

## 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		
Máster	Tecnología para el Sector Agroalimentario		
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA			
Máster Universitario en Tecnología para el Sector Agroalimentario por la Universidad Internacional de La Rioja			
NIVEL MECES			
3			
RAMA DE CONOCIMIENTO	CAMPO DE ESTUDIO	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		
Óscar 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	TELÉFONO
Avenida de la Paz, 137	26006	Logroño	676614276
E-MAIL	PROVINCIA	FAX	
virginia.montiel@unir.net	La Rioja		
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 25 de junio de 2025	
		Firma: Representante legal de la Universidad	



# 1. DESCRIPCIÓN, OBJETIVOS FORMATIVOS Y JUSTIFICACIÓN DEL TÍTULO

## 1.1-1.3 DENOMINACIÓN, CAMPO DE ESTUDIO, MENCIONES/ESPECIALIDADES Y OTROS DATOS BÁSICOS

NIVEL	DENOMINACIÓN ESPECÍFICA	CONJUNTO	CONVENIO	CONV. ADJUNTO
Máster	Máster Universitario en Tecnología para el Sector Agroalimentario por la Universidad Internacional de La Rioja	No		Ver Apartado 1: Anexo 1.
<b>RAMA</b>				
Ciencias				
<b>CAMPO DE ESTUDIO</b>				
Ciencias agrarias y tecnología de los alimentos				
<b>AGENCIA EVALUADORA</b>				
Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación				
<b>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>				
No existen datos				
<b>MENCIÓN DUAL</b>				
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 COMPLEMENTOS FORMATIVOS	CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS
60		6
CRÉDITOS OPTATIVOS	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/ MÁSTER
0	42	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	Sí
PLAZAS POR MODALIDAD		
		150
NÚMERO TOTAL DE PLAZAS	NÚMERO DE PLAZAS DE NUEVO INGRESO PARA PRIMER CURSO	



150	150	
<b>IDIOMAS EN LOS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	No	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
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 máster tiene una **orientación profesional** y sus principales objetivos formativos son proporcionar conocimientos especializados sobre tecnologías aplicables al sector agroalimentario, incluyendo herramientas digitales, automatización y análisis de datos; desarrollar competencias para el análisis,

diseño y evaluación de estrategias sostenibles en procesos de producción, transformación y distribución de alimentos; formar en la identificación y aplicación de principios de sostenibilidad, calidad y seguridad alimentaria en distintos eslabones de la cadena agroalimentaria; capacitar para la propuesta de soluciones tecnológicas innovadoras que respondan a los retos actuales del sector en términos de eficiencia, competitividad y responsabilidad ambiental; y promover la comprensión crítica de los marcos normativos, éticos y técnicos que regulan la producción alimentaria en contextos tecnológicos avanzados.

#### 1.11 bis) Objetivos formativos de especialidades

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\\_MU\\_TSA.pdf](https://static.unir.net/calidad/Perfil_fundamental_de_egreso_MU_TSA.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

RE1 - Analizar las principales regulaciones medioambientales aplicadas al sector agroalimentario y su impacto en la sostenibilidad y competitividad de la industria. TIPO: Conocimientos o contenidos

RE10 - Proponer envases innovadores que cumplan con normativas internacionales y criterios de sostenibilidad, integrando tecnologías emergentes. TIPO: Habilidades o destrezas

RE11 - Analizar los métodos de transformación y conservación de productos agroalimentarios, destacando técnicas avanzadas como la fermentación, deshidratación y pasteurización. TIPO: Conocimientos o contenidos



RE12 - Diseñar procesos de transformación agroalimentaria sostenibles, integrando la valorización de subproductos y tecnologías emergentes para optimizar la eficiencia y minimizar el impacto ambiental. TIPO: Competencias
RE13 - Analizar las tendencias de consumo y mercado en el sector agroalimentario, identificando oportunidades para diseñar productos alimentarios innovadores, sostenibles y éticos TIPO: Conocimientos o contenidos
RE14 - Diseñar productos alimentarios atendiendo a criterios técnicos, funcionales y normativos. TIPO: Habilidades o destrezas
RE15 - Desarrollar proyectos prácticos en empresas agroalimentarias que apliquen tecnologías avanzadas, demostrando la integración de conocimientos teóricos y habilidades técnicas adquiridas durante el máster. TIPO: Habilidades o destrezas
RE17 - Elaborar un trabajo original, presentarlo y defenderlo, consistente en un proyecto en el ámbito de la tecnología orientado al análisis y resolución de desafíos específicos del sector agroalimentario, en el que se integren los conocimientos, habilidades y capacidades adquiridos. TIPO: Competencias
RE2 - Analizar el papel de las tecnologías aplicadas al sector agroalimentario en la mejora de la sostenibilidad ambiental, en relación con el marco de la economía circular. TIPO: Competencias
RE3 - Analizar en profundidad normativas internacionales como APPCC e ISO 22000, explicando su aplicación práctica para garantizar la calidad y seguridad en la producción agroalimentaria. TIPO: Conocimientos o contenidos
RE4 - Diseñar propuestas de sistemas integrales de trazabilidad y control de calidad aplicables al sector agroalimentario, alineadas con los estándares internacionales de seguridad alimentaria y con los marcos normativos y técnicos del sector. TIPO: Habilidades o destrezas
RE5 - Identificar y describir tecnologías avanzadas como IoT, sensores y Big data, evaluando su impacto en la optimización y sostenibilidad de los procesos agrícolas. TIPO: Conocimientos o contenidos
RE6 - Diseñar propuestas de agricultura de precisión que integren drones, sensores y análisis de datos, orientados a mejorar la productividad y sostenibilidad de cultivos. TIPO: Competencias
RE7 - Evaluar críticamente el desempeño de maquinaria avanzada, sistemas de riego automatizados y robótica, considerando su impacto en la productividad y eficiencia del sector agrícola. TIPO: Competencias
RE8 - Proponer soluciones tecnológicas innovadoras, como invernaderos inteligentes y cultivos verticales, optimizando recursos y fomentando la sostenibilidad. TIPO: Habilidades o destrezas
RG1 - Evaluar los fundamentos científicos y tecnológicos aplicados al sector agroalimentario para la implementación de soluciones sostenibles e innovadoras. TIPO: Conocimientos o contenidos
RG2 - Diseñar estrategias de mejora en la calidad, seguridad y sostenibilidad de productos y procesos agroalimentarios, valorando su viabilidad técnica y normativa. TIPO: Competencias
RG5 - Desarrollar proyectos sostenibles que apliquen técnicas de transformación e innovación en el diseño de productos agroalimentarios. TIPO: Habilidades o destrezas
RT1 - Aplicar las nuevas tecnologías como herramientas para el intercambio comunicacional en el desarrollo de procesos de indagación y de aprendizaje. TIPO: Habilidades o destrezas
RT2 - Desarrollar habilidades de comunicación, para redactar informes y documentos, así como realizar eficaces presentaciones. 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 título, que está compuesta por, al menos:

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

De acuerdo con el artículo 18 del Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad, para el acceso a las enseñanzas oficiales de máster se requiere:

1. La posesión de un título universitario oficial de Graduada o Graduado español o equivalente es condición para acceder a un Máster Universitario, o en su caso disponer de otro título de Máster Universitario, o títulos del mismo nivel que el título español de Grado o Máster expedidos por universidades e instituciones de educación superior de un país del EEES que en dicho país permita el acceso a los estudios de Máster.

2. De igual modo, podrán acceder a un Máster Universitario del sistema universitario español personas en posesión de títulos procedentes de sistemas educativos que no formen parte del EEES, que equivalgan al título de Grado, sin necesidad de homologación del título, pero sí de comprobación por parte de la universidad del nivel de formación que implican, siempre y cuando en el país donde se haya expedido dicho título permita acce-



der a estudios de nivel de postgrado universitario. En ningún caso el acceso por esta vía implicará la homologación del título previo del que disponía la persona interesada ni su reconocimiento a otros efectos que el de realizar los estudios de Máster.

**Requisitos de acceso específicos de este título**

**ACCESO DIRECTO SIN COMPLEMENTOS DE FORMACIÓN**

Además de ello, y de forma más concreta, se requiere que los estudiantes que accedan al máster cumplan alguno de los siguientes requisitos:

1. Estén en posesión de alguno de los **títulos considerados como afines** al título propuesto, es decir, sean titulados universitarios en Ingeniería Agrícola, Ingeniería Agrónoma, Ingeniería Alimentaria, Ingeniería Forestal, Ingeniería Industrial, Enología, Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Ciencias Ambientales o titulaciones que puedan ser consideradas equivalentes por la comisión de admisiones; en estos casos el estudiante deberá entregar información que demuestre que se han cursado y superado las materias que permiten adquirir un perfil competencial similar al de las titulaciones mencionadas. La Comisión de Admisiones determinará si el título aportado cumple este requisito.
2. Sean titulados universitarios en Ingeniería Forestal, Ingeniería Industrial o Enología; en estos casos el candidato deberá entregar información que demuestre que se han cursado y superado previamente al menos 6 créditos en asignaturas sobre **#Fundamentos y Tecnologías Básicas en Agroalimentación#** y al menos 6 créditos en asignaturas sobre **#Principios de Tecnología Aplicada#**. En caso de que el candidato no pueda demostrar la formación previa indicada, deberá cursar el o los complementos de formación respectivos. La Comisión de Admisiones determinará si el título aportado cumple este requisito.
3. Cumpliendo los requisitos de acceso que indica la legislación, acrediten experiencia profesional demostrable, con **no menos de dos años de experiencia con dedicación completa, o tiempo equivalente en el caso de dedicación parcial, realizando tareas relacionadas con el ámbito del título:**
  - Responsable de implementar, supervisar o auditar sistemas de gestión de calidad y seguridad de los alimentos en empresas agroalimentarias.
  - Desarrolladores de nuevos productos alimentarios, con experiencia en análisis de mercado.
  - Técnicos o ingenieros en gestión de tecnologías avanzadas en agricultura mediante drones, sensores IoT, etc., para optimización de la producción.
  - Expertos en implementar estrategias de sostenibilidad y economía circular en el sector agroalimentario.
  - Responsables de proceso de transformación de alimentos, incluyendo conservación, fermentación, deshidratación, entre otros, para la optimización y gestión de residuos.

Se solicitará certificado de empresa/institución que acredite la experiencia profesional descrita.

**ACCESO CON COMPLEMENTOS DE FORMACIÓN**

Adicionalmente, junto con las personas procedentes de titulaciones de áreas afines al título o que cuenten con experiencia profesional afín al título, según los requisitos previamente indicados, podrán acceder cursando complementos de formación los interesados que se detallan a continuación.

Así, con el objetivo de nivelar la formación de los estudiantes del máster, a aquellos que no puedan acreditar poseer los necesarios conocimientos previos para un normal seguimiento del plan de estudios, es decir, aquellos estudiantes que provengan de titulaciones universitarias en Ingeniería Industrial, Ingeniería Forestal, Enología, Ciencias Químicas, Biología, Ciencias del Mar, Farmacia, Veterinaria, Biotecnología, Nutrición Humana y Dietética, Economía, Finanzas y Contabilidad, Administración de Empresas, Recursos Humanos, Publicidad, Comunicación o Marketing, Ingeniería en Telecomunicaciones se les ofertarán los siguientes complementos de formación que se describen con detalle a continuación:

1. **Complemento de formación 1:** Fundamentos y Tecnologías Básicas en Agroalimentación (6 ECTS).
2. **Complemento de formación 2:** Principios de Tecnología Aplicada (6 ECTS).

En función de la titulación presentada para el acceso de entre las indicadas, **el acceso al máster se permitirá tras la superación de varios complementos formativos** (según los conocimientos que no puedan acreditar que poseen):

- En el caso de las titulaciones universitarias de Ingeniería Industrial, Ingeniería Forestal, Enología, Ciencias Químicas, Biología, Ciencias del Mar, Farmacia, Veterinaria, Biotecnología y Nutrición Humana y Dietética, se requerirá cursar los complementos de formación 1 y 2.

Estas titulaciones aportan formación sólida en áreas biológicas y sanitarias, pero no incluyen contenidos específicos en tecnología agroalimentaria. Por ello, se requiere la superación de los complementos formativos para asegurar la adquisición de competencias técnicas básicas.

- En el caso de las titulaciones universitarias de Economía, Finanzas y Contabilidad, Administración de Empresas, Recursos Humanos, Publicidad, Comunicación o Marketing, se requerirá cursar los complementos de formación 1 y 2.

Estos perfiles aportan una perspectiva complementaria útil en áreas como sostenibilidad, análisis de mercado o gestión de productos agroalimentarios. Dado que no cuentan con formación previa en tecnología agroalimentaria, se requiere cursar los complementos de formación establecidos para garantizar un adecuado seguimiento del máster.

- En el caso de Ingeniería en Telecomunicaciones, se requerirá cursar el complemento de formación 1.

Estos perfiles presentan una orientación tecnológica general, pero carecen de formación en agroalimentación y procesos aplicados al sector. Se requiere, por tanto, el complemento formativo correspondiente para garantizar una base adecuada.

Satisfechos los requisitos específicos de acceso previamente mencionados y, solo en el caso de que el número de solicitudes de plaza que cumplan con los requisitos recogidos en las vías de acceso exceda el 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 en la titulación que otorga el acceso al máster (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.

**Datos de los Complementos formativos**

Complemento de Formación 1: Fundamentos y Tecnologías Básicas en Agroalimentación
Créditos ECTS: 6



RESULTADOS DE APRENDIZAJE
Al finalizar esta asignatura, el estudiante será capaz de: <ul style="list-style-type: none"> <li>Analizar el impacto socioeconómico del sector agroalimentario, identificando los principales actores y procesos dentro de la cadena de valor.</li> <li>Explicar los fundamentos científicos y técnicos de la producción agrícola y su relación con los procesos básicos de transformación y conservación alimentaria.</li> <li>Aplicar principios de sostenibilidad en la evaluación de procesos productivos agroalimentarios, considerando su viabilidad técnica y medioambiental.</li> <li>Manejar herramientas básicas y metodologías para identificar y resolver problemas relacionados con la seguridad y la tecnología en la agroalimentación.</li> </ul>

CONTENIDOS
Esta asignatura ofrece una visión integral del sector agroalimentario, explorando su importancia socioeconómica, la cadena de valor y los procesos productivos esenciales. Los estudiantes se familiarizarán con los fundamentos de las ciencias agrícolas, la producción alimentaria, y las tecnologías básicas utilizadas en el procesamiento y conservación de alimentos. También se abordarán aspectos relacionados con la sostenibilidad, la seguridad alimentaria y la integración de tecnologías emergentes. <ul style="list-style-type: none"> <li>Importancia socioeconómica del sector agroalimentario.</li> <li>Fundamentos de las ciencias agrícolas aplicadas.</li> <li>Procesos básicos en la producción y transformación alimentaria</li> <li>Principios de sostenibilidad en agroalimentación.</li> <li>Introducción a las tecnologías de conservación de alimentos.</li> <li>Seguridad alimentaria: conceptos y normativas básicas.</li> </ul>

ACTIVIDADES FORMATIVAS	HORAS	% INTERACCIÓN VIRTUAL SÍNCRONA
Sesiones virtuales síncronas	10	100 %
Recursos didácticos audiovisuales	10	0
Estudio del material básico	43	0
Lectura del material complementario	39	0
Trabajos, casos prácticos	32	0
Tutorías	16	0
<b>Total</b>	<b>150 horas</b>	-

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍN.	PONDERACIÓN MÁX.
Participación del estudiante	1 %	20 %
Trabajos, proyectos y/o casos	50 80 %	70 99%
Test de evaluación	40%	30%

<b>Complemento de Formación 2: Principios de Tecnología Aplicada</b>
Créditos ECTS: 6

RESULTADOS DE APRENDIZAJE
Al finalizar esta asignatura, el estudiante será capaz de: <ul style="list-style-type: none"> <li>Entender los principios básicos de robótica, automatización, IoT y drones, y su relevancia en la mejora de procesos agroindustriales.</li> <li>Analizar casos de implementación de tecnologías avanzadas en la agricultura, identificando los beneficios y desafíos asociados.</li> <li>Saber aplicar las herramientas tecnológicas básicas para la monitorización y gestión de cultivos, utilizando sensores, drones y sistemas IoT.</li> <li>Aplicar estrategias iniciales de integración de tecnologías como análisis de datos e IoT para optimizar procesos agrícolas</li> </ul>

CONTENIDOS
Esta asignatura introduce a los estudiantes a las tecnologías emergentes que están transformando el sector agroindustrial, enfocándose en la robótica, la automatización y el uso de IoT (Internet de las Cosas), drones y análisis de datos en la agricultura. Los alumnos aprenderán los principios básicos de estas tecnologías y su aplicación práctica para mejorar la eficiencia, sostenibilidad y productividad en el sector. <ul style="list-style-type: none"> <li>Introducción a la robótica y su aplicación en la agroindustria.</li> <li>Fundamentos de automatización en procesos agroalimentarios.</li> <li>IoT: arquitectura, sensores y conectividad en la agricultura.</li> <li>Uso de drones para monitoreo y gestión de cultivos.</li> <li>Introducción al análisis de datos y su aplicación en la toma de decisiones agrícolas.</li> <li>Integración de tecnologías en sistemas agrícolas inteligentes.</li> </ul>

ACTIVIDADES FORMATIVAS	HORAS	% INTERACCIÓN VIRTUAL SÍNCRONA
Sesiones virtuales síncronas	10	100 %
Recursos didácticos audiovisuales	10	0
Estudio del material básico	43	0
Lectura del material complementario	39	0
Trabajos, casos prácticos	32	0



Tutorías	16	0
<b>Total</b>	<b>150 horas</b>	-

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍN.	PONDERACIÓN MÁX.
Participación del estudiante	1 %	20 %
Trabajos, proyectos y/o casos	50-80 %	70-99 %
Test de evaluación	10%	30%

**REGLAMENTO DE ACCESO Y ADMISIÓN A ESTUDIOS OFICIALES 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/reglamento\\_acceso\\_admision\\_e\\_o\\_unir.pdf](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	6

**Adjuntar Título Propio**

**Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional**

MÍNIMO	MÁXIMO
0	6

**DESCRIPCIÓN**

**Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios**

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:

- 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 9 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.

**Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional**

**1) Parte del plan de estudios afectada por el reconocimiento.**

La normativa vigente 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 máster de 60 ECTS, esto equivale a 9 ECTS.

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 asigna-



turas reconocidas, podrán ser objeto de reconocimiento por experiencia profesional y laboral, entre otras, las siguientes:

- Seguridad y Calidad Alimentaria (6 ECTS).
- Prácticas Académicas Externas (6 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
Fundamentos y Tecnologías Avanzadas	Seguridad y Calidad Alimentaria (6 ECTS)	RE3, RE4	<p><u>Tipo de entidad:</u> Empresa pública o privada perteneciente al sector agroalimentario, del ámbito de la consultoría de sistemas de gestión de la seguridad o inocuidad alimentaria, laboratorios u otras organizaciones que desarrollen su actividad en el ámbito de la industria agroalimentaria.</p> <p><u>Duración:</u> periodo mínimo de 360 horas.</p> <p><u>Tareas desempeñadas:</u> Vigilancia del cumplimiento de normativas y legislación de seguridad alimentaria. Implantación de sistemas de gestión de calidad (APPCC, ISO22000). Control de calidad de procesos o productos alimentarios. Analista de laboratorio de contaminantes físicos, químicos o biológicos en alimentos. Análisis de trazabilidad en la cadena de suministro. Auditor de los sistemas de seguridad y calidad de la inocuidad alimentaria.</p>
Prácticas Académicas Externas	Prácticas Académicas Externas (6 ECTS)	RE15 RE16, RE17	<p><u>Tipo de entidad:</u> Empresa pública o privada perteneciente al sector agroalimentario, del ámbito de la consultoría de sistemas de gestión de la seguridad o inocuidad alimentaria, laboratorios u otras organizaciones que desarrollen su actividad en el ámbito de la industria agroalimentaria.</p> <p><u>Duración:</u> periodo mínimo de 360 horas.</p> <p><u>Tareas desempeñadas:</u> Realización de informes de impacto ambiental en empresas agroalimentarias. Mejora de procesos industriales basados en economía circular. Experto en agricultura de precisión. Realización de funciones de monitoreo y</p>



toma de decisiones mediante sensores y drones para la optimización del proceso productivo. Diseño de envases inteligentes y/o biodegradables. Utilización de nuevas tecnologías para prolongar la vida de los alimentos. Aplicación de procesos de conservación novedosos. Experto en valorización de subproductos y residuos en el ámbito alimentario. Utilización de tecnología avanzadas para el uso eficiente del riego. Analista de datos basado en IA o Big data para la toma de decisiones en explotaciones agroalimentarias.

**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 apartado de Anexos de la presente memoria; en concreto, en el Anexo I.

**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: Fundamentos y Tecnologías Avanzadas**

**4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2**

<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	24	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
24		
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>

**NIVEL 3: Aspectos Ambientales en el Sector Agroalimentario**

**4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3**

<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	Cuatrimestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
6		
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>



ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
<b>NIVEL 3: Seguridad y Calidad Alimentaria</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
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
<b>NIVEL 3: Estrategias de Agricultura de Precisión</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
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
<b>NIVEL 3: Tecnología Agrícola</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
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
<b>4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
RE1 - Analizar las principales regulaciones medioambientales aplicadas al sector agroalimentario y su impacto en la sostenibilidad y competitividad de la industria. TIPO: Conocimientos o contenidos		
RE2 - Analizar el papel de las tecnologías aplicadas al sector agroalimentario en la mejora de la sostenibilidad ambiental, en relación con el marco de la economía circular. TIPO: Competencias		
RE4 - Diseñar propuestas de sistemas integrales de trazabilidad y control de calidad aplicables al sector agroalimentario, alineadas con los estándares internacionales de seguridad alimentaria y con los marcos normativos y técnicos del sector. TIPO: Habilidades o destrezas		
RE5 - Identificar y describir tecnologías avanzadas como IoT, sensores y Big data, evaluando su impacto en la optimización y sostenibilidad de los procesos agrícolas. TIPO: Conocimientos o contenidos		



RE6 - Diseñar propuestas de agricultura de precisión que integren drones, sensores y análisis de datos, orientados a mejorar la productividad y sostenibilidad de cultivos. TIPO: Competencias		
RE7 - Evaluar críticamente el desempeño de maquinaria avanzada, sistemas de riego automatizados y robótica, considerando su impacto en la productividad y eficiencia del sector agrícola. TIPO: Competencias		
RE8 - Proponer soluciones tecnológicas innovadoras, como invernaderos inteligentes y cultivos verticales, optimizando recursos y fomentando la sostenibilidad. TIPO: Habilidades o destrezas		
RT2 - Desarrollar habilidades de comunicación, para redactar informes y documentos, así como realizar eficaces presentaciones. TIPO: Habilidades o destrezas		
RE3 - Analizar en profundidad normativas internacionales como APPCC e ISO 22000, explicando su aplicación práctica para garantizar la calidad y seguridad en la producción agroalimentaria. TIPO: Conocimientos o contenidos		
RG2 - Diseñar estrategias de mejora en la calidad, seguridad y sostenibilidad de productos y procesos agroalimentarios, valorando su viabilidad técnica y normativa. TIPO: Competencias		
RT1 - Aplicar las nuevas tecnologías como herramientas para el intercambio comunicacional en el desarrollo de procesos de indagación y de aprendizaje. TIPO: Habilidades o destrezas		
RG1 - Evaluar los fundamentos científicos y tecnológicos aplicados al sector agroalimentario para la implementación de soluciones sostenibles e innovadoras. TIPO: Conocimientos o contenidos		
<b>NIVEL 2: Diseño de Procesos y Productos Innovadores</b>		
<b>4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	18	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
6	12	
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>NIVEL 3: Tendencias en Tecnologías de Envasado</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	Cuatrimestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
6		
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>NIVEL 3: Procesos de Transformación Agroalimentaria</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	Cuatrimestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
	6	
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>



ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
<b>NIVEL 3: Diseño de Productos Alimentarios Innovadores</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	Cuatrimestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
	6	
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
RE10 - Proponer envases innovadores que cumplan con normativas internacionales y criterios de sostenibilidad, integrando tecnologías emergentes. TIPO: Habilidades o destrezas		
RE11 - Analizar los métodos de transformación y conservación de productos agroalimentarios, destacando técnicas avanzadas como la fermentación, deshidratación y pasteurización. TIPO: Conocimientos o contenidos		
RE12 - Diseñar procesos de transformación agroalimentaria sostenibles, integrando la valorización de subproductos y tecnologías emergentes para optimizar la eficiencia y minimizar el impacto ambiental. TIPO: Competencias		
RE13 - Analizar las tendencias de consumo y mercado en el sector agroalimentario, identificando oportunidades para diseñar productos alimentarios innovadores, sostenibles y éticos TIPO: Conocimientos o contenidos		
RE14 - Diseñar productos alimentarios atendiendo a criterios técnicos, funcionales y normativos. TIPO: Habilidades o destrezas		
RT2 - Desarrollar habilidades de comunicación, para redactar informes y documentos, así como realizar eficaces presentaciones. TIPO: Habilidades o destrezas		
RG5 - Desarrollar proyectos sostenibles que apliquen técnicas de transformación e innovación en el diseño de productos agroalimentarios. TIPO: Habilidades o destrezas		
RT1 - Aplicar las nuevas tecnologías como herramientas para el intercambio comunicacional en el desarrollo de procesos de indagación y de aprendizaje. TIPO: Habilidades o destrezas		
RG1 - Evaluar los fundamentos científicos y tecnológicos aplicados al sector agroalimentario para la implementación de soluciones sostenibles e innovadoras. TIPO: Conocimientos o contenidos		
<b>NIVEL 2: Prácticas Académicas Externas</b>		
<b>4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Prácticas Externas	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>
	6	
<b>ECTS Cuatrimestral 4</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 5</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 6</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 7</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 8</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 9</b>
<b>ECTS Cuatrimestral 10</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 11</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 12</b>
<b>NIVEL 3: Prácticas Académicas Externas</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Prácticas Externas	6	Cuatrimestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Cuatrimestral 1</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 2</b>	<b>ECTS Cuatrimestral 3</b>



	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
<b>4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
RE15 - Desarrollar proyectos prácticos en empresas agroalimentarias que apliquen tecnologías avanzadas, demostrando la integración de conocimientos teóricos y habilidades técnicas adquiridas durante el máster. TIPO: Habilidades o destrezas		
RT2 - Desarrollar habilidades de comunicación, para redactar informes y documentos, así como realizar eficaces presentaciones. TIPO: Habilidades o destrezas		
RG2 - Diseñar estrategias de mejora en la calidad, seguridad y sostenibilidad de productos y procesos agroalimentarios, valorando su viabilidad técnica y normativa. TIPO: Competencias		
RG5 - Desarrollar proyectos sostenibles que apliquen técnicas de transformación e innovación en el diseño de productos agroalimentarios. TIPO: Habilidades o destrezas		
RT1 - Aplicar las nuevas tecnologías como herramientas para el intercambio comunicacional en el desarrollo de procesos de indagación y de aprendizaje. TIPO: Habilidades o destrezas		
RG1 - Evaluar los fundamentos científicos y tecnológicos aplicados al sector agroalimentario para la implementación de soluciones sostenibles e innovadoras. TIPO: Conocimientos o contenidos		
<b>NIVEL 2: Trabajo Fin de Máster</b>		
<b>4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Trabajo Fin de Grado / Máster	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	12	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral</b>		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	12	
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
<b>NIVEL 3: Trabajo Fin de Máster</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Trabajo Fin de Grado / Máster	12	Cuatrimestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	12	
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
<b>4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
RE17 - Elaborar un trabajo original, presentarlo y defenderlo, consistente en un proyecto en el ámbito de la tecnología orientado al análisis y resolución de desafíos específicos del sector agroalimentario, en el que se integren los conocimientos, habilidades y capacidades adquiridos. TIPO: Competencias		
RT2 - Desarrollar habilidades de comunicación, para redactar informes y documentos, así como realizar eficaces presentaciones. TIPO: Habilidades o destrezas		
RG2 - Diseñar estrategias de mejora en la calidad, seguridad y sostenibilidad de productos y procesos agroalimentarios, valorando su viabilidad técnica y normativa. TIPO: Competencias		



RG5 - Desarrollar proyectos sostenibles que apliquen técnicas de transformación e innovación en el diseño de productos agroalimentarios. TIPO: Habilidades o destrezas

RT1 - Aplicar las nuevas tecnologías como herramientas para el intercambio comunicacional en el desarrollo de procesos de indagación y de aprendizaje. TIPO: Habilidades o destrezas

RG1 - Evaluar los fundamentos científicos y tecnológicos aplicados al sector agroalimentario para la implementación de soluciones sostenibles e innovadoras. TIPO: Conocimientos o contenidos

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 virtuales síncronas
Recursos didácticos audiovisuales
Estudio del material básico
Lectura del material complementario
Test de evaluación
Trabajos y casos prácticos
Laboratorios virtuales
Tutorías
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 Máster
Lectura de material en el aula virtual (TFM)
Tutorías (TFM)
Sesiones grupales de Trabajo Fin de Máster
Elaboración del Trabajo Fin de Máster
Exposición del Trabajo Fin de Máster

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 interacción virtual síncrona, o porcentaje de presencialidad física en su caso, en las diferentes materias del título.

##### METODOLOGÍAS DOCENTES

Metodologías docentes	
MD1	<b>Métodos de enseñanza magistral con mediación tecnológica:</b> aquí se incluirían las clases 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	<b>Métodos activos:</b> 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	<b>Métodos fundamentados en el aprendizaje individual:</b> 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 y/o casos
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 Máster
Evaluación de la exposición del Trabajo Fin de Máster
Evaluación del contenido individual del Trabajo Fin de Máster

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

<b>PERSONAL ACADÉMICO</b>
Ver Apartado 5: Anexo 1.
<b>OTROS RECURSOS HUMANOS</b>
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

<b>7.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN</b>	
<b>CURSO DE INICIO</b>	2026
Ver Apartado 7: Anexo 1.	
<b>7.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN</b>	
No aplicable.	
<b>7.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN</b>	
<b>CÓDIGO</b>	ESTUDIO - CENTRO

## 8. SISTEMA INTERNO DE GARANTÍA DE LA CALIDAD Y ANEXOS

<b>8.1 SISTEMA INTERNO DE GARANTÍA DE LA CALIDAD</b>	
<b>ENLACE</b>	<a href="http://www.unir.net/universidad-online/manual-calidad-procedimientos/">http://www.unir.net/universidad-online/manual-calidad-procedimientos/</a>
<b>8.2 INFORMACIÓN PÚBLICA</b>	

### 8.2. Medios de información pública relevante

#### 8.2.1. Canales de difusión de la información y su gestión

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.

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.

#### Información pública relevante del plan de estudios

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:

- **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.

Además, se incluye la distribución temporal prevista para la asignatura.

- **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.

#### 8.2.2. Sistemas de información previa: información transparente y accesible

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.

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.



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.

### 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	Óscar	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\_Completo.pdf

HASH SHA1 :D78CAB715C69DE36A235E4D6996769B8FACE7AF2

Código CSV :954165009155388846120695

Ver Fichero: 1.10\_Completo.pdf



## Apartado 4: Anexo 1

Nombre :4.1. Planificación de las enseñanzas.pdf

HASH SHA1 :26245D1F03C79397735001FFCDF71F59E9B30D10

Código CSV :954165089274620965560245

Ver Fichero: 4.1. Planificación de las enseñanzas.pdf



## Apartado 5: Anexo 1

Nombre :5.1. Personal académico\_CON\_COMPROMISO.pdf

HASH SHA1 :33C9EA342E953427370B5CD20AF474247F6B27EF

Código CSV :954181473179560511547238

Ver Fichero: 5.1. Personal académico\_CON\_COMPROMISO.pdf



## Apartado 5: Anexo 2

Nombre :5.2. Otros recursos humanos.pdf

HASH SHA1 :2BF06521ACD2EBB6581830EFFEA59C1EBC878E67

Código CSV :954165219480300739022033

Ver Fichero: 5.2. Otros recursos humanos.pdf



## Apartado 6: Anexo 1

Nombre :6. Recursos materiales.pdf

HASH SHA1 :F998D34FE772F1741938E5F91C28C069AF93E43A

Código CSV :954165436255489838355086

Ver Fichero: 6. Recursos materiales.pdf



## **Apartado 7: Anexo 1**

**Nombre :**7. Calendario de implantación.pdf

**HASH SHA1 :**F00F00CC3C68E3605ABAAE397EFFDC8ED8D45275

**Código CSV :**954165491544557014749357

**Ver Fichero:** 7. Calendario de implantación.pdf



## Apartado 8: Anexo 1

Nombre :Anexos.pdf

HASH SHA1 :76F850CD1C67522CFB59092AAD76A3D7F09A15F7

Código CSV :871153723664948143278986

Ver Fichero: Anexos.pdf



## **Apartado Personas asociadas a la solicitud: Anexo 1**

**Nombre** :Delegacion\_Representante\_Legal\_PABLO\_GUZMAN\_18052016.pdf

**HASH SHA1** :458C4BF663810C158A25CB1E6B5B1AF8434B0FE9

**Código CSV** :871154829014557045943136

Ver Fichero: Delegacion\_Representante\_Legal\_PABLO\_GUZMAN\_18052016.pdf



## **Apartado Informe previo de la Comunidad Autónoma: Anexo 1**

**Nombre :**Informe previo MU en Tecnología para el sector agroalimentario.pdf

**HASH SHA1 :**D8C80238785896F27DB0FF5B14B2554151D41DEF

**Código CSV :**877586081785527776215530

**Ver Fichero:** Informe previo MU en Tecnología para el sector agroalimentario.pdf



