor presentará los objetivos, informará sobre el manejo del material, supervisará la realización del trabajo y ayudará a la interpretación de los resultados.		
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso	70.0	90.0
Evaluación de clases prácticas laboratorio. Valoración de la asistencia a las clases prácticas, evaluación de los contenidos y participación en las mismas. Se contempla la posibilidad de realización de una memoria de prácticas.	5.0	20.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.	10.0	15.0
NIVEL 2: Química		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias	Química
ECTS NIVEL2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
12		
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	Sí	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NIVEL 3: Química General		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Básica	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	Sí	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NIVEL 3: Química Orgánica		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

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	Sí	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Nombrar y formular los compuestos químicos inorgánicos y orgánicos.

Resolver problemas básicos relativos a los procesos químicos.

Reconocer los tipos de enlaces químicos y tipos de representación de las moléculas.

Conocer los grupos funcionales orgánicos y su reactividad.

Estimar los riesgos asociados a la utilización de sustancias químicas y procesos de laboratorio.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Materia **Química:** asignaturas **química general** (6 ECTS) y **química orgánica** (6 ECTS), Carácter básico

Química general

Contenidos:

Estructura atómica. Tabla periódica de los elementos. Propiedades periódicas. Nomenclatura química. Estequiometria. El enlace químico. Estados de agregación de la materia. Disoluciones. Reactividad química. Termodinámica química. Cinética química. Equilibrio químico. Equilibrios iónicos en disolución.

Química orgánica

Contenidos:

Estructura de las moléculas orgánicas. Grupos funcionales. Nomenclatura.

Alcanos y cicloalcanos. Análisis conformacional.

Estereoisomería.

Alquenos, alquinos y sistemas conjugados.

Compuestos aromáticos

Compuestos orgánicos halogenados y organometálicos.

Alcoholes, fenoles.

Éteres, epóxidos.

Aldehídos y cetonas.

Ácidos carboxílicos y sus derivados.

Aminas y otros compuestos nitrogenados.

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Azúcares, aminoácidos, ácidos grasos y lípidos.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Sin requisitos previos.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG02 - Saber aplicar esos conocimientos al mundo profesional, contribuyendo al desarrollo de los Derechos Humanos, de los principios democráticos, de los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz, con perspectivas de género.

CG03 - Adquirir la capacidad de interpretar datos relevantes.

CG05 - Desarrollar habilidades para emprender estudios posteriores.

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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT4 - Desarrollar la capacidad de organización y planificación.

CT8 - Adquirir destreza en la presentación de un trabajo oral o escrito.

CT9 - Saber interpretar, valorar y comunicar datos relevantes en las distintas vertientes de la actividad profesional, haciendo uso de las tecnologías de la información y comunicación.

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE012 - Conocer las reacciones en disolución, diferentes estados de la materia y principios de la termodinámica.

CE013 - Poder nombrar y formular los compuestos químicos inorgánicos y orgánicos.

CE014 - Poder resolver cualquier problema básico relativo a la determinación de las formulas empíricas y moleculares de los compuestos.

CE015 - Poder explicar de manera compresible fenómenos y procesos relacionados con aspectos básicos de la química.

CE016 - Saber resolver problemas cuantitativos sencillos relativos a los procesos químicos, tanto en el equilibrio como desde un punto de vista cinético.

CE017 - Reconocer los tipos de enlaces que pueden presentarse en los compuestos orgánicos y los distintos tipos de representación de las moléculas orgánicas.

CE018 - Saber aplicar las reglas generales de nomenclatura para los compuestos orgánicos, incluyendo la estereoquímica.

CE019 - Conocer los distintos grupos funcionales presentes en las moléculas orgánicas y saber relacionar la presencia de grupos funcionales con las propiedades físico-químicas de las moléculas orgánicas.

CE020 - Conocer la reactividad general de los grupos funcionales más los importantes presentes en las moléculas orgánicas.

CE021 - Conocer los mecanismos de las transformaciones químicas más importantes.

CE022 - Conocer los métodos de obtención más generales de los distintos tipos de compuestos.

CE023 - Saber relacionar la presencia de grupos funcionales en las moléculas con su reactividad frente a diferentes procesos (sustitución, eliminación, adición, hidrólisis, oxidación, reducción...).

CE024 - Comprender y poder predecir el comportamiento de los compuestos orgánicos en diferentes entornos (químicos, biológicos, ambientales,..)

CE025 - Desarrollar la capacidad de estimar los riesgos asociados a la utilización de sustancias químicas y procesos de laboratorio.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	83	100
Prácticas de laboratorio	15	100
Prácticas de aula: seminarios	4	100
Tutorias	4	100
Realización de exámenes y pruebas	6	100

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	180	0
Prácticas de aula: problemas	8	100

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante

Tutorias.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor evaluará el proceso de aprendizaje de los estudiantes de un modo globalizado. Igualmente, las tutorías servirán para resolver todas las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases y orientará a los estudiantes sobre los métodos de trabajo más útiles para la resolución de los problemas que se les puedan presentar. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.

Clases prácticas de aula: problemas.- En estas clases se llevará a cabo la aplicación específica de los conocimientos que los estudiantes hayan adquirido en las clases de teoría. Se potenciará la resolución de problemas con espíritu crítico.

Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).

Clases prácticas de laboratorio.- Están destinadas a consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos. El profesor presentará los objetivos, informará sobre el manejo del material, supervisará la realización del trabajo y ayudará a la interpretación de los resultados.

Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso	70.0	85.0
Evaluación continua por parte del profesor de la asignatura, resultado del contacto con el estudiante en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje, que tendrá en cuenta aspectos como: asistencia a las clases, participación en las discusiones planteadas en las clases y en tutorías, capacidad para la resolución de problemas y planteamiento de dudas, valoración de problemas realizados por los estudiantes,cuestiones propuestas y discutidas en el aula, espíritu crítico, capacidad de relación con el grupo, etc	10.0	15.0
Evaluación de clases prácticas laboratorio. Valoración de la asistencia a las clases prácticas, evaluación de los contenidos y participación en las mismas. Se contempla la posibilidad de realización de una memoria de prácticas.	0.0	20.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.	10.0	15.0

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

NIVEL 2: Matemáticas		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	**RAMA**	**MATERIA**
Básica	Ciencias	Matemáticas
ECTS NIVEL2	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	Sí	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NIVEL 3: Matemáticas		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
6		
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	Sí	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		

Realizar cálculos básicos.

Resolver problemas con base matemática.

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Resolver derivadas, integrales y ecuaciones diferenciales.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Asignatura Matemáticas 6-ECTS (150h) Básica.

Tema 0: Repaso de Conocimientos Básicos

Tema 1: Integración de Riemann En R

Tema 2: El Espacio Euclideo Rn

Tema 3: Introducción a las Ecuaciones Diferenciales Transformada De Laplace

Tema 4: Integración en Rn

Tema 5 : Análisis de Fourier

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Se recomienda poseer conocimientos de cálculo elemental, resolución de sistemas lineales de ecuaciones, cálculo de límites de funciones y derivadas.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG03 - Adquirir la capacidad de interpretar datos relevantes.

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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT5 - Poseer la capacidad para la toma de decisiones, asumiendo el liderazgo cuando sea apropiado.

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE026 - Alcanzar la habilidad para realizar cálculos básicos.

CE027 - Adquirir el conocimiento necesario para resolver derivadas, integrales y ecuaciones diferenciales.

CE028 - Ser capaz de plantear problemas de ecuaciones diferenciales.

CE029 - Saber razonar, estructurar y resolver los problemas que se le presenten con base matemática.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	40	100
Prácticas de aula: seminarios	4	100
Tutorias	4	100
Realización de exámenes y pruebas	4	100
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	90	0
Realización del trabajo fín de grado y elaboración de la memoria	10	100
Prácticas de Informática	8	100

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Tutorias.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor evaluará el proceso de aprendizaje de los estudiantes de un modo globalizado. Igualmente, las tutorías servirán para resolver todas las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases y orientará a los estudiantes sobre los métodos de trabajo más útiles para la resolución de los problemas que se les puedan presentar. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.
Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).
Clases prácticas de laboratorio de informática.- Se realizan en aula de informática. Se trata de prácticas relacionadas con la resolución de casos prácticos mediante el empleo de sistemas informáticos. Están destinadas a complementar y/o consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos.
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso	75.0	85.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.	10.0	15.0
Evaluación de las prácticas de informática y prácticas de aula: Valoración de la asistencia y de los conocimientos adquiridos.	10.0	15.0

NIVEL 2: Física

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias de la Salud	Física
ECTS NIVEL2	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	Sí	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NIVEL 3: Física		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
	6	
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	Sí	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		

OBJETIVOS

¿ Presentar una visión amplia de la Física en aquellos aspectos que más interés pueden presentar en los estudios de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, homogeneizando el nivel con los que los alumnos llegan a la Universidad desde la Enseñanza Media.

¿ Lograr que el alumno adquiera una terminología básica en Física, que sepa expresarse con la precisión requerida en el ámbito de la Ciencia, formulando ideas, conceptos y relaciones entre ellos, y siendo capaz de razonar en términos científicos.

¿ Dotar de la capacidad operativa para aplicar y relacionar leyes y conceptos, así como dominar los distintos procedimientos para la resolución de problemas de Física, incluyendo las habilidades matemáticas necesarias y tratamiento de datos. Se pretende que el alumno sepa interpretar los resultados y discutir si son razonables.

¿ Mostrar la interrelación de la Física con otras ciencias, en especial la Físico-química, la Química, y la Tecnología.

¿ Ofrecer unos conocimientos necesarios para afrontar otras asignaturas de la licenciatura, en el mismo curso o cursos superiores.

¿ Introducir al alumno en el trabajo experimental, incluyendo la realización de montajes experimentales, la toma de medidas, su tratamiento matemático, su interpretación en términos de leyes físicas y su presentación en forma de memoria científica.

¿ Hacer que el alumno sea capaz de estudiar y planificar sus actividades de cara al aprendizaje, ya sea individualmente o en grupo, buscando, seleccionando y sintetizando información en las distintas fuentes bibliográficas.

CONTENIDOS

1.- Introducción: Medidas, sistema de unidades S.I., concepto de dimensión.

2.- Mecánica de fluidos: presión, Principio de Pascal y ecuación hidrostática, flujo estacionario, ecuación de continuidad, fluidos ideales, fluidos viscosos y fenómenos de superficie (tensión superficial), y relación de estos fenómenos con la manipulación y dosificación de medicamentos.

3.- Principios de Termodinámica: Concepto de Temperatura. Calor, trabajo y energía interna y entalpía. Primer principio de la termodinámica. Concepto de entropía. Segundo principio de la termodinámica. Aplicaciones al gas ideal.

4.- Fenómenos ondulatorios: Bases físicas de la audición. Ultrasonidos.

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

5.- Rayos X y radiaciones ionizantes. Física atómica y nuclear. Dosimetría Física y Biológica

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Materia sin requisitos previos.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

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

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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE029 - Saber razonar, estructurar y resolver los problemas que se le presenten con base matemática.

CE030 - Poseer y comprender los fundamentos de la Física en sus aspectos teóricos y experimentales, así como el bagaje matemático necesario para su formulación.

CE031 - Resolución de problemas: Ser capaz de evaluar claramente los órdenes de magnitud, de desarrollar una percepción de las situaciones que son físicamente diferentes pero que muestran analogías, permitiendo, por lo tanto, el uso de soluciones conocidas a nuevos problemas.

CE032 - Comprensión teórica de fenómenos físicos: tener una buena comprensión de las teorías Físicas más importantes (estructura lógica y matemática, apoyo experimental, fenómenos físicos descritos).

CE034 - Investigación básica y aplicada: Adquirir una comprensión de la naturaleza de la investigación Física, de las formas en que se lleva a cabo, y de cómo la investigación en Física es aplicable a muchos campos diferentes; habilidad para diseñar procedimientos experimentales y/o teóricos para: (i) resolver los problemas corrientes en la investigación académica o industrial; (ii) mejorar los resultados existentes.

CE033 - Modelización y resolución de problemas: Ser capaz de identificar los elementos esenciales de un proceso/situación y de establecer un modelo de trabajo del mismo. Ser capaz de realizar las aproximaciones requeridas con el objeto de reducir un problema hasta un nivel manejable. Pensamiento crítico para construir modelos físicos.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	38	100
Prácticas de laboratorio	15	100
Prácticas de aula: seminarios	2	100
Tutorias	2	100
Realización de exámenes y pruebas	3	100
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	90	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante

Tutorias.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor evaluará el proceso de aprendizaje de los estudiantes de un modo globalizado. Igualmente, las tutorías servirán para resolver todas las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases y orientará a los estudiantes sobre los métodos de trabajo más útiles para la resolución de los problemas que se les puedan presentar. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.

Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Clases prácticas de laboratorio.- Están destinadas a consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos. El profesor presentará los objetivos, informará sobre el manejo del material, supervisará la realización del trabajo y ayudará a la interpretación de los resultados.		
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso	65.0	70.0
Evaluación continua por parte del profesor de la asignatura, resultado del contacto con el estudiante en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje, que tendrá en cuenta aspectos como: asistencia a las clases, participación en las discusiones planteadas en las clases y en tutorías, capacidad para la resolución de problemas y planteamiento de dudas, valoración de problemas realizados por los estudiantes,cuestiones propuestas y discutidas en el aula, espíritu crítico, capacidad de relación con el grupo, etc	5.0	10.0
Evaluación de clases prácticas laboratorio. Valoración de la asistencia a las clases prácticas, evaluación de los contenidos y participación en las mismas. Se contempla la posibilidad de realización de una memoria de prácticas.	10.0	15.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.	10.0	20.0
NIVEL 2: Estadística		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	**RAMA**	**MATERIA**
Básica	Ciencias de la Salud	Estadística
ECTS NIVEL2	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

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	Sí	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NIVEL 3: Estadística		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
	6	
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	Sí	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Describir estadísticamente el conjunto de datos observado en el experimento. Analizar los datos observados con ayuda informática. Interpretar correctamente los resultados estadísticos. Elaborar informes sobre los resultados.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Contenidos. • Introducción al concepto de incertidumbre. • Análisis exploratorio de datos: Descripción gráfica y numérica de una variable. Descripción de dos variables, recta de mínimos cuadrados y correlación lineal. • Análisis inferencial en una población. Estudio de la media de una población. Estudio de una proporción. • Comparación de varias poblaciones. Muestras emparejadas y muestras independientes. Comparación de medias y varianzas. Comparación de proporciones.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Materia sin requisitos previos.		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
No existen datos		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

No existen datos
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS
CE035 - Describir y sintetizar adecuadamente el conjunto de datos observado en el experimento.
CE036 - Analizar los datos observados utilizando algún paquete estadístico.
CE037 - Interpretar correctamente los resultados proporcionados por paquetes estadísticos.
CE038 - Elaborar y presentar un informe del estudio experimental realizado.
CE039 - Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	45	100
Prácticas de aula: seminarios	2	100
Tutorias	2	100
Realización de exámenes y pruebas	3	100
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	90	0
Prácticas de Informática	8	100

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante

Tutorias.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor evaluará el proceso de aprendizaje de los estudiantes de un modo globalizado. Igualmente, las tutorías servirán para resolver todas las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases y orientará a los estudiantes sobre los métodos de trabajo más útiles para la resolución de los problemas que se les puedan presentar. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.

Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).

Clases prácticas de laboratorio de informática.- Se realizan en aula de informática. Se trata de prácticas relacionadas con la resolución de casos prácticos mediante el empleo de sistemas informáticos. Están destinadas a complementar y/o consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos.

Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso	65.0	75.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.	10.0	15.0
Evaluación de las prácticas de informática y prácticas de aula: Valoración de la asistencia y de los conocimientos adquiridos.	15.0	25.0

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

NIVEL 2: Fisiología		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	**RAMA**	**MATERIA**
Básica	Ciencias de la Salud	Fisiología
ECTS NIVEL2	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	Sí	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NIVEL 3: Fisiología		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
	6	
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	Sí	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

La materia **Fisiología** está destinada a proporcionar los fundamentos de la Fisiología Humana. El estudio se aborda siguiendo un orden concreto: se comienza por la fisiología celular y se avanza hasta el estudio de los diferentes aparatos y sistemas. Se ofrece así una visión integradora y básica de la materia para que el alumno tenga en todo momento presente la idea del cuerpo humano como unidad.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Materia sin requisitos previos.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG08 - Aprender el mínimo manejo de aparataje científico directamente relacionado con su tarea profesional.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT3 - Adquirir capacidad para transmitir ideas, analizar problemas con espíritu crítico y ser capaz de proponer soluciones.

CT4 - Desarrollar la capacidad de organización y planificación.

CT8 - Adquirir destreza en la presentación de un trabajo oral o escrito.

CT1 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE040 - Conocer la fisiología básica del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo, en las distintas etapas de la vida.

CE041 - Aprender a entender el organismo como un todo.

CE042 - Conocer e interpretar cómo participa cada órgano al mantenimiento de la constancia del medio interno.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	38	100
Prácticas de laboratorio	10	100
Prácticas de aula: seminarios	2	100
Tutorias	2	100
Realización de exámenes y pruebas	4	100
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	90	0
Prácticas de Informática	4	100

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante

Tutorias.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor evaluará el proceso de aprendizaje de los estudiantes de un modo globalizado. Igualmente, las tutorías servirán para resolver todas las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases y orientará a los estudiantes sobre los métodos de trabajo más útiles para la resolución de los problemas que se les puedan presentar. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.

Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).

Clases prácticas de laboratorio.- Están destinadas a consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos. El profesor presentará los objetivos, informará sobre el manejo del material, supervisará la realización del trabajo y ayudará a la interpretación de los resultados.

Clases prácticas de laboratorio de informática.- Se realizan en aula de informática. Se trata de prácticas relacionadas con la resolución de casos prácticos mediante el empleo de sistemas informáticos. Están destinadas a complementar y/o consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos.

Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso	65.0	75.0
Evaluación continua por parte del profesor de la asignatura, resultado del contacto con el estudiante en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje, que tendrá en cuenta aspectos como: asistencia a las clases, participación en las discusiones planteadas en las clases y en tutorías, capacidad para la resolución de problemas y planteamiento de dudas, valoración de problemas realizados por los estudiantes,cuestiones propuestas y discutidas en el aula, espíritu crítico, capacidad de relación con el grupo, etc	5.0	15.0
Evaluación de clases prácticas laboratorio. Valoración de la asistencia a las clases prácticas, evaluación de los contenidos y participación en las mismas. Se contempla la posibilidad de realización de una memoria de prácticas.	10.0	15.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.	10.0	15.0

NIVEL 2: Bioquímica		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	**RAMA**	**MATERIA**
Básica	Ciencias de la Salud	Bioquímica
ECTS NIVEL2	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	Sí	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

No	No	
NIVEL 3: Bioquímica		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
	6	
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	Sí	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		

ASIGNATURA 1: Bioquímica - 6 créditos ECTS. Básica.

- **Bioquímica estructural.** Estructura básica de las biomoléculas: glúcidos, nucleótidos y ácidos nucleicos, lípidos, proteínas.
- **Enzimología**.
- **Metabolismo**. Metabolismo oxidativo mitocondrial. Metabolismo glicídico. Metabolismo lipídico. Metabolismo nitrogenado. Integración del metabolismo y especialización de los órganos y tejidos.

5.5.1.4 OBSERVACIONES
5.5.1.5 COMPETENCIAS
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES
CG01 - Poseer y comprender los conocimientos en el área de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
CG05 - Desarrollar habilidades para emprender estudios posteriores.
CG07 - Saber aplicar el método científico y adquirir habilidades en el manejo de las principales fuentes bibliográficas.
CG09 - Adquirir formación básica para la actividad investigadora.
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES
CT2 - Saber aplicar, al mundo profesional, los conocimientos adquiridos a lo largo de los estudios.
CT3 - Adquirir capacidad para transmitir ideas, analizar problemas con espíritu crítico y ser capaz de proponer soluciones.
CT5 - Poseer la capacidad para la toma de decisiones, asumiendo el liderazgo cuando sea apropiado.
CT9 - Saber interpretar, valorar y comunicar datos relevantes en las distintas vertientes de la actividad profesional, haciendo uso de las tecnologías de la información y comunicación.
CT1 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS
CE043 - Conocer la estructura y propiedades de las macromoléculas biológicas, y su relación con la función que desempeñan.
CE044 - Comprender el funcionamiento de las enzimas y su regulación.

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

CE045 - Conocer los mecanismos de obtención y transformación de energía.
CE046 - Conocer las principales rutas metabólicas y obtener una visión integrada del metabolismo y su regulación.
CE047 - Conocer y comprender los procesos esenciales en la transmisión de la información genética desde el ADN hasta la proteína.
CE048 - Estudiar el origen molecular de las funciones básicas de los seres vivos y de sus principales implicaciones biotecnológicas.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	38	100
Prácticas de laboratorio	15	100
Prácticas de aula: seminarios	2	100
Tutorias	2	100
Realización de exámenes y pruebas	3	100
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	90	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante
Tutorias.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor evaluará el proceso de aprendizaje de los estudiantes de un modo globalizado. Igualmente, las tutorías servirán para resolver todas las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases y orientará a los estudiantes sobre los métodos de trabajo más útiles para la resolución de los problemas que se les puedan presentar. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.
Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).
Clases prácticas de laboratorio.- Están destinadas a consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos. El profesor presentará los objetivos, informará sobre el manejo del material, supervisará la realización del trabajo y ayudará a la interpretación de los resultados.
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso	65.0	75.0
Evaluación de clases prácticas laboratorio. Valoración de la asistencia a las clases prácticas, evaluación de los contenidos y participación en las mismas. Se contempla la posibilidad de realización de una memoria de prácticas.	15.0	25.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.	10.0	15.0

NIVEL 2: Microbiología

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	**RAMA**	**MATERIA**
Básica	Otras Ramas	Otra Materia...
NUEVA MATERIA		
ECTS NIVEL2	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	Sí	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NIVEL 3: Microbiología		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
	6	
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	Sí	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		

Clasificar e identificar los microorganismos de interés alimentario.

Conocer los métodos de control del crecimiento de los microorganismos.

Conocer los mecanismos de patogenicidad microbiana.

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Conocer la génetica microbiana y las aplicaciones de la ingeniería genética en el campo alimentario.

Diferenciar entre antibióticos y agentes quimioterápicos.

Conocer la resistencia microbiana a los agentes quimioterápicos.

Dominar las técnicas de cultivo, aislamiento e identificación de los microorganismos en alimentos.

Conocer las medidas de prevención en la transmisión de enfermedades microbianas por alimentos.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Introducción a la microbiología. Métodos de observación y estructura de los microorganismos. Tecnología básica experimental. Crecimiento y control de los microorganismos. Metabolismo y fisiología microbiana. Conceptos básicos de genética, virología y bacteriología. Patogenicidad y enfermedades infecciosas. Agentes quimioterápicos antimicrobianos. Introducción a la microbiología de los alimentos. Biología de los microorganismos industriales implicados en la obtención de los alimentos.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG01 - Poseer y comprender los conocimientos en el área de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

CG04 - Desarrollar la capacidad para transmitir ideas, problemas y soluciones dentro de su área de estudio, con perspectiva de género.

CG03 - Adquirir la capacidad de interpretar datos relevantes.

CG05 - Desarrollar habilidades para emprender estudios posteriores.

CG07 - Saber aplicar el método científico y adquirir habilidades en el manejo de las principales fuentes bibliográficas.

CG10 - Participar activamente en el proceso de aprendizaje intelectual y científico.

CG013 - Tener una actitud receptiva, comprendiendo el significado de los conocimientos que se le transmiten.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT8 - Adquirir destreza en la presentación de un trabajo oral o escrito.

CT1 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE052 - Conseguir un conocimiento básico de los distintos tipos de microorganismos.

CE053 - Comprender el crecimiento de los microorganismos tanto a nivel individual como de poblaciones, sus requerimientos y los métodos para su control.

CE054 - Conocer y comprender los criterios de clasificación e identificación de microorganismos, en especial las características diferenciales fisiológicas y bioquímicas de los microorganismos de interés alimentario.

CE055 - Comprender los mecanismos de patogenicidad microbiana y la importancia de las defensas inespecíficas y específicas frente a la infección.

CE056 - Entender la genética microbiana, la importancia de la variabilidad del ADN en la evolución y las aplicaciones de la ingeniería genética en el campo alimentario

CE057 - Diferenciar entre antibióticos y agentes quimioterápicos sintéticos y semisintéticos y conocer la importancia y las bases genéticas de la resistencia microbiana a los agentes quimioterápicos.

CE058 - Aislar cultivos puros de microorganismos, evaluar el crecimiento microbiano y trabajar teniendo presente la técnica aséptica y el concepto de esterilidad.

CE059 - Dominar técnicas de cultivo, aislamiento e identificación de los microorganismos en alimentos.

CE060 - Aplicar las medidas de prevención en la transmisión de enfermedades microbianas por alimentos.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	38	100
Prácticas de laboratorio	15	100
Prácticas de aula: seminarios	2	100
Tutorias	2	100

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Realización de exámenes y pruebas	3	100
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	90	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante		
Tutorias.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor evaluará el proceso de aprendizaje de los estudiantes de un modo globalizado. Igualmente, las tutorías servirán para resolver todas las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases y orientará a los estudiantes sobre los métodos de trabajo más útiles para la resolución de los problemas que se les puedan presentar. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.		
Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).		
Clases prácticas de laboratorio.- Están destinadas a consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos. El profesor presentará los objetivos, informará sobre el manejo del material, supervisará la realización del trabajo y ayudará a la interpretación de los resultados.		
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso	65.0	75.0
Evaluación de clases prácticas laboratorio. Valoración de la asistencia a las clases prácticas, evaluación de los contenidos y participación en las mismas. Se contempla la posibilidad de realización de una memoria de prácticas.	15.0	25.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.	10.0	15.0
NIVEL 2: Química Analítica		
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		

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	Sí	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NIVEL 3: Análisis Químico		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
		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	Sí	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Desarrollar análisis químicos relacionados con los alimentos. Evaluar reactivos, métodos y técnicas analíticas.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
En esta materia se introducen y desarrollan los aspectos y conocimientos básicos necesarios para la identificación y determinación de compuestos químicos en todo tipo de matrices de interés alimentario. El primer bloque sirve como introducción a la asignatura y se expone una visión general de los objetivos y metodologías del análisis químico. Además se estudia las características de la medida analítica y el tratamiento de los datos analíticos. En el segundo bloque se introducen aspectos fundamentales en análisis químico como la toma, conservación y preparación de muestras para su análisis. En el tercer bloque se introducen métodos de especial interés en el análisis cualitativo y cuantitativo.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG01 - Poseer y comprender los conocimientos en el área de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.		
CG02 - Saber aplicar esos conocimientos al mundo profesional, contribuyendo al desarrollo de los Derechos Humanos, de los principios democráticos, de los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz, con perspectivas de género.		
CG05 - Desarrollar habilidades para emprender estudios posteriores.		

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

CG06 - Desarrollar la capacidad para recabar y transmitir información en lengua inglesa con un nivel de competencia similar al B1 del Consejo de Europa.
CG09 - Adquirir formación básica para la actividad investigadora.
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES
CT5 - Poseer la capacidad para la toma de decisiones, asumiendo el liderazgo cuando sea apropiado.
CT9 - Saber interpretar, valorar y comunicar datos relevantes en las distintas vertientes de la actividad profesional, haciendo uso de las tecnologías de la información y comunicación.
CT1 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS
CE049 - Identificar, diseñar, obtener, analizar, controlar y producir alimentos y otros productos y materias primas de interés sanitario de uso humano o veterinario.
CE050 - Diseñar, aplicar y evaluar reactivos, métodos y técnicas analíticas.
CE051 - Desarrollar análisis higiénico-sanitarios relacionados con los alimentos.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	38	100
Prácticas de laboratorio	15	100
Prácticas de aula: seminarios	2	100
Tutorias	2	100
Realización de exámenes y pruebas	3	100
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	90	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante

Tutorias.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor evaluará el proceso de aprendizaje de los estudiantes de un modo globalizado. Igualmente, las tutorías servirán para resolver todas las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases y orientará a los estudiantes sobre los métodos de trabajo más útiles para la resolución de los problemas que se les puedan presentar. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.

Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).

Clases prácticas de laboratorio.- Están destinadas a consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos. El profesor presentará los objetivos, informará sobre el manejo del material, supervisará la realización del trabajo y ayudará a la interpretación de los resultados.

Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso	65.0	75.0
Evaluación de clases prácticas laboratorio. Valoración de la asistencia a las clases prácticas, evaluación de los contenidos y participación en las mismas. Se contempla la posibilidad de realización de una memoria de prácticas.	15.0	25.0

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.	10.0	15.0
5.5 NIVEL 1: Ciencias de los Alimentos		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Bromatología		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	10,5	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual		
ECTS Anual 1	**ECTS Anual 2**	**ECTS Anual 3**
	10,5	
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	Sí	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NIVEL 3: Bromatología		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Obligatoria	10,5	Anual
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Anual 1	**ECTS Anual 2**	**ECTS Anual 3**
	10,5	
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	Sí	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Conocer la definición, clasificación y composición de los diferentes alimentos.

Conocer las propiedades nutricionales, tecnológicas y saludables de los alimentos.

Conocer los parámetros de calidad de cada grupo de alimentos.

5.5.1.3 CONTENIDOS

- Composición (nutrientes y otros componentes) y valor nutricional de los distintos grupos de alimentos: carnes y derivados, productos de la pesca y derivados, huevos y ovoproductos, leche y derivados, grasas comestibles, cereales y derivados, leguminosas, tubérculos, hortalizas, frutas y derivados, edulcorantes, agua y bebidas no alcohólicas, bebidas alcohólicas, alimentos estimulantes, condimentos y especias.

- Control de calidad de los alimentos: Parámetros de calidad de los distintos grupos de alimentos. Análisis de peligros y puntos de control crítico y su aplicación a los diferentes grupos de alimentos mencionados en el párrafo anterior.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG01 - Poseer y comprender los conocimientos en el área de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

CG02 - Saber aplicar esos conocimientos al mundo profesional, contribuyendo al desarrollo de los Derechos Humanos, de los principios democráticos, de los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz, con perspectivas de género.

CG04 - Desarrollar la capacidad para transmitir ideas, problemas y soluciones dentro de su área de estudio, con perspectiva de género.

CG03 - Adquirir la capacidad de interpretar datos relevantes.

CG05 - Desarrollar habilidades para emprender estudios posteriores.

CG07 - Saber aplicar el método científico y adquirir habilidades en el manejo de las principales fuentes bibliográficas.

CG011 - Conocer la terminología propia de la materia.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE064 - Conocer las propiedades (nutricionales, tecnológicas y saludables) de los alimentos.

CE065 - Adquirir capacidad para evaluar las repercusiones del consumo de alimentos en la salud de la población.

CE066 - Conocer los parámetros de calidad generales y específicos de cada grupo de alimentos.

CE067 - Conocer y saber aplicar los principios del sistema de autocontrol (APPCC) para evaluar y controlar la calidad alimentaria.

CE062 - Conocer la definición y clasificación de los diferentes alimentos de acuerdo a normas legales de ámbito nacional, europeo e internacional.

CE063 - Conocer la composición de los diferentes grupos de alimentos.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	65	100
Prácticas de laboratorio	25	100
Prácticas de aula: seminarios	5	100
Tutorias	4	100
Realización de exámenes y pruebas	6	100
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	157.5	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Tutorias.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor evaluará el proceso de aprendizaje de los estudiantes de un modo globalizado. Igualmente, las tutorías servirán para resolver todas las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases y orientará a los estudiantes sobre los métodos de trabajo más útiles para la resolución de los problemas que se les puedan presentar. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.
Clases prácticas de aula: problemas.- En estas clases se llevará a cabo la aplicación específica de los conocimientos que los estudiantes hayan adquirido en las clases de teoría. Se potenciará la resolución de problemas con espíritu crítico.
Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).
Clases prácticas de laboratorio.- Están destinadas a consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos. El profesor presentará los objetivos, informará sobre el manejo del material, supervisará la realización del trabajo y ayudará a la interpretación de los resultados.
Clases prácticas de laboratorio de informática.- Se realizan en aula de informática. Se trata de prácticas relacionadas con la resolución de casos prácticos mediante el empleo de sistemas informáticos. Están destinadas a complementar y/o consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos.
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso	70.0	80.0
Evaluación continua por parte del profesor de la asignatura, resultado del contacto con el estudiante en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje, que tendrá en cuenta aspectos como: asistencia a las clases, participación en las discusiones planteadas en las clases y en tutorías, capacidad para la resolución de problemas y planteamiento de dudas, valoración de problemas realizados por los estudiantes,cuestiones propuestas y discutidas en el aula, espíritu crítico, capacidad de relación con el grupo, etc	5.0	10.0
Evaluación de clases prácticas laboratorio. Valoración de la asistencia a las clases prácticas, evaluación de los contenidos y participación en las mismas. Se contempla la posibilidad de realización de una memoria de prácticas.	10.0	20.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.	10.0	15.0

NIVEL 2: Química de los Alimentos

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Obligatoria
ECTS NIVEL 2	6

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
6		
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	Sí	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NIVEL 3: Química 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**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
6		
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	Sí	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocer las propiedades físico-químicas, reacciones químicas y las funciones tecnológicas de los componentes de los alimentos.

Saber cómo diseñar, elaborar, conservar y mejorar alimentos.

Análisis de los alimentos

Seleccionar, elaborar, mejorar y evaluar procedimientos de análisis de alimentos.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Estructuras, propiedades físico-químicas y funciones tecnológicas de los distintos componentes presentes en los alimentos: agua, hidratos de carbono, lípidos, aminoácidos, péptidos, proteínas, enzimas, minerales, vitaminas, pigmentos, sustancias aromáticas, aditivos alimentarios.

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Modificaciones en los alimentos (cambios químicos y reacciones entre componentes) durante su procesado industrial y/o elaboración culinaria.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG01 - Poseer y comprender los conocimientos en el área de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

CG02 - Saber aplicar esos conocimientos al mundo profesional, contribuyendo al desarrollo de los Derechos Humanos, de los principios democráticos, de los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz, con perspectivas de género.

CG04 - Desarrollar la capacidad para transmitir ideas, problemas y soluciones dentro de su área de estudio, con perspectiva de género.

CG03 - Adquirir la capacidad de interpretar datos relevantes.

CG05 - Desarrollar habilidades para emprender estudios posteriores.

CG07 - Saber aplicar el método científico y adquirir habilidades en el manejo de las principales fuentes bibliográficas.

CG011 - Conocer la terminología propia de la materia.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE071 - Adquirir los conocimientos y destreza necesarios para elucidar las causas de las modificaciones organolépticas y/o nutricionales de componentes y/o alimentos.

CE072 - Adquirir conocimientos para el diseño y/ o mejora de los alimentos.

CE068 - Conocer las propiedades físico-químicas, reacciones químicas y las funciones tecnológicas de los componentes de los alimentos.

CE069 - Conocer la influencia de factores físicos y químicos sobre los componentes de los alimentos.

CE070 - Saber aplicar los conocimientos adquiridos a la elaboración y conservación de alimentos.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	38	100
Prácticas de laboratorio	15	100
Prácticas de aula: seminarios	2	100
Tutorias	2	100
Realización de exámenes y pruebas	3	100
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	90	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante

Tutorias.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor evaluará el proceso de aprendizaje de los estudiantes de un modo globalizado. Igualmente, las tutorías servirán para resolver todas las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases y orientará a los estudiantes sobre los métodos de trabajo más útiles para la resolución de los problemas que se les puedan presentar. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.

Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).

Clases prácticas de laboratorio.- Están destinadas a consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos. El profesor presentará los objetivos, informará sobre el manejo del material, supervisará la realización del trabajo y ayudará a la interpretación de los resultados.

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso	70.0	80.0
Evaluación continua por parte del profesor de la asignatura, resultado del contacto con el estudiante en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje, que tendrá en cuenta aspectos como: asistencia a las clases, participación en las discusiones planteadas en las clases y en tutorías, capacidad para la resolución de problemas y planteamiento de dudas, valoración de problemas realizados por los estudiantes,cuestiones propuestas y discutidas en el aula, espíritu crítico, capacidad de relación con el grupo, etc	10.0	15.0
Evaluación de clases prácticas laboratorio. Valoración de la asistencia a las clases prácticas, evaluación de los contenidos y participación en las mismas. Se contempla la posibilidad de realización de una memoria de prácticas.	5.0	10.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.	10.0	15.0
NIVEL 2: Análisis 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**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
		6
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	Sí	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NIVEL 3: Análisis 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**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
		6
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	Sí	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Seleccionar, elaborar, mejorar y evaluar procedimientos de análisis de alimentos.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Aspectos generales del análisis de alimentos: objetivo y tipos; relación con el control de calidad; protocolo de análisis; tipos de muestras y planes de muestreo; preparación de la muestra. Análisis de componentes (nutrientes y no nutrientes) de los alimentos. Agua. Hidratos de carbono y fibra alimentaria. Lípidos. Proteínas y otros compuestos nitrogenados. Elementos minerales. Vitaminas. Ácidos orgánicos. Pigmentos. Compuestos fenólicos. Aromas. Aditivos alimentarios. Análisis de contaminantes y residuos en los alimentos. Análisis sensorial. Propiedades ópticas.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG01 - Poseer y comprender los conocimientos en el área de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.		
CG02 - Saber aplicar esos conocimientos al mundo profesional, contribuyendo al desarrollo de los Derechos Humanos, de los principios democráticos, de los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz, con perspectivas de género.		
CG04 - Desarrollar la capacidad para transmitir ideas, problemas y soluciones dentro de su área de estudio, con perspectiva de género.		
CG03 - Adquirir la capacidad de interpretar datos relevantes.		
CG05 - Desarrollar habilidades para emprender estudios posteriores.		
CG07 - Saber aplicar el método científico y adquirir habilidades en el manejo de las principales fuentes bibliográficas.		
CG08 - Aprender el mínimo manejo de aparataje científico directamente relacionado con su tarea profesional.		
CG011 - Conocer la terminología propia de la materia.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

No existen datos
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS
CE075 - Adquirir conocimientos acerca del planteamiento, metodología a aplicar y el desarrollo del análisis de alimentos que le permita evaluar su aplicación en caso concretos.
CE076 - Adquirir habilidad en la búsqueda, selección, elaboración, mejora y evaluación del procedimiento de análisis de alimentos.
CE077 - Saber aplicar las principales metodologías analíticas (física, químicas y sensoriales) adecuadas al objeto y finalidad de análisis planteado.
CE073 - Analizar alimentos.
CE074 - Conocer aspectos generales previos al análisis y saber aplicarlos al campo específico de los alimentos.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	38	100
Prácticas de laboratorio	15	100
Prácticas de aula: seminarios	2	100
Tutorias	2	100
Realización de exámenes y pruebas	3	100
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	90	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante

Tutorias.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor evaluará el proceso de aprendizaje de los estudiantes de un modo globalizado. Igualmente, las tutorías servirán para resolver todas las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases y orientará a los estudiantes sobre los métodos de trabajo más útiles para la resolución de los problemas que se les puedan presentar. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.

Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).

Clases prácticas de laboratorio.- Están destinadas a consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos. El profesor presentará los objetivos, informará sobre el manejo del material, supervisará la realización del trabajo y ayudará a la interpretación de los resultados.

Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso	70.0	80.0
Evaluación continua por parte del profesor de la asignatura, resultado del contacto con el estudiante en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje, que tendrá en cuenta aspectos como: asistencia a las clases, participación en las discusiones planteadas en las clases y en tutorías, capacidad para la resolución de problemas y planteamiento de dudas, valoración de problemas realizados por los estudiantes,cuestiones propuestas	5.0	15.0

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

y discutidas en el aula, espíritu crítico, capacidad de relación con el grupo, etc		
Evaluación de clases prácticas laboratorio. Valoración de la asistencia a las clases prácticas, evaluación de los contenidos y participación en las mismas. Se contempla la posibilidad de realización de una memoria de prácticas.	10.0	20.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.	10.0	15.0

5.5 NIVEL 1: Tecnología de los Alimentos		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Ingeniería Química		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	15	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual		
ECTS Anual 1	**ECTS Anual 2**	**ECTS Anual 3**
6	9	
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	Sí	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NIVEL 3: Bases de Ingeniería Química		
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**

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	Sí	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NIVEL 3: Operaciones Básicas		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Obligatoria	9	Anual
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Anual 1	**ECTS Anual 2**	**ECTS Anual 3**
	9	
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	Sí	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		

Controlar, optimizar y desarrollar los procesos y los productos en la industria alimentaria

Fabricar y conservar alimentos

Asesorar científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores

Aplicar y resolver los balances de materia y energía a las formas de operación de la industria alimentaria.

Seleccionar, dimensionar y analizar el funcionamiento de equipos de procesos basados en el transporte de cantidad de movimiento, de energía y de materia.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Asignaturas que componen la materia:

Bases de Ingeniería Química: (6 ECTS) Obligatoria.

Contenidos: Proceso químico. Formas de Operación de la industria alimentaria. Ecuaciones de Conservación: Balances de Materia y Energía. Mecanismos de Transporte. Ecuaciones de Velocidad. Transmisión de Calor: Conducción, Convección y Radiación. Reactores Químicos: clasificación y ecuaciones de diseño.

Operaciones Básicas: (9 ECTS) Obligatoria.

Operaciones Básicas: Clasificación. Circulación de fluidos incompresibles. Bombas. Filtración. Cambiadores de calor de uso industrial. Evaporadores. Extracción. Operaciones de separación con membranas. Deshidratación: secado y liofilización.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES
CG01 - Poseer y comprender los conocimientos en el área de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
CG02 - Saber aplicar esos conocimientos al mundo profesional, contribuyendo al desarrollo de los Derechos Humanos, de los principios democráticos, de los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz, con perspectivas de género.
CG04 - Desarrollar la capacidad para transmitir ideas, problemas y soluciones dentro de su área de estudio, con perspectiva de género.
CG03 - Adquirir la capacidad de interpretar datos relevantes.
CG05 - Desarrollar habilidades para emprender estudios posteriores.
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES
CT3 - Adquirir capacidad para transmitir ideas, analizar problemas con espíritu crítico y ser capaz de proponer soluciones.
CT4 - Desarrollar la capacidad de organización y planificación.
CT8 - Adquirir destreza en la presentación de un trabajo oral o escrito.
CT9 - Saber interpretar, valorar y comunicar datos relevantes en las distintas vertientes de la actividad profesional, haciendo uso de las tecnologías de la información y comunicación.
CT1 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS
CE078 - Fabricar y conservar alimentos.
CE079 - Controlar y optimizar los procesos y los productos en la industria alimentaria.
CE082 - Asesorar científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores.
CE083 - Conocer las formas de operación de la industria alimentaria.
CE084 - Conocer, aplicar y resolver los balances de materia y energía para calcular los caudales, composiciones, temperaturas y necesidades energéticas de los procesos de la industria alimentaria.
CE085 - Conocer los mecanismos y ecuaciones de velocidad de transporte de propiedad: flujo difusivo y flujo convectivo.
CE086 - Conocer los mecanismos de transmisión de calor.
CE087 - Aplicar las ecuaciones para el flujo conductivo de calor al cálculo de espesores de aislantes.
CE088 - Aplicar las ecuaciones para el flujo convectivo de calor al dimensionamiento de cambiadores de calor de tubos concéntricos.
CE089 - Aplicar las ecuaciones de velocidad de reacción y los balances de materia y energía al diseño de reactores químicos.
CE090 - Conocer y clasificar las Operaciones Unitarias.
CE091 - Ser capaz de seleccionar, dimensionar y analizar el funcionamiento de equipos de procesos basados en el transporte de cantidad de movimiento.
CE092 - Ser capaz de seleccionar, dimensionar y analizar el funcionamiento de equipos de procesos basados en el transporte de energía.
CE093 - Ser capaz de seleccionar, dimensionar y analizar el funcionamiento de equipos de procesos basados en el transporte materia.
CE094 - Ser capaz de seleccionar, dimensionar y analizar el funcionamiento de equipos de procesos basados en el transporte de simultáneo de materia y energía.
CE095 - Manejar equipos a nivel de laboratorio o de planta piloto similares a los existentes en la industria alimentaria.
CE096 - Interpretar correctamente la información de un problema y traducirla en variables de proceso y/o de funcionamiento de equipos.
CE080 - Desarrollar nuevos procesos y productos en la industria alimentaria.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	104	100
Prácticas de laboratorio	24	100
Prácticas de aula: seminarios	4	100

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Tutorias	4	100
Realización de exámenes y pruebas	8	100
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	225	0
Prácticas de Informática	6	100

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante

Tutorias.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor evaluará el proceso de aprendizaje de los estudiantes de un modo globalizado. Igualmente, las tutorías servirán para resolver todas las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases y orientará a los estudiantes sobre los métodos de trabajo más útiles para la resolución de los problemas que se les puedan presentar. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.

Clases prácticas de aula: problemas.- En estas clases se llevará a cabo la aplicación específica de los conocimientos que los estudiantes hayan adquirido en las clases de teoría. Se potenciará la resolución de problemas con espíritu crítico.

Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).

Clases prácticas de laboratorio.- Están destinadas a consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos. El profesor presentará los objetivos, informará sobre el manejo del material, supervisará la realización del trabajo y ayudará a la interpretación de los resultados.

Clases prácticas de laboratorio de informática.- Se realizan en aula de informática. Se trata de prácticas relacionadas con la resolución de casos prácticos mediante el empleo de sistemas informáticos. Están destinadas a complementar y/o consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos.

Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso	50.0	75.0
Evaluación continua por parte del profesor de la asignatura, resultado del contacto con el estudiante en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje, que tendrá en cuenta aspectos como: asistencia a las clases, participación en las discusiones planteadas en las clases y en tutorías, capacidad para la resolución de problemas y planteamiento de dudas, valoración de problemas realizados por los estudiantes,cuestiones propuestas y discutidas en el aula, espíritu crítico, capacidad de relación con el grupo, etc	20.0	25.0
Evaluación de clases prácticas laboratorio. Valoración de la asistencia a las clases prácticas, evaluación de los contenidos y participación en las mismas. Se contempla la posibilidad de realización de una memoria de prácticas.	0.0	20.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado	10.0	15.0

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.		
NIVEL 2: Producción de Materias Primas		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
6		
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	Sí	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NIVEL 3: Producción de Materias Primas		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
6		
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	Sí	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Gestionar subproductos y residuos en la industria alimentaria.

Conocer recursos naturales aprovechables para la producción de materias primas destinadas a la obtención de alimentos.

Conocer los diferentes sistemas de producción agropecuaria.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Producción primaria agraria. Situación y perspectivas de los sectores productivos. Instrumentos de la PAC (Política Agrícola Común).

Producción vegetal: aspectos relacionados con el suelo y las especies vegetales utilizadas en la producción de alimentos de origen vegetal. Fundamentos, sistemas y estructura de la producción vegetal. Manejo y control de los factores implicados. Características de las materias primas obtenidas.

Producción animal: Estudio de las especies utilizadas. Sistemas de producción ganadera. Factores de manejo y control ligados a los sistemas de producción. Influencia sobre su rendimiento y calidad.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG02 - Saber aplicar esos conocimientos al mundo profesional, contribuyendo al desarrollo de los Derechos Humanos, de los principios democráticos, de los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz, con perspectivas de género.

CG04 - Desarrollar la capacidad para transmitir ideas, problemas y soluciones dentro de su área de estudio, con perspectiva de género.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT3 - Adquirir capacidad para transmitir ideas, analizar problemas con espíritu crítico y ser capaz de proponer soluciones.

CT1 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE079 - Controlar y optimizar los procesos y los productos en la industria alimentaria.

CE097 - Gestionar subproductos y residuos.

CE098 - Implantar sistemas de calidad y evaluar y gestionar la calidad alimentaria.

CE099 - Conocer en profundidad los recursos naturales que son aprovechados para la producción de materias primas destinadas a la obtención de alimentos.

CE100 - Adquirir conocimientos sobre fisiología y manejo óptimo de plantas y animales utilizados para la producción de alimentos.

CE101 - Conocer y comprender la incidencia de la fertilización, técnicas de cultivo, funcionamiento de las granjas, fisiología de las especies animales utilizadas y demás aspectos que inciden en las características finales de las materias primas de origen vegetal y animal.

CE102 - Ser capaz de identificar los diferentes sistemas de producción agraria y comprender como se combinan medios, factores y procesos.

CE103 - Aprender a analizar los factores ligados a los sistemas de producción que pueden ejercer una mayor influencia sobre el rendimiento y calidad de los alimentos.

CE104 - Adquirir criterio sobre las exigencias de selección de las diferentes especies, así como sobre las técnicas de producción mas adecuadas, para obtener unas características finales de las materias primas adecuadas a las preferencias del consumidor.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	38	100
Prácticas de laboratorio	15	100
Prácticas de aula: seminarios	2	100
Tutorias	2	100
Realización de exámenes y pruebas	3	100
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	90	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante
Tutorias.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor evaluará el proceso de aprendizaje de los estudiantes de un modo globalizado. Igualmente, las tutorías servirán para resolver todas las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases y orientará a los estudiantes sobre los métodos de trabajo más útiles para la resolución de los problemas que se les puedan presentar. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.
Clases prácticas de aula: problemas.- En estas clases se llevará a cabo la aplicación específica de los conocimientos que los estudiantes hayan adquirido en las clases de teoría. Se potenciará la resolución de problemas con espíritu crítico.
Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).
Clases prácticas de laboratorio.- Están destinadas a consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos. El profesor presentará los objetivos, informará sobre el manejo del material, supervisará la realización del trabajo y ayudará a la interpretación de los resultados.
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso	65.0	75.0
Evaluación continua por parte del profesor de la asignatura, resultado del contacto con el estudiante en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje, que tendrá en cuenta aspectos como: asistencia a las clases, participación en las discusiones planteadas en las clases y en tutorías, capacidad para la resolución de problemas y planteamiento de dudas, valoración de problemas realizados por los estudiantes,cuestiones propuestas y discutidas en el aula, espíritu crítico, capacidad de relación con el grupo, etc	5.0	10.0
Evaluación de clases prácticas laboratorio. Valoración de la asistencia a las clases prácticas, evaluación de los contenidos y participación en las mismas. Se contempla la posibilidad de realización de una memoria de prácticas.	15.0	20.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.	10.0	15.0

NIVEL 2: Procesos de la Industria Alimentaria

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Obligatoria
ECTS NIVEL 2	21

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual		
ECTS Anual 1	**ECTS Anual 2**	**ECTS Anual 3**
	12	9
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	Sí	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NIVEL 3: Transformación y Conservación		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Obligatoria	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	Sí	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NIVEL 3: Industrias Alimentarias		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Obligatoria	9	Anual
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Anual 1	**ECTS Anual 2**	**ECTS Anual 3**
		9
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	Sí	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Fabricar y conservar alimentos

Controlar, optimizar y desarrollar los procesos y los productos en la industria alimentaria.

Conocer los alimentos que surgen por la aplicación de nuevas tecnologías o nuevos conocimientos nutricionales así como su marco legislativo y sus repercusiones sociales.

Aplicar las tecnologías emergentes de procesado y conservación de alimentos para la concepción de nuevos productos con mejoras de calidad, costes y repercusión medioambiental.

5.5.1.3 CONTENIDOS

- **Materia:** Procesos de la Industria Alimentaria
- **Asignatura**: Transformación y conservación. **Contenidos**: Tecnologías de elaboración y transformación de alimentos. Tecnologías de conservación: métodos de conservación por calor, por frío, por depresión de la actividad de agua y otros métodos de conservación. Tecnologías de envasado almacenamiento y transporte de los alimentos**.** Tecnología culinaria industrial. Nuevas tecnologías. **Carácter**: obligatorio. **Créditos ECTS**:12
- **Asignatura**: Industrias alimentarias. **Contenidos**: Tecnología de la leche y productos lácteos. Tecnología de la carne y productos cárnicos. Tecnología del pescado y sus derivados. Tecnología del huevo y ovoproductos. Tecnologías de productos de origen vegetal. Otras tecnologías específicas. **Carácter**: obligatorio. **Créditos ECTS**: 9

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG01 - Poseer y comprender los conocimientos en el área de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

CG02 - Saber aplicar esos conocimientos al mundo profesional, contribuyendo al desarrollo de los Derechos Humanos, de los principios democráticos, de los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz, con perspectivas de género.

CG04 - Desarrollar la capacidad para transmitir ideas, problemas y soluciones dentro de su área de estudio, con perspectiva de género.

CG03 - Adquirir la capacidad de interpretar datos relevantes.

CG05 - Desarrollar habilidades para emprender estudios posteriores.

CG06 - Desarrollar la capacidad para recabar y transmitir información en lengua inglesa con un nivel de competencia similar al B1 del Consejo de Europa.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE078 - Fabricar y conservar alimentos.

CE079 - Controlar y optimizar los procesos y los productos en la industria alimentaria.

CE105 - Analizar y evaluar los riesgos alimentarios.

CE106 - Conocer los procesos industriales de transformación y conservación de los alimentos así como las tecnologías de envasado y almacenamiento de los principales tipos de industrias alimentarias

CE107 - Conocer los mecanismos y parámetros para el control de los procesos y equipos y los sistemas de control y optimización de procesos y productos aplicados a los principales tipos de industrias alimentarias.

CE108 - Aplicar los conocimientos de los procesos de transformación y conservación al desarrollo de nuevos procesos y productos.

CE110 - Aplicar las tecnologías emergentes de procesado y conservación de alimentos para la concepción de nuevos productos con mejoras de calidad, costes y repercusión medioambiental.

CE080 - Desarrollar nuevos procesos y productos en la industria alimentaria.

CE081 - Conocer los alimentos que surgen por la aplicación de nuevas tecnologías o nuevos conocimientos nutricionales así como su marco legislativo y sus repercusiones sociales.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Clases de teoría	138	100
Prácticas de laboratorio	50	100
Prácticas de aula: seminarios	7	100
Tutorias	7	100
Realización de exámenes y pruebas	8	100
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	315	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante

Tutorias.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor evaluará el proceso de aprendizaje de los estudiantes de un modo globalizado. Igualmente, las tutorías servirán para resolver todas las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases y orientará a los estudiantes sobre los métodos de trabajo más útiles para la resolución de los problemas que se les puedan presentar. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.

Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).

Clases prácticas de laboratorio.- Están destinadas a consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos. El profesor presentará los objetivos, informará sobre el manejo del material, supervisará la realización del trabajo y ayudará a la interpretación de los resultados.

Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso	55.0	70.0
Evaluación continua por parte del profesor de la asignatura, resultado del contacto con el estudiante en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje, que tendrá en cuenta aspectos como: asistencia a las clases, participación en las discusiones planteadas en las clases y en tutorías, capacidad para la resolución de problemas y planteamiento de dudas, valoración de problemas realizados por los estudiantes,cuestiones propuestas y discutidas en el aula, espíritu crítico, capacidad de relación con el grupo, etc	10.0	20.0
Evaluación de clases prácticas laboratorio. Valoración de la asistencia a las clases prácticas, evaluación de los contenidos y participación en las mismas. Se contempla la posibilidad de realización de una memoria de prácticas.	5.0	25.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se	10.0	15.0

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.		
NIVEL 2: Biotecnología de Alimentos		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
6		
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	Sí	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NIVEL 3: Biotecnología de alimentos		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
6		
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	Sí	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Fabricar y conservar alimentos		

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Controlar, optimizar y desarrollar los procesos y los productos en la industria alimentaria.

Conocer la biotecnología aplicada a la producción de alimentos, ingredientes, aditivos y procesos y productos alimentarios.

Conocer los alimentos transgénicos y sus implicaciones sanitarias, medioambientales, económicas y su marco legislativo.

5.5.1.3 CONTENIDOS

- **Materia:** Biotecnología de alimentos.
- **Contenidos**:
  1. Introducción a la Biotecnología de alimentos. Evolución histórica de la biotecnología. Los organismos modificados genéticamente.
  2. Mejora genética vegetal. Biotecnología de vegetales comestibles: mejora por técnicas convencionales. Producción de plantas transgénicas. Vegetales transgénicos resistentes a estreses bióticos y abióticos. Mejora de propiedades físico-químicas, organolépticas y nutricionales por biotecnología.
  3. Mejora genética animal. Mejora clásica de animales de granja. Animales de granja transgénicos.
  4. Mejora genética de iniciadores microbianos. Biotecnología clásica de los alimentos fermentados. Ingeniería genética de bacterias ácido-lácticas. Levaduras industriales transgéncias. Producción biotecnológica de aditivos alimentarios.
  5. Riesgos y beneficios de los alimentos producidos por biotecnología. Evaluación sanitaria. Evaluación ambiental. Riesgos y beneficios económicos.
  6. Repercusiones éticas, sociales y jurídicas. Legislación en torno a la biotecnología de alimentos. Percepción pública e impacto social de la biotecnología de alimentos.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG01 - Poseer y comprender los conocimientos en el área de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

CG02 - Saber aplicar esos conocimientos al mundo profesional, contribuyendo al desarrollo de los Derechos Humanos, de los principios democráticos, de los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz, con perspectivas de género.

CG04 - Desarrollar la capacidad para transmitir ideas, problemas y soluciones dentro de su área de estudio, con perspectiva de género.

CG03 - Adquirir la capacidad de interpretar datos relevantes.

CG05 - Desarrollar habilidades para emprender estudios posteriores.

CG06 - Desarrollar la capacidad para recabar y transmitir información en lengua inglesa con un nivel de competencia similar al B1 del Consejo de Europa.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE078 - Fabricar y conservar alimentos.

CE079 - Controlar y optimizar los procesos y los productos en la industria alimentaria.

CE111 - Conocer los procesos biotecnológicos aplicados a la producción de alimentos, ingredientes y aditivos alimentarios.

CE112 - Conocer el papel de las nuevas herramientas biotecnológicas para el diseño y producción de nuevos procesos y productos en la industria alimentaria.

CE113 - Conocer los alimentos transgénicos y sus implicaciones sanitarias, medioambientales y económicas así como sus repercusiones sociales y su marco legislativo.

CE080 - Desarrollar nuevos procesos y productos en la industria alimentaria.

CE081 - Conocer los alimentos que surgen por la aplicación de nuevas tecnologías o nuevos conocimientos nutricionales así como su marco legislativo y sus repercusiones sociales.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	38	100
Prácticas de laboratorio	15	100
Prácticas de aula: seminarios	2	100
Tutorias	2	100
Realización de exámenes y pruebas	3	100
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	90	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante
Tutorias.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor evaluará el proceso de aprendizaje de los estudiantes de un modo globalizado. Igualmente, las tutorías servirán para resolver todas las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases y orientará a los estudiantes sobre los métodos de trabajo más útiles para la resolución de los problemas que se les puedan presentar. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.
Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).
Clases prácticas de laboratorio.- Están destinadas a consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos. El profesor presentará los objetivos, informará sobre el manejo del material, supervisará la realización del trabajo y ayudará a la interpretación de los resultados.
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso	55.0	65.0
Evaluación continua por parte del profesor de la asignatura, resultado del contacto con el estudiante en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje, que tendrá en cuenta aspectos como: asistencia a las clases, participación en las discusiones planteadas en las clases y en tutorías, capacidad para la resolución de problemas y planteamiento de dudas, valoración de problemas realizados por los estudiantes,cuestiones propuestas y discutidas en el aula, espíritu crítico, capacidad de relación con el grupo, etc	10.0	15.0
Evaluación de clases prácticas laboratorio. Valoración de la asistencia a las clases prácticas, evaluación de los contenidos y participación en las mismas. Se contempla la posibilidad de realización de una memoria de prácticas.	15.0	25.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.	10.0	15.0

5.5 NIVEL 1: Seguridad Alimentaria

5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1

NIVEL 2: Microbiología Alimentaria

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Obligatoria
ECTS NIVEL 2	6

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

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

Conocer los microorganismos contaminantes deteriorantes y patógenos de los alimentos.

Conocer la epidemiología de las enfermedades microbianas transmitidas por los alimentos.

Dominar las técnicas de muestreo, aislamiento e identificación de los microorganismos en alimentos.

Conocer las medidas de prevención en la transmisión de enfermedades microbianas por alimentos

5.5.1.3 CONTENIDOS

Contaminación microbiana de los distintos grupos de alimentos. Deterioro microbiológico de los alimentos. Microorganismos patógenos de los alimentos. Aislamiento e identificación de los principales grupos de microorganismos que producen enfermedades en el ser humano.

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Contenido práctico: Principales técnicas de muestreo de alimentos. Técnicas generales de detección e identificación en microbiología alimentaria. Búsqueda de microorganismos contaminantes, propios y deteriorantes de los alimentos o de sus toxinas.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG01 - Poseer y comprender los conocimientos en el área de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

CG03 - Adquirir la capacidad de interpretar datos relevantes.

CG05 - Desarrollar habilidades para emprender estudios posteriores.

CG07 - Saber aplicar el método científico y adquirir habilidades en el manejo de las principales fuentes bibliográficas.

CG10 - Participar activamente en el proceso de aprendizaje intelectual y científico.

CG013 - Tener una actitud receptiva, comprendiendo el significado de los conocimientos que se le transmiten.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT3 - Adquirir capacidad para transmitir ideas, analizar problemas con espíritu crítico y ser capaz de proponer soluciones.

CT8 - Adquirir destreza en la presentación de un trabajo oral o escrito.

CT1 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE060 - Aplicar las medidas de prevención en la transmisión de enfermedades microbianas por alimentos.

CE117 - Conocer los microorganismos contaminantes de los alimentos.

CE118 - Conocer los microorganismos deteriorantes de los alimentos.

CE119 - Conocer los microorganismos patógenos de los alimentos.

CE120 - Conocer y comprender la epidemiología de las enfermedades microbianas transmitidas por los alimentos.

CE121 - Dominar de las técnicas de diagnóstico e identificación de microorganismos en alimentos.

CE122 - Dominar las técnicas de muestreo para el análisis microbiológico de alimentos.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	38	100
Prácticas de laboratorio	15	100
Prácticas de aula: seminarios	2	100
Tutorias	2	100
Realización de exámenes y pruebas	3	100
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	90	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante

Tutorias.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor evaluará el proceso de aprendizaje de los estudiantes de un modo globalizado. Igualmente, las tutorías servirán para resolver todas las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases y orientará a los estudiantes sobre los métodos de trabajo más útiles para la resolución de los problemas que se les puedan presentar. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.

Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).

Clases prácticas de laboratorio.- Están destinadas a consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos. El profesor presentará los objetivos, informará sobre el manejo del material, supervisará la realización del trabajo y ayudará a la interpretación de los resultados.

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso	65.0	75.0
Evaluación de clases prácticas laboratorio. Valoración de la asistencia a las clases prácticas, evaluación de los contenidos y participación en las mismas. Se contempla la posibilidad de realización de una memoria de prácticas.	15.0	25.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.	10.0	15.0
NIVEL 2: Parasitología Alimentaria		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
	6	
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	Sí	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NIVEL 3: Parasitológía 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**

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	Sí	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocer los ciclos biológicos relacionados con la transmisión alimentaria de parásitos.

Conocer los parásitos contaminantes deteriorantes y patógenos de los alimentos.

Conocer la epidemiología de las enfermedades parasitarias transmitidas por los alimentos.

Dominar las técnicas de muestreo, diagnóstico e identificación de los parásitos relacionados con alimentos.

Conocer las medidas de prevención en la transmisión de enfermedades parasitarias por alimentos.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Introducción general a la ciencia de la parasitología, enfatizándose en aquellos aspectos concernientes a la parasitología alimentaria.

Contaminación parasitaria de los alimentos: protozoos, helmintos y artrópodos contaminantes de aguas, frutas y verduras.

Parásitos propios de los alimentos: protozoos y helmintos propios de productos cárnicos, piscícolas, productos derivados y de invertebrados que forman parte habitual de la dieta humana.

Deterioro parasitario de los alimentos: parásitos deteriorantes de los productos

Alimenticios.

Principales técnicas de muestreo de alimentos. Búsqueda de parásitos contaminantes, propios y deteriorantes de los alimentos. Técnicas generales de detección e identificación en parasitología alimentaria.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG01 - Poseer y comprender los conocimientos en el área de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

CG03 - Adquirir la capacidad de interpretar datos relevantes.

CG06 - Desarrollar la capacidad para recabar y transmitir información en lengua inglesa con un nivel de competencia similar al B1 del Consejo de Europa.

CG07 - Saber aplicar el método científico y adquirir habilidades en el manejo de las principales fuentes bibliográficas.

CG011 - Conocer la terminología propia de la materia.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT3 - Adquirir capacidad para transmitir ideas, analizar problemas con espíritu crítico y ser capaz de proponer soluciones.

CT8 - Adquirir destreza en la presentación de un trabajo oral o escrito.

CT1 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE082 - Asesorar científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores.

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

CE130 - Dominar las técnicas de muestreo, su diagnóstico e identificación de parásitos en alimentos.
CE131 - Conocer las medidas higiénico-sanitarias de prevención y control de enfermedades parasitarias transmitidas a través de alimentos.
CE133 - Adquirir conciencia de la importancia de la transmisión de enfermedades parasitarias a través de los alimentos.
CE098 - Implantar sistemas de calidad y evaluar y gestionar la calidad alimentaria.
CE105 - Analizar y evaluar los riesgos alimentarios.
CE114 - Gestionar la seguridad alimentaria.
CE115 - Realizar tareas de formación de personal.
CE125 - Conocer y comprender los diferentes tipos de ciclos biológicos relacionados con la transmisión alimentaria de parásitos.
CE126 - Conocer los parásitos contaminantes de aguas, frutas y verduras.
CE127 - Conocer los parásitos propios de productos cárnicos, productos piscícolas, y productos derivados.
CE128 - Conocer los parásitos deteriorantes de los alimentos.
CE129 - Conocer y comprender la epidemiología de las enfermedades parasitarias transmitidas a través de los alimentos.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	38	100
Prácticas de laboratorio	15	100
Prácticas de aula: seminarios	2	100
Tutorias	2	100
Realización de exámenes y pruebas	3	100
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	90	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante
Tutorias.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor evaluará el proceso de aprendizaje de los estudiantes de un modo globalizado. Igualmente, las tutorías servirán para resolver todas las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases y orientará a los estudiantes sobre los métodos de trabajo más útiles para la resolución de los problemas que se les puedan presentar. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.
Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).
Clases prácticas de laboratorio.- Están destinadas a consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos. El profesor presentará los objetivos, informará sobre el manejo del material, supervisará la realización del trabajo y ayudará a la interpretación de los resultados.
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso	65.0	75.0
Evaluación de clases prácticas laboratorio. Valoración de la asistencia a las clases prácticas, evaluación de los contenidos y participación en las mismas. Se contempla	15.0	25.0

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

la posibilidad de realización de una memoria de prácticas.		
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.	10.0	15.0

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

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocer los procesos toxicocinéticos (absorción, distribución, metabolismo y excreción).

Conocer los mecanismos generales de la acción tóxica.

Conocer los procedimientos de la evaluación del riesgo toxicológico.

Conocer las intoxicaciones y efectos nocivos de sustancias presentes en los alimentos.

Establecer los límites de seguridad de los tóxicos.

Conocer los métodos para el análisis de tóxicos en alimentos.

5.5.1.3 CONTENIDOS

-Toxicología básica: Toxicocinética. Mecanismos de acción tóxica. Metodologías de evaluación de la toxicidad. Toxicodinamia.

- Sustancias tóxicas presentes en los alimentos: naturales, sintéticas y contaminantes.

- Tóxicos y tratamientos tecnológicos.

- Intoxicaciones alimentarias y tratamiento.

- Caracterización de los riesgos por medio de la identificación de peligros y evaluación de la exposición a tóxicos a través de la dieta. Límites de seguridad.

- Toxicología analítica: Desarrollo de metodologías para el análisis y control de tóxicos en alimentos.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG01 - Poseer y comprender los conocimientos en el área de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

CG03 - Adquirir la capacidad de interpretar datos relevantes.

CG05 - Desarrollar habilidades para emprender estudios posteriores.

CG07 - Saber aplicar el método científico y adquirir habilidades en el manejo de las principales fuentes bibliográficas.

CG011 - Conocer la terminología propia de la materia.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT3 - Adquirir capacidad para transmitir ideas, analizar problemas con espíritu crítico y ser capaz de proponer soluciones.

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE082 - Asesorar científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores.

CE131 - Conocer las medidas higiénico-sanitarias de prevención y control de enfermedades parasitarias transmitidas a través de alimentos.

CE134 - Conocer los distintos procesos toxicocinéticos (absorción, distribución, metabolismo y excreción).

CE135 - Conocer los mecanismos generales de la acción tóxica.

CE136 - Conocer los procedimientos de la evaluación del riesgo toxicológico.

CE137 - Conocer las fuentes de exposición, fisiopatología, sintomatología, diagnóstico y tratamiento de las intoxicaciones por sustancias tóxicas naturales y artificiales presentes en los alimentos.

CE138 - Conocer los efectos nocivos de las sustancias tóxicas en los alimentos, mecanismo y manifestaciones de estos efectos.

CE139 - Conocer las modificaciones de las sustancias tóxicas en los alimentos durante los procesos tecnológicos de los mismos.

CE140 - Prevenir las intoxicaciones alimentarias mediante el establecimiento de los límites de seguridad de los tóxicos, para garantizar a la población alimentos seguros.

CE141 - Conocer los métodos más empleados para el análisis de tóxicos en alimentos.

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

CE143 - Conocer los conceptos básicos de higiene de los alimentos, procesos y productos.
CE144 - Conocer las medidas higiénicas y preventivas de las principales alteraciones de los alimentos producidas por sustancias tóxicas y productos químicos originados en el procesado de alimentos.
CE145 - Conocer la utilización de guías de prácticas correctas de higiene como una herramienta para asegurar la adecuada manipulación de alimentos.
CE067 - Conocer y saber aplicar los principios del sistema de autocontrol (APPCC) para evaluar y controlar la calidad alimentaria.
CE060 - Aplicar las medidas de prevención en la transmisión de enfermedades microbianas por alimentos.
CE105 - Analizar y evaluar los riesgos alimentarios.
CE114 - Gestionar la seguridad alimentaria.
CE115 - Realizar tareas de formación de personal.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	38	100
Prácticas de laboratorio	12	100
Prácticas de aula: seminarios	2	100
Tutorias	2	100
Realización de exámenes y pruebas	3	100
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	90	0
Prácticas de Informática	3	100

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante
Tutorias.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor evaluará el proceso de aprendizaje de los estudiantes de un modo globalizado. Igualmente, las tutorías servirán para resolver todas las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases y orientará a los estudiantes sobre los métodos de trabajo más útiles para la resolución de los problemas que se les puedan presentar. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.
Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).
Clases prácticas de laboratorio.- Están destinadas a consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos. El profesor presentará los objetivos, informará sobre el manejo del material, supervisará la realización del trabajo y ayudará a la interpretación de los resultados.
Clases prácticas de laboratorio de informática.- Se realizan en aula de informática. Se trata de prácticas relacionadas con la resolución de casos prácticos mediante el empleo de sistemas informáticos. Están destinadas a complementar y/o consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos.
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso	65.0	75.0
Evaluación de clases prácticas laboratorio. Valoración de la asistencia a las clases prácticas, evaluación de los contenidos y participación en las mismas. Se contempla	15.0	25.0

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

la posibilidad de realización de una memoria de prácticas.		
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.	10.0	15.0

NIVEL 2: Higiene Alimentaria		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	4,5	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
4,5		
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	Sí	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NIVEL 3: Higiene alimentaria		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Obligatoria	4,5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
4,5		
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	Sí	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocer las medidas higiénicas y preventivas de las principales alteraciones de los alimentos producidas por sustancias químicas y biológicas.

Desarrollar los análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC).

Conocer las guías de prácticas correctas de higiene para asegurar la manipulación adecuada de alimentos.

5.5.1.3 CONTENIDOS

- Medidas higiénicas básicas. Plan integral de higiene: Higiene del personal.
- Educación higiénica de manipuladores de alimentos: productores y procesadores. Personal que sirve alimentos. Personal de transporte y almacenamiento
- Higiene y sanidad del manipulador de alimentos y de los establecimientos alimentarios, maquinarias y utillaje.
- Protocolos de limpieza y desinfección. Detergentes y desinfectantes. Métodos y procedimientos de limpieza.
- Programas de control de plagas: desinsectación y desratización.
- Control higiénico de ingredientes y materias primas.
- Estrategias para el control en la cadena alimentaria.
- Aspectos higiénicos y prácticas correctas en la manipulación de los alimentos, procesos y productos: recepción, envasado y almacenamiento, elaboración, transporte, distribución y conservación. Tratamiento de desechos y residuos.
- Aspectos higiénicos de alimentos conservados por la acción del calor: conservas y semiconservas.
- Sistemas de autocontrol: aplicación del sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC) en la industria alimentaria. Descripción de peligros. Valoración de riesgos. Puntos de control crítico. Medidas preventivas y correctivas. Límites de tolerancia. Documentación y registro.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG01 - Poseer y comprender los conocimientos en el área de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

CG07 - Saber aplicar el método científico y adquirir habilidades en el manejo de las principales fuentes bibliográficas.

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

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

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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE082 - Asesorar científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores.

CE131 - Conocer las medidas higiénico-sanitarias de prevención y control de enfermedades parasitarias transmitidas a través de alimentos.

CE143 - Conocer los conceptos básicos de higiene de los alimentos, procesos y productos.

CE144 - Conocer las medidas higiénicas y preventivas de las principales alteraciones de los alimentos producidas por sustancias tóxicas y productos químicos originados en el procesado de alimentos.

CE145 - Conocer la utilización de guías de prácticas correctas de higiene como una herramienta para asegurar la adecuada manipulación de alimentos.

CE067 - Conocer y saber aplicar los principios del sistema de autocontrol (APPCC) para evaluar y controlar la calidad alimentaria.

CE060 - Aplicar las medidas de prevención en la transmisión de enfermedades microbianas por alimentos.

CE105 - Analizar y evaluar los riesgos alimentarios.

CE114 - Gestionar la seguridad alimentaria.

CE115 - Realizar tareas de formación de personal.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	24	100

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Prácticas de laboratorio	15	100
Prácticas de aula: seminarios	2	100
Tutorias	2	100
Realización de exámenes y pruebas	2	100
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	67.5	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante

Tutorias.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor evaluará el proceso de aprendizaje de los estudiantes de un modo globalizado. Igualmente, las tutorías servirán para resolver todas las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases y orientará a los estudiantes sobre los métodos de trabajo más útiles para la resolución de los problemas que se les puedan presentar. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.

Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).

Clases prácticas de laboratorio.- Están destinadas a consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos. El profesor presentará los objetivos, informará sobre el manejo del material, supervisará la realización del trabajo y ayudará a la interpretación de los resultados.

Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso	65.0	75.0
Evaluación de clases prácticas laboratorio. Valoración de la asistencia a las clases prácticas, evaluación de los contenidos y participación en las mismas. Se contempla la posibilidad de realización de una memoria de prácticas.	15.0	25.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.	10.0	15.0

5.5 NIVEL 1: Gestión y Calidad en la Industria Alimentaria

5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1

NIVEL 2: Economía y Empresa

5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Obligatoria
ECTS NIVEL 2	4,5

DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral

ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
	4,5	
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	Sí	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NIVEL 3: Economía y Empresa		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Obligatoria	4,5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
	4,5	
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	Sí	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		

Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.

Diseñar estrategias de marketing para la comercialización de los productos alimentarios.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Concepto de empresa, tipos y su entorno. Crecimiento de la empresa.

El empresario y la función directiva.

Estrategia empresarial

La organización de la empresa

Planificación y control de la empresa

El subsistema de administración. Toma de decisiones y objetivos. Los sistemas de información y comunicación.

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

El subsistema de producción. Estrategias, diseños y costes.

El subsistema financiero. Financiación e inversión. Evaluación y selección de proyectos.

El subsistema comercial. Marketing directo e interno.

El concepto de calidad. Control y medida de la calidad. Gestión de la calidad total.

Planteamiento y ejecución de casos prácticos.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT8 - Adquirir destreza en la presentación de un trabajo oral o escrito.

CT9 - Saber interpretar, valorar y comunicar datos relevantes en las distintas vertientes de la actividad profesional, haciendo uso de las tecnologías de la información y comunicación.

CT1 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE148 - Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.

CE149 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.

CE150 - Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.

CE151 - Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.

CE153 - Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y protección de la salud.

CE116 - Intervenir en la calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	34	100
Prácticas de aula: seminarios	2	100
Tutorias	2	100
Realización de exámenes y pruebas	2	100
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	67.5	0
Prácticas de Informática	5	100

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante

Tutorias.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor evaluará el proceso de aprendizaje de los estudiantes de un modo globalizado. Igualmente, las tutorías servirán para resolver todas las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases y orientará a los estudiantes sobre los métodos de trabajo más útiles para la resolución de los problemas que se les puedan presentar. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.

Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Clases prácticas de laboratorio de informática.- Se realizan en aula de informática. Se trata de prácticas relacionadas con la resolución de casos prácticos mediante el empleo de sistemas informáticos. Están destinadas a complementar y/o consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos.		
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso	70.0	85.0
Evaluación continua por parte del profesor de la asignatura, resultado del contacto con el estudiante en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje, que tendrá en cuenta aspectos como: asistencia a las clases, participación en las discusiones planteadas en las clases y en tutorías, capacidad para la resolución de problemas y planteamiento de dudas, valoración de problemas realizados por los estudiantes,cuestiones propuestas y discutidas en el aula, espíritu crítico, capacidad de relación con el grupo, etc	5.0	10.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.	10.0	25.0
Evaluación de las prácticas de informática y prácticas de aula: Valoración de la asistencia y de los conocimientos adquiridos.	5.0	10.0
NIVEL 2: Legislación Alimentaria y Deontología		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	4,5	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
	4,5	
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	Sí	No

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NIVEL 3: Legislación alimentaria y deontologia		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Obligatoria	4,5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
	4,5	
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	Sí	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Conocer los límites legales y éticos de la práctica profesional. Saber transmitir información, ideas, problemas y soluciones dentro del ámbito de la Ética y la Deontología profesional.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Descripción de las fuentes de información sobre disposiciones legislativas, tanto a nivel nacional como internacional. Conceptos generales de derecho alimentario. Estructura de las legislaciones española y comunitaria y contenidos más relevantes de las disposiciones horizontales. Los principios morales y éticos de la profesión del tecnólogo de alimentos, de forma que pueda integrarlos con sus intereses científicos y técnicos para lograr un correcto ejercicio profesional en los aspectos deontológicos.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG03 - Adquirir la capacidad de interpretar datos relevantes.		
CG05 - Desarrollar habilidades para emprender estudios posteriores.		
CG012 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.		
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT4 - Desarrollar la capacidad de organización y planificación.		
CT5 - Poseer la capacidad para la toma de decisiones, asumiendo el liderazgo cuando sea apropiado.		

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

CT6 - Contribuir al desarrollo de los Derechos Humanos, de los principios democráticos, de los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz, con perspectiva de género.
CT8 - Adquirir destreza en la presentación de un trabajo oral o escrito.
CT9 - Saber interpretar, valorar y comunicar datos relevantes en las distintas vertientes de la actividad profesional, haciendo uso de las tecnologías de la información y comunicación.
CT1 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS
CE147 - Reconocer las propias limitaciones y la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como la motivación por la calidad.
CE152 - Conocer los límites legales y éticos de la práctica profesional.
CE154 - Desarrollar capacidad para transmitir información, ideas, problemas y soluciones dentro del ámbito de la Ética y la Deontología profesional y a un público tanto especializado como no especializado.
CE157 - Adquirir la capacidad de plantear y resolver problemas, así como de tomar decisiones, en un tiempo limitado.
CE158 - Ser capaz de asumir compromisos sociales y éticos.
CE159 - Reconocer y respetar lo diferente y plural.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	38	100
Prácticas de aula: seminarios	2	100
Tutorias	2	100
Realización de exámenes y pruebas	3	100
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	67.5	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante

Tutorias.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor evaluará el proceso de aprendizaje de los estudiantes de un modo globalizado. Igualmente, las tutorías servirán para resolver todas las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases y orientará a los estudiantes sobre los métodos de trabajo más útiles para la resolución de los problemas que se les puedan presentar. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.

Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).

Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso	65.0	75.0
Evaluación continua por parte del profesor de la asignatura, resultado del contacto con el estudiante en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje, que tendrá en cuenta aspectos como: asistencia a las clases, participación en	5.0	10.0

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

las discusiones planteadas en las clases y en tutorías, capacidad para la resolución de problemas y planteamiento de dudas, valoración de problemas realizados por los estudiantes,cuestiones propuestas y discutidas en el aula, espíritu crítico, capacidad de relación con el grupo, etc		
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.	10.0	30.0

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

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	Sí	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Gestionar subproductos y residuos en la industria alimentaria.

Evaluar, controlar y gestionar la calidad alimentaria

Implantar Sistemas de Gestión de Calidad y Ambiental según normas nacionales e internacionales.

Conocer los procedimientos para planificar y realizar Auditorías de Calidad.

Elaborar informes escritos.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Calidad: definición, función, evaluación, administración y mejora. Técnicas de control estadístico de calidad: gráficos de control y planes de muestreo. Calidad comercial: figuras de calidad. Desarrollo de sistemas de gestión de la calidad: documentación, implantación, auditorías y certificación. Sistemas de gestión ambiental: desarrollo, implantación, auditorías medioambientales, certificación y verificación.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG03 - Adquirir la capacidad de interpretar datos relevantes.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT3 - Adquirir capacidad para transmitir ideas, analizar problemas con espíritu crítico y ser capaz de proponer soluciones.

CT6 - Contribuir al desarrollo de los Derechos Humanos, de los principios democráticos, de los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz, con perspectiva de género.

CT1 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE079 - Controlar y optimizar los procesos y los productos en la industria alimentaria.

CE160 - Conocer y comprender los conceptos fundamentales asociados a la gestión ambiental.

CE161 - Conocer y comprender los fundamentos y elementos de los sistemas de calidad.

CE162 - Aplicar herramientas e indicadores para el control de calidad.

CE163 - Ser capaz de documentar e implantar un Sistema de Gestión de Calidad según normas UNE-EN-ISO.

CE164 - Ser capaz de documentar e implantar un Sistema de Gestión Ambiental según normas UNE-EN-ISO.

CE165 - Conocer los procedimientos para planificar y realizar Auditorías de Calidad.

CE166 - Ser capaz de elaborar un informe escrito de forma correcta, comprensible y organizada.

CE097 - Gestionar subproductos y residuos.

CE098 - Implantar sistemas de calidad y evaluar y gestionar la calidad alimentaria.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	25	100
Prácticas de aula: seminarios	2	100
Tutorias	2	100
Realización de exámenes y pruebas	3	100

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	67.5	0
Prácticas de aula: problemas	13	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante		
Tutorias.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor evaluará el proceso de aprendizaje de los estudiantes de un modo globalizado. Igualmente, las tutorías servirán para resolver todas las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases y orientará a los estudiantes sobre los métodos de trabajo más útiles para la resolución de los problemas que se les puedan presentar. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.		
Clases prácticas de aula: problemas.- En estas clases se llevará a cabo la aplicación específica de los conocimientos que los estudiantes hayan adquirido en las clases de teoría. Se potenciará la resolución de problemas con espíritu crítico.		
Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).		
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso	65.0	75.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.	10.0	15.0
Evaluación de las prácticas de informática y prácticas de aula: Valoración de la asistencia y de los conocimientos adquiridos.	15.0	25.0
5.5 NIVEL 1: Nutrición y Salud		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Nutrición y Dietética		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	9	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual		
ECTS Anual 1	**ECTS Anual 2**	**ECTS Anual 3**
		9
ECTS Anual 4	**ECTS Anual 5**	**ECTS Anual 6**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NIVEL 3: Nutrición y Dietética		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Obligatoria	9	Anual
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Anual 1	**ECTS Anual 2**	**ECTS Anual 3**
		9
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	Sí	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		

Diseñar e interpretar encuestas alimentarias.

Asesorar científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores

Comercializar de los productos alimentarios

Conocer las bases de una alimentación equilibrada y saludable en las diferentes etapas del ciclo vital.

Conocer los objetivos nutricionales, guías dietéticas y herramientas para evaluar el estado nutricional individual.

Conocer los nutrientes y otros componentes de los alimentos y su repercusión sobre la salud.

Adaptar la alimentación a satisfacer las necesidades en distintas situaciones fisiológicas.

Conocer el funcionamiento de la restauración colectiva.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Nutrición humana y dietética. Macro y micronutrientes y otros componentes alimentarios: funciones, fuentes y utilización metabólica. Equilibrio energético y nutricional. Valoración del estado nutricional individual: anamnesis, historia clínica-dietética, bioquímica, índices pronóstico, pruebas funcionales, métodos rápidos de cribaje nutricional, evaluación del consumo de alimentos. Interacciones entre y de nutrientes. Alimentación en el ciclo vital: adulto sano, gestación, madre lactante, neonato, niño en edad preescolar, escolar y adolescente, adulto en edad madura y anciano. Alimentación en situaciones especiales (deportista). Alimentación en colectividades. Alimentación alternativa.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG01 - Poseer y comprender los conocimientos en el área de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

CG02 - Saber aplicar esos conocimientos al mundo profesional, contribuyendo al desarrollo de los Derechos Humanos, de los principios democráticos, de los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz, con perspectivas de género.

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

CG04 - Desarrollar la capacidad para transmitir ideas, problemas y soluciones dentro de su área de estudio, con perspectiva de género.
CG03 - Adquirir la capacidad de interpretar datos relevantes.
CG05 - Desarrollar habilidades para emprender estudios posteriores.
CG011 - Conocer la terminología propia de la materia.
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES
No existen datos
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS
CE082 - Asesorar científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores.
CE167 - Conocer la comercialización de los productos alimentarios.
CE168 - Diseñar e interpretar encuestas alimentarias.
CE170 - Conocer las bases del equilibrio energético y nutricional y las bases de una alimentación saludable para poder establecer una dieta equilibrada, variada y suficiente.
CE171 - Conocer los diferentes patrones y hábitos alimentarios. Estudiar los objetivos nutricionales y guías dietéticas.
CE172 - Estudiar las interacciones de y entre los nutrientes que puedan afectar a su biodisponibilidad.
CE173 - Aplicar técnicas, métodos y herramientas que permitan la evaluación del estado nutricional individual.
CE174 - Conocer los macro y micronutrientes y otros componentes de los alimentos, su función en el organismo, fuentes alimentarias, valor energético, biodisponibilidad, necesidades y recomendaciones, así como la repercusión de la deficiencia y exceso sobre la salud.
CE175 - Conocer los cambios metabólicos y funcionales con repercusión nutricional en las diferentes etapas del ciclo vital y realizar las modificaciones en la dieta de acuerdo con los requerimientos energéticos propios de cada etapa del desarrollo.
CE176 - Conocer la alimentación y modificaciones a realizar en situaciones especiales, viendo las adaptaciones metabólicas y las necesidades alimentarias-nutricionales específicas.
CE177 - Conocer los aspectos clave del funcionamiento de los principales sectores dentro de la restauración colectiva y recomendaciones que permitan desempeñar mejor su función alimentaria y social en el ámbito de la nutrición comunitaria y de la salud pública.
CE115 - Realizar tareas de formación de personal.
CE081 - Conocer los alimentos que surgen por la aplicación de nuevas tecnologías o nuevos conocimientos nutricionales así como su marco legislativo y sus repercusiones sociales.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	48	100
Prácticas de laboratorio	30	100
Prácticas de aula: seminarios	4	100
Tutorias	3	100
Realización de exámenes y pruebas	5	100
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	135	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante

Tutorias.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor evaluará el proceso de aprendizaje de los estudiantes de un modo globalizado. Igualmente, las tutorías servirán para resolver todas las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases y orientará a los estudiantes sobre los métodos de trabajo más útiles para la resolución de los problemas que se les puedan presentar. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.

Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases,

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).		
Clases prácticas de laboratorio.- Están destinadas a consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos. El profesor presentará los objetivos, informará sobre el manejo del material, supervisará la realización del trabajo y ayudará a la interpretación de los resultados.		
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso	60.0	70.0
Evaluación continua por parte del profesor de la asignatura, resultado del contacto con el estudiante en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje, que tendrá en cuenta aspectos como: asistencia a las clases, participación en las discusiones planteadas en las clases y en tutorías, capacidad para la resolución de problemas y planteamiento de dudas, valoración de problemas realizados por los estudiantes,cuestiones propuestas y discutidas en el aula, espíritu crítico, capacidad de relación con el grupo, etc	5.0	10.0
Evaluación de clases prácticas laboratorio. Valoración de la asistencia a las clases prácticas, evaluación de los contenidos y participación en las mismas. Se contempla la posibilidad de realización de una memoria de prácticas.	15.0	25.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.	10.0	15.0
NIVEL 2: Bases de Salud Pública		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	4,5	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
		4,5
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

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

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocer y valorar los determinantes de la salud.

Realizar tareas de formación en higiene alimentaria.

Conocer las técnicas y aplicaciones de la sanidad ambiental e higiene industrial en la alimentación.

Saber aplicar las técnicas de promoción de la salud, prevención de la enfermedad y riesgos laborales.

Conocer el sistema nacional de salud.

5.5.1.3 CONTENIDOS

- Concepto y métodos de la Salud Pública. Determinantes de la salud.
- El método epidemiológico y su aplicación al estudio de las ciencias de la alimentación.
- Epidemiología y prevención de los principales problemas de salud relacionados con los alimentos y la alimentación.
- Sanidad ambiental e industrias de la alimentación.
- Higiene industrial.
- Planificación y prevención de riesgos laborales.
- Educación sanitaria, estilos de vida y salud. Promoción de la salud.
- Planificación de la salud y Organización de los Servicios Sanitarios y Alimentación.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG01 - Poseer y comprender los conocimientos en el área de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

CG02 - Saber aplicar esos conocimientos al mundo profesional, contribuyendo al desarrollo de los Derechos Humanos, de los principios democráticos, de los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz, con perspectivas de género.
CG04 - Desarrollar la capacidad para transmitir ideas, problemas y soluciones dentro de su área de estudio, con perspectiva de género.
CG03 - Adquirir la capacidad de interpretar datos relevantes.
CG05 - Desarrollar habilidades para emprender estudios posteriores.
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES
No existen datos
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS
CE082 - Asesorar científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores.
CE178 - Conocer los conceptos básicos de salud y Salud Pública.
CE179 - Conocer y valorar los determinantes de la salud.
CE180 - Adquirir los conocimientos sobre el método epidemiológico y su aplicación al campo de la alimentación.
CE181 - Conocer los métodos y medios de educación sanitaria.
CE182 - Conocer la relación existente entre medio ambiente y salud.
CE183 - Conocer las técnicas y aplicaciones de la sanidad ambiental e higiene industrial en el campo de la industria alimentaria.
CE184 - Conocer las estrategias de promoción de la salud y prevención de la enfermedad.
CE185 - Adquirir los conocimientos sobre epidemiología y prevención de enfermedades trasmisibles y no trasmisibles.
CE186 - Adquirir conocimientos sobre planificación y prevención de riesgos laborales.
CE187 - Adquirir conocimientos sobre planificación y organización sanitaria.
CE097 - Gestionar subproductos y residuos.
CE115 - Realizar tareas de formación de personal.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	34	100
Prácticas de aula: seminarios	2	100
Tutorias	1	100
Realización de exámenes y pruebas	3	100
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	67.5	0
Prácticas de Informática	5	100

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante

Tutorias.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor evaluará el proceso de aprendizaje de los estudiantes de un modo globalizado. Igualmente, las tutorías servirán para resolver todas las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases y orientará a los estudiantes sobre los métodos de trabajo más útiles para la resolución de los problemas que se les puedan presentar. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.

Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).

Clases prácticas de laboratorio de informática.- Se realizan en aula de informática. Se trata de prácticas relacionadas con la resolución de casos prácticos mediante el empleo de sistemas informáticos. Están destinadas a complementar y/o consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos.

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso	70.0	80.0
Evaluación continua por parte del profesor de la asignatura, resultado del contacto con el estudiante en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje, que tendrá en cuenta aspectos como: asistencia a las clases, participación en las discusiones planteadas en las clases y en tutorías, capacidad para la resolución de problemas y planteamiento de dudas, valoración de problemas realizados por los estudiantes,cuestiones propuestas y discutidas en el aula, espíritu crítico, capacidad de relación con el grupo, etc	5.0	10.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.	10.0	15.0
Evaluación de las prácticas de informática y prácticas de aula: Valoración de la asistencia y de los conocimientos adquiridos.	10.0	20.0
NIVEL 2: Alimentación y cultura		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	4,5	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
4,5		
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	Sí	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

No	No	
NIVEL 3: Alimentación y cultura		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Obligatoria	4,5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
4,5		
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	Sí	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación en la salud y la enfermedad. Realizar análisis socioantropológicos del sistema alimentario. Conocer la pluralidad del hecho alimentario.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Dimensiones histórica, social, política, cultural, psicológica y económica de la alimentación humana; Sistema alimentario y funciones socioculturales de la alimentación; orden culinario e ideología alimentaria; prescripciones alimentarias de carácter secular, religioso y mágicas; alimentación y diferenciación social (edad, sexo/género, clase social y etnicidad); factores socioculturales de riesgos y crisis alimentarias y de trastornos alimentarios y asociados a la alimentación.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG012 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT3 - Adquirir capacidad para transmitir ideas, analizar problemas con espíritu crítico y ser capaz de proponer soluciones.		
CT5 - Poseer la capacidad para la toma de decisiones, asumiendo el liderazgo cuando sea apropiado.		
CT8 - Adquirir destreza en la presentación de un trabajo oral o escrito.		
CT9 - Saber interpretar, valorar y comunicar datos relevantes en las distintas vertientes de la actividad profesional, haciendo uso de las tecnologías de la información y comunicación.		
CT1 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE188 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.		

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

CE189 - Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.
CE190 - Conocer los factores socioculturales y psicológicos que inciden en el origen, desarrollo y tratamiento de trastornos de la conducta alimentaria así como de riesgos y crisis alimentarias.
CE191 - Conocer cómo se generan diferentes actitudes entorno al hecho alimentario y aprehender principios teóricos y metodológicos básicos para el análisis socioantropológico del sistema alimentario y, en particular, el consumo, preparación y hábitos alimentarios.
CE192 - Reconocer la pluralidad de puntos de vista con los que se construye el hecho alimentario a través de distintos agentes y discursos sociales.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	35	100
Prácticas de aula: seminarios	2	100
Tutorias	2	100
Realización de exámenes y pruebas	3	100
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	67.5	0
Prácticas de aula: problemas	3	100

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante
Tutorias.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor evaluará el proceso de aprendizaje de los estudiantes de un modo globalizado. Igualmente, las tutorías servirán para resolver todas las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases y orientará a los estudiantes sobre los métodos de trabajo más útiles para la resolución de los problemas que se les puedan presentar. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.
Clases prácticas de aula: problemas.- En estas clases se llevará a cabo la aplicación específica de los conocimientos que los estudiantes hayan adquirido en las clases de teoría. Se potenciará la resolución de problemas con espíritu crítico.
Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso	60.0	75.0
Evaluación continua por parte del profesor de la asignatura, resultado del contacto con el estudiante en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje, que tendrá en cuenta aspectos como: asistencia a las clases, participación en las discusiones planteadas en las clases y en tutorías, capacidad para la resolución de problemas y planteamiento de dudas, valoración de problemas realizados por los estudiantes,cuestiones propuestas y discutidas en el aula, espíritu crítico, capacidad de relación con el grupo, etc	5.0	10.0

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.	20.0	40.0
NIVEL 2: Documentación y metodología científica		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	4,5	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
4,5		
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	Sí	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NIVEL 3: Documentación y metodología científica		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Obligatoria	4,5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
4,5		
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	Sí	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

ITALIANO	OTRAS
No	No

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Saber utilizar las fuentes de información científicas.

Dominar técnicas de recuperación de información.

5.5.1.3 CONTENIDOS

- El método científico. Observación, hipótesis y teoría.
- La información científica en ciencias de la salud. Fuentes de información.
- Bibliotecas y Centros de documentación. Catálogos
- Bases de datos. Acumulación y recuperación de la información
- La referencia bibliográfica.
- Indicadores bibliográficos.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG06 - Desarrollar la capacidad para recabar y transmitir información en lengua inglesa con un nivel de competencia similar al B1 del Consejo de Europa.

CG07 - Saber aplicar el método científico y adquirir habilidades en el manejo de las principales fuentes bibliográficas.

CG09 - Adquirir formación básica para la actividad investigadora.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT9 - Saber interpretar, valorar y comunicar datos relevantes en las distintas vertientes de la actividad profesional, haciendo uso de las tecnologías de la información y comunicación.

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE193 - Dominar técnicas de recuperación de información relativas a fuentes de información primaria y secundaria, incluyendo el uso de bases de datos informatizadas.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	25	100
Prácticas de aula: seminarios	2	100
Tutorias	2	100
Realización de exámenes y pruebas	3	100
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	67.5	0
Prácticas de aula: problemas	8	100
Prácticas de Informática	5	100

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante

Tutorias.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor evaluará el proceso de aprendizaje de los estudiantes de un modo globalizado. Igualmente, las tutorías servirán para resolver todas las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases y orientará a los estudiantes sobre los métodos de trabajo más útiles para la resolución de los problemas que se les puedan presentar. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.

Clases prácticas de aula: problemas.- En estas clases se llevará a cabo la aplicación específica de los conocimientos que los estudiantes hayan adquirido en las clases de teoría. Se potenciará la resolución de problemas con espíritu crítico.

Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases,

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).		
Clases prácticas de laboratorio de informática.- Se realizan en aula de informática. Se trata de prácticas relacionadas con la resolución de casos prácticos mediante el empleo de sistemas informáticos. Están destinadas a complementar y/o consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos.		
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso	50.0	60.0
Evaluación continua por parte del profesor de la asignatura, resultado del contacto con el estudiante en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje, que tendrá en cuenta aspectos como: asistencia a las clases, participación en las discusiones planteadas en las clases y en tutorías, capacidad para la resolución de problemas y planteamiento de dudas, valoración de problemas realizados por los estudiantes,cuestiones propuestas y discutidas en el aula, espíritu crítico, capacidad de relación con el grupo, etc	30.0	40.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.	10.0	15.0
5.5 NIVEL 1: Prácticas Externas y Trabajo Fin de Grado		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Prácticas Externas		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Prácticas Externas	
ECTS NIVEL 2	18	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
	18	
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	Sí	No

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

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	18	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
	18	
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	Sí	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Saber aplicar, al mundo profesional, los conocimientos adquiridos a lo largo de los estudios. Adquirir capacidad de organización, planificación, comunicación, trabajo en equipo y toma de decisiones.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Prácticas externas: Consistirá en la realización de prácticas preprofesionales en empresas y organismos del ámbito de la ciencia y la tecnología de los alimentos.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Para poder matricularse del módulo Prácticas externas y Trabajo Fin de Grado, el estudiante debe tener superados al menos 160 créditos ECTS entre básicos y obligatorios y para la presentación del Trabajo fin de grado se requerirá haber superado al menos 198 créditos de las asignaturas, tanto obligatorias como optativas, que integren el plan de estudios del Grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos y estar matriculado de todas las asignaturas pendientes, si las hubiere		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG01 - Poseer y comprender los conocimientos en el área de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.		
CG02 - Saber aplicar esos conocimientos al mundo profesional, contribuyendo al desarrollo de los Derechos Humanos, de los principios democráticos, de los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz, con perspectivas de género.		
CG04 - Desarrollar la capacidad para transmitir ideas, problemas y soluciones dentro de su área de estudio, con perspectiva de género.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT2 - Saber aplicar, al mundo profesional, los conocimientos adquiridos a lo largo de los estudios.		
CT3 - Adquirir capacidad para transmitir ideas, analizar problemas con espíritu crítico y ser capaz de proponer soluciones.		

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

CT4 - Desarrollar la capacidad de organización y planificación.		
CT5 - Poseer la capacidad para la toma de decisiones, asumiendo el liderazgo cuando sea apropiado.		
CT7 - Conocer, valorar y aplicar en el ámbito científico y profesional una perspectiva de género.		
CT8 - Adquirir destreza en la presentación de un trabajo oral o escrito.		
CT9 - Saber interpretar, valorar y comunicar datos relevantes en las distintas vertientes de la actividad profesional, haciendo uso de las tecnologías de la información y comunicación.		
CT1 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	**HORAS**	**PRESENCIALIDAD**
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	15	0
Elaboración y redacción de la memoria del Prácticum	50	0
Estancia en el centro de prácticas	375	100
Otras actividades	10	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Prácticas externas.- Realización de una estancia en el centro de prácticas.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Las Prácticas externas se evaluarán en función del informe de los tutores sobre la actitud, aprovechamiento y proceso de aprendizaje, de la valoración de la memoria que presentará el estudiante al final del periodo de prácticas y de la participación en seminarios, trabajos en grupo y actividades on-line.	100.0	100.0
NIVEL 2: Trabajo Fin de Grado		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Trabajo Fin de Grado / Máster	
ECTS NIVEL 2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
	12	
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	Sí	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: Trabajo Fin de Grado		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Trabajo Fin de Grado / Máster	12	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
	12	
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	Sí	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Saber presentar y defender ante un Tribunal universitario un proyecto fin de grado, que integre los contenidos formativos recibidos y las competencias adquiridas. Adquirir capacidad de organización, planificación, comunicación y toma de decisiones		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
El trabajo fin de grado consistirá en el desarrollo autónomo por parte del estudiante de un proyecto, bajo la dirección de un profesor tutor, que podrá contener una parte experimental si así lo requiere el tema propuesto y cuya realización tiene como finalidad que el estudiante sea capaz de integrar las enseñanzas recibidas durante sus estudios y asegurar la adquisición de las competencias propias de la titulación.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Para poder matricularse del módulo Prácticas externas y Trabajo Fin de Grado, el estudiante debe tener superados al menos 160 créditos ECTS entre básicos y obligatorios y para la presentación del Trabajo fin de grado se requerirá haber superado al menos 198 créditos de las asignaturas, tanto obligatorias como optativas, que integren el plan de estudios del Grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos y estar matriculado de todas las asignaturas pendientes, si las hubiere		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG01 - Poseer y comprender los conocimientos en el área de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.		
CG02 - Saber aplicar esos conocimientos al mundo profesional, contribuyendo al desarrollo de los Derechos Humanos, de los principios democráticos, de los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz, con perspectivas de género.		
CG04 - Desarrollar la capacidad para transmitir ideas, problemas y soluciones dentro de su área de estudio, con perspectiva de género.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT2 - Saber aplicar, al mundo profesional, los conocimientos adquiridos a lo largo de los estudios.		

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

CT3 - Adquirir capacidad para transmitir ideas, analizar problemas con espíritu crítico y ser capaz de proponer soluciones.
CT4 - Desarrollar la capacidad de organización y planificación.
CT5 - Poseer la capacidad para la toma de decisiones, asumiendo el liderazgo cuando sea apropiado.
CT7 - Conocer, valorar y aplicar en el ámbito científico y profesional una perspectiva de género.
CT8 - Adquirir destreza en la presentación de un trabajo oral o escrito.
CT9 - Saber interpretar, valorar y comunicar datos relevantes en las distintas vertientes de la actividad profesional, haciendo uso de las tecnologías de la información y comunicación.
CT10 - Saber presentar y defender ante un Tribunal Universitario un Proyecto Fin de Grado, consistente en un ejercicio de integración de los contenidos formativos recibidos y de las competencias adquiridas.
CT1 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS
No existen datos
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	15	0
Realización del trabajo fín de grado y elaboración de la memoria	250	0
Preparación de la exposición del trabajo fín de grado y defensa pública ante el tribunal	25	10
Tutorías de orientación y seguimiento del trabajo	10	100

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES
Trabajo Fin de Grado.- Desarrollo autónomo por parte del estudiante de un proyecto, bajo la dirección de un profesor tutor, que podrá contener una parte experimental si así lo requiere el tema propuesto. Supone la integración de las enseñanzas recibidas durante la titulación.
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
El Trabajo Fin de Grado será evaluado por una comisión nombrada al efecto por la Junta de Centro para cada curso académico. La calificación será el resultado del informe del tutor, la calidad científica, la claridad expositiva, tanto escrita como oral y la capacidad de debate y defensa de la memoria del trabajo fin de grado realizada.	100.0	100.0

5.5 NIVEL 1: Materias optativas	
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1	
NIVEL 2: Iniciación a la investigación	
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2	
CARÁCTER	Optativa
ECTS NIVEL 2	6
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral	

ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
6		

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

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	Sí	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: Iniciación a la investigación		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
6		
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	Sí	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		

Saber buscar referencias científico-técnicas de calidad en las distintas fuentes de información.

Saber redactar, presentar y defender resultados de investigación.

Saber cumplimentar una solicitud de un proyecto de investigación

Conocer los condicionantes éticos en la investigación en Ciencias de la Salud

5.5.1.3 CONTENIDOS

Aplicación del método científico al desarrollo de un trabajo de investigación.

Diseño y optimización de experimentos. Estudios cualitativos y cuantitativos.

Análisis y exposición de resultados. Elaboración de conclusiones.

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Exposición de la bibliografía consultada.

Elaboración de Proyectos de investigación.

La publicación de trabajos.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG06 - Desarrollar la capacidad para recabar y transmitir información en lengua inglesa con un nivel de competencia similar al B1 del Consejo de Europa.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE195 - Conocer los principales foros de discusión científica y su funcionamiento habitual.

CE196 - Ser capaz de redactar, presentar y defender resultados de investigación.

CE197 - Entender qué es una tesis doctoral, cómo se redacta y cómo se presenta.

CE198 - Ser capaz de cumplimentar una solicitud de un proyecto de investigación.

CE199 - Conocer los condicionantes éticos en la investigación en Ciencias de la Salud.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	45	100
Prácticas de aula: seminarios	2	100
Tutorias	2	100
Realización de exámenes y pruebas	3	100
Preparación y exposición de trabajos	90	0
Prácticas de Informática	8	100

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante

Tutorias.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor evaluará el proceso de aprendizaje de los estudiantes de un modo globalizado. Igualmente, las tutorías servirán para resolver todas las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases y orientará a los estudiantes sobre los métodos de trabajo más útiles para la resolución de los problemas que se les puedan presentar. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.

Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).

Clases prácticas de laboratorio de informática.- Se realizan en aula de informática. Se trata de prácticas relacionadas con la resolución de casos prácticos mediante el empleo de sistemas informáticos. Están destinadas a complementar y/o consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos.

Actividades on line: Autoformación del estudiante fomentando el empleo de NTIC.

Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso	60.0	75.0

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Evaluación continua por parte del profesor de la asignatura, resultado del contacto con el estudiante en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje, que tendrá en cuenta aspectos como: asistencia a las clases, participación en las discusiones planteadas en las clases y en tutorías, capacidad para la resolución de problemas y planteamiento de dudas, valoración de problemas realizados por los estudiantes,cuestiones propuestas y discutidas en el aula, espíritu crítico, capacidad de relación con el grupo, etc	10.0	15.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.	10.0	15.0
Evaluación de las prácticas de informática y prácticas de aula: Valoración de la asistencia y de los conocimientos adquiridos.	10.0	15.0

NIVEL 2: Nuevos alimentos		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
6		
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	Sí	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: Nuevos alimentos		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Optativa	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
6		
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	Sí	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Conocer la legislación y las repercusiones éticas y sociales de los nuevos alimentos. Conocer las nuevas tendencias en la elaboración y comercialización de nuevos alimentos.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Materia: Nuevos alimentos. **Contenidos**: 1. Componentes funcionales de los alimentos: nutrientes, no nutrientes y microorganismos. 2. Evaluación de las propiedades fisiológicas y posibilidades terapéuticas. 3. Legislación: declaraciones nutricionales y propiedades saludables. 4. Nutrigenómica. 5. Nutracéuticos.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG01 - Poseer y comprender los conocimientos en el área de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE200 - Conocer los componentes bioactivos fundamentales en la concepción de alimentos funcionales.		
CE202 - Conocer el papel de la biotecnología y nuevas tendencias en tecnología de alimentos en la elaboración comercialización de alimentos funcionales y transgénicos.		
CE203 - Conocer las repercusiones éticas y sociales de los nuevos alimentos.		
CE201 - Conocer la legislación aplicable a los alimentos funcionales y transgénicos y a sus posibles declaraciones nutricionales y saludables.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	38	100
Prácticas de laboratorio	15	100
Prácticas de aula: seminarios	2	100
Tutorias	2	100
Realización de exámenes y pruebas	3	100
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	90	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante

Tutorias.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor evaluará el proceso de aprendizaje de los estudiantes de un modo globalizado. Igualmente, las tutorías servirán para resolver todas las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases y orientará a los estudiantes sobre los métodos de trabajo más útiles para la resolución de los problemas que se les puedan presentar. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.

Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).

Clases prácticas de laboratorio.- Están destinadas a consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos. El profesor presentará los objetivos, informará sobre el manejo del material, supervisará la realización del trabajo y ayudará a la interpretación de los resultados.

Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso	50.0	60.0
Evaluación continua por parte del profesor de la asignatura, resultado del contacto con el estudiante en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje, que tendrá en cuenta aspectos como: asistencia a las clases, participación en las discusiones planteadas en las clases y en tutorías, capacidad para la resolución de problemas y planteamiento de dudas, valoración de problemas realizados por los estudiantes,cuestiones propuestas y discutidas en el aula, espíritu crítico, capacidad de relación con el grupo, etc	10.0	20.0
Evaluación de clases prácticas laboratorio. Valoración de la asistencia a las clases prácticas, evaluación de los contenidos y participación en las mismas. Se contempla la posibilidad de realización de una memoria de prácticas.	15.0	25.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad	10.0	15.0

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.		
NIVEL 2: Toxicología laboral		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	4,5	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
4,5		
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	Sí	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: Toxicología laboral		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	4,5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
4,5		
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	Sí	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

LISTADO DE MENCIONES
No existen datos
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE
Conocer los agentes tóxicos, su repercusión sobre la salud y su evaluación y control en el ambiente profesional.
5.5.1.3 CONTENIDOS
- Principales fuentes de exposición a agentes tóxicos en el ambiente laboral. - Valoración de la exposición a agentes tóxicos en el medio laboral. Límites de exposición profesionales. - Evaluación de riesgo toxicológico profesionales en el ambiente laboral. - Toxicología analítica del medio laboral: análisis de la calidad del aire interior y control biológico.
5.5.1.4 OBSERVACIONES
5.5.1.5 COMPETENCIAS
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES
CG07 - Saber aplicar el método científico y adquirir habilidades en el manejo de las principales fuentes bibliográficas.
CG10 - Participar activamente en el proceso de aprendizaje intelectual y científico.
CG013 - Tener una actitud receptiva, comprendiendo el significado de los conocimientos que se le transmiten.
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES
No existen datos
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS
CE206 - Conocer los principios generales del control biológico.
CE204 - Conocer los conceptos básicos de toxicología laboral.
CE205 - Conocer la evaluación de la exposición a agentes tóxicos y de los límites de exposición profesional.
CE207 - Conocer los agentes tóxicos sobre la salud en el ambiente profesional.
CE208 - Conocer los procedimientos de evaluación y control de riesgos toxicológicos laborales.
CE209 - Conocer los métodos más empleados para el análisis y control de los tóxicos en el medio laboral.
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	24	100
Prácticas de laboratorio	15	100
Prácticas de aula: seminarios	2	100
Tutorias	2	100
Realización de exámenes y pruebas	2	100
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	67.5	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES
Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante
Tutorias.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor evaluará el proceso de aprendizaje de los estudiantes de un modo globalizado. Igualmente, las tutorías servirán para resolver todas las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases y orientará a los estudiantes sobre los métodos de trabajo más útiles para la resolución de los problemas que se les puedan presentar. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.
Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Clases prácticas de laboratorio.- Están destinadas a consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos. El profesor presentará los objetivos, informará sobre el manejo del material, supervisará la realización del trabajo y ayudará a la interpretación de los resultados.		
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso	65.0	75.0
Evaluación de clases prácticas laboratorio. Valoración de la asistencia a las clases prácticas, evaluación de los contenidos y participación en las mismas. Se contempla la posibilidad de realización de una memoria de prácticas.	15.0	25.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.	10.0	15.0
NIVEL 2: Análisis sensorial		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	4,5	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
4,5		
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	Sí	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: Análisis sensorial		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	4,5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
4,5		
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	Sí	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Conocer y aplicar los métodos de análisis sensorial a la investigación en la industria alimentaria. Ejercitar técnicas sensoriales y métodos para seleccionar y entrenar a los equipos de catadores.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Materia: Análisis sensorial. **Contenidos**: Control de la calidad sensorial. Aplicaciones del análisis sensorial en la ciencia y la tecnología de los alimentos. Principios básicos de la percepción fisiológica: Color, gusto, olor y textura. Principios básicos de psicofísica. La relación entre el estímulo y la respuesta.. Metodología general del análisis sensorial. Planteamiento. Planificación. Tipos de pruebas sensoriales: discriminatorias, descriptivas y afectivas. Selección de jueces: consumidores y analíticos. Diseño estadístico de las experiencias sensoriales. Realización experimental de los ensayos sensoriales. **Carácter**: optativo. **Créditos ECTS**: 4.5		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG01 - Poseer y comprender los conocimientos en el área de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE211 - Conocer el desarrollo de las aplicaciones del análisis sensorial para la concepción y validación de los procesos de fabricación y conservación de alimentos.		
CE212 - Aplicar los métodos de análisis sensorial a la investigación en la industria alimentaria y para la aceptabilidad de nuevos procesos y productos.		
CE213 - Ejercitar las distintas técnicas sensoriales, los métodos para seleccionar y entrenar a los equipos de catadores, el diseño de experimentos y las técnicas estadísticas aplicables al análisis sensorial.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	**HORAS**	**PRESENCIALIDAD**

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Clases de teoría	25	100
Prácticas de laboratorio	15	100
Prácticas de aula: seminarios	2	100
Tutorias	1	100
Realización de exámenes y pruebas	2	100
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	67.5	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante

Tutorias.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor evaluará el proceso de aprendizaje de los estudiantes de un modo globalizado. Igualmente, las tutorías servirán para resolver todas las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases y orientará a los estudiantes sobre los métodos de trabajo más útiles para la resolución de los problemas que se les puedan presentar. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.

Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).

Clases prácticas de laboratorio.- Están destinadas a consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos. El profesor presentará los objetivos, informará sobre el manejo del material, supervisará la realización del trabajo y ayudará a la interpretación de los resultados.

Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso	50.0	60.0
Evaluación continua por parte del profesor de la asignatura, resultado del contacto con el estudiante en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje, que tendrá en cuenta aspectos como: asistencia a las clases, participación en las discusiones planteadas en las clases y en tutorías, capacidad para la resolución de problemas y planteamiento de dudas, valoración de problemas realizados por los estudiantes,cuestiones propuestas y discutidas en el aula, espíritu crítico, capacidad de relación con el grupo, etc	10.0	20.0
Evaluación de clases prácticas laboratorio. Valoración de la asistencia a las clases prácticas, evaluación de los contenidos y participación en las mismas. Se contempla la posibilidad de realización de una memoria de prácticas.	15.0	25.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se	10.0	15.0

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.		
NIVEL 2: Envases		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	4,5	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
4,5		
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	Sí	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: Envases		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	4,5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
4,5		
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	Sí	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

No existen datos

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocer la tecnología de los envases y embalajes y su incidencia en la calidad y seguridad

alimentaria.

Conocer las nuevas tendencias de envasado de alimentos.

5.5.1.3 CONTENIDOS

MATERIALES DE ENVASE Y EMBALAJE. Características generales. Materiales metálicos. Vidrio. Materiales celulósicos: papel y cartón. Madera. Plásticos y complejos.

PROCESOS ESPECFICOS DE ENVASADO. Exigencias de los alimentos con respecto al envase.. Envasado de productos de larga duración a temperatura ambiente. Envasado aséptico. Envasado de productos esterilizados. Envasado de alimentos congelados. Envasado de alimentos deshidratados. Envasado por modificación de la atmósfera de envasado. Envasado a vacío. Envasado en atmósferas modificadas. Envasado activo. Envases activos. Envase inteligentes. Consideraciones para la selección y diseño de los envases.

EQUIPOS PARA EL ENVASADO DE ALIMENTOS. Sistemas de envasado. Envasado de líquidos. Envasado de sólidos. Criterios para la selección de la maquinaria de envasado.

EMBALAJES Y DISTRIBUCIÓN COMERCIAL. Riesgos durante la distribución comercial de productos envasados. Materiales y sistemas de embalajes. Consideraciones para la selección y diseño de embalajes.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG01 - Poseer y comprender los conocimientos en el área de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE214 - Conocer los aspectos prácticos de la tecnología de los envases y embalajes y su incidencia en la calidad y seguridad alimentaria.

CE215 - Conocer la metodología para la adecuada selección de envases en función del producto a envasar y la comercialización prevista.

CE216 - Conocer las nuevas tendencias de envasado de alimentos: envases activos e inteligentes y su aplicación en la industria alimentaria.

CE217 - Conocer los criterios para la selección de la maquinaria de envasado.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	25	100
Prácticas de laboratorio	15	100
Prácticas de aula: seminarios	2	100
Tutorias	1	100
Realización de exámenes y pruebas	2	100
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	67.5	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante

Tutorias.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor evaluará el proceso de aprendizaje de los estudiantes de un modo globalizado. Igualmente, las tutorías servirán para resolver todas las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases y orientará a los estudiantes sobre los métodos de trabajo más útiles para la resolución de los problemas que se les puedan presentar. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).		
Clases prácticas de laboratorio.- Están destinadas a consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos. El profesor presentará los objetivos, informará sobre el manejo del material, supervisará la realización del trabajo y ayudará a la interpretación de los resultados.		
Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso	50.0	60.0
Evaluación continua por parte del profesor de la asignatura, resultado del contacto con el estudiante en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje, que tendrá en cuenta aspectos como: asistencia a las clases, participación en las discusiones planteadas en las clases y en tutorías, capacidad para la resolución de problemas y planteamiento de dudas, valoración de problemas realizados por los estudiantes,cuestiones propuestas y discutidas en el aula, espíritu crítico, capacidad de relación con el grupo, etc	10.0	20.0
Evaluación de clases prácticas laboratorio. Valoración de la asistencia a las clases prácticas, evaluación de los contenidos y participación en las mismas. Se contempla la posibilidad de realización de una memoria de prácticas.	15.0	25.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.	10.0	15.0
NIVEL 2: Enología		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	4,5	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
4,5		
ECTS Semestral 10	**ECTS Semestral 11**	**ECTS Semestral 12**

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	Sí	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: Enología		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	4,5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
4,5		
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	Sí	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Conocer las distintas modalidades y equipos necesarios para la fabricación del vino. Conocer las diferentes alteraciones microbianas de los vinos.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Materia prima: descripción, estructura y variedades de uva. Vendimia y tratamientos preliminares. Principios básicos, técnicas de vinificación así como el equipamiento presente en las bodegas. Elaboración de vinos blancos, rosados, tientos y vinificaciones especiales. Fermentación alcohólica, crecimiento de las levaduras durante la fermentación alcohólica. Fermentación maloláctica y aislamiento, recuentos e identificación. Alteraciones de los vinos de origen microbiano: levaduras, bacterias lácticas, bacterias acéticas y hongos filamentosos. Infección por *Botrytis cinerea*. Biotecnología enológica.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG01 - Poseer y comprender los conocimientos en el área de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.		

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES
No existen datos
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS
CE218 - Conocer las distintas modalidades de la fabricación del vino a través de la comprensión de sus aspectos tecnológicos, bioquímicos y microbiológicos.
CE219 - Conocer los equipamientos necesarios para las distintas técnicas de vinificación.
CE220 - Conocer las diferentes alteraciones microbianas de los vinos.
CE221 - Conocer la aplicación de la biotecnología en la mejora de los procesos de vinificación.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases de teoría	25	100
Prácticas de laboratorio	15	100
Prácticas de aula: seminarios	2	100
Tutorias	1	100
Realización de exámenes y pruebas	2	100
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	67.5	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante

Tutorias.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor evaluará el proceso de aprendizaje de los estudiantes de un modo globalizado. Igualmente, las tutorías servirán para resolver todas las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases y orientará a los estudiantes sobre los métodos de trabajo más útiles para la resolución de los problemas que se les puedan presentar. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.

Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).

Clases prácticas de laboratorio.- Están destinadas a consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos. El profesor presentará los objetivos, informará sobre el manejo del material, supervisará la realización del trabajo y ayudará a la interpretación de los resultados.

Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso	50.0	60.0
Evaluación continua por parte del profesor de la asignatura, resultado del contacto con el estudiante en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje, que tendrá en cuenta aspectos como: asistencia a las clases, participación en las discusiones planteadas en las clases y en tutorías, capacidad para la resolución de problemas y planteamiento de dudas, valoración de problemas realizados por los estudiantes,cuestiones propuestas	10.0	20.0

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

y discutidas en el aula, espíritu crítico, capacidad de relación con el grupo, etc		
Evaluación de clases prácticas laboratorio. Valoración de la asistencia a las clases prácticas, evaluación de los contenidos y participación en las mismas. Se contempla la posibilidad de realización de una memoria de prácticas.	15.0	25.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.	10.0	15.0

NIVEL 2: Aditivos alimentarios		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	4,5	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
4,5		
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	Sí	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: Aditivos alimentarios		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	4,5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	**ECTS Semestral 2**	**ECTS Semestral 3**
ECTS Semestral 4	**ECTS Semestral 5**	**ECTS Semestral 6**
ECTS Semestral 7	**ECTS Semestral 8**	**ECTS Semestral 9**
4,5		

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

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	Sí	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Conocer la elaboración, usos, toxicología y legislación relativa a los aditivos alimentarios.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Introducción: Clasificación de los aditivos. Interés de los aditivos y auxiliares tecnológicos en la Tecnología Alimentaria. Tipos de aditivos: Aditivos de conservación, aditivos que mejoran las propiedades organolépticas y aditivos con finalidad nutritiva. Auxiliares tecnológicos de fabricación. Enzimas alimentarios. Clarificantes y estabilizantes. Agentes espumantes. Desmoldeadores. Producción biotecnológica de aditivos. Aplicación de la biotecnología a los alimentos. Descripción de los métodos utilizados para la elaboración de aditivos. Evaluación toxicológica. Determinación de la dosis diaria admisible. Criterios de pureza e inocuidad. Toxicidad de un aditivo. Legislación relativa a los aditivos. Legislación española y europea. Listas positivas de aditivos. Procedimientos legales de autorización. Utilización de los aditivos y auxiliares tecnológicos en las principales industrias alimentarias.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG01 - Poseer y comprender los conocimientos en el área de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE222 - Conocer el papel de los aditivos alimentarios en el diseño e innovación de nuevos ingredientes, productos y procesos alimentarios.		
CE223 - Conocer los métodos utilizados para la elaboración de aditivos.		
CE224 - Conocer los aditivos surgidos de nuevos conocimientos de sus fuentes naturales o producto de la biotecnología de alimentos.		
CE225 - Conocer los aspectos toxicológicos de los aditivos.		
CE226 - Conocer la legislación relativa a los aditivos.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	**HORAS**	**PRESENCIALIDAD**
Clases de teoría	25	100
Prácticas de laboratorio	15	100
Prácticas de aula: seminarios	2	100

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Tutorias	1	100
Realización de exámenes y pruebas	2	100
Preparación y estudio independiente por parte del estudiante	67.5	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases teóricas.- Clases presenciales destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia. Se potenciará la participación del estudiante

Tutorias.- Los alumnos acudirán a ellas en grupos reducidos. En ellas, el profesor evaluará el proceso de aprendizaje de los estudiantes de un modo globalizado. Igualmente, las tutorías servirán para resolver todas las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases y orientará a los estudiantes sobre los métodos de trabajo más útiles para la resolución de los problemas que se les puedan presentar. El profesor podrá plantear cuestiones y problemas específicos según las necesidades de los estudiantes.

Clases prácticas de aula: seminarios.- Los seminarios serán empleados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipos variados (estudio de casos, manejo de bibliografía científica, discusión de temas de actualidad).

Clases prácticas de laboratorio.- Están destinadas a consolidar los conocimientos teóricos, mediante la aplicación práctica de los mismos. El profesor presentará los objetivos, informará sobre el manejo del material, supervisará la realización del trabajo y ayudará a la interpretación de los resultados.

Estudio-Preparación de Seminarios, Clases y Exámenes.- Horas de trabajo autónomo destinadas a la lectura y preparación de las clases, preparación de exámenes y del trabajo a exponer en seminarios.

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen obligatorio del conjunto de los contenidos impartidos. Se contempla la posibilidad de realización de pruebas escritas a lo largo del curso	50.0	60.0
Evaluación continua por parte del profesor de la asignatura, resultado del contacto con el estudiante en cualquiera de los apartados del proceso de aprendizaje, que tendrá en cuenta aspectos como: asistencia a las clases, participación en las discusiones planteadas en las clases y en tutorías, capacidad para la resolución de problemas y planteamiento de dudas, valoración de problemas realizados por los estudiantes,cuestiones propuestas y discutidas en el aula, espíritu crítico, capacidad de relación con el grupo, etc	10.0	20.0
Evaluación de clases prácticas laboratorio. Valoración de la asistencia a las clases prácticas, evaluación de los contenidos y participación en las mismas. Se contempla la posibilidad de realización de una memoria de prácticas.	15.0	25.0
Evaluación de seminarios. Valoración de la preparación, contenidos y exposición de los trabajos; progreso en el uso adecuado del lenguaje científico; planteamiento de dudas; espíritu crítico y capacidad de colaborar con el resto del grupo. Se contempla la posibilidad de realización y evaluación de trabajos escritos por parte de los alumnos.	10.0	15.0

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

6. PERSONAL ACADÉMICO

6.1 PROFESORADO Y OTROS RECURSOS HUMANOS				
Universidad	**Categoría**	**Total %**	**Doctores %**	**Horas %**
Universitat de València (Estudi General)	Catedrático de Universidad	11.5	100	15,2
Universitat de València (Estudi General)	Profesor Asociado (incluye profesor asociado de C.C.: de Salud)	24	0	13,8
Universitat de València (Estudi General)	Profesor Contratado Doctor	11.5	100	9,5
Universitat de València (Estudi General)	Ayudante Doctor	6.3	100	9,8
Universitat de València (Estudi General)	Profesor Titular de Universidad	46.8	100	51,8
PERSONAL ACADÉMICO				
Ver Apartado 6: Anexo 1.				
6.2 OTROS RECURSOS HUMANOS				
Ver Apartado 6: Anexo 2.				

7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

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

8. RESULTADOS PREVISTOS

8.1 ESTIMACIÓN DE VALORES CUANTITATIVOS		
TASA DE GRADUACIÓN %	**TASA DE ABANDONO %**	**TASA DE EFICIENCIA %**
60	20	85
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		

La Universitat de València viene desarrollando, desde el curso 2002-2003, un seguimiento especial del progreso y resultado de los estudiantes durante los primeros cursos, mediante un Plan de Evaluación y Mejora del Rendimiento Académico. Este Plan se puso en marcha en todas las titulaciones, y tenía por finalidad analizar los resultados obtenidos en el primer curso de matrícula, porque se consideraba que la orientación y desarrollo del primer curso tiene, desde múltiples puntos de vista, una importancia decisiva en la trayectoria y éxito posterior de los estudiantes.

En la actualidad, y para los nuevos grados adaptados al EEES, se propone una generalización del PAMRA mediante la realización de dos evaluaciones especiales de progreso: una al concluir el primer curso y otra al concluir el tercer curso.

1. Gestión del proceso

Impulso del Plan: corresponde al Vicerrectorado que asume las competencias de la política de calidad, que en este momento es el Vicerrectorado de Convergencia Europea y Calidad. Dicho vicerrectorado desarrolla el Plan mediante el apoyo técnico del GADE.

Aprobación y lanzamiento del Plan: Comisión de Calidad de los Servicios Universitarios.

Estructura Técnica de apoyo:
- Servicio de Análisis y Planificación, que gestiona el Observatorio de Calidad de las Titulaciones y ofrece información actualizada sobre el comportamiento en cada titulación de los indicadores seleccionados
- GADE, que coordina el desarrollo del proceso

Estructuras de evaluación y seguimiento en las titulaciones:

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

- Comisión Académica de la Titulación: es el órgano responsable de la garantía de calidad de la titulación
- Comité de Calidad de la Titulación: es el órgano técnico que emite los informes específicos de cada titulación y los remite a la CAT.

2. Indicadores de rendimiento

- Tasa de rendimiento: Relación porcentual entre el número total de créditos superados y el número total de créditos matriculados a examen.
- Tasa de éxito: Relación porcentual entre el número total de créditos superados y el número total de créditos presentados a examen.
- Tasa de eficiencia: relación entre el número de créditos superados por los estudiantes y el número de créditos que se tuvieron que matricular en ese curso y en anteriores, para superarlos.

El nivel de agregación de estos datos será:
- Grupo.
- Asignatura.
- Curso.

Además, el Comité de Calidad estudiará otros aspectos como:

- Permanencia
- Absentismo en clases presenciales
- Presentación a la primera convocatoria
- Participación en actividades complementarias del curriculum central

3. Proceso a seguir

1. La Comisión de Calidad de los Servicios Universitarios insta a las CA de titulación a elaborar un informe de seguimiento del progreso de los estudiantes, una vez concluido el primer curso de carrera y el tercero.
2. El SAP proporciona a las CAT los datos elaborados en el Observatorio de Calidad de las Titulaciones.
3. La CAT nombra el Comité de Calidad de Titulación y le encarga la elaboración de un informe de progreso y resultados del primer curso, a partir de los datos proporcionados por el Observatorio de Calidad de las Titulaciones.
4. El Comité de Calidad elabora el informe, que necesariamente contendrá propuestas de mejora y orientaciones para segundo curso. Remite el informe a la CAT.
5. La CAT debate el informe presentado por el CCT y aprueba las medidas de mejora a implantar en la titulación al curso siguiente.
6. La CAT remite a la dirección del centro el informe aprobado para su aprobación por la Junta de Centro.
7. La Dirección del Centro remite al Vicerrectorado y a la Comisión de Calidad de la Universidad una copia del informe aprobado.

9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

ENLACE	http://www.uv.es/gade/c/docs/SGIC/VERIFICA/VERIFICA.pdf

10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

10.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN	
CURSO DE INICIO	2009

Ver Apartado 10: Anexo 1.

10.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN

Para los estudiantes que proceden del plan de 2002 se establece la siguiente tabla de equivalencias. Las asignaturas optativas cursadas en el plan de estudios actualmente vigente podrán reconocerse como tales en el nuevo Grado en Ciencia y tecnología de los Alimentos. **TABLA DE EQUIVALENCIAS ENTRE ASIGNATURAS PARA LA ADAPTACIÓN A LOS ESTUDIOS DE GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**

LICENCIATURA CTA	Créditos	GRADO EN CTA	ECTS
Alimentación y Cultura	4,5	Alimentación y Cultura	4,5
Bromatología	14	Bromatología	10,5
Toxicología Alimentaria	5	Toxicología Alimentaria	6
Producción Materia Primas	4,5	Producción Materias Primas	6
Química. y Bioquímica de los Alimentos	7	Química de los Alimentos	6
Operaciones Básicas	9	Operaciones Básicas	9
Transformación y Conservación.	10	Transformación y Conservación	12
Microbiología Alimentaria	6	Microbiología	6
Dietética y Nutrición	12	Nutrición y Dietética	9
Economía y Gestión	5	Economía y Empresa	4,5
Higiene Microbiana	5	Microbiología Alimentaria	6
Higiene Parasitológica	5	Parasitología Alimentaria	6
Normalización y legislación. Alimentaria.	4,5	Legislación Alimentaria y Deontología	4,5
Salud Pública	3	Bases de Salud Pública	4,5

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Prácticas en Industria	12	Prácticas Externas	18
Análisis Sensorial	4,5	Análisis Sensorial	4,5
Enología	4,5	Enología	4,5
Envases	4,5	Envases	4,5
Proyecto	9	Iniciación a la Investigación	6
Biotecnología Alimentaria	4,5	Biotecnología de Alimentos	6
Se podrán adaptar las asignaturas cursadas como complementos de formación			
Análisis Químico	6	Química Analítica	6
Fundamentos de Ingeniería Química	6	Bases de la Ingeniería Química	6
Bioquímica	6	Bioquímica	6
Estadística	6	Estadística	6
Química Orgánica	6	Química Orgánica	6
Estructura y Función del Cuerpo Humano	9	Fisiología	6
Fundamentos de Química Física	6	Física	6
Fisiología Animal	9	Biología y Biología Animal y Vegetal	12
Química Inorgánica	6	Química general	6
Introducción a la Microbiología	6	Microbiología	6

10.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN

CÓDIGO	ESTUDIO - CENTRO
3064000-46014583	Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos-Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación

11. PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

11.1 RESPONSABLE DEL TÍTULO

CARGO	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
Decana de la Facultad de Farmacia	Hortensia	Rico	Vidal
DOMICILIO	**CÓDIGO POSTAL**	**PROVINCIA**	**MUNICIPIO**
Avda. Vicente Andrés Estelles, s/n	46100	Valencia/València	Burjassot
EMAIL	**FAX**		
hortensia.rico@uv.es	963864117		

11.2 REPRESENTANTE LEGAL

CARGO	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
Vicerrectora de Estudios	MARIA ISABEL	VAZQUEZ	NAVARRO
DOMICILIO	**CÓDIGO POSTAL**	**PROVINCIA**	**MUNICIPIO**
Avda. Blasco Ibañez, 13	46010	Valencia/València	València
EMAIL	**FAX**		
vicerec.estudis@uv.es	963864117		

El Rector de la Universidad no es el Representante Legal

Ver Apartado 11: Anexo 1.

11.3 SOLICITANTE

El responsable del título no es el solicitante

CARGO	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
Jefe de Sección de Planes de Estudios y Títulos	JESUS	AGUIRRE	MOLINA
DOMICILIO	**CÓDIGO POSTAL**	**PROVINCIA**	**MUNICIPIO**
Avda. Blasco Ibáñez, 13	46010	Valencia/València	València
EMAIL	**FAX**		
planestud@uv.es	963864117		

RESOLUCIÓN AGENCIA DE CALIDAD / INFORME DEL SIGC

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

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

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Apartado 2: Anexo 1

Nombre : Apartado 2 con Alegaciones CTA.pdf

HASH SHA1 : 75C2E4BA0210AF8A3856E4AEA93F35119AAD6239

Código CSV : 565614913694311698441556

Ver Fichero: Apartado 2 con Alegaciones CTA.pdf

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Apartado 4: Anexo 1

Nombre : sistemas información.pdf

HASH SHA1 : 7AB1B65AC9CFADE445793A3BC217396D176E490B

Código CSV : 130891576345270361013083

Ver Fichero: sistemas información.pdf

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Apartado 5: Anexo 1

Nombre : Planificacion enseñanzas.pdf

HASH SHA1 : 82766AC67D911CBE0CE2B0725652566888236BD7

Código CSV : 135331368096178622407791

Ver Fichero: Planificacion enseñanzas.pdf

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Apartado 6: Anexo 1

Nombre : PersonalCTA punto6.pdf

HASH SHA1 : 4C51EE00943D7F7A0393DE87011086526A432F6E

Código CSV : 159544104903635483538246

Ver Fichero: PersonalCTA punto6.pdf

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Apartado 6: Anexo 2

Nombre : Apartado 6_2 Otros recursos humanos.pdf

HASH SHA1 : BD184C861728DCC8F4E753840880D54E405CE46A

Código CSV : 127123442687832262004666

Ver Fichero: Apartado 6_2 Otros recursos humanos.pdf

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Apartado 7: Anexo 1

Nombre : Apartado_7_con convenio.pdf

HASH SHA1 : 755FC28111A016118E85715DFDA6B3236D005408

Código CSV : 152460902053027375780387

Ver Fichero: Apartado_7_con convenio.pdf

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Apartado 8: Anexo 1

Nombre : Apartado 8_1 Justificacion indicadores.pdf

HASH SHA1 : A567929BE1199D61970C0E559AE4D18699140F93

Código CSV : 127124331341070412267270

Ver Fichero: Apartado 8_1 Justificacion indicadores.pdf

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Apartado 10: Anexo 1

Nombre : Apartado 10_1 Cronograma.pdf

HASH SHA1 : 7F647FDE8A42419E6E362A31A87081DD1127B94B

Código CSV : 127125297646209098255866

Ver Fichero: Apartado 10_1 Cronograma.pdf

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Apartado 11: Anexo 1

Nombre : Delegación Mayo 2022.pdf

HASH SHA1 : 5BE86348CB31B4A960FC16D4274F6DB4D5452F9E

Código CSV : 538812305111410823332767

Ver Fichero: Delegación Mayo 2022.pdf

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

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

Nombre : informe AVAP_MNS TFG_Grado CC Tecnologia de los Alimentos.pdf

HASH SHA1 : 5C404D6B834A31FD54A8A9E256240C0A8ADD06C8

Código CSV : 761286204332602231621276

Ver Fichero: informe AVAP_MNS TFG_Grado CC Tecnologia de los Alimentos.pdf

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

CSV: 775075452353610343898601 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es