

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 822/2021, de 28 de septiembre, por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad.

UNIVERSIDAD SOLICITANTE		CENTRO	CÓDIGO CENTRO
Universidad Internacional de La Rioja		Escuela Superior de Ingeniería y Tecnología	26004007
NIVEL		DENOMINACIÓN CORTA	
Grado		Ciencia y Tecnología de los Alimentos	
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA			
Graduado o Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad Internacional de La Rioja			
NIVEL MESES			
2			
RAMA DE CONOCIMIENTO		ÁMBITO DE CONOCIMIENTO	CONJUNTO
Ciencias		Ciencias agrarias y tecnología de los alimentos	No
SOLICITANTE			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
Virginia Montiel Martín		Responsable de programas ANECA	
REPRESENTANTE LEGAL			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
Juan Pablo Guzmán Palomino		Secretario General	
RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
Oscar Sanjuan Martínez		Director de la Escuela	
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
Avenida de la Paz, 137		26006	Logroño
E-MAIL		PROVINCIA	TELÉFONO
virginia.montiel@unir.net		La Rioja	676614276
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, de 5 de diciembre, 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: La Rioja, AM 5 de febrero de 2025	
		Firma: Representante legal de la Universidad	



1. DESCRIPCIÓN, OBJETIVOS FORMATIVOS Y JUSTIFICACIÓN DEL TÍTULO

1.1-1.3 DENOMINACIÓN, ÁMBITO, MENCIONES/ESPECIALIDADES Y OTROS DATOS BÁSICOS

NIVEL	DENOMINACIÓN ESPECÍFICA	CONJUNTO	CONVENIO	CONV. ADJUNTO
Grado	Graduado o Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad Internacional de La Rioja	No		Ver Apartado 1: Anexo 1.
RAMA				
Ciencias				
ÁMBITO				
Ciencias agrarias y tecnología de los alimentos				
AGENCIA EVALUADORA				
Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación				
LISTADO DE MENCIONES				
No existen datos				
MENCIÓN DUAL				
No				

1.4-1.9 UNIVERSIDADES, CENTROS, MODALIDADES, CRÉDITOS, IDIOMAS Y PLAZAS

UNIVERSIDAD SOLICITANTE		
Universidad Internacional de La Rioja		
LISTADO DE UNIVERSIDADES		
CÓDIGO	UNIVERSIDAD	
077	Universidad Internacional de La Rioja	
LISTADO DE UNIVERSIDADES EXTRANJERAS		
CÓDIGO	UNIVERSIDAD	
No existen datos		
CRÉDITOS TOTALES	CRÉDITOS DE FORMACIÓN BÁSICA	CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS
240	60	12
CRÉDITOS OPTATIVOS	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/MÁSTER
18	138	12

1.4-1.9 Universidad Internacional de La Rioja

1.4-1.9.1 CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

LISTADO DE CENTROS			
CÓDIGO	CENTRO	CENTRO RESPONSABLE	CENTRO ACREDITADO INSTITUCIONALMENTE
26004007	Escuela Superior de Ingeniería y Tecnología	Si	Si

1.4-1.9.2 Escuela Superior de Ingeniería y Tecnología

1.4-1.9.2.1 Datos asociados al centro

MODALIDADES DE ENSEÑANZA EN LAS QUE SE IMPARTE EL TÍTULO		
PRESENCIAL	SEMPRESENCIAL/HÍBRIDA	A DISTANCIA/VIRTUAL
No	No	Si
PLAZAS POR MODALIDAD		
		150
NÚMERO TOTAL DE PLAZAS	NÚMERO DE PLAZAS DE NUEVO INGRESO PARA PRIMER CURSO	
600	150	



IDIOMAS EN LOS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

1.10 JUSTIFICACIÓN

JUSTIFICACIÓN DEL INTERÉS DEL TÍTULO Y CONTEXTUALIZACIÓN

Ver Apartado 1: Anexo 6.

1.11-1.13 OBJETIVOS FORMATIVOS, ESTRUCTURAS CURRICULARES ESPECÍFICAS Y DE INNOVACIÓN DOCENTE

OBJETIVOS FORMATIVOS

1.11.Principales objetivos formativos de la titulación

El objetivo principal es que el alumnado entienda los principios fundamentales de la ciencia de los alimentos y que alcancen una comprensión sólida de los principios científicos que gobiernan el procesado de los alimentos. Así, al finalizar el Grado el alumnado podrá:

- Comprender la relación entre los alimentos funciones y los beneficios que aportan a la salud.
- Comprender la regulación y normativas alimentarias.
- Desarrollar habilidades prácticas de aplicación de conocimientos teóricos para el desarrollo, producción y control de los alimentos.
- Evaluar y garantizar la seguridad y calidad de los alimentos.

1.11 bis) Objetivos formativos de menciones

No aplica.

1.12.Estructuras curriculares específicas, justificación de sus objetivos

No aplica.

1.13.Estrategias metodológicas de innovación docente específicas, justificación de sus objetivos

No aplica.

ESTRUCTURAS CURRICULARES ESPECÍFICAS Y ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS DE INNOVACIÓN DOCENTE

1.14 PERFILES FUNDAMENTALES DE EGRESO Y PROFESIONES REGULADAS

PERFILES DE EGRESO

https://static.unir.net/calidad/Perfil_fundamental_de_egreso_G_CyTA_EPS.pdf

HABILITA PARA EL EJERCICIO DE PROFESIONES REGULADAS

No

NO ES CONDICIÓN DE ACCESO PARA TÍTULO PROFESIONAL

2. RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y DE APRENDIZAJE

RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y DE APRENDIZAJE

RB1 - 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. TIPO: Conocimientos o contenidos

RB2 - 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. TIPO: Competencias



RB3 - 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. TIPO: Habilidades o destrezas
RB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado. TIPO: Habilidades o destrezas
RB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía. TIPO: Habilidades o destrezas
RE1 - Reconocer y describir las microestructuras de diferentes alimentos, comprendiendo la relación entre la histología y las propiedades físicas y sensoriales. TIPO: Conocimientos o contenidos
RE10 - Diseñar y aplicar sistemas de control de calidad en la producción de alimentos, incorporando metodologías y herramientas adecuadas para garantizar la conformidad con estándares y normativas. TIPO: Habilidades o destrezas
RE11 - Interpretar los resultados estadísticos de manera crítica y contextualizada, relacionándolos con los problemas y preguntas específicas de la ciencia de los alimentos, y comunicar de manera efectiva las conclusiones. TIPO: Habilidades o destrezas
RE12 - Establecer conexiones entre los procesos fisiológicos y la nutrición, comprendiendo cómo las elecciones alimentarias impactan la salud y el funcionamiento del organismo. TIPO: Conocimientos o contenidos
RE13 - Utilizar herramientas financieras para la gestión eficiente de recursos, análisis de inversiones y toma de decisiones financieras en el contexto de empresas alimentarias. TIPO: Habilidades o destrezas
RE14 - Conocer la relación entre los factores de calidad de los alimentos y las técnicas de ingeniería utilizadas en su procesamiento. TIPO: Conocimientos o contenidos
RE15 - Analizar y proponer mejoras en los procesos tecnológicos y en el uso de equipos en la industria alimentaria, aplicando conocimientos sobre calidad y seguridad de los alimentos. TIPO: Competencias
RE16 - Reconocer y clasificar los componentes nutricionales presentes en alimentos, tales como proteínas, grasas, carbohidratos, vitaminas y minerales, comprendiendo su importancia en la dieta humana. TIPO: Habilidades o destrezas
RE17 - Identificar y analizar factores que afectan la calidad sensorial de los alimentos, incluyendo aspectos como sabor, aroma, textura y apariencia. TIPO: Conocimientos o contenidos
RE18 - Desarrollar sistemas eficientes de separación y recolección de residuos en instalaciones alimentarias, considerando la reducción en la generación y la promoción del reciclaje TIPO: Competencias
RE19 - Reconocer y clasificar microorganismos, incluyendo bacterias, hongos, virus y parásitos, relevantes en la industria alimentaria, comprendiendo sus características y funciones. TIPO: Habilidades o destrezas
RE2 - Utilizar los principios termodinámicos en procesos de transformación de alimentos para analizar y optimizar procesos térmicos en la producción y conservación de alimentos. TIPO: Habilidades o destrezas
RE20 - Analizar la interacción entre microorganismos y alimentos, comprendiendo cómo afectan la calidad, sabor y seguridad de los productos alimenticios. TIPO: Habilidades o destrezas
RE21 - Reconocer y clasificar los subproductos resultantes de la producción de alimentos, comprendiendo su composición, propiedades y potenciales aplicaciones. TIPO: Habilidades o destrezas
RE22 - Analizar la prevalencia de alergias e intolerancias alimentarias en la población, identificando factores de riesgo y grupos de mayor susceptibilidad. TIPO: Conocimientos o contenidos
RE23 - Utilizar métodos de análisis para la detección y cuantificación de contaminantes en alimentos, garantizando la seguridad y calidad de los productos alimenticios. TIPO: Competencias
RE24 - Evaluar métodos de cosecha y postcosecha de materias primas, proponiendo mejoras para preservar la calidad nutricional y organoléptica de los productos. TIPO: Habilidades o destrezas
RE25 - Aplicar y promover principios fundamentales de higiene y seguridad en todas las etapas de la producción alimentaria, desde la manipulación de materias primas hasta el envasado y distribución. TIPO: Competencias
RE26 - Analizar y evaluar la composición nutricional de alimentos, utilizando herramientas y técnicas de análisis para determinar su valor nutricional. TIPO: Competencias
RE27 - Analizar las interacciones entre la nutrición y la salud para impulsar la adopción de prácticas alimentarias responsables. TIPO: Competencias
RE28 - Interpretar y aplicar normativas y regulaciones alimentarias a nivel nacional e internacional, garantizando el cumplimiento de estándares legales en la producción y comercialización de alimentos. TIPO: Conocimientos o contenidos
RE29 - Comprender los métodos de procesamiento y conservación de carnes, como las técnicas como el curado, ahumado, salazón y envasado para asegurar la calidad y seguridad de los productos cárnicos. TIPO: Conocimientos o contenidos



RE3 - Aplicar conceptos cinéticos para comprender la velocidad de reacciones químicas y bioquímicas durante la producción y almacenamiento de alimentos. TIPO: Habilidades o destrezas
RE30 - Comprender las tecnologías de procesamiento de cereales y granos, abarcando la molienda, extrusión, fermentación y producción de alimentos como pan, pasta y cereales para el consumo humano. TIPO: Conocimientos o contenidos
RE31 - Analizar y comprender los factores de riesgo y determinantes sociales que afectan a la salud alimentaria, identificando conexiones entre la alimentación y la salud pública. TIPO: Conocimientos o contenidos
RE32 - Capacidad para aplicar los resultados de aprendizaje y conocimientos adquiridos en el Grado en una situación concreta integrándose en un entorno laboral y haciéndose responsable de tareas relacionadas con el Grado. TIPO: Habilidades o destrezas
RE33 - Elaborar un trabajo original, presentarlo y defenderlo, consistente en un proyecto en el ámbito de la ciencia y tecnología de alimentos en el que se integren los conocimientos, habilidades y capacidades adquiridos. TIPO: Habilidades o destrezas
RE4 - Conocer las técnicas estadísticas para analizar datos relacionados con la calidad de alimentos, identificar tendencias y proponer mejoras en los procesos productivos. TIPO: Conocimientos o contenidos
RE5 - Utilizar conceptos de química para comprender la composición de los alimentos y aplicar principios químicos en la formulación y mejora de productos alimenticios. TIPO: Habilidades o destrezas
RE6 - Desarrollar habilidades para analizar y evaluar la calidad química de materias primas y productos alimentarios, utilizando técnicas analíticas y espectroscópicas. TIPO: Habilidades o destrezas
RE7 - Reconocer la función y aplicación de aditivos alimentarios, y aplicar principios químicos para controlar su uso y efectos en la calidad y seguridad de los alimentos. TIPO: Conocimientos o contenidos
RE8 - Utilizar técnicas de química analítica para el análisis cuantitativo y cualitativo de componentes en alimentos, garantizando la conformidad con estándares de calidad. TIPO: Competencias
RE9 - Relacionar la química de los nutrientes con la absorción y asimilación en el cuerpo humano, comprendiendo su impacto en la nutrición y salud. TIPO: Competencias
RG1 - Capacidad de conocer y comprender los fundamentos y principios científicos en los cuales se basan la ciencia de los alimentos, los procesos de la tecnología alimentaria y las aplicaciones en la obtención de alimentos seguros, sanos y nutritivos. TIPO: Conocimientos o contenidos
RG10 - Diseñar el procesado tecnológico de los alimentos desde un punto de vista medioambiental, realizando una buena gestión de los residuos generados en las diferentes actividades industriales con el objetivo de producir alimentos de una forma respetuosa con el medio ambiente. TIPO: Habilidades o destrezas
RG11 - Utilizar métodos analíticos para evaluar la composición y características de los alimentos, garantizando la conformidad con los estándares de calidad. TIPO: Habilidades o destrezas
RG2 - Conocer los componentes de los alimentos y sus propiedades fisicoquímicas, nutricionales, funcionales y sensoriales TIPO: Conocimientos o contenidos
RG3 - Aplicar conocimientos de ingeniería y tecnología para diseñar y optimizar procesos de producción alimentaria, teniendo en cuenta la eficiencia y la sostenibilidad. TIPO: Habilidades o destrezas
RG4 - Conocer los procesos básicos de un laboratorio y saber utilizar equipos, manejar reactivos, cumplir condiciones de seguridad y elaborar informes. TIPO: Conocimientos o contenidos
RG5 - Recopilar y analizar información relacionada con la tecnología de los alimentos mediante diseño de experimentos, análisis e interpretación de datos y propuesta de soluciones. TIPO: Habilidades o destrezas
RG6 - Implementar y gestionar sistemas de control de calidad y seguridad alimentaria, identificando y mitigando riesgos asociados con la producción y manipulación de alimentos. TIPO: Habilidades o destrezas
RG7 - Aplicar la legislación vigente relacionada con alimentos para identificar oportunidades básicas de mejora en tecnologías innovadoras y prácticas sostenibles dentro de la industria alimentaria. TIPO: Conocimientos o contenidos
RG8 - Conocer las tecnologías emergentes y aplicarlas de manera innovadora en la mejora de productos alimentarios para satisfacer las necesidades del mercado. TIPO: Conocimientos o contenidos
RG9 - Diseñar proyectos básicos de nuevos productos alimenticios, abarcando desde la concepción hasta su posible comercialización, teniendo en cuenta aspectos técnicos, económicos y regulatorios, así como las necesidades del mercado. TIPO: Competencias
RT1 - Aplicar las nuevas tecnologías como herramientas para el intercambio comunicacional en el desarrollo de procesos de indagación y de aprendizaje. (Resultado de aprendizaje transversal relacionado con el modelo pedagógico de la Universidad) TIPO: Habilidades o destrezas
RT2 - Desarrollar habilidades de comunicación, para redactar informes y documentos, así como realizar eficaces presentaciones. (Resultado de aprendizaje transversal relacionado con el modelo pedagógico de la Universidad) TIPO: Habilidades o destrezas



3. ADMISIÓN, RECONOCIMIENTO Y MOVILIDAD

3.1 REQUISITOS DE ACCESO Y PROCEDIMIENTOS DE ADMISIÓN

3.1. Requisitos de acceso y procedimientos de admisión de estudiantes

El órgano encargado de la gestión del proceso de admisión es el Departamento de Admisiones en su vertiente Nacional e Internacional.

La admisión definitiva en el título es competencia de la Comisión de Admisiones del mismo, que está compuesta por, al menos:

- Responsable del título (que puede delegar en un profesor del título).
- Responsable de Acceso y Verificaciones.

La admisión al título se ajustará al Real Decreto 534/2024 que regula tanto los requisitos de acceso a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado como la prueba de acceso a la Universidad y la normativa básica de los procedimientos de admisión.

Satisfechos los requisitos generales de acceso previamente mencionados y, solo en el caso de que el número de solicitudes de plaza que cumplen con los requisitos recogidos en las vías de acceso exceda al número de plazas ofertadas, en la resolución de las solicitudes de admisión se tendrá en cuenta los siguientes criterios de valoración:

- Nota media del expediente que dé acceso a los estudios de grado (100%).

En caso de empate en puntuaciones, se elegirá al que tenga mayor número de matrículas de honor y, en su caso, sobresalientes y así sucesivamente.

Acceso para mayores de 40 años por su experiencia profesional o laboral

A efectos de lo dispuesto en el RD 534/2024 por el que se establece la normativa básica de los procedimientos de admisión a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado, en el acceso a la Universidad para mayores de 40 años por su experiencia profesional o laboral, podrán acceder a los estudios del presente Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos las personas con experiencia laboral o profesional en relación con las Ciencias, que no posean ninguna titulación académica habilitante para acceder a la universidad por otras vías y cumplan o hayan cumplido los 40 años de edad en el año natural de comienzo del curso académico.

El acceso a los estudios del Grado requerirá la realización de una prueba de acceso, que constará de dos partes:

1. Valoración del currículum del solicitante para acreditar la adecuación entre la actividad profesional del candidato y el Grado al que se desea acceder.
2. Entrevista personal. El candidato realizará una entrevista personal que valorará los siguientes aspectos:
 - Formación académica. Realización de cursos (formación continua, universitarios, etc.) relacionado con algunas de las asignaturas del Grado.
 - Experiencia laboral. Experiencia en algún campo directamente relacionado con alguna de las asignaturas de la titulación.
 - Competencias. Inquietud cultural, habilidades lectoras, uso de las Tecnologías de la Información y la Comunicación tanto para vida profesional como laboral, organización del tiempo, motivación para el estudio, etc.

Esta prueba de acceso será válida únicamente para cursar el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en la Universidad Internacional de La Rioja.

Ambas fases tienen una ponderación del 50%, siendo necesaria la obtención de, al menos, 5 sobre 10 puntos en cada uno de los apartados. Se considera que el candidato ha superado el acceso a la Universidad por esta vía cuando obtenga una calificación igual o superior a 5 puntos (calificada de 0 a 10 puntos, y expresada con dos cifras decimales), como media aritmética simple de ambas fases.

Normativa aplicable

Anexo: Reglamento de acceso y admisión a estudios oficiales de la Universidad Internacional de La Rioja: https://static.unir.net/documentos/reglamento_acceso_admision_e_o_unir.pdf

Teniendo en cuenta lo indicado por la normativa vigente respecto a la extensión máxima de las memorias de títulos oficiales, limitada a 10 000 palabras.

3.2 CRITERIOS PARA EL RECONOCIMIENTO Y TRANSFERENCIAS DE CRÉDITOS

Reconocimiento de Créditos cursados en centros de formación profesional de grado superior

MÍNIMO	MÁXIMO
0	0

Adjuntar Convenio

Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios

MÍNIMO	MÁXIMO
0	36

Adjuntar Título Propio



Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional	
MÍNIMO	MÁXIMO
0	36
DESCRIPCIÓN	
<p>Reconocimiento de Créditos Cursados en centros de formación profesional de grado superior</p> <p>En cuanto al reconocimiento de créditos de enseñanzas superiores oficiales no universitarias, se aplicará lo que regula el Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional:</p> <p>Se incluye enlace de descarga al Convenio de Colaboración para el Reconocimiento de Créditos firmado con la Consejería de Educación, Cultura, Deporte y Juventud del Gobierno de La Rioja (31 de mayo de 2023), para el reconocimiento de créditos entre los títulos de Técnico Superior, impartidos en la Comunidad Autónoma de La Rioja, y los títulos de Grado, impartidos en la Universidad Internacional de La Rioja: https://bit.ly/3tJIUV</p> <p>El resumen de dicho convenio fue publicado el 01 de agosto de 2023 en el Boletín Oficial de La Rioja: https://bit.ly/3StDPV4</p> <p>En dicho Convenio se indica:</p> <p>#En aquellos supuestos en los que la tabla prevista en el Anexo II no alcanzase el número mínimo de créditos cuyo reconocimiento debe ser garantizado o cuando no haya sido acordada una tabla concreta de reconocimientos, se autoriza a la Comisión de Reconocimientos de UNIR para que concrete las materias que serán reconocidas a cada estudiante, a fin de cumplir con el mínimo garantizado. #</p> <p>En virtud de todo lo anterior, se indica en la memoria de este Grado como número máximo de ECTS susceptibles de reconocimiento de créditos cursados en enseñanzas superiores oficiales no universitarias los 36 ECTS indicados en el Real Decreto 659/2023 en sus artículos 130.3 y 130.4 (#Cuando exista una relación directa entre el título alegado y aquel al que conducen las enseñanzas que se pretenden cursar, se garantizará un reconocimiento, que no podrá tener una proporción menor al 15 por ciento ni mayor del 25 por ciento de la carga crediticia total, que se realizará entre el conjunto de módulos de la parte obligatoria del currículo en el caso de formación profesional, o entre las asignaturas o materias de carácter básico, obligatorio y optativo, en el caso de enseñanzas universitarias oficiales de Grado. A efectos de lo dispuesto en el apartado anterior, se entenderá que existe una relación directa entre titulaciones que pertenezcan a las familias profesionales de formación profesional y las que se inscriban en los ámbitos de conocimiento universitario según la relación establecida en el anexo XI. #) para titulaciones relacionadas, con base en la autorización otorgada a la Comisión de Reconocimientos de UNIR por el Convenio suscrito:</p> <p>Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios</p> <p>De acuerdo con lo establecido en el art. 10.4 del Real Decreto 822/2021, podrán ser objeto de reconocimiento los créditos cursados en enseñanzas universitarias conducentes a la obtención de títulos propios o de formación permanente. No obstante, se fijan, de acuerdo con la Normativa de UNIR de reconocimiento y transferencia de créditos, los siguientes límites y criterios para poder proceder a este reconocimiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El máximo de créditos que podrá ser objeto de reconocimiento, tanto por experiencia profesional o laboral previa, como por haber superado estas enseñanzas universitarias no oficiales, no podrá ser superior, en su conjunto, a 36 créditos, correspondientes, según el artículo 10.5 del RD 822/2021, al 15 % del total de créditos que constituyen el plan de estudios. • El reconocimiento no incorporará calificación numérica ni computará a efectos de baremación de expediente. • Solo se admitirán aquellos estudios propios o de formación permanente en los que se garantice una adecuada evaluación del proceso formativo. A tal fin, en ningún caso, la simple asistencia podrá ser medio suficiente para acreditar la adquisición de competencia alguna. Tampoco serán aceptadas las acreditaciones o certificaciones expedidas por Departamentos o unidades universitarias que no tengan claras competencias en materia de títulos no oficiales. • De no estar específicamente delimitado el perfil competencial del estudio universitario no oficial de origen, solo será posible el reconocimiento en caso de que exista una inequívoca equivalencia entre los conocimientos y competencias adquiridas con alguna o algunas materias concretas del título de destino. <p>Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional</p> <p>1) Parte del plan de estudios afectada por el reconocimiento.</p> <p>El Real Decreto 822/2021 fija el límite máximo de reconocimiento a partir de experiencia profesional y laboral en el 15 % del total de créditos que constituyen el plan de estudios. En el caso de un grado de 240 ECTS, esto equivale a 36 ECTS.</p>	



Con base en lo anterior y teniendo en cuenta que la experiencia laboral y profesional aportada por el estudiante debe proporcionar los mismos resultados del proceso de formación y de aprendizaje que se adquieren con las asignaturas reconocidas, podrán ser objeto de reconocimiento por experiencia profesional y laboral, entre otras, las siguientes:

- Economía y Gestión de Empresas Alimentarias (6 ECTS).
- Bromatología (6 ECTS).
- Microbiología y Parasitología de los Alimentos (6 ECTS).
- Toxicología de los Alimentos (6 ECTS).
- Prácticas Académicas Externas (12 ECTS).

El Departamento de Reconocimiento y Transferencia de Créditos revisará la documentación aportada en cada caso. Asimismo, teniendo en cuenta la diversidad de experiencias profesionales que los estudiantes pueden aportar, se podrán realizar otros reconocimientos siempre que, siguiendo las directrices del Real Decreto 822/2021, dicha experiencia se muestre estrechamente relacionada con los conocimientos, competencias y habilidades propias del título universitario oficial.

2) Definición del tipo de experiencia profesional y laboral que podrá ser reconocida y 3) Justificación de dicho reconocimiento en términos de resultados del proceso de formación y de aprendizaje ya que el perfil de egresados ha de ser el mismo.

La experiencia profesional y laboral acreditada podrá ser reconocida en forma de créditos que computarán a efectos de la obtención de un título oficial, siempre que dicha experiencia esté relacionada con los resultados del proceso de formación y de aprendizaje inherentes a dicho título.

La documentación aportada incluirá, en su caso, contrato laboral con alta en la Seguridad Social acreditado mediante certificado de vida laboral; credencial de prácticas de inserción profesional; certificados de formación de personal; memoria de actividades desempeñadas y/o cualquier otro documento que permita comprobar o poner de manifiesto la experiencia alegada y su relación con los resultados del proceso de formación y de aprendizaje inherentes al título.

El tipo de experiencia que se precisará para el reconocimiento de las asignaturas mencionadas será el que se describe en la siguiente tabla:

Materia	Asignatura (nº ECTS)	Resultados de aprendizaje Específicos	Justificación
Seguridad Alimentaria	Economía y Gestión de Empresas Alimentarias (6 ECTS)	RE13, RE28	<u>Tipo de entidad:</u> Empresas, centros tecnológicos de investigación, laboratorios u otras organizaciones que desarrollen su actividad en el ámbito de la industria agroalimentaria. <u>Duración:</u> periodo mínimo de 300 horas. <u>Tareas desempeñadas:</u> Realización de funciones relacionadas con la distribución y comercialización de productos alimenticios, consumo alimentario, organización y gestión de empresas del sector agroalimentario.
Tecnología de los Alimentos	Bromatología (6 ECTS)	RE16, RE17	<u>Tipo de entidad:</u> Empresas, centros tecnológicos de investigación, laboratorios u otras organizaciones que desarrollen su actividad en el ámbito de la industria agroalimentaria. <u>Duración:</u> periodo mínimo de 300



			<p>horas. <u>Tareas desempeñadas:</u> Realización de funciones relacionadas con la composición química, valor nutricional y propiedades de los alimentos. Utilización de tablas de composición de alimentos y bases de datos. Elaboración de análisis bromatológicos.</p>
Seguridad Alimentaria	Microbiología y Parasitología de los Alimentos (6 ECTS)	RE19, RE20, RE23	<p><u>Tipo de entidad:</u> Empresas, centros tecnológicos de investigación, laboratorios u otras organizaciones que desarrollen su actividad en el ámbito de la industria agroalimentaria. <u>Duración:</u> periodo mínimo de 300 horas. <u>Tareas desempeñadas:</u> Realización de funciones relacionados con los procesos de seguimiento, control y prevención de microorganismos y parásitos en alimentos.</p>
Seguridad Alimentaria	Toxicología de los Alimentos (6 ECTS)	RE23, RE28	<p><u>Tipo de entidad:</u> Empresas, centros tecnológicos de investigación, laboratorios u otras organizaciones que desarrollen su actividad en el ámbito de la industria agroalimentaria. <u>Duración:</u> periodo mínimo de 300 horas. <u>Tareas desempeñadas:</u> Realización de funciones relacionados con la aplicación de la normativa legislativa en temas alimentarios. Control de las reacciones adversas y toxicidad de las sustancias tóxicas. Elaboración de informes de valoración del control de riesgos alimentarios.</p>
Prácticas Académicas Externas	Prácticas Académicas Externas (12 ECTS)	RE32	<p><u>Tipo de entidad:</u> Empresas, centros tecnológicos de investigación, laboratorios u otras organizaciones que desarrollen su actividad en el ámbito de la industria agroalimentaria. <u>Duración:</u> periodo mínimo de 600 horas. <u>Tareas desempeñadas:</u> Realización de funciones relacionados con análisis de muestras de alimentos. Optimización de procesos alimentarios. Desarrollo de nuevos ingredientes y aditivos alimentarios. Control de calidad y aseguramiento de la calidad.</p>



Estudio de evaluación sensorial de alimentos. Elaboración de planes de higiene y seguridad alimentaria. Participación en auditorías para el cumplimiento de la normativa alimentaria.

Normativa aplicable

Anexo: Normativa de reconocimiento y transferencia de créditos de la Universidad Internacional de La Rioja

Se aporta el enlace que consta en la página web de la Universidad: <https://static.unir.net/documentos/normativa-RTC.pdf>

Teniendo en cuenta lo indicado por la normativa vigente respecto a la extensión máxima de las memorias de títulos oficiales, limitada a 10 000 palabras.

3.3 MOVILIDAD DE LOS ESTUDIANTES PROPIOS Y DE ACOGIDA

3.3. Procedimientos para la organización de la movilidad de los estudiantes propios y de acogida

Información indicada en el **Anexo I** de la memoria.

4. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

4.1 ESTRUCTURA BÁSICA DE LAS ENSEÑANZAS

DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

Ver Apartado 4: Anexo 1.

4.1 SIN NIVEL 1

NIVEL 2: Formación Básica

4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	ÁMBITO
Básica	5 Ciencias agrarias y tecnología de los alimentos
ECTS NIVEL2	60

DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral

ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
30	30	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12

NIVEL 3: Histobiología

4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3

CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Cuatrimestral

DESPLIEGUE TEMPORAL

ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
6		
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6



ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
NIVEL 3: Fisiología Humana		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	6	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
NIVEL 3: Física		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
6		
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
NIVEL 3: Matemáticas		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
6		
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
NIVEL 3: Bioquímica		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
6		
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9



ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
NIVEL 3: Química		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
6		
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
NIVEL 3: Física Aplicada		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	6	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
NIVEL 3: Análisis de los Alimentos		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	6	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
NIVEL 3: Bioestadística		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	6	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12



NIVEL 3: Control de Calidad en la Industria Alimentaria		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	6	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
RE23 - Utilizar métodos de análisis para la detección y cuantificación de contaminantes en alimentos, garantizando la seguridad y calidad de los productos alimenticios. TIPO: Competencias		
RE3 - Aplicar conceptos cinéticos para comprender la velocidad de reacciones químicas y bioquímicas durante la producción y almacenamiento de alimentos. TIPO: Habilidades o destrezas		
RE4 - Conocer las técnicas estadísticas para analizar datos relacionados con la calidad de alimentos, identificar tendencias y proponer mejoras en los procesos productivos. TIPO: Conocimientos o contenidos		
RE5 - Utilizar conceptos de química para comprender la composición de los alimentos y aplicar principios químicos en la formulación y mejora de productos alimenticios. TIPO: Habilidades o destrezas		
RE6 - Desarrollar habilidades para analizar y evaluar la calidad química de materias primas y productos alimentarios, utilizando técnicas analíticas y espectroscópicas. TIPO: Habilidades o destrezas		
RE7 - Reconocer la función y aplicación de aditivos alimentarios, y aplicar principios químicos para controlar su uso y efectos en la calidad y seguridad de los alimentos. TIPO: Conocimientos o contenidos		
RE8 - Utilizar técnicas de química analítica para el análisis cuantitativo y cualitativo de componentes en alimentos, garantizando la conformidad con estándares de calidad. TIPO: Competencias		
RE9 - Relacionar la química de los nutrientes con la absorción y asimilación en el cuerpo humano, comprendiendo su impacto en la nutrición y salud. TIPO: Competencias		
RG1 - Capacidad de conocer y comprender los fundamentos y principios científicos en los cuales se basan la ciencia de los alimentos, los procesos de la tecnología alimentaria y las aplicaciones en la obtención de alimentos seguros, sanos y nutritivos. TIPO: Conocimientos o contenidos		
RG10 - Diseñar el procesado tecnológico de los alimentos desde un punto de vista medioambiental, realizando una buena gestión de los residuos generados en las diferentes actividades industriales con el objetivo de producir alimentos de una forma respetuosa con el medio ambiente. TIPO: Habilidades o destrezas		
RG11 - Utilizar métodos analíticos para evaluar la composición y características de los alimentos, garantizando la conformidad con los estándares de calidad. TIPO: Habilidades o destrezas		
RG2 - Conocer los componentes de los alimentos y sus propiedades fisicoquímicas, nutricionales, funcionales y sensoriales TIPO: Conocimientos o contenidos		
RG3 - Aplicar conocimientos de ingeniería y tecnología para diseñar y optimizar procesos de producción alimentaria, teniendo en cuenta la eficiencia y la sostenibilidad. TIPO: Habilidades o destrezas		
RG4 - Conocer los procesos básicos de un laboratorio y saber utilizar equipos, manejar reactivos, cumplir condiciones de seguridad y elaborar informes. TIPO: Conocimientos o contenidos		
RG5 - Recopilar y analizar información relacionada con la tecnología de los alimentos mediante diseño de experimentos, análisis e interpretación de datos y propuesta de soluciones. TIPO: Habilidades o destrezas		
RG6 - Implementar y gestionar sistemas de control de calidad y seguridad alimentaria, identificando y mitigando riesgos asociados con la producción y manipulación de alimentos. TIPO: Habilidades o destrezas		
RG8 - Conocer las tecnologías emergentes y aplicarlas de manera innovadora en la mejora de productos alimentarios para satisfacer las necesidades del mercado. TIPO: Conocimientos o contenidos		



RT1 - Aplicar las nuevas tecnologías como herramientas para el intercambio comunicacional en el desarrollo de procesos de indagación y de aprendizaje. (Resultado de aprendizaje transversal relacionado con el modelo pedagógico de la Universidad) TIPO: Habilidades o destrezas		
RT2 - Desarrollar habilidades de comunicación, para redactar informes y documentos, así como realizar eficaces presentaciones. (Resultado de aprendizaje transversal relacionado con el modelo pedagógico de la Universidad) TIPO: Habilidades o destrezas		
RB1 - 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. TIPO: Conocimientos o contenidos		
RB2 - 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. TIPO: Competencias		
RB3 - 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. TIPO: Habilidades o destrezas		
RB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado. TIPO: Habilidades o destrezas		
RB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía. TIPO: Habilidades o destrezas		
RE1 - Reconocer y describir las microestructuras de diferentes alimentos, comprendiendo la relación entre la histología y las propiedades físicas y sensoriales. TIPO: Conocimientos o contenidos		
RE12 - Establecer conexiones entre los procesos fisiológicos y la nutrición, comprendiendo cómo las elecciones alimentarias impactan la salud y el funcionamiento del organismo. TIPO: Conocimientos o contenidos		
RE2 - Utilizar los principios termodinámicos en procesos de transformación de alimentos para analizar y optimizar procesos térmicos en la producción y conservación de alimentos. TIPO: Habilidades o destrezas		
NIVEL 2: Tecnología de los Alimentos		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	66	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
		24
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
12	12	6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
12		
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
NIVEL 3: Química de los Alimentos		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
		6
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
NIVEL 3: Tecnología de Alimentos de Origen Animal		



4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
6		
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
NIVEL 3: Tecnología de Alimentos de Origen Vegetal		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
6		
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
NIVEL 3: Análisis Instrumental y Preparación de Muestras		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
		6
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
NIVEL 3: Ingeniería y Tecnología de los Alimentos		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
		6
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
NIVEL 3: Bioquímica de los Alimentos		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL



Obligatoria	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
		6
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
NIVEL 3: Bromatología		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
6		
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
NIVEL 3: Introducción a la Ingeniería Química		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
6		
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
NIVEL 3: Bromatología Descriptiva		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
	6	
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
NIVEL 3: Tecnología de los Alimentos		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		



ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
	6	
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
NIVEL 3: Análisis Sensorial de los Alimentos		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
		6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
RE20 - Analizar la interacción entre microorganismos y alimentos, comprendiendo cómo afectan la calidad, sabor y seguridad de los productos alimenticios. TIPO: Habilidades o destrezas		
RE29 - Comprender los métodos de procesamiento y conservación de carnes, como las técnicas como el curado, ahumado, salazón y envasado para asegurar la calidad y seguridad de los productos cárnicos. TIPO: Conocimientos o contenidos		
RE3 - Aplicar conceptos cinéticos para comprender la velocidad de reacciones químicas y bioquímicas durante la producción y almacenamiento de alimentos. TIPO: Habilidades o destrezas		
RE30 - Comprender las tecnologías de procesamiento de cereales y granos, abarcando la molienda, extrusión, fermentación y producción de alimentos como pan, pasta y cereales para el consumo humano. TIPO: Conocimientos o contenidos		
RE5 - Utilizar conceptos de química para comprender la composición de los alimentos y aplicar principios químicos en la formulación y mejora de productos alimenticios. TIPO: Habilidades o destrezas		
RE8 - Utilizar técnicas de química analítica para el análisis cuantitativo y cualitativo de componentes en alimentos, garantizando la conformidad con estándares de calidad. TIPO: Competencias		
RE9 - Relacionar la química de los nutrientes con la absorción y asimilación en el cuerpo humano, comprendiendo su impacto en la nutrición y salud. TIPO: Competencias		
RG1 - Capacidad de conocer y comprender los fundamentos y principios científicos en los cuales se basan la ciencia de los alimentos, los procesos de la tecnología alimentaria y las aplicaciones en la obtención de alimentos seguros, sanos y nutritivos. TIPO: Conocimientos o contenidos		
RG11 - Utilizar métodos analíticos para evaluar la composición y características de los alimentos, garantizando la conformidad con los estándares de calidad. TIPO: Habilidades o destrezas		
RG2 - Conocer los componentes de los alimentos y sus propiedades fisicoquímicas, nutricionales, funcionales y sensoriales TIPO: Conocimientos o contenidos		
RG3 - Aplicar conocimientos de ingeniería y tecnología para diseñar y optimizar procesos de producción alimentaria, teniendo en cuenta la eficiencia y la sostenibilidad. TIPO: Habilidades o destrezas		
RG4 - Conocer los procesos básicos de un laboratorio y saber utilizar equipos, manejar reactivos, cumplir condiciones de seguridad y elaborar informes. TIPO: Conocimientos o contenidos		
RG5 - Recopilar y analizar información relacionada con la tecnología de los alimentos mediante diseño de experimentos, análisis e interpretación de datos y propuesta de soluciones. TIPO: Habilidades o destrezas		
RG8 - Conocer las tecnologías emergentes y aplicarlas de manera innovadora en la mejora de productos alimentarios para satisfacer las necesidades del mercado. TIPO: Conocimientos o contenidos		



RG9 - Diseñar proyectos básicos de nuevos productos alimenticios, abarcando desde la concepción hasta su posible comercialización, teniendo en cuenta aspectos técnicos, económicos y regulatorios, así como las necesidades del mercado. TIPO: Competencias		
RT1 - Aplicar las nuevas tecnologías como herramientas para el intercambio comunicacional en el desarrollo de procesos de indagación y de aprendizaje. (Resultado de aprendizaje transversal relacionado con el modelo pedagógico de la Universidad) TIPO: Habilidades o destrezas		
RT2 - Desarrollar habilidades de comunicación, para redactar informes y documentos, así como realizar eficaces presentaciones. (Resultado de aprendizaje transversal relacionado con el modelo pedagógico de la Universidad) TIPO: Habilidades o destrezas		
RB1 - 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. TIPO: Conocimientos o contenidos		
RB2 - 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. TIPO: Competencias		
RB3 - 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. TIPO: Habilidades o destrezas		
RB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado. TIPO: Habilidades o destrezas		
RB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía. TIPO: Habilidades o destrezas		
RE14 - Conocer la relación entre los factores de calidad de los alimentos y las técnicas de ingeniería utilizadas en su procesamiento. TIPO: Conocimientos o contenidos		
RE15 - Analizar y proponer mejoras en los procesos tecnológicos y en el uso de equipos en la industria alimentaria, aplicando conocimientos sobre calidad y seguridad de los alimentos. TIPO: Competencias		
RE16 - Reconocer y clasificar los componentes nutricionales presentes en alimentos, tales como proteínas, grasas, carbohidratos, vitaminas y minerales, comprendiendo su importancia en la dieta humana. TIPO: Habilidades o destrezas		
RE17 - Identificar y analizar factores que afectan la calidad sensorial de los alimentos, incluyendo aspectos como sabor, aroma, textura y apariencia. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 2: Seguridad Alimentaria		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	72	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
		6
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
18	18	24
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
6		
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
NIVEL 3: Economía y Gestión de Empresas Alimentarias		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
		6



ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
NIVEL 3: Dietética		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
		6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
NIVEL 3: Deontología y Legislación Alimentaria		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
		6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
NIVEL 3: Salud Pública		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
6		
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
NIVEL 3: Gestión de Residuos en la Industria Alimentaria		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
6		



ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
NIVEL 3: Microbiología y Parasitología de los Alimentos		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
6		
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
NIVEL 3: Subproductos de la Industria Alimentaria		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
6		
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
NIVEL 3: Alergias e Intolerancias Alimentarias		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
	6	
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
NIVEL 3: Toxicología de los Alimentos		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
	6	
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9



ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
NIVEL 3: Producción de Materias Primas		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
	6	
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
NIVEL 3: Higiene y Seguridad Alimentaria		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
		6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
NIVEL 3: Nutrición		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
		6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
RE20 - Analizar la interacción entre microorganismos y alimentos, comprendiendo cómo afectan la calidad, sabor y seguridad de los productos alimenticios. TIPO: Habilidades o destrezas		
RE21 - Reconocer y clasificar los subproductos resultantes de la producción de alimentos, comprendiendo su composición, propiedades y potenciales aplicaciones. TIPO: Habilidades o destrezas		
RE22 - Analizar la prevalencia de alergias e intolerancias alimentarias en la población, identificando factores de riesgo y grupos de mayor susceptibilidad. TIPO: Conocimientos o contenidos		
RE23 - Utilizar métodos de análisis para la detección y cuantificación de contaminantes en alimentos, garantizando la seguridad y calidad de los productos alimenticios. TIPO: Competencias		
RE24 - Evaluar métodos de cosecha y postcosecha de materias primas, proponiendo mejoras para preservar la calidad nutricional y organoléptica de los productos. TIPO: Habilidades o destrezas		
RE25 - Aplicar y promover principios fundamentales de higiene y seguridad en todas las etapas de la producción alimentaria, desde la manipulación de materias primas hasta el envasado y distribución. TIPO: Competencias		



RE26 - Analizar y evaluar la composición nutricional de alimentos, utilizando herramientas y técnicas de análisis para determinar su valor nutricional. TIPO: Competencias
RE27 - Analizar las interacciones entre la nutrición y la salud para impulsar la adopción de prácticas alimentarias responsables. TIPO: Competencias
RE28 - Interpretar y aplicar normativas y regulaciones alimentarias a nivel nacional e internacional, garantizando el cumplimiento de estándares legales en la producción y comercialización de alimentos. TIPO: Conocimientos o contenidos
RG1 - Capacidad de conocer y comprender los fundamentos y principios científicos en los cuales se basan la ciencia de los alimentos, los procesos de la tecnología alimentaria y las aplicaciones en la obtención de alimentos seguros, sanos y nutritivos. TIPO: Conocimientos o contenidos
RG10 - Diseñar el procesado tecnológico de los alimentos desde un punto de vista medioambiental, realizando una buena gestión de los residuos generados en las diferentes actividades industriales con el objetivo de producir alimentos de una forma respetuosa con el medio ambiente. TIPO: Habilidades o destrezas
RG2 - Conocer los componentes de los alimentos y sus propiedades fisicoquímicas, nutricionales, funcionales y sensoriales TIPO: Conocimientos o contenidos
RG5 - Recopilar y analizar información relacionada con la tecnología de los alimentos mediante diseño de experimentos, análisis e interpretación de datos y propuesta de soluciones. TIPO: Habilidades o destrezas
RG6 - Implementar y gestionar sistemas de control de calidad y seguridad alimentaria, identificando y mitigando riesgos asociados con la producción y manipulación de alimentos. TIPO: Habilidades o destrezas
RG7 - Aplicar la legislación vigente relacionada con alimentos para identificar oportunidades básicas de mejora en tecnologías innovadoras y prácticas sostenibles dentro de la industria alimentaria. TIPO: Conocimientos o contenidos
RG8 - Conocer las tecnologías emergentes y aplicarlas de manera innovadora en la mejora de productos alimentarios para satisfacer las necesidades del mercado. TIPO: Conocimientos o contenidos
RG9 - Diseñar proyectos básicos de nuevos productos alimenticios, abarcando desde la concepción hasta su posible comercialización, teniendo en cuenta aspectos técnicos, económicos y regulatorios, así como las necesidades del mercado. TIPO: Competencias
RT1 - Aplicar las nuevas tecnologías como herramientas para el intercambio comunicacional en el desarrollo de procesos de indagación y de aprendizaje. (Resultado de aprendizaje transversal relacionado con el modelo pedagógico de la Universidad) TIPO: Habilidades o destrezas
RT2 - Desarrollar habilidades de comunicación, para redactar informes y documentos, así como realizar eficaces presentaciones. (Resultado de aprendizaje transversal relacionado con el modelo pedagógico de la Universidad) TIPO: Habilidades o destrezas
RE31 - Analizar y comprender los factores de riesgo y determinantes sociales que afectan a la salud alimentaria, identificando conexiones entre la alimentación y la salud pública. TIPO: Conocimientos o contenidos
RB1 - 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. TIPO: Conocimientos o contenidos
RB2 - 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. TIPO: Competencias
RB3 - 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. TIPO: Habilidades o destrezas
RB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado. TIPO: Habilidades o destrezas
RB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía. TIPO: Habilidades o destrezas
RE10 - Diseñar y aplicar sistemas de control de calidad en la producción de alimentos, incorporando metodologías y herramientas adecuadas para garantizar la conformidad con estándares y normativas. TIPO: Habilidades o destrezas
RE13 - Utilizar herramientas financieras para la gestión eficiente de recursos, análisis de inversiones y toma de decisiones financieras en el contexto de empresas alimentarias. TIPO: Habilidades o destrezas
RE16 - Reconocer y clasificar los componentes nutricionales presentes en alimentos, tales como proteínas, grasas, carbohidratos, vitaminas y minerales, comprendiendo su importancia en la dieta humana. TIPO: Habilidades o destrezas



RE18 - Desarrollar sistemas eficientes de separación y recolección de residuos en instalaciones alimentarias, considerando la reducción en la generación y la promoción del reciclaje TIPO: Competencias		
RE19 - Reconocer y clasificar microorganismos, incluyendo bacterias, hongos, virus y parásitos, relevantes en la industria alimentaria, comprendiendo sus características y funciones. TIPO: Habilidades o destrezas		
NIVEL 2: Asignaturas Optativas		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	48	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
	48	
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
NIVEL 3: Envasado		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
	6	
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
NIVEL 3: Industria Conservera		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
	6	
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
NIVEL 3: Ciencia y Tecnología Enológica		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9



	6	
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
NIVEL 3: Ciencia y Tecnología de las Bebidas Alcohólicas		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
	6	
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
NIVEL 3: Prevención de Riesgos Laborales		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
	6	
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
NIVEL 3: Antropología de la Alimentación		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
	6	
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
NIVEL 3: Nutrición Comunitaria		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
	6	
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12



NIVEL 3: Restauración Colectiva		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
	6	
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
RG1 - Capacidad de conocer y comprender los fundamentos y principios científicos en los cuales se basan la ciencia de los alimentos, los procesos de la tecnología alimentaria y las aplicaciones en la obtención de alimentos seguros, sanos y nutritivos. TIPO: Conocimientos o contenidos		
RG10 - Diseñar el procesado tecnológico de los alimentos desde un punto de vista medioambiental, realizando una buena gestión de los residuos generados en las diferentes actividades industriales con el objetivo de producir alimentos de una forma respetuosa con el medio ambiente. TIPO: Habilidades o destrezas		
RG11 - Utilizar métodos analíticos para evaluar la composición y características de los alimentos, garantizando la conformidad con los estándares de calidad. TIPO: Habilidades o destrezas		
RG2 - Conocer los componentes de los alimentos y sus propiedades fisicoquímicas, nutricionales, funcionales y sensoriales TIPO: Conocimientos o contenidos		
RG3 - Aplicar conocimientos de ingeniería y tecnología para diseñar y optimizar procesos de producción alimentaria, teniendo en cuenta la eficiencia y la sostenibilidad. TIPO: Habilidades o destrezas		
RG4 - Conocer los procesos básicos de un laboratorio y saber utilizar equipos, manejar reactivos, cumplir condiciones de seguridad y elaborar informes. TIPO: Conocimientos o contenidos		
RG6 - Implementar y gestionar sistemas de control de calidad y seguridad alimentaria, identificando y mitigando riesgos asociados con la producción y manipulación de alimentos. TIPO: Habilidades o destrezas		
RG7 - Aplicar la legislación vigente relacionada con alimentos para identificar oportunidades básicas de mejora en tecnologías innovadoras y prácticas sostenibles dentro de la industria alimentaria. TIPO: Conocimientos o contenidos		
RG9 - Diseñar proyectos básicos de nuevos productos alimenticios, abarcando desde la concepción hasta su posible comercialización, teniendo en cuenta aspectos técnicos, económicos y regulatorios, así como las necesidades del mercado. TIPO: Competencias		
RT1 - Aplicar las nuevas tecnologías como herramientas para el intercambio comunicacional en el desarrollo de procesos de indagación y de aprendizaje. (Resultado de aprendizaje transversal relacionado con el modelo pedagógico de la Universidad) TIPO: Habilidades o destrezas		
RT2 - Desarrollar habilidades de comunicación, para redactar informes y documentos, así como realizar eficaces presentaciones. (Resultado de aprendizaje transversal relacionado con el modelo pedagógico de la Universidad) TIPO: Habilidades o destrezas		
RB1 - 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. TIPO: Conocimientos o contenidos		
RB2 - 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. TIPO: Competencias		
RB3 - 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. TIPO: Habilidades o destrezas		
RB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado. TIPO: Habilidades o destrezas		
NIVEL 2: Prácticas Académicas Externas		



4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Prácticas Externas	
ECTS NIVEL 2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
12		
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
NIVEL 3: Prácticas Académicas Externas		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Prácticas Externas	12	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
12		
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
RG1 - Capacidad de conocer y comprender los fundamentos y principios científicos en los cuales se basan la ciencia de los alimentos, los procesos de la tecnología alimentaria y las aplicaciones en la obtención de alimentos seguros, sanos y nutritivos. TIPO: Conocimientos o contenidos		
RG2 - Conocer los componentes de los alimentos y sus propiedades fisicoquímicas, nutricionales, funcionales y sensoriales TIPO: Conocimientos o contenidos		
RG3 - Aplicar conocimientos de ingeniería y tecnología para diseñar y optimizar procesos de producción alimentaria, teniendo en cuenta la eficiencia y la sostenibilidad. TIPO: Habilidades o destrezas		
RG5 - Recopilar y analizar información relacionada con la tecnología de los alimentos mediante diseño de experimentos, análisis e interpretación de datos y propuesta de soluciones. TIPO: Habilidades o destrezas		
RG8 - Conocer las tecnologías emergentes y aplicarlas de manera innovadora en la mejora de productos alimentarios para satisfacer las necesidades del mercado. TIPO: Conocimientos o contenidos		
RG9 - Diseñar proyectos básicos de nuevos productos alimenticios, abarcando desde la concepción hasta su posible comercialización, teniendo en cuenta aspectos técnicos, económicos y regulatorios, así como las necesidades del mercado. TIPO: Competencias		
RT1 - Aplicar las nuevas tecnologías como herramientas para el intercambio comunicacional en el desarrollo de procesos de indagación y de aprendizaje. (Resultado de aprendizaje transversal relacionado con el modelo pedagógico de la Universidad) TIPO: Habilidades o destrezas		
RT2 - Desarrollar habilidades de comunicación, para redactar informes y documentos, así como realizar eficaces presentaciones. (Resultado de aprendizaje transversal relacionado con el modelo pedagógico de la Universidad) TIPO: Habilidades o destrezas		
RE32 - Capacidad para aplicar los resultados de aprendizaje y conocimientos adquiridos en el Grado en una situación concreta integrándose en un entorno laboral y haciéndose responsable de tareas relacionadas con el Grado. TIPO: Habilidades o destrezas		
RB3 - 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. TIPO: Habilidades o destrezas		
RB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado. TIPO: Habilidades o destrezas		



RB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía. TIPO: Habilidades o destrezas		
NIVEL 2: Trabajo Fin de Grado		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Trabajo Fin de Grado / Máster	
ECTS NIVEL 2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
	12	
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
NIVEL 3: Trabajo Fin de Grado		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Trabajo Fin de Grado / Máster	12	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
	12	
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
RG1 - Capacidad de conocer y comprender los fundamentos y principios científicos en los cuales se basan la ciencia de los alimentos, los procesos de la tecnología alimentaria y las aplicaciones en la obtención de alimentos seguros, sanos y nutritivos. TIPO: Conocimientos o contenidos		
RG3 - Aplicar conocimientos de ingeniería y tecnología para diseñar y optimizar procesos de producción alimentaria, teniendo en cuenta la eficiencia y la sostenibilidad. TIPO: Habilidades o destrezas		
RG5 - Recopilar y analizar información relacionada con la tecnología de los alimentos mediante diseño de experimentos, análisis e interpretación de datos y propuesta de soluciones. TIPO: Habilidades o destrezas		
RG8 - Conocer las tecnologías emergentes y aplicarlas de manera innovadora en la mejora de productos alimentarios para satisfacer las necesidades del mercado. TIPO: Conocimientos o contenidos		
RG9 - Diseñar proyectos básicos de nuevos productos alimenticios, abarcando desde la concepción hasta su posible comercialización, teniendo en cuenta aspectos técnicos, económicos y regulatorios, así como las necesidades del mercado. TIPO: Competencias		
RT1 - Aplicar las nuevas tecnologías como herramientas para el intercambio comunicacional en el desarrollo de procesos de indagación y de aprendizaje. (Resultado de aprendizaje transversal relacionado con el modelo pedagógico de la Universidad) TIPO: Habilidades o destrezas		
RT2 - Desarrollar habilidades de comunicación, para redactar informes y documentos, así como realizar eficaces presentaciones. (Resultado de aprendizaje transversal relacionado con el modelo pedagógico de la Universidad) TIPO: Habilidades o destrezas		
RE33 - Elaborar un trabajo original, presentarlo y defenderlo, consistente en un proyecto en el ámbito de la ciencia y tecnología de alimentos en el que se integren los conocimientos, habilidades y capacidades adquiridos. TIPO: Habilidades o destrezas		
RB3 - 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. TIPO: Habilidades o destrezas		
RB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado. TIPO: Habilidades o destrezas		



RB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía. TIPO: Habilidades o destrezas

NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 2

4.2 ACTIVIDADES Y METODOLOGÍAS DOCENTES

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Denominación de las actividades formativas según las definiciones y datos aportados en el apartado 4.1.

Sesiones presenciales virtuales Clases virtuales síncronas

Recursos didácticos audiovisuales

Estudio del material básico

Lectura del material complementario

Test de evaluación

Trabajos y casos prácticos

Laboratorios prácticos virtuales

Laboratorios presenciales

Tutorías

Examen final

Estancia en Centro

Redacción de la memoria de prácticas

Lectura de documentación del centro de prácticas

Tutorías (Prácticas)

Sesión inicial de presentación de Trabajo Fin de Grado

Lectura de material en el aula virtual (TFG)

Tutorías (TFG)

Sesiones grupales de Trabajo Fin de Grado

Elaboración del Trabajo Fin de Grado

Exposición del Trabajo Fin de Grado

Adicionalmente, en el PDF del apartado 4.1. se indican las definiciones de las actividades formativas, así como su asignación en horas y porcentaje de presencialidad en la diferentes materias del título.

METODOLOGÍAS DOCENTES

Metodologías docentes	
MD1	Métodos de enseñanza magistral con mediación tecnológica: aquí se incluirían las clases presenciales virtuales síncronas, recursos didácticos audiovisuales, seminarios monográficos, etc. Este tipo de actividades promueven el conocimiento por comprensión y, en virtud de la función motivacional que cumplen los múltiples recursos tecnológicos utilizados, superan las limitaciones de la enseñanza meramente transmisiva, creando en el estudiante la necesidad de seguir aprendiendo e involucrándole en su propio proceso de aprendizaje.
MD2	Métodos activos: son métodos de enseñanza y aprendizaje basados en la actividad, participación y aprendizaje significativo del alumnado (estudio de casos, aprendizaje cooperativo, método por proyectos, aprendizaje basado en problemas y/o aprendizaje - servicio, etc.). En este tipo de metodologías adquiere protagonismo el trabajo colegiado y cooperativo, sin llegar a prescindir del aprendizaje autónomo de cada estudiante.
MD3	Métodos fundamentados en el aprendizaje individual: estudio personal, aprendizaje acompañado a través de lecturas de material complementario, realización de actividades individuales. Dichos métodos permiten que el estudiante establezca un ritmo de estudio, marque sus propios objetivos de aprendizaje, y planifique, organice y autoevalúe su trabajo.

Adicionalmente, en el PDF del apartado 4.1. se indica la asignación de las metodologías docentes a las diferentes materias del título.

4.3 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

Denominación de los sistemas de evaluación según las definiciones y datos aportados en el apartado 4.1.

Participación del estudiante

Trabajos, laboratorios prácticos virtuales y/o casos

Evaluación de laboratorios presenciales

Test de evaluación

Examen final

Evaluación con base en el informe del tutor externo

Memoria de prácticas

Evaluación de la estructura del Trabajo Fin de Grado

Evaluación de la exposición del Trabajo Fin de Grado



Evaluación del contenido individual del Trabajo Fin de Grado

Adicionalmente, en el PDF del apartado 4.1. se indican las definiciones de los sistemas de evaluación, así como su asignación a las diferentes materias del título y sus ponderaciones mínimas y máximas correspondientes.

4.4 ESTRUCTURAS CURRICULARES ESPECÍFICAS



5. PERSONAL ACADÉMICO Y DE APOYO A LA DOCENCIA

PERSONAL ACADÉMICO
Ver Apartado 5: Anexo 1.
OTROS RECURSOS HUMANOS
Ver Apartado 5: Anexo 2.

6. RECURSOS MATERIALES E INFRAESTRUCTURALES, PRÁCTICAS Y SERVICIOS

Justificación de que los medios materiales disponibles son adecuados: Ver Apartado 6: Anexo 1.

7. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

7.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN	
CURSO DE INICIO	2025
Ver Apartado 7: Anexo 1.	
7.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN	
No aplicable.	
7.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN	
CÓDIGO	ESTUDIO - CENTRO

8. SISTEMA INTERNO DE GARANTÍA DE LA CALIDAD Y ANEXOS

8.1 SISTEMA INTERNO DE GARANTÍA DE LA CALIDAD	
ENLACE	http://www.unir.net/universidad-online/manual-calidad-procedimientos/
8.2 INFORMACIÓN PÚBLICA	
<p>8.2. Medios de información pública relevante</p> <p>8.2.1. Canales de difusión de la información y su gestión</p> <p>Para informar tanto al estudiantado, previamente a su matriculación y durante el proceso de formación y aprendizaje, como al profesorado, a los empleadores y a la sociedad en su conjunto se dispone de la página web oficial de la Universidad Internacional de La Rioja donde se aporta la información sobre las características del título (resultados de aprendizaje, temporalización del plan de estudios que incluye asignaturas, actividades formativas y sistemas de evaluación), sistemas de acceso y admisión, idioma de impartición, etc.</p> <p>La Universidad dispone de sistemas para el control periódico de la información disponible en la página web. Por ello, se verifica periódicamente que la información disponible en la página web del título es suficientemente completa, adecuada y relevante para el estudiantado. El coordinador académico del título hace constar en el informe anual de la Unidad de Calidad de Titulación (UCT) esta revisión periódica.</p> <p>Información pública relevante del plan de estudios</p> <p>UNIR pone a disposición del estudiantado, el profesorado, los empleadores y la sociedad en su conjunto toda la información actualizada del plan de estudios a través de las guías docentes disponibles en la página web de la Universidad. Así, a través de la guía docente de cada una de las asignaturas que forman el plan de estudios, se puede acceder a la siguiente información:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentación: describe el objetivo de la asignatura y cómo su contenido es relevante para el desarrollo del plan de estudios. • Competencias: se enumeran y describen las competencias y/o resultados de aprendizaje desarrollados en el título. • Contenidos: se detalla por temas el contenido desarrollado en la asignatura. • Metodología: se describen las actividades formativas de la asignatura especificando las horas de dedicación indicadas en la memoria para cada actividad formativa, así como su presencialidad. <p>Además, se incluye la distribución temporal prevista para la asignatura.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bibliografía: se detalla la bibliografía básica, considerada imprescindible para el estudio de la asignatura, así como, en su caso, la bibliografía complementaria, para ayudar a profundizar más en los temas de mayor interés. • Evaluación y calificación: se detallan los sistemas de evaluación y sus porcentajes de evaluación, así como los requisitos específicos, en su caso, para aprobar la asignatura. • Profesorado: se presentan los datos básicos del profesor encargado de impartir la asignatura. • Orientaciones para el estudio: se dan orientaciones al estudiante de cómo organizar el estudio de la asignatura, así como diferentes consejos para un adecuado seguimiento de la asignatura. <p>8.2.2. Sistemas de información previa: información transparente y accesible</p> <p>Con carácter general, por parte de UNIR se pondrá a disposición de los potenciales estudiantes toda la información necesaria para que puedan realizar la elección de su titulación con los mayores elementos de juicio posibles. Se garantiza una información transparente y accesible sobre los requisitos de acceso específicos para el título y los procedimientos de admisión, descritos en la presente memoria, estando disponibles a través de la página web de la Universidad para todos los grupos de interés del título.</p> <p>En las condiciones de matrícula, disponibles en el apartado normativa de la página web de la universidad, se alude a los requisitos tecnológicos e informáticos precisos para seguir el curso adecuadamente, dichas condiciones son conocidas y firmadas por el estudiante al matricularse de sus estudios.</p>	



En relación a las competencias y conocimientos digitales para seguir la actividad docente programada:

Las competencias digitales que los estudiantes de UNIR precisarán tener para el manejo del campus y correcto desarrollo en la plataforma, serán conocimientos a nivel de usuario de distintos programas (esencialmente del paquete Office), así como nociones básicas sobre navegación por internet.

El estudiante que se matricula en UNIR además cuenta con un período de adecuación a la metodología virtual con apoyo del personal no docente de asistencia.

Por último, desde UNIR se ofrecerá a todos los estudiantes los programas adicionales necesarios que sean específicos para cada titulación que podrán descargar fácilmente desde su campus virtual o a través de cualquier otro enlace accesible o usarse desde las máquinas virtuales habilitadas para tal fin.

Teniendo en cuenta que la rápida evolución en los requisitos de las aplicaciones puede variar rápidamente, una configuración mínima recomendada podría ser:

- 8 GB de RAM.
- Conexión a Internet superior a 6 Mbit/s (>1Mbit/s de subida).
- 250 GB de disco duro.
- Tarjeta gráfica y monitor básico (1024x768 o superior).
- Tarjeta de sonido y altavoces o auriculares para poder utilizar el material multimedia.
- Webcam y micrófono si se desea participar en conversaciones *face-to-face* con el profesor u otros estudiantes.
- Sistema operativo Windows, Mac OS o Linux.
- Acceso de administrador al sistema.
- Navegador web Chrome, Safari, Microsoft Edge o Firefox actualizado.

8.2.3. Procedimientos de orientación para la admisión y matriculación de estudiantes de nuevo ingreso

UNIR cuenta con una oficina de Atención al Estudiante que centraliza y contesta todas las solicitudes de información (llamadas y correos electrónicos) y un Servicio Técnico de Orientación (*contact center*) que gestiona y soluciona todas las preguntas y posibles dudas de los futuros estudiantes referidas a:

- Descripción de la metodología de UNIR. Para ello, los estudiantes tendrán acceso a una demo donde se explica paso por paso.
- Niveles de dificultad y horas de estudio estimadas para poder llevar a cabo un itinerario formativo ajustado a las posibilidades reales del estudiante para poder planificar adecuadamente su matrícula.
- Descripción de los estudios.
- Convalidaciones de las antiguas titulaciones.
- Preguntas sobre el Espacio Europeo de Educación Superior.

Finalmente, el personal de gestión y administración (PGA) a través del Servicio de Admisiones proporcionará al estudiante todo el apoyo administrativo necesario para realizar de manera óptima todo el proceso de admisión y matriculación por medio de atención telefónica o por correo electrónico, con información guiada en la web para la realización de la matrícula *online*.

8.3 ANEXOS

Ver Apartado 8: Anexo 1.

PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

RESPONSABLE DEL TÍTULO			
CARGO	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
Director de la Escuela	Oscar	Sanjuan	Martínez
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Avenida de la Paz, 137	26006	La Rioja	Logroño
EMAIL	FAX		
virginia.montiel@unir.net			
REPRESENTANTE LEGAL			
CARGO	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
Secretario General	Juan Pablo	Guzmán	Palomino
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Avenida de la Paz, 137	26006	La Rioja	Logroño
EMAIL	FAX		
virginia.montiel@unir.net			
El Rector de la Universidad no es el Representante Legal			
Ver Personas asociadas a la solicitud: Anexo 1.			
SOLICITANTE			
El responsable del título no es el solicitante			



CARGO	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
Responsable de programas ANECA	Virginia	Montiel	Martín
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Avenida de la Paz, 137	26006	La Rioja	Logroño
EMAIL	FAX		
virginia.montiel@unir.net			

INFORME PREVIO DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA

Informe previo de la Comunidad Autónoma: Ver Apartado Informe previo de la Comunidad Autónoma: Anexo 1.



Apartado 1: Anexo 6

Nombre :1.10_Alegaciones_Justificacion (12).pdf

HASH SHA1 :F1F6B475EA30868339046B31B6A7D9DCB130139E

Código CSV :859563488530439755742909

Ver Fichero: 1.10_Alegaciones_Justificacion (12).pdf



Apartado 4: Anexo 1

Nombre :4.1. Planificación de las enseñanzas (11).pdf

HASH SHA1 :FEA59855FCA2656FC756FCC05BD2AA6CD1B22BA3

Código CSV :859531795140771990166890

Ver Fichero: 4.1. Planificación de las enseñanzas (11).pdf



Apartado 5: Anexo 1

Nombre :5.1. Personal académico (9).pdf

HASH SHA1 :2692FE36AF1D8C4F6F2BF7341185F24F9627E90C

Código CSV :859532382602930830880282

Ver Fichero: 5.1. Personal académico (9).pdf



Apartado 5: Anexo 2

Nombre :5.2. Otros recursos humanos.pdf

HASH SHA1 :AF9036651E746E4B461FA8ED8529AB51D097E86A

Código CSV :830620941466442695308066

Ver Fichero: 5.2. Otros recursos humanos.pdf



Apartado 6: Anexo 1

Nombre :6. Recursos materiales (2).pdf

HASH SHA1 :EDC47963081F9AF9C878295860FA8A1FDFD3A47F

Código CSV :859532929974781368623185

Ver Fichero: 6. Recursos materiales (2).pdf



Apartado 7: Anexo 1

Nombre :7. Calendario de implantación.pdf

HASH SHA1 :03C89CC1335D639F257052550784438D3FC84FDA

Código CSV :830621502357287648604467

Ver Fichero: 7. Calendario de implantación.pdf



Apartado 8: Anexo 1

Nombre :Anexo.pdf

HASH SHA1 :F2560ACD52AE89B08115AB76B4004A1881B36344

Código CSV :830623023415947146317874

Ver Fichero: Anexo.pdf



Apartado Personas asociadas a la solicitud: Anexo 1

Nombre :Delegacion_Representante_Legal_PABLO_GUZMAN_18052016.pdf

HASH SHA1 :EF217423E096D80E63F53EE2F49C66293B89701D

Código CSV :830623667137583489619555

Ver Fichero: Delegacion_Representante_Legal_PABLO_GUZMAN_18052016.pdf



Apartado Informe previo de la Comunidad Autónoma: Anexo 1

Nombre :Informe previo GRADO Ciencia y Tecnología de los Alimentos.pdf

HASH SHA1 :CE819F4BD6096BBD9C9F2E83A7ECB305AD2A3271

Código CSV :834563561253985663439857

Ver Fichero: Informe previo GRADO Ciencia y Tecnología de los Alimentos.pdf



