

IMPRESO SOLICITUD PARA MODIFICACIÓN DE TÍTULOS OFICIALES

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

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

UNIVERSIDAD SOLICITANTE		CENTRO		CÓDIGO CENTRO
Universidad Miguel Hernández de Elche		Escuela Politécnica Superior de Orihuela		03009488
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 Miguel Hernández de Elche				
RAMA DE CONOCIMIENTO		CONJUNTO		
Ingeniería y Arquitectura		No		
HABILITA PARA EL EJERCICIO DE PROFESIONES REGULADAS		NORMA HABILITACIÓN		
No				
SOLICITANTE				
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO		
M ^a Carmen López Ruiz		Directora del Servicio de Gestión de Estudios		
Tipo Documento		Número Documento		
NIF				
REPRESENTANTE LEGAL				
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO		
Jesús Tadeo Pastor Ciurana		Rector		
Tipo Documento		Número Documento		
NIF				
RESPONSABLE DEL TÍTULO				
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO		
M ^a José Alarcón García		Vicerrectora de Estudios		
Tipo Documento		Número Documento		
NIF				
2. DIRECCIÓN A EFECTOS DE NOTIFICACIÓN				
A los efectos de la práctica de la NOTIFICACIÓN de todos los procedimientos relativos a la presente solicitud, las comunicaciones se dirigirán a la dirección que figure en el presente apartado.				
DOMICILIO		CÓDIGO POSTAL	MUNICIPIO	TELÉFONO
Avda. de la Universidad, s/n		03202	Elche/Elx	966658508
E-MAIL		PROVINCIA		FAX
grado@umh.es		Alicante		966658799

3. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

De acuerdo con lo previsto en la Ley Orgánica 5/1999 de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, 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 5-1999, 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 59 de la 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en su versión dada por la Ley 4/1999 de 13 de enero.

	En: Alicante, a ___ de _____ de ____
	Firma: Representante legal de la Universidad

1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

1.1. DATOS BÁSICOS

NIVEL	DENOMINACIÓN ESPECÍFICA	CONJUNTO	CONVENIO	CONV. ADJUNTO
Grado	Graduado o Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad Miguel Hernández de Elche	No		Ver Apartado 1: Anexo 1.

LISTADO DE MENCIONES

No existen datos

RAMA	ISCED 1	ISCED 2
Ingeniería y Arquitectura	Industria de la alimentación	

NO HABILITA O ESTÁ VINCULADO CON PROFESIÓN REGULADA ALGUNA

AGENCIA EVALUADORA

Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación

UNIVERSIDAD SOLICITANTE

Universidad Miguel Hernández de Elche

LISTADO DE UNIVERSIDADES

CÓDIGO	UNIVERSIDAD
055	Universidad Miguel Hernández de Elche

LISTADO DE UNIVERSIDADES EXTRANJERAS

CÓDIGO	UNIVERSIDAD
No existen datos	

LISTADO DE INSTITUCIONES PARTICIPANTES

No existen datos

1.2. DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS EN EL TÍTULO

CRÉDITOS TOTALES	CRÉDITOS DE FORMACIÓN BÁSICA	CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS
240	60	0
CRÉDITOS OPTATIVOS	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/ MÁSTER
18	150	12

LISTADO DE MENCIONES

MENCIÓN	CRÉDITOS OPTATIVOS
No existen datos	

1.3. Universidad Miguel Hernández de Elche

1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

LISTADO DE CENTROS	
CÓDIGO	CENTRO
03009488	Escuela Politécnica Superior de Orihuela

1.3.2. Escuela Politécnica Superior de Orihuela

1.3.2.1. Datos asociados al centro

TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO		
PRESENCIAL	SEMPRESENCIAL	VIRTUAL
Sí	No	No
PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS		
PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN	SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN	TERCER AÑO IMPLANTACIÓN
50	50	50
CUARTO AÑO IMPLANTACIÓN	TIEMPO COMPLETO	

50	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	60.0	60.0
RESTO DE AÑOS	60.0	60.0
	TIEMPO PARCIAL	
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	18.0	18.0
RESTO DE AÑOS	36.0	36.0
NORMAS DE PERMANENCIA		
http://estudios.umh.es/eees/normativas/		
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

2. JUSTIFICACIÓN, ADECUACIÓN DE LA PROPUESTA Y PROCEDIMIENTOS

Ver Apartado 2: Anexo 1.

3. COMPETENCIAS

3.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES
BÁSICAS
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía
GENERALES
CG1 - Conocimiento de materias técnicas, científicas y tecnológicas que le capacite para el aprendizaje de nuevos métodos y tecnologías, así como que le dote de una gran versatilidad para adaptarse a nuevas situaciones.
CG2 - Capacidad de diseñar, planificar, organizar y controlar sistemas, procesos o componentes que satisfagan las necesidades demandadas por la sociedad dentro de las condiciones reales del entorno.
CG3 - Capacidad para elaborar proyectos en su campo.
CG4 - Capacidad para la mejora continua, la experimentación y la innovación.
CG10 - Capacidad para la elaboración de informes y peritajes basados en el análisis crítico de la realidad en el campo de la rama
CG11 - Capacidad para la realización de estudios de impacto ambiental y análisis del ciclo de vida de lo proyectado.
CG12 - Capacidad de comunicación y la transición de conocimientos en ambientes de expertos y no expertos.
CG13 - Capacidad para el trabajo en equipo y la dirección de Recursos Humanos.
CG14 - Capacidad de actualización de los conocimientos autónomamente y disposición permanente para hacerlo.
CG5 - Capacidad para el uso de herramientas para la solución de problemas en su campo.
CG6 - Capacidad crítica y analítica en el área de especialidad correspondiente.
CG7 - Capacidad creativa y desarrollo de la imaginación en el ámbito de la rama de conocimiento.
CG8 - Capacidad para la evaluación, optimización y confrontación de criterios para la toma de decisiones.
CG9 - Capacidad para la redacción, representación, análisis e interpretación de documentación técnica y de datos relevantes en el ámbito de la rama de conocimiento.
CG15 - Ser capaz de adaptarse a nuevas situaciones o entornos cambiantes en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos, mediante el conocimiento en materias básicas, científicas y tecnológicas, permitiendo un aprendizaje continuo.
CG16 - Resolver de problemas en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos, con creatividad, iniciativa, metodología y .razonamiento crítico.
CG17 - Poseer capacidad de liderazgo, comunicación y transmisión de conocimientos, habilidades y destrezas en los ámbitos sociales de actuación en el campo de la ciencia y tecnología de los alimentos.
CG18 - Desarrollar las actividades en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos, asumiendo un compromiso social, ético y ambiental en sintonía con la realidad del entorno humano y natural
CG19 - Realizar trabajo en equipos multidisciplinares y multiculturales en el ámbito del desarrollo profesional en ciencia y tecnología de los alimentos.
3.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES
No existen datos
3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE1 - Establecer los procesos de fabricación de alimentos a partir de materias primas así como los métodos y técnicas de conservación de alimentos.
CE2 - Saber aplicar las técnicas específicas para el análisis físico-químico, bioquímico, microbiológico y sensorial tanto de materias primas como productos elaborados.
CE3 - Identificar e implantar los procedimientos para controlar y optimizar los procesos y los productos alimentarios
CE4 - Capacidad para planificar, desarrollar e innovar en la elaboración de productos alimentarios
CE5 - Establecer los procedimientos para la ecovalorización de subproductos y la gestión de residuos
CE6 - Analizar y evaluar los riesgos higiénicos de los alimentos, procesos, personal y materiales de envasado
CE7 - Asegurar y gestionar la seguridad alimentaria desde la producción de materias primas hasta el consumidor
CE8 - Establecer mecanismos de control y elaborar manuales de gestión de la calidad alimentaria
CE9 - Implantar sistemas de calidad aplicados a los alimentos, procesos alimentarios y a los programas de restauración colectiva
CE10 - Capacidad para la adopción de decisiones económicas y comerciales que permitan la consecución de los objetivos de la empresa teniendo en cuenta las políticas y normativas alimentarias.
CE11 - Caracterizar e identificar todos los factores que influyen sobre la nutrición y el estado nutricional.
CE12 - Ser capaz de establecer pautas y estrategias alimentarias saludables aplicables tanto a nivel colectivo, como individual.
CE13 - Ser capaz de valorar el estado nutricional individual y en colectividades.
CE14 - Confeccionar e interpretar encuestas alimentarias y entresacar estrategias de actuación a partir de los resultados obtenidos.
CE15 - Realizar y llevar a la práctica un programa de educación alimentaria, adaptándolo a diferentes colectivos.
CE16 - Planificar, estructurar y poner en práctica programas de promoción de la salud
CE17 - Capacidad para realizar tareas de formación de personal en el ámbito de los alimentos.
CE18 - Capacidad para asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores
CE19 - Conocer los ingredientes alimentarios así como sus propiedades nutritivas y funcionales
CE20 - Conocer las materias primas necesarias y sus características en la fabricación de alimentos
CE21 - Saber utilizar las diferentes operaciones que tienen lugar a lo largo del procesado de alimentos
CE22 - Evaluar y tomar decisiones en el proceso global de fabricación de los alimentos
CE23 - Conocer las principales tecnologías en la elaboración de los alimentos y su repercusión en la calidad, estabilidad, seguridad y aceptación por parte del consumidor
CE24 - Saber determinar los factores que afectan a la calidad y seguridad de los alimentos así como su modificación por los procesos tecnológicos
CE25 - Comprender los diferentes microorganismos y tóxicos presentes en las materias primas y los alimentos elaborados
CE26 - Conocer las diferentes normativas y leyes aplicables en la elaboración de alimentos desde materias primas a producto elaborado
CE27 - Adquirir los conocimientos básicos de química general, química orgánica y química analítica y sus aplicaciones en la ciencia y tecnología de los alimentos.
CE28 - Aprender los conocimientos básicos sobre el uso de los ordenadores, los sistemas operativos, Internet y los programas informáticos con aplicación en la ciencia y tecnología de los alimentos
CE29 - Tener la capacidad para la búsqueda y utilización de la normativa y reglamentación alimentaria
CE35 - Comprender la estructura y funcionamiento de los mecanismos de regulación fisiológica en los procesos de ingestión, digestión y absorción de los alimentos.
CE36 - Conocer los fundamentos fisiológicos de la regulación metabólica y su importancia en el contexto de la alimentación humana.
CE37 - Conocer los fundamentos fisiológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.
CE38 - Comprender la importancia del control hormonal en el mantenimiento de la homeostasis y la integración del metabolismo.

4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

4.1 SISTEMAS DE INFORMACIÓN PREVIO

Ver Apartado 4: Anexo 1.

4.2 REQUISITOS DE ACCESO Y CRITERIOS DE ADMISIÓN

VÍAS Y REQUISITOS DE ACCESO AL TÍTULO

Toda la información relativa al acceso a la universidad se puede obtener en la página web de la universidad.

El artículo 14 del Real Decreto 1393/2007 del 29 de octubre sobre organización de las enseñanzas Universitarias Oficiales establece que para acceder a las enseñanzas oficiales de Grado se requerirá estar en posesión del título de bachiller o equivalente y haber superado la prueba a que se refiere el Artículo 42 de la Ley 6/2001 Orgánica de Universidades modificada por la Ley 4/2007 de 12 de abril, sin perjuicio de los demás mecanismos de acceso previstos por la normativa vigente.

El Real Decreto 1892/2008, de 14 de noviembre, por el que se regulan las condiciones para el acceso a las enseñanzas universitarias oficiales de grado y los procedimientos de admisión a las universidades públicas españolas, establece en los anexos I y II, respectivamente, la adscripción de las materias de modalidad del bachillerato y de los títulos de Técnico Superior de Formación Profesional a las ramas de conocimiento en que se estructuran las enseñanzas universitarias oficiales, que condiciona el acceso a este grado. Dichos anexos han sido actualizados por la Orden EDU/1434/2009, de 29 de mayo, estableciendo nuevas vías de acceso a las diferentes Ramas de conocimiento.

PERFIL DE ACCESO RECOMENDADO

Para el acceso a este Grado desde las diferentes vías de acceso descritas en el Real Decreto 1892/2008, de 14 de noviembre, por el que se regulan las condiciones para el acceso a las enseñanzas universitarias oficiales de grado y los procedimientos de admisión a las universidades públicas españolas, anualmente, la Universidad publicará los factores de ponderación correspondientes de la rama al que se encuentra adscrito, valores entre 0,1 y 0,2, que permitirá determinar la calificación del estudiantes en la fase específica en la prueba de acceso a la Universidad y su posterior clasificación en el proceso de preinscripción.

Para establecer las ponderaciones de cada uno de los títulos, se ha tenido en cuenta, entre otros factores, que materias son más recomendables para poder garantizar un seguimiento adecuado de las enseñanzas.

Independientemente de la vía de acceso al Grado, el perfil idóneo de ingreso del estudiante del Grado en Ciencias Ambientales, entendido como conjunto de conocimientos, capacidades y habilidades definidas que deberá reunir para el adecuado seguimiento y desarrollo del programa formativo, se concreta diferenciando los conocimientos específicos, por un lado, y las capacidades y habilidades deseables, por otro. Los primeros son ponderados en las pruebas de acceso a la universidad. En cuanto a los segundos las capacidades y habilidades deseables ya deben estar incipientes en el estudiante que accede a la carrera, sólo es cuestión de grado.

Las más relevantes son:

- Capacidad de trabajo en equipo.
- Capacidad de expresión oral y escrita en la lengua materna
- Lectura comprensiva
- Capacidad de análisis y síntesis
- Aprendizaje en la gestión del tiempo
- Capacidad de adaptación a nuevas situaciones
- Habilidades de compromiso personal
- Sensibilidad medioambiental

Otras vías de acceso al Grado

Accesos por criterios de edad y experiencia laboral o profesional.

Podrán acceder a este grado las personas que hubieran cumplido 25 años de edad, las que hubieran cumplido 40 años y acrediten una determinada experiencia profesional o laboral, así como las personas que hubieran cumplido 45 años.

Las pruebas que regulan el acceso a este grado para los mayores de 25 años serán reguladas por la Comunidad Valenciana a tenor de lo dispuesto en el Real Decreto 1892/2008, de 14 de noviembre, por el que se regulan las condiciones para el acceso a las enseñanzas universitarias oficiales de grado y los procedimientos de admisión a las universidades públicas españolas, donde se determinarán el establecimiento de las líneas generales de la metodología, desarrollo y contenidos de los ejercicios que la integran, así como el establecimiento de los criterios y fórmulas de valoración.

Las pruebas que regulan el acceso a este grado para los mayores de 40 años por acreditación de la experiencia profesional estarán sometidas a la Normativa reguladora de las pruebas de acceso a las enseñanzas universitarias oficiales de grado de la Universidad Miguel Hernández de Elche para mayores de 40 años mediante la acreditación de experiencia laboral o profesional, aprobada por el Consejo de Gobierno de 1 de Julio de 2009, que re- producimos a continuación:

Artículo 1.- Régimen Jurídico.

Las pruebas de acceso a la Universidad para mayores de 40 años que se convoquen por la Universidad Miguel Hernández de Elche, se regirán por lo establecido en el Real Decreto 1892/2008, de 14 de noviembre, por el que se regula el procedimiento de acceso a la Universidad mediante la acreditación de experiencia laboral o profesional, previsto en el artículo 42.4 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades, en la redacción dada por la Ley 4/2007, de 12 de abril, y por lo dispuesto en la presente normativa.

Artículo 2. Finalidad de la prueba.

La prueba de acceso tiene por finalidad valorar, con carácter objetivo, la experiencia laboral y profesional del solicitante y apreciar la madurez e idoneidad de las/los candidatas/os para seguir con éxito la enseñanza universitaria oficial de Grado elegida.

2. La valoración a la que se refiere el apartado anterior se calificará de 0 a 10 puntos, con tres cifras decimales, que permita la ordenación de las solicitudes de admisión para la adjudicación de las plazas ofertadas en los centros de la Universidad Miguel Hernández de Elche.

Artículo 3. Participación en la prueba.

Las/los solicitantes que deseen concurrir a las pruebas de acceso a la Universidad Miguel Hernández de Elche para mayores de 40 años deberán cumplir los siguientes requisitos:

1. Tener o cumplir 40 años con anterioridad al 1 de octubre del año en que se celebren las pruebas.
2. No poseer ninguna titulación académica habilitante para acceder a la Universidad por otras vías de acceso.
3. Acreditar experiencia laboral y profesional en relación con la enseñanza universitaria oficial de Grado

solicitada.

Artículo 4. Convocatoria de las pruebas.

La Universidad Miguel Hernández de Elche convocará anualmente las Pruebas de Acceso a la Universidad para mayores de 40 años, mediante la acreditación de experiencia laboral y profesional. La convocatoria con las fechas y lugares de celebración de las mismas, el periodo de matrícula, así como cualquier otra información de interés relacionada con estas Pruebas se anunciará con una antelación mínima de sesenta días y, con carácter general, las pruebas se celebrarán en los meses de febrero, marzo o abril.

La convocatoria será publicada en el tablón de anuncios del Registro General (Edificio Rectorado y Consejo Social. Avenida de la Universidad s/n. 03202. Elche-Alicante) y en la página web de la Universidad, en el apartado de acceso a la Universidad.

Artículo 5. Inscripción en las Pruebas.

El solicitante de las Pruebas de Acceso para mayores de 40 años, dirigirá la correspondiente solicitud al Rector de la Universidad Miguel Hernández de Elche, indicando la enseñanza universitaria oficial de Grado que desea cursar. Cada candidato sólo podrá solicitar la participación en una única prueba conducente al acceso a una enseñanza universitaria oficial de Grado.

Las solicitudes se presentarán en el Registro General de la Universidad Miguel Hernández o en los Registros auxiliares de los Centros de Gestión de Campus, en horario de 9:00 a 14:00 horas durante el periodo de matrícula establecido en la convocatoria. A la solicitud se unirá la siguiente documentación:

- a) Una fotocopia del documento nacional de identidad, NIE o pasaporte.
- b) Comprobante bancario de haber abonado el precio público por la realización de las pruebas de acceso para mayores de 40 años, con las exenciones y bonificaciones aplicables que establezca la legislación vigente. El pago deberá efectuarse de forma obligatoria mediante recibo que será generado a través de la página web:

www.umh.es/recibos.

- c) Documentación acreditativa de Experiencia Laboral y Profesional relacionada con la enseñanza universitaria oficial de Grado elegida.
- d) Documentación acreditativa de la Formación relacionada con la enseñanza universitaria oficial de Grado elegida.
- e) Documentación acreditativa del Conocimiento del Valenciano.
- f) Documentación acreditativa del Conocimiento de Idiomas comunitarios.

Artículo 6. Estructura de la prueba.

Las pruebas de acceso a la Universidad para mayores de 40 por acreditación de experiencia laboral y profesional se estructuran en dos fases:

1ª.FASE DE VALORACIÓN:

La valoración de los méritos se efectuará de acuerdo con el siguiente baremo:

- a) Experiencia Laboral y Profesional.

Se valorará dicha experiencia, con una calificación numérica expresada con dos decimales no pudiendo ser superior, dicha calificación, a 6 puntos. Dicha experiencia se valorará por el Tribunal, siempre y cuando la experiencia laboral y profesional se haya desarrollado en las familias profesionales adscritas a la rama de conocimiento a la que esté vinculada la enseñanza universitaria oficial de Grado elegida. En el Anexo I a esta normativa se describen las adscripciones de las familias profesionales, descritas en el Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre, por el que se regula el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, a las ramas de conocimiento establecidas en el Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales.

En particular, se valorará la experiencia adquirida y demostrable en trabajos que se relacionen específicamente con la enseñanza universitaria oficial de Grado solicitada por el/la interesado/a hasta un máximo de 0.05 por mes completo de experiencia profesional y un hasta un máximo de 0.025 por mes completo para la experiencia no específica en las familias profesionales adscritas a la rama de conocimiento a la que esté vinculada la enseñanza universitaria oficial de Grado elegida.

Dicha experiencia profesional se considerará acreditada si se aporta contrato o nombramiento con funciones y certificación oficial de periodos de cotización al Régimen General de la Seguridad Social

b) Formación.

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

Se valorarán los cursos de formación y perfeccionamiento, cuyo contenido esté directamente relacionado con la enseñanza universitaria oficial de Grado solicitada, de duración igual o superior a 15 horas, que hayan sido cursados por el/la interesado/a, con arreglo a la siguiente escala: 0.002 puntos por hora.

Para los cursos de formación y perfeccionamiento, cuyo contenido esté incluido en las familias profesionales adscritas a la rama de conocimiento y no esté directamente relacionado con la enseñanza universitaria oficial de Grado solicitada, de duración igual o superior a 15 horas, que hayan sido cursados por el interesado, con arreglo a la siguiente escala: 0.001 puntos por hora.

c) Conocimiento de valenciano:

El conocimiento del valenciano se valorará con 1 punto como máximo, previa acreditación de estar en posesión del correspondiente certificado expedido u homologado por la Junta Qualificadora de Coneixements de Valencià o por la Universidad Miguel Hernández de Elche, o por otras Universidades Valencianas, con arreglo a la siguiente escala:

- Conocimiento oral: 0,250 puntos

- Grado elemental: 0,5 puntos

- Grado medio: 0,75 puntos

- Grado superior: 1 punto

La valoración del conocimiento del valenciano se efectuará puntuando exclusivamente el nivel más alto obtenido.

d) Conocimiento de Idiomas comunitarios:

El conocimiento de idiomas comunitarios se valorará con 1 punto como máximo. Por cada curso completo superado de algún Idioma Comunitario en la Escuela Oficial de Idiomas 0,20 puntos. De la misma forma, podrán valorarse por el Tribunal las certificaciones equivalentes emitidas por entidades académicas de reconocido prestigio.

Como fecha límite para valoración de méritos de los candidatos, se considerará la última fecha de presentación de solicitudes para concurrir a la Pruebas de acceso para mayores de 40 años.

2ª. FASE DE ENTREVISTA PERSONAL

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

En la entrevista personal se valorará y apreciará la madurez e idoneidad de los candidatos para seguir con éxito la enseñanza universitaria oficial de Grado elegida. Esta prueba será calificada como APTO O NO APTO. A los candidatos que obtengan una calificación de NO APTO en la fase de la entrevista personal, se les considerará que no han superado la prueba de acceso para mayores de 40 años en la Universidad Miguel Hernández de Elche.

Artículo 7. Calificación de la prueba de acceso a la universidad para mayores de 40 años.

La calificación final vendrá determinada por la suma de las puntuaciones obtenidas en la fase de valoración, calificada de 0 a 10 y expresada con dos cifras decimales, redondeada a la centésima más próxima y en caso de equidistancia a la superior, siempre y cuando el resultado de la fase de la entrevista haya sido calificado como APTO.

Se entenderá que el candidato ha superado la prueba de acceso a la universidad para mayores de 40 años, cuando obtenga un mínimo de cinco puntos en la calificación final.

Artículo 8.- Tribunal Calificador.

Al efecto de la organización y gestión del desarrollo de la Prueba de acceso para mayores de 40 años mediante la acreditación de la experiencia laboral y profesional, el Rector de la Universidad Miguel Hernández de Elche, nombrará un Tribunal compuesto por:

- Presidente (Funcionario de Carrera Doctor).

- Secretario (Funcionario de Carrera)

- 1 vocal por cada una de las siguientes ramas de conocimiento:

- Arte y Humanidades

- Ciencias Sociales y Jurídicas

- Ciencias

- Ciencias de la Salud

- Ingeniería y Arquitectura

En la designación de los miembros del tribunal se deberá procurar una composición equilibrada entre mujeres y hombres, salvo que no sea posible por razones fundadas y objetivas, debidamente motivadas.

La composición del tribunal será publicada en el el tablón de anuncios del Registro General (Edificio Rectorado y Consejo Social. Avenida de la Universidad s/n. 03202. Elche-Alicante) y en la página web de la Universidad, en el apartado de acceso a la Universidad, en la misma resolución en el que se convoquen las pruebas, a efectos de posibles recusaciones.

El tribunal calificador evaluará las pruebas y resolverá las dudas y situaciones no previstas o que pudieran surgir en la aplicación de la presente normativa.

Los miembros del tribunal deberán abstenerse y podrán ser recusados por los interesados cuando concurran en ellos las circunstancias previstas en el art. 28 y 29 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre.

A efectos de comunicaciones, y de cualquier otra incidencia, el tribunal tendrá su sede en la Unidad de Acceso, Becas y Títulos (Edificio Hélike. Avenida de la Universidad s/n. 03202. Elche-Alicante). El funcionamiento del tribunal se adaptará a las normas establecidas en el capítulo II de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre.

Para el correcto desarrollo de las Pruebas corresponden al Tribunal, las siguientes competencias:

- a) El establecimiento de los criterios para la realización de la fase de valoración.
- b) El establecimiento de los criterios para la realización de la fase de la entrevista personal.
- c) La adopción de las medidas adecuadas para garantizar el secreto de la documentación aportada por los interesados.
- d) La resolución de las reclamaciones presentadas ante los resultados de las Pruebas.

Artículo 8. Reclamaciones.

1. Cada estudiante podrá, sobre la calificación otorgada, presentar ante la presidencia del tribunal una reclamación. El plazo de presentación de estas solicitudes será de tres días hábiles, contados a partir de la fecha de la publicación de las calificaciones. Dicho escrito se presentará por medio del Registro General o cualquiera de los registros auxiliares dirigidos al Presidente del Tribunal de las Pruebas de acceso para mayores de 40 años.

Transcurrido el plazo de presentación de reclamaciones y una vez resueltas las mismas, en el caso de que se hubieren presentado, se publicará la relación definitiva de calificaciones. Contra esta resolución, que no agota la vía administrativa, podrá interponer Recurso de Alzada ante el Excmo. y Magfco. Sr. Rector de la Universidad Miguel Hernández en el plazo de un mes contado a partir de la fecha de la publicación de esta Resolución sin perjuicio de que pueda interponer cualquier otro que considere pertinente, de acuerdo con lo que disponen los artículos 107.1 y 114 de la Ley 30/92, de 26 de Noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y de Procedimiento Administrativo Común (BOE 27 noviembre de 1992) modificada por la Ley 4/1999 (BOE 14 de enero de 1999).

Finalmente, las pruebas que regulan el acceso a este grado para los mayores de 45 años serán reguladas por la Comunidad Valenciana a tenor de lo dispuesto en el Real Decreto 1892/2008, de 14 de noviembre, por el que se regulan las condiciones para el acceso a las enseñanzas universitarias oficiales de grado y los procedimientos de admisión a las universidades públicas españolas, donde se determinarán el establecimiento de las líneas generales de la metodología, desarrollo y contenidos de los ejercicios que la integran, así como el establecimiento de los criterios y fórmulas de valoración.

Cada año el Consejo de Gobierno de la Universidad Miguel Hernández de Elche podrá establecer la realización de Pruebas de Competencia Lingüística para alumnos procedentes de sistemas educativos de estados miembros de la Unión Europea o los de otros Estados con los que se hayan suscrito Acuerdos internacionales aplicables a este respecto, en régimen de reciprocidad, siempre que dichos alumnos cumplan los requisitos académicos exigidos en sus sistemas educativos para acceder a sus universidades, que deseen ingresar en la Universidad Miguel Hernández de Elche, en aplicación del artículo 38.5 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, en su art. 2 apartado 2:

"Los estudiantes deberán poseer un adecuado conocimiento de la lengua en la que se imparten las enseñanzas. A tal efecto, las universidades podrán establecer pruebas que acrediten dicha competencia lingüística."

La Prueba de Competencia Lingüística se estructurará en dos partes:

Parte primera: Prueba de Lectura y comprensión de Texto.-

En dicha Prueba el alumno redactará un resumen (mínimo 300 palabras) del texto propuesto en el enunciado

del examen.

En dicho resumen se valorará la capacidad de síntesis, claridad en la exposición y el uso correcto de la gramática española.

Parte segunda: Prueba de Gramática - Vocabulario.-

En dicha Prueba se resolverán cuestiones planteadas sobre el texto del enunciado en relación a aspectos gramaticales y de vocabulario. (Uso de sinónimos, significados de palabras marcadas en el texto propuesto, sustitución de elementos lingüísticos, etc.)

Para superar la Prueba será requisito obligatorio el superar cada una de las Pruebas con un 70% de la calificación asignada a cada Prueba. La calificación final será APTO o NO APTO.

4.3 APOYO A ESTUDIANTES

La Universidad Miguel Hernández de Elche consciente de las dificultades que entraña para los estudiantes denuovo ingreso incorporarse a una organización tan compleja como es la Universidad, ha elaborado un programa de acogida cuya finalidad es la de facilitar a estos estudiantes la información y orientación necesaria para su correcta adaptación a la vida universitaria. - Manual de acogida: La UMH ha elaborado un manual de acogida que tiene como objetivo informar a los miembros de la comunidad universitaria sobre la estructura y normas de actuación a seguir por parte de cualquier persona que integra esta comunidad. Dicho manual se encuentra publicado en la web en la siguiente dirección: http://calidad.umh.es/es/manual_acogida.htm - Jornadas de Bienvenida a estudiantes de 1º curso universitario: El objetivo de estas jornadas es el defacilitar la incorporación de los estudiantes a la

Universidad, eliminando las barreras que pudieran existir, como la falta de información sobre los servicios de la Universidad y el posterior desaprovechamiento de los mismos, los trámites administrativos que deberán realizar a lo largo de su titulación, los términos y conceptos que deben conocer, así como todos aquellos consejos que puedan resultar útiles para su adaptación al mundo universitario. - Becarios AEIOU (atención estudiante y orientación universitaria): El becario AEIOU es un estudiante que se encarga principalmente de asesorar en diversas áreas (currículum, prácticas, becas, alojamiento...) a todos los estudiantes UMH que necesiten ayuda o tengan cualquier tipo de duda durante su estancia en la Universidad. Hay dos becarios AEIOU por cada facultad o Escuela, elegidos cada 6 meses mediante un proceso de selección, consistente en un examen sobre el funcionamiento de la UMH. - Cursos de Nivelación: Es una iniciativa del Vicerrectorado de Estudiantes y Extensión Universitaria de la Universidad Miguel Hernández que pretende ayudar a los estudiantes de nuevo ingreso a adquirir y/o afianzarlos conocimientos en algunas materias básicas que presentan una mayor dificultad de aprendizaje, favorecieron primer contacto con los compañeros y una más rápida adaptación al mundo universitario. - Información desde la página principal de la Universidad (www.umh.es), el estudiante matriculado, a demás de acceder a información de carácter general como: Normativas, Bibliotecas, Becas, Becas y Ayudas para Estudiantes con Discapacidad, Becas de colaboración UMH, Becas Especiales para estudiantes deportistas UMH, Becas Ministerio de Educación, Política Social y Deporte, Becas Ministerio de Ciencia e Innovación, Becas Consellería, Becas CSIC de introducción a la investigación, Enlaces de información sobre becas, Becas de investigación, Cursos de Idiomas en el extranjero Verano 2008, Becas IVEX de Internacionalización, Becas Fundación SEPI, Becas Fulbright, Premios, Premios Nacionales Fin de Carrera del M.E.C, Premios Extraordinarios Fin de Carrera de la UMH, Premios al rendimiento académico de la Consellería, Premios Extraordinarios de Doctorado, Centros de Gestión de Campus, Prácticas en empresas, Creación de empresas, Oficina de Movilidad, Cultura y Extensión Universitaria, Deportes, Delegados de estudiantes, Defensor Universitario, Servicios a la Comunidad Universitaria, Buzón de Sugerencias o Novedades, acceden con su clave personal a través del Perfil Estudiante: (acceso identificado) a toda la información personal relativa a su expediente académico, al estado de situación de sus trámites administrativos (matrícula, becas, reconocimiento de créditos...), tablón de anuncios, así como a la intranet de las diferentes asignaturas en las que se encuentra matriculado y que recogen toda la información particularizada de las mismas tales como materiales, anuncios, resultados de evaluaciones, etc. - Atención al estudiante con discapacidad: Los cambios actuales en la estructura de los estudios universitarios, la diversidad funcional de nuestro alumnado, sus necesidades personales y las necesidades sociales han generado nuevas demandas a la universidad, y la UMH se ha hecho eco de éstas a través de su Normativa para la Integración de Personas con Discapacidad en la Universidad Miguel Hernández de Elche. **NORMATIVA PARA LA INTEGRACIÓN DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD EN LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ DE ELCHE** Título I. De la Igualdad de Oportunidades de los miembros de la comunidad universitaria con discapacidad. Artículo 1. La Universidad Miguel Hernández de Elche, como institución de educación superior inspirada en los principios de democracia, igualdad, justicia y libertad, siendo uno de sus fines, la garantía de la dignidad de la persona y el libre desarrollo de su personalidad sin ningún tipo de discriminación, contempla en el artículo 2, objetivo e) de sus Estatutos la integración de las personas con discapacidad en todos los ámbitos. Artículo 2. La Universidad apoyará a los miembros de la comunidad universitaria con discapacidad, tanto en el acceso, como en el desarrollo académico y la transición al mundo laboral, así como en el desarrollo de sus funciones profesionales. Artículo 3. La Universidad Miguel Hernández de Elche garantizará la igualdad de oportunidades de las personas con discapacidad vinculadas a ella o en vías de acceso, considerándose tales, el personal de administración y servicios, el personal docente e investigador y los estudiantes. Título II. De los Servicios específicos en materia de discapacidad. Artículo 4. Creación del Área de Atención al Estudiante con Discapacidad. Con el objeto de facilitar el desarrollo de las actividades del alumnado con discapacidad en la Universidad de Miguel Hernández de Elche, se crea el Área de Atención al Estudiante con Discapacidad, que tendrá su sede en la Unidad de acceso, becas y títulos. Artículo 5. Composición El Área estará compuesta, con carácter permanente, por la Dirección de la Unidad de acceso, becas y títulos y el personal de la Unidad de acceso, becas y títulos y, en su caso, el personal eventual que se considere necesario para la prestación del adecuado servicio. Artículo 6. Funciones El Área de Atención al Estudiante con Discapacidad tendrá las funciones siguientes: a) Informar, orientar y asesorar sobre los recursos existentes para el alumnado de la Universidad Miguel Hernández de Elche, así como la puesta a disposición de los mismos. b) Atender y gestionar las demandas que planteen los estudiantes que no puedan resolverse con los recursos en ese momento existentes. c) Plantear ante la Comisión Técnica de Atención al Estudiante con Discapacidad la resolución de los problemas y los informes técnicos. d) Informar a los profesores, a través de los Decanos o Directores de Centros, así como al Personal de Administración y Servicios, de las necesidades de los estudiantes para ser resueltas en el área de su competencia. e) Promover la sensibilización de los miembros de la comunidad universitaria sobre esta cuestión. f) Fomentar la colaboración con las entidades a las que estén asociados los estudiantes universitarios y, en su caso, promover los convenios de colaboración correspondientes con el fin de atender sus necesidades. g) Recabar y, en su caso, solicitar las ayudas necesarias de otros organismos, entidades y Administraciones Públicas que atiendan áreas de actuación de las que pueda beneficiarse el estudiante con discapacidad. h) Elaboración de proyectos y/o programas de actuación destinados a facilitar la integración del estudiante con discapacidad en la Universidad de Miguel Hernández de Elche. i) Impulsar, a través del Observatorio Ocupacional, la celebración de convenios con empresas para facilitar su inserción laboral. j) Fomentar la elaboración de materiales propios de ayuda al discapacitado (guías de ayuda, de recursos, etc.). k) Realizar la evaluación de la propia Área, así como colaborar en facilitar información a otras entidades y organismos con competencia en la materia. l) Colaborar en la organización de eventos que incorporen a personas con discapacidad. m) Elaboración y mantenimiento de la página Web. n) Recabar y solicitar la ayuda del Centro de Cooperación al Desarrollo y Voluntariado, para los programas que necesiten la incorporación de voluntarios. ñ) Elaborar los protocolos de actuación necesarios para el mejor funcionamiento del Área. o) Cualquier otra que se le encomiende por el Consejo de Gobierno. Artículo 7. Procedimiento de actuación El protocolo a seguir, tanto para detectar las necesidades de los estudiantes discapacitados como para dar respuesta a las mismas, es el siguiente: 1.º Los estudiantes discapacitados que se matriculen en la Universidad de Miguel Hernández de Elche podrán hacer constar, en el lugar habilitado a tal efecto en el impreso de matrícula, dicha situación, así como su deseo de que el Área de Atención al Estudiante con Discapacidad se ponga en contacto con él. 2.º El Área de Atención al Estudiante con Discapacidad, para los estudiantes que soliciten que ésta se ponga en contacto con ellos, solicitará el expediente de valoración de su discapacidad con la finalidad de conocer las adaptaciones que hayan sido y sean necesarias para cursar sus estudios. 3.º A cada estudiante que solicite la actuación del Área de Atención al Estudiante con Discapacidad se le citará a una entrevista que tendrá por objeto cumplimentar una ficha personal en la que consten, además de los datos personales, los medios materiales y las adaptaciones que precisen y las que la Comisión Técnica de Atención al Estudiante con Discapacidad considere apropiadas, una vez visto su caso en dicha Comisión. 4.º En el caso de que las necesidades no se puedan satisfacer de forma inmediata o se requiera realizar adaptaciones de especial complejidad, se remitirá el expediente a la Comisión Técnica de Atención al Estudiante con Discapacidad, que, mediante informe, determinará los procedimientos y adaptaciones más adecuadas para su integración en la Universidad de Miguel Hernández de Elche. Artículo 8. Creación Comisión Técnica de Atención al Estudiante con Discapacidad. Con el propósito de atender de forma adecuada aquellas solicitudes de especial complejidad técnica, económica o de otra índole, se crea la Comisión Técnica de Atención al Estudiante con Discapacidad. Artículo 9. Composición. La Comisión Técnica de Atención al Estudiante con Discapacidad estará formada por: Presidente: Vicerrector de Estudiantes y Extensión Universitaria o persona en quien delegue. Vicepresidente: Director de la Unidad de Acceso, becas y Títulos. Vocales: Personal responsable de la Atención al estudiante. Un profesor de la Universidad de Miguel Hernández de Elche, del área de Psicología Evolutiva y de la Educación. Un psicopedagogo de los Institutos de Educación Secundaria adscritos al distrito de la Universidad Miguel Hernández de Elche. Un estudiante con discapacidad de la Universidad Miguel Hernández de Elche. Dos representantes de instituciones que tengan entre sus fines la atención a discapacitados. Secretaria: Personal responsable de las Ayudas al Estudio. Artículo 10. Funciones La función principal consistirá en emitir informes técnicos sobre los recursos solicitados o las adaptaciones necesarias para satisfacer de la forma más adecuada, en función de los recursos disponibles, las demandas de los estudiantes con discapacidad. Artículo 11. Ejecución Los informes técnicos serán remitidos al Vicerrectorado encargado de la Coordinación de Pruebas de Acceso, en el caso de tratarse de adaptaciones de las pruebas de acceso y aptitud y al Decano o Director de Centro, en el caso de tratarse de adaptaciones curriculares de asignaturas del plan de estudios correspondiente, a efectos de su ejecución. Título III. De las Adaptaciones Curriculares. Artículo 12. 1. La Universidad garantizará que se realicen las oportunas adaptaciones curriculares, entendiendo como tales las estrategias educativas de que dispone el profesorado con el fin de adecuar el proceso de enseñanza-aprendizaje a aquellos estudiantes que presentan una dificultad en el mismo. 2. A efectos de poner en marcha las adaptaciones curriculares ante la demanda de un estudiante con discapacidad o de un profesor, la Comisión Técnica de Atención al Estudiante con Discapacidad emitirá un informe y una propuesta, en caso necesario, de adaptación curricular que debe contar con el informe favorable del departamento universitario que tenga bajo su responsabilidad el área de conocimiento de la materia que se trate. En caso de conflicto entre los informes comentados, la Comisión Técnica de Atención al Estudiante con Discapacidad tendrá carácter dirimidor. En todo caso, estas adaptaciones respetarán, en lo que sea esencial, los objetivos fijados en los planes de estudio de cada materia. Artículo 13 La Universidad facilitará los medios para garantizar la no discriminación en las diferentes pruebas de evaluación que se desarrollen en el ámbito universitario: 1. En relación a las Pruebas de Acceso a la Universidad (PAU), el Vicerrectorado encargado la Coordinación de Pruebas de Acceso, y en su caso la Comisión Técnica de Atención al Estudiante con Discapacidad, estudiará los informes de los orientadores de los Institutos de Enseñanza Secundaria sobre los alumnos con discapacidad, y tendrá en cuenta las medidas e intervenciones oportunas para que se desarrollen las pruebas de acceso en igualdad de condiciones para todos los alumnos. 2. En aquellas licenciaturas que requieran pruebas de acceso específicas, se estudiarán, de forma individualizada, las adaptaciones curriculares necesarias para que los estudiantes con discapacidad puedan realizarlas en igualdad de condiciones que el resto del alumnado. 3. En relación a las pruebas de evaluación de las asignaturas, la Comisión Técnica de Atención al Estudiante con Discapacidad realizará las recomendaciones necesarias

para que el alumnado con discapacidad cuente con la ayuda precisa para progresar en su desarrollo y proceso de aprendizaje, de acuerdo con sus capacidades.

Título IV. De las Ayudas técnicas. Artículo 14. 1. La Universidad Miguel Hernández de Elche deberá disponer del equipo técnico adecuado para las personas con necesidades especiales y deberá prevenir una partida presupuestaria con el fin de actualizar y restaurar este material técnico. 2. La Universidad Miguel Hernández de Elche articulará el aprendizaje del funcionamiento de estos aparatos a las personas que lo precisen.

Título V. De la accesibilidad y la vida independiente

Artículo 15. Sobre la accesibilidad interna 1. La Universidad fomentará la vida independiente, defendiendo una participación activa de las personas con discapacidad en la comunidad universitaria. En este sentido, facilitará la accesibilidad del entorno, el acceso a la información y la participación en la vida universitaria. 2. En base a lo establecido en la Ley 3/1998, de 24 de junio, de Accesibilidad y Supresión de Barreras, la Universidad emprenderá acciones encaminadas a su cumplimiento. 3. La Universidad Miguel Hernández de Elche tomará todo tipo de medidas encaminadas a eliminar barreras arquitectónicas y de la comunicación, siguiendo criterios de accesibilidad universal y diseño para todos. Anualmente la Universidad Miguel Hernández de Elche emitirá un informe de barreras arquitectónicas donde se recoja, detalladamente, un estudio de cada campus en general y de los diferentes edificios en particular, y donde se proponga una solución que se deberá tramitar con máxima urgencia. Artículo 16. Sobre la accesibilidad externa

1. La Universidad Miguel Hernández de Elche garantizará el acceso efectivo a los campus a través de los diversos medios de transporte. 2. La Universidad Miguel Hernández de Elche velará para que las estaciones ferroviarias estén completamente adaptadas con el fin de que las personas con necesidades especiales puedan acceder a todos los centros, desde cualquiera de los andenes y para que los trenes tengan plazas reservadas y adaptadas. 3. Los autobuses de la Universidad Miguel Hernández de Elche y los de sus concesionarios deberán tener como mínimo una plaza destinada y adaptada a las personas con discapacidad. 4. La Universidad Miguel Hernández de Elche articulará un servicio de transporte adaptado y/o acompañado mientras que las medidas que se describen en los puntos anteriores de este artículo no se lleven a cabo. 5. En cada aparcamiento se reservarán las plazas de aparcamiento suficientes para miembros de la comunidad universitaria con discapacidad, que tendrán que acreditar el vehículo con la certificación que les entregará la institución competente. Artículo 17. Sobre la accesibilidad a las TIC. La Universidad, como institución docente e investigadora, potenciará el uso de las Tecnologías de la Información y la Comunicación, velando por que se cumplan criterios de accesibilidad y diseño para todos. Las personas con discapacidad deberán poder acceder a las nuevas tecnologías de la información mediante los ordenadores de las bibliotecas y salas de informática. Por esta razón, la Universidad Miguel Hernández de Elche dispondrá de ordenadores adaptados para la fácil accesibilidad de las personas con discapacidad.

Título VI. De la transición a la vida laboral.

Artículo 18 Se prestará especial atención a la transición a la vida laboral como fin último de la formación académica, facilitando formación e información sobre las necesidades específicas en la integración laboral de las personas con discapacidad, así como la participación en proyectos encaminados a tal fin. Artículo 19 1. Como medida facilitadora para acceder al mundo laboral, la Universidad formará en la búsqueda activa de empleo y recursos específicos, teniendo en cuenta la especificidad y diversidad de su alumnado. 2. El Observatorio Ocupacional pondrá a disposición de los estudiantes con discapacidad que hayan finalizado sus estudios universitarios un servicio de apoyo y seguimiento, previo consentimiento informado, a los efectos de facilitar su incorporación al mundo laboral. Título VII. Del sistema de ayudas para estudiantes con discapacidad

Artículo 20 La Universidad Miguel Hernández de Elche realizará una Convocatoria de Ayudas para estudiantes con discapacidad: el objeto de ésta es dotar a los estudiantes con discapacidad de las ayudas necesarias para el normal desarrollo de su actividad académica. Podrán participar todos los estudiantes de la Universidad que tengan reconocida legalmente una discapacidad, contemplando: a) Ayudas al transporte: gastos originados por los desplazamientos desde el lugar de residencia durante el curso académico al centro de estudios de alumnos con discapacidad que no pueden utilizar el transporte público o privado ordinario o que necesiten ayuda o acompañamiento en sus desplazamientos. b) Material didáctico y ayudas técnicas: adquisición de recursos técnicos o materiales específicos para uso exclusivo del alumno que lo precise como medida de adaptación. c) Asistencia personal: gastos originados por la contratación de asistente para actividades académicas o de lavida diaria durante la asistencia a clase, permitiendo becas para alumnos colaboradores. d) Otras necesidades especiales para el desarrollo de la actividad universitaria derivadas directamente de su situación. Disposiciones finales Estos Principios Normativos serán de aplicación, sin menoscabo del cumplimiento de la normativa vigente en materia de discapacidad. Esta Área de trabajo presta un servicio de ayuda y apoyo al alumno con diversidad funcional cuya misión fundamental es, facilitar el acceso, la inclusión y la participación de todos los estudiantes con discapacidad en los diversos ámbitos educativos, culturales, deportivos, sociales, etc., de la vida universitaria, fomentando la igualdad de oportunidades de los miembros de la comunidad. Es también un área de colaboración, apoyo y orientación al profesorado para la prevención de dificultades en el proceso de enseñanza-aprendizaje, información de recursos para atender al alumnado con discapacidad. Atención al estudiante extranjero: Además de una atención personalizada a través de los becarios AEIOU, toda aquella información que puede resultar de interés para un estudiante extranjero interesado en iniciar o continuar estudios en la UMH se encuentra recopilada en la página: <http://estudiantes.umh.es/atencionestudiantextranjero/> Esta información está relacionada con: - Convalidación Parcial de Estudios Extranjeros. - Legalización de documentos. - Estudiantes Comunitarios/No Comunitarios. - Autorizaciones de Estancia. Alojamientos (programa NIDO): A través de la página web <http://ve.umh.es/nido/> la UMH facilita la disponibilidad, por parte de nuestros estudiantes, de una Red de Alojamientos.

4.4 SISTEMA DE TRANSFERENCIA Y RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales no Universitarias

MÍNIMO	MÁXIMO
30	60

Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios

MÍNIMO	MÁXIMO
0	36

Adjuntar Título Propio

Ver Apartado 4: Anexo 2.

Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional

MÍNIMO	MÁXIMO
0	36

Se transcribe seguidamente la normativa interna de la UMH en referencia al reconocimiento y transferencia de créditos. Acuerdo de aprobación de la Normativa de Reconocimiento y Transferencia de Créditos de los Títulos Oficiales de Grado y Máster de la Universidad Miguel Hernández. Con el objeto de adecuar la Normativa de Reconocimiento y Transferencia de Créditos de la Universidad Miguel Hernández al Real Decreto 861/2010, de 2 de julio, que establece modificaciones de ciertos artículos del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, que afectan al reconocimiento de créditos de estudios universitarios oficiales; y vista la propuesta que formula la Vicerrectora de Estudios de la Universidad, el Consejo de Gobierno, reunido en sesión de 26 de octubre de 2011, ACUERDA: Aprobar la Normativa de Reconocimiento y Transferencia de Créditos de los Títulos Oficiales de Grado y Máster de la Universidad Miguel Hernández, en los términos reflejados a continuación: **NORMATIVA DE RECONOCIMIENTO Y TRANSFERENCIA DE CRÉDITOS DE LOS TÍTULOS OFICIALES DE GRADO Y MÁSTER DE LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ DE LECHE** Preámbulo El

Real Decreto 861/2010 de 2 de julio, establece modificaciones de ciertos artículos del Real Decreto 1393/2007 de 29 de octubre por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, que afectan al reconocimiento de créditos de estudios universitarios oficiales. Ante ello, se procede a adecuar a dichos preceptos la normativa propia de la Universidad Miguel Hernández de Elche (en adelante UMH) referente al reconocimiento y transferencia de créditos de los títulos de Grado y Máster universitario.

Artículo 1. Objeto de la presente normativa Establecer los criterios normativos referentes al reconocimiento y transferencia de créditos aplicables en la UMH, en los estudios de Grado y Máster universitario, de acuerdo a lo expresado en el Real Decreto 1393/2007 de 29 de octubre, modificado por el Real Decreto 861/2010 de 2 de julio, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales.

Artículo 2. Reconocimiento de créditos

2.1. Definición de reconocimiento de créditos El artículo 6.2 del Real Decreto 1393/2007, modificado por el Real Decreto 861/2010, establece que se entiende por reconocimiento la aceptación por una universidad de los créditos que, habiendo sido obtenidos en unas enseñanzas oficiales, en la misma u otra universidad, son computados en otras distintas a efectos de la obtención de un título oficial. Asimismo, podrán ser objeto de reconocimiento los créditos cursados en otras enseñanzas superiores oficiales o en enseñanzas universitarias conducentes a la obtención de otros títulos, a los que se refiere el artículo 34.1 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades. La experiencia laboral y profesional acreditada podrá ser también reconocida en forma de créditos, los cuales computarán a efectos de la obtención de un título oficial; siempre que dicha experiencia esté relacionada con las competencias inherentes a dicho título. En todo caso no podrán ser objeto de reconocimiento los créditos correspondientes a los trabajos de fin de grado y máster.

2.2. Criterios para el reconocimiento de créditos

2.2.1. Criterios básicos para el reconocimiento de créditos en los títulos de Grado El artículo 13 del Real Decreto 1393/2007, modificado por el Real Decreto 861/2010, establece que además de lo establecido en el artículo 6 de ese Real Decreto, el reconocimiento de créditos en las enseñanzas de Grado deberán respetar las siguientes reglas básicas: Siempre que el título al que se pretende acceder pertenezca a la misma rama de conocimiento, serán objeto de reconocimiento al menos 36 créditos correspondientes a materias de formación básica de dicha rama. Serán también objeto de reconocimiento los créditos obtenidos en aquellas otras materias de formación básica pertenecientes a la rama de conocimiento del título al que se pretende acceder. El resto de los créditos podrán ser reconocidos por la Universidad teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias y conocimientos adquiridos, bien en otras materias o enseñanzas cursadas por el estudiante o bien asociados a una previa experiencia profesional y los previstos en el plan de estudios o que tengan carácter transversal.

2.2.2. Criterios específicos para el reconocimiento de créditos obtenidos en enseñanzas universitarias oficiales en los títulos de Grado y Máster Para poder ser reconocidos los créditos superados en cualquier asignatura o materia de enseñanzas universitarias oficiales, tanto españolas como extranjeras, deben ser tenidos en cuenta los siguientes extremos: Debe existir una adecuación entre las competencias, conocimientos, contenidos y créditos asociados a las materias o asignaturas de la enseñanza de origen y los contemplados en las asignaturas o materias de destino o bien que tengan carácter transversal. A los efectos indicados en el apartado anterior la equivalencia que debe darse para poder llevar a cabo el reconocimiento de créditos correspondientes será de al menos el 70%. Las asignaturas cursadas y superadas por estudiantes en otras titulaciones universitarias oficiales, tanto españolas como extranjeras, que no tengan una equivalencia con asignaturas básicas, obligatorias u optativas de los estudios de Grado en la UMH, podrán ser objeto de reconocimiento dentro de la materia ¿Competencias Transversales y Profesionales¿ siempre y cuando contribuyan a la adquisición de las competencias específicas y generales de los estudios de Grado de la UMH. Estos créditos reconocidos computarán en el expediente académico de los estudiantes con la calificación de APTO, bajo el epígrafe ¿Créditos superados en otras titulaciones universitarias oficiales españolas y extranjeras¿.

2.3. Reconocimiento en los títulos de Grado por participación en actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación De acuerdo al artículo 12.8 del Real Decreto 1393/2007, modificado por el Real Decreto 861/2010 de julio, se establece que, según el artículo 46.2.i) de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades, podrán ser objeto de reconocimiento académico por la realización de las actividades de este apartado hasta un máximo de 6 créditos del total del plan de estudios cursado. Los estudiantes que tengan reconocidos créditos relativos a las actividades indicadas en su titulación de origen deberán solicitarlo de acuerdo al procedimiento establecido en el apartado 2.7. de esta normativa.

2.4. Reconocimiento de enseñanzas superiores oficiales en los títulos de Grado y Máster Podrán ser objeto de reconocimiento los créditos cursados en otras enseñanzas superiores oficiales en centros españoles o extranjeros, de acuerdo a los criterios establecidos en el apartado 2.2.2. de esta normativa y a la legislación vigente al efecto.

2.5. Reconocimiento de enseñanzas universitarias no oficiales en los títulos de Grado y Máster Los créditos superados en cualquier enseñanza universitaria no oficial referente al artículo 34.1 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades, modificada por la Ley Orgánica 4/2007, de 12 de abril, de una universidad española podrán ser reconocidos en los mismos términos expresados en el apartado 2.2.2 de esta normativa. El reconocimiento de créditos en concepto de enseñanzas no oficiales y experiencia profesional conjuntamente no podrá ser superior al 15% del total de créditos que constituye el plan de estudios. No obstante lo indicado en el apartado anterior, los créditos procedentes de títulos propios podrán, excepcionalmente, ser objeto de reconocimiento en un porcentaje superior al señalado o, en su caso, ser objeto de reconocimiento en su totalidad siempre que el correspondiente título propio haya sido extinguido por un título oficial. Esta excepción sólo cabe para los títulos propios de la UMH y, asimismo, se cumplan todos los requerimientos que establece el artículo 6.4 del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, modificado por el Real Decreto 861/2010 de 2 de julio.

2.6. Reconocimiento por experiencia laboral y profesional acreditada en los títulos de Grado y Máster Podrán ser reconocidos los créditos por la experiencia profesional y laboral acreditada, siempre que esté relacionada con las competencias inherentes al título correspondiente. El reconocimiento de créditos por este apartado, con carácter general, se realizará respecto a la materia ¿Competencias transversales y profesionales¿ en los estudios de Grado y en las materias ¿Optatividad del Máster¿ y/o ¿Prácticas¿ en los estudios de Máster. El período mínimo de tiempo acreditado de experiencia laboral o profesional que debe acreditar el estudiante para solicitar el reconocimiento debe ser de 3 meses a tiempo completo o su equivalente a tiempo parcial.

2.7. Procedimiento de reconocimiento de créditos en los títulos de Grado y Máster

2.7.1. Solicitud de reconocimiento de créditos El estudiante debe solicitar el reconocimien-

to de créditos en el Centro de Gestión de Campus correspondiente. La documentación que se debe acompañar a la solicitud es la siguiente: Etudiante procedente de estudios superiores oficiales españoles: Programas o guías docentes de las asignaturas superadas en la titulación de origen. Certificado académico personal o suplemento europeo al título en su caso. En el caso de estudios extranjeros la documentación debe estar legalizada y traducida al español por traductor jurado. No se exige ningún tipo de legalización para los documentos si el país de origen es Suiza o pertenece a la Unión Europea o al Espacio Económico Europeo. La acreditación de la experiencia profesional y laboral, podrá acreditarse mediante la aportación de la siguiente documentación: Informe de la vida laboral. Certificado de la empresa u organismo en el que se refleje la actividad realizada por el estudiante y el período de tiempo de ejercicio, en el que se pueda constatar que la antigüedad laboral en el grupo de cotización que el solicitante considere, guarda relación con las competencias previstas en los estudios correspondientes. En el caso que no se pueda aportar por cierre patronal de la empresa, se presentará el contrato de trabajo correspondiente, que podrá ser considerado siempre que se pueda obtener de la misma la información necesaria sobre las competencias adquiridas. Si el estudiante ha realizado actividades en el Régimen General de Trabajadores Autónomos, se acreditará el epígrafe del Impuesto de Actividades Económicas (IAE). Certificado de estar colegiado en ejercicio, en su caso. Certificado censal de la Agencia Estatal de Administración Tributaria en el caso de que el estudiante ejerza como liberal no dado de alta como autónomo. Etudiante que ha cursado enseñanzas universitarias no oficiales: Programas de las asignaturas superadas en el título propio. Certificado académico expedido por la universidad que aprobó el título propio. Las solicitudes de reconocimiento de créditos serán resueltas por el presidente de la Comisión de Reconocimiento y Transferencia de Créditos, previo informe del Decano o Director correspondiente en su caso. El plazo de resolución de reconocimiento de créditos será establecido en el calendario académico de la universidad, no siendo nunca superior al 22 de diciembre del correspondiente curso académico. La notificación de la resolución de la solicitud se efectuará al estudiante mediante aviso en su cuenta de correo institucional. Las solicitudes de reconocimiento de créditos de aquellos estudiantes de la UMH de títulos en proceso de extinción, que continúen sus estudios en el título de Grado equivalente serán resueltas de acuerdo al procedimiento administrativo establecido al efecto.

2.7.2. Efectos del reconocimiento de créditos. Los créditos reconocidos serán incorporados en el expediente del estudiante mediante indicación en la asignatura, del plan de estudios del título de la UMH que no deba ser cursada por el estudiante, del término ¿reconocido¿ y la calificación previamente obtenida en la titulación de origen. En el caso de que el reconocimiento de créditos se realice por varias asignaturas del título de origen, la calificación que se reflejará en el expediente del estudiante será la media ponderada de las notas consideradas en función de los créditos de las asignaturas. En el caso de que las calificaciones aportadas por el estudiante se encuentren reflejadas de modo literal, se establecerán las siguientes equivalencias: Nota literal Calificación UMH Aprobado 6 Notable 8 Sobresaliente 9,5 Matrícula de Honor 10 Asimismo, se deberá hacer mención en el expediente del estudiante de la Universidad, Facultad o Escuela y título de origen donde el estudiante ha superado los créditos reconocidos. Los créditos reconocidos por actividades universitarias, experiencia laboral o profesional y títulos propios universitarios no oficiales, no dispondrán de calificación y, por tanto, no serán considerados para establecer la nota media del expediente del estudiante. La UMH habilitará los procedimientos necesarios de automatización del reconocimiento de créditos.

2.7.3. Recurso de las resoluciones de reconocimiento de créditos. Contra una resolución de reconocimiento de créditos, el estudiante podrá presentar recurso potestativo de reposición ante el Rector en el plazo de un mes contado a partir del día siguiente al de la recepción de la notificación de la resolución. Éste será resuelto por el Vicerrector competente por delegación del Rector.

Artículo 3. Transferencia de créditos

3.1. Definición de transferencia de créditos El art. 6.6 del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, modificado por el Real Decreto 861/2010, de 2 de julio, expresa que ¿la transferencia de créditos implica que, en los documentos académicos oficiales acreditativos de las enseñanzas seguidas por cada estudiante, se incluirán la totalidad de los créditos obtenidos en enseñanzas oficiales cursadas con anterioridad, en la misma u otra universidad, que no hayan conducido a la obtención de un título oficial¿.

3.2. Solicitud de transferencia de créditos La transferencia de créditos se realizará a petición del estudiante una vez que éste haya superado al menos el 50% de los créditos de la enseñanza en la que está matriculado. En el caso de que el estudiante haya finalizado sus estudios no podrá solicitar la transferencia de créditos. La documentación necesaria que debe aportar el estudiante es la siguiente: Certificación académica personal emitida por la Universidad de procedencia. En el caso de estudios extranjeros la documentación debe estar legalizada y traducida al español por traductor jurado. No se exige ningún tipo de legalización si el país de origen es Suiza o pertenece a la Unión Europea o al Espacio Económico Europeo. En el caso de que la titulación de origen sea de la UMH no cabrá que el estudiante aporte ningún documento en su solicitud. La UMH establecerá el procedimiento administrativo de solicitud de transferencia de créditos e incorporación de los créditos transferidos en el expediente del estudiante de acuerdo a los siguientes criterios: a. La información incorporada en el expediente del estudiante será transcripción literal de lo indicado en la certificación académica oficial. b. La información que debe aparecer es la siguiente: universidad de origen, titulación de origen, nombre de la asignatura, número de créditos, tipo de asignatura, calificación y curso académico. c. Podrán transferirse los créditos reconocidos en su titulación de origen en concepto de experiencia laboral y profesional, actividades universitarias o títulos propios que no hayan sido objeto de reconocimiento en la titulación de destino de la UMH. d. Se notificará al estudiante en su cuenta de correo electrónico institucional la incorporación de los créditos transferidos en su expediente. e. El estudiante podrá subsanar los errores materiales que pudieran existir dirigiendo un escrito a la unidad administrativa competente. f. No cabrá la renuncia a los créditos transferidos.

Artículo 4. Incorporación de los créditos obtenidos en el Suplemento Europeo al Título De acuerdo a lo establecido al art. 6.7 del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, modificado por el Real Decreto 861/2010, de 2 de julio, ¿todos los créditos obtenidos por el estudiante en enseñanzas oficiales cursados en cualquier universidad, los transferidos, los reconocidos y los superados para la obtención del correspondiente título, serán incluidos en su expediente académico y reflejados en el Suplemento Europeo al Título¿.

Artículo 5. Centros Adscritos Los directores de los Centros Adscritos a la UMH deberán emitir informe de reconocimiento de créditos de sus estudiantes de títulos oficiales. Es-

tos informes deberán ser remitidos al Vicerrectorado competente para su resolución y notificación posterior al Centro Adscrito. Los Centros Adscritos establecerán los procedimientos que consideren pertinentes para la transferencia de créditos de sus estudiantes. Disposición transitoria primera. Los títulos oficiales no adaptados al Espacio Europeo de Educación Superior se registrarán por las normativas aplicables a esos estudios. Disposición derogatoria. Queda derogada la Normativa de Reconocimiento de Reconocimiento y Transferencia de Créditos de la UMH, aprobada por Consejo de Gobierno, reunido en sesión de 14 de enero de 2009. Disposición final. La presente normativa entrará en vigor al día siguiente al de su aprobación por el Consejo de Gobierno de la UMH.

4.5 CURSO DE ADAPTACIÓN PARA TITULADOS

5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

5.1 DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS
Ver Apartado 5: Anexo 1.
5.2 ACTIVIDADES FORMATIVAS
Tareas dirigidas: Clases teóricas
Tareas dirigidas: Clases prácticas
Tareas compartidas: Seminarios
Tareas compartidas: Tutorías
Tareas compartidas: Trabajos en grupo
Tareas compartidas: Otras actividades
Tareas autónomas del estudiante: Preparación clases teoría
Tareas autónomas del estudiante: Preparación trabajos clases práctica
Tareas autónomas del estudiante: Estudio exámenes
Tareas autónomas del estudiante: Otras actividades
5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES
No existen datos
5.4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN
Evaluación de clases teóricas
La evaluación se realizará mediante un examen presencial final en el que el/la alumno/a responderá a cuestiones de tipo teórico y de tipo práctico sobre los contenidos de la materia explicados durante el curso.
La evaluación constará de dos exámenes parciales eliminatorios, y un examen final, las pruebas serán escritas y constaran de dos partes, una correspondiente a teoría y problemas.
Evaluación de un examen final: resolución de los supuestos prácticos de contenidos teóricos.
Evaluación de contenidos teóricos.
Evaluación de un examen final.
Evaluación de un examen teórico de 40 preguntas tipo test.
Evaluación teórica: el/la alumno/a tendrá opción de realizar un examen parcial de cada una de las unidades didácticas, que le permitirá eliminar materia u optar por un examen final. Las pruebas de conocimientos teóricos consistirán preguntas de respuesta corta.
Evaluación continuada sobre los trabajos teóricos-prácticos a lo largo del curso.
Realización de un examen presencial en el que se responderá a cuestiones relacionadas con los contenidos del temario teórico.
Evaluación parte teórica: el/la alumno/a tendrá opción de realizar un examen parcial de cada una de las unidades didácticas, que le permitirá eliminar materia u optar por un examen final.
Realización de un examen presencial en el que se responderá a cuestiones relacionadas con los contenidos del temario teórico.
Evaluación mediante un examen de teoría
Evaluación continuada: actividades realizadas en las clases teóricas y prácticas y el trabajo en los seminarios.
Se valorarán como mínimo los siguientes aspectos: presentación y claridad expositiva, originalidad y calidad del trabajo; capacidad de síntesis y capacidad crítica
Se realizará un examen final escrito que constará de varias preguntas que incluirán cuestiones sobre las enseñanzas teóricas y prácticas. En él se valorará:- Conocimientos adquiridos. Capacidad de razonamiento para explicar los procesos fisiológicos celulares estudiados y su interrelación- Expresión escrita. Este examen se valorará de 0 a 10 y será la única nota disponible para aquellos/as estudiantes que no hayan participado en las tareas de curso propuestas.
Evaluación mediante técnicas de observación, informes y memorias.
Se utilizará una evaluación continua que estimule al estudiante a seguir el proceso de aprendizaje. Se valorarán las actividades realizadas en las clases teóricas y prácticas, desarrollo del portafolio de prácticas y eventuales trabajos en grupos
Se realizará un examen final de carácter teórico-práctico

Se evaluará el seguimiento de las tutorías de los estudiantes.
Se evaluará mediante la valoración de un examen de teoría.
Se evaluará mediante un informe de prácticas.
Seminarios, tutorías y otras actividades
Se evaluará los contenidos teóricos.
Se evaluará las prácticas
Participación diaria en clase y actitud del alumno
Evaluación de prácticas, seminarios, viajes
Contenidos de la asignatura evaluados mediante examen
Se evaluará la parte teórica
Se evaluará los contenidos prácticos
Evaluación de casos prácticos: seminarios, resolución de casos
Evaluación de clases prácticas
Evaluación seminarios y tutorías
La realización y exposición de trabajos, así como la participación activa en seminarios y otras actividades
Evaluación de practicas realizadas en el laboratorio
Examen final: resolución de los supuestos prácticos de contenidos prácticos.
Evaluación de prácticas en el aula.
Evaluación prácticas laboratorio
Evaluación de ejercicios entregados durante el curso.
Asistencia y aprovechamiento de las prácticas.
Informes de prácticas
Participación y aprovechamiento en las clases
Evaluación práctica: entrega del informe de prácticas, en donde se reflejará las destrezas y la metodología utilizada.
Evaluación de los seminarios que deriven del trabajo en grupo.
Examen final con preguntas tipo test y preguntas de desarrollo sobre la materia aprendida y trabajada en las clases teóricas, prácticas y seminarios.
Evaluación de trabajos bibliográficos autorizados sobre temas propuestos.
Participación activa en las clases teóricas, prácticas, seminarios y tutorías.
Evaluación parte práctica: Entrega del informe de prácticas, valoración obtenida de los trabajos que se desarrollen individualmente en respuesta a las cuestiones planteadas en clase y valoración de un trabajo de estudio de casos que se realizará en grupos y será expuesto en clase.
Exposiciones de las actividades desarrolladas y la participación activa en clase.
Examen de prácticas
Aprovechamiento de seminarios y tutorías.
Examen final, con preguntas objetivas y preguntas cortas de respuesta abierta.
Seguimiento de las tutorías.
Temas expuestos en seminarios.
Prácticas: evaluación mediante asistencia y trabajo
Evaluación práctica: valoración obtenida de los trabajos que desarrollará individualmente en respuesta a las cuestiones planteadas en clase.
Evaluación práctica: trabajo de estudio de casos que se realizará en grupos y será expuesto en clase.
5.5 NIVEL 1: Básicas
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1

NIVEL 2: Biología		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias	Biología
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Biología		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Bases estructurales y de funcionamiento de las plantas y animales.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		

5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Conocimiento de materias técnicas, científicas y tecnológicas que le capacite para el aprendizaje de nuevos métodos y tecnologías, así como que le dote de una gran versatilidad para adaptarse a nuevas situaciones.		
CG4 - Capacidad para la mejora continua, la experimentación y la innovación.		
CG12 - Capacidad de comunicación y la transición de conocimientos en ambientes de expertos y no expertos.		
CG13 - Capacidad para el trabajo en equipo y la dirección de Recursos Humanos.		
CG14 - Capacidad de actualización de los conocimientos autónomamente y disposición permanente para hacerlo.		
CG5 - Capacidad para el uso de herramientas para la solución de problemas en su campo.		
CG6 - Capacidad crítica y analítica en el área de especialidad correspondiente.		
CG7 - Capacidad creativa y desarrollo de la imaginación en el ámbito de la rama de conocimiento.		
CG15 - Ser capaz de adaptarse a nuevas situaciones o entornos cambiantes en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos, mediante el conocimiento en materias básicas, científicas y tecnológicas, permitiendo un aprendizaje continuo.		
CG16 - Resolver de problemas en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos, con creatividad, iniciativa, metodología y .razonamiento crítico.		
CG17 - Poseer capacidad de liderazgo, comunicación y transmisión de conocimientos, habilidades y destrezas en los ámbitos sociales de actuación en el campo de la ciencia y tecnología de los alimentos.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE2 - Saber aplicar las técnicas específicas para el análisis físico-químico, bioquímico, microbiológico y sensorial tanto de materias primas como productos elaborados.		
CE19 - Conocer los ingredientes alimentarios así como sus propiedades nutritivas y funcionales		
CE20 - Conocer las materias primas necesarias y sus características en la fabricación de alimentos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Tareas dirigidas: Clases teóricas	30	100
Tareas dirigidas: Clases prácticas	30	100
Tareas compartidas: Seminarios	4	50
Tareas compartidas: Tutorías	2	50
Tareas compartidas: Trabajos en grupo	24	50
Tareas autónomas del estudiante: Preparación clases teoría	50	0
Tareas autónomas del estudiante: Otras actividades	10	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Se realizará un examen final escrito que constará de varias preguntas que incluirán cuestiones sobre las enseñanzas teóricas y prácticas. En él se valorará:- Conocimientos adquiridos. Capacidad de razonamiento para explicar los procesos fisiológicos celulares estudiados y su interrelación- Expresión escrita. Este examen se valorará de 0 a 10 y será la única nota disponible para aquellos/as	70.0	80.0

estudiantes que no hayan participado en las tareas de curso propuestas.		
Evaluación mediante técnicas de observación, informes y memorias.	20.0	30.0
NIVEL 2: Bioquímica		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias	Química
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Bioquímica		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		

5.5.1.3 CONTENIDOS		
Resolver y explicar procesos bioquímicos: principios inmediatos, cinéticas de reacción, propiedades generales de las enzimas, mecanismos involucrados en las transformaciones energéticas de la célula, rutas metabólicas de degradación y biosíntesis de biomoléculas, su regulación y la interrelación que existe entre ellas.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Conocimiento de materias técnicas, científicas y tecnológicas que le capacite para el aprendizaje de nuevos métodos y tecnologías, así como que le dote de una gran versatilidad para adaptarse a nuevas situaciones.		
CG3 - Capacidad para elaborar proyectos en su campo.		
CG4 - Capacidad para la mejora continua, la experimentación y la innovación.		
CG12 - Capacidad de comunicación y la transición de conocimientos en ambientes de expertos y no expertos.		
CG13 - Capacidad para el trabajo en equipo y la dirección de Recursos Humanos.		
CG14 - Capacidad de actualización de los conocimientos autónomamente y disposición permanente para hacerlo.		
CG5 - Capacidad para el uso de herramientas para la solución de problemas en su campo.		
CG6 - Capacidad crítica y analítica en el área de especialidad correspondiente.		
CG7 - Capacidad creativa y desarrollo de la imaginación en el ámbito de la rama de conocimiento.		
CG9 - Capacidad para la redacción, representación, análisis e interpretación de documentación técnica y de datos relevantes en el ámbito de la rama de conocimiento.		
CG15 - Ser capaz de adaptarse a nuevas situaciones o entornos cambiantes en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos, mediante el conocimiento en materias básicas, científicas y tecnológicas, permitiendo un aprendizaje continuo.		
CG16 - Resolver de problemas en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos, con creatividad, iniciativa, metodología y razonamiento crítico.		
CG17 - Poseer capacidad de liderazgo, comunicación y transmisión de conocimientos, habilidades y destrezas en los ámbitos sociales de actuación en el campo de la ciencia y tecnología de los alimentos.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE2 - Saber aplicar las técnicas específicas para el análisis físico-químico, bioquímico, microbiológico y sensorial tanto de materias primas como productos elaborados.		
CE4 - Capacidad para planificar, desarrollar e innovar en la elaboración de productos alimentarios		
CE11 - Caracterizar e identificar todos los factores que influyen sobre la nutrición y el estado nutricional.		
CE19 - Conocer los ingredientes alimentarios así como sus propiedades nutritivas y funcionales		
CE20 - Conocer las materias primas necesarias y sus características en la fabricación de alimentos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Tareas dirigidas: Clases teóricas	40	100
Tareas dirigidas: Clases prácticas	20	100
Tareas compartidas: Seminarios	3	50
Tareas compartidas: Tutorías	7	50
Tareas autónomas del estudiante: Preparación clases teoría	50	0
Tareas autónomas del estudiante: Preparación trabajos clases práctica	20	0
Tareas autónomas del estudiante: Otras actividades	10	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación de clases teóricas	0.0	80.0
Evaluación de clases prácticas	0.0	10.0
Evaluación seminarios y tutorías	0.0	10.0
NIVEL 2: Empresa		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ciencias Sociales y Jurídicas	Empresa
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Empresa		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	

No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Conocimiento adecuado del concepto de empresa, marco institucional y jurídico de la empresa. Organización y gestión de empresas.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Conocimiento de materias técnicas, científicas y tecnológicas que le capacite para el aprendizaje de nuevos métodos y tecnologías, así como que le dote de una gran versatilidad para adaptarse a nuevas situaciones.		
CG2 - Capacidad de diseñar, planificar, organizar y controlar sistemas, procesos o componentes que satisfagan las necesidades demandadas por la sociedad dentro de las condiciones reales del entorno.		
CG3 - Capacidad para elaborar proyectos en su campo.		
CG4 - Capacidad para la mejora continua, la experimentación y la innovación.		
CG10 - Capacidad para la elaboración de informes y peritajes basados en el análisis crítico de la realidad en el campo de la rama		
CG11 - Capacidad para la realización de estudios de impacto ambiental y análisis del ciclo de vida de lo proyectado.		
CG12 - Capacidad de comunicación y la transición de conocimientos en ambientes de expertos y no expertos.		
CG13 - Capacidad para el trabajo en equipo y la dirección de Recursos Humanos.		
CG14 - Capacidad de actualización de los conocimientos autónomamente y disposición permanente para hacerlo.		
CG6 - Capacidad crítica y analítica en el área de especialidad correspondiente.		
CG8 - Capacidad para la evaluación, optimización y confrontación de criterios para la toma de decisiones.		
CG9 - Capacidad para la redacción, representación, análisis e interpretación de documentación técnica y de datos relevantes en el ámbito de la rama de conocimiento.		
CG15 - Ser capaz de adaptarse a nuevas situaciones o entornos cambiantes en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos, mediante el conocimiento en materias básicas, científicas y tecnológicas, permitiendo un aprendizaje continuo.		
CG16 - Resolver de problemas en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos, con creatividad, iniciativa, metodología y razonamiento crítico.		
CG17 - Poseer capacidad de liderazgo, comunicación y transmisión de conocimientos, habilidades y destrezas en los ámbitos sociales de actuación en el campo de la ciencia y tecnología de los alimentos.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE4 - Capacidad para planificar, desarrollar e innovar en la elaboración de productos alimentarios		
CE7 - Asegurar y gestionar la seguridad alimentaria desde la producción de materias primas hasta el consumidor		
CE8 - Establecer mecanismos de control y elaborar manuales de gestión de la calidad alimentaria		
CE10 - Capacidad para la adopción de decisiones económicas y comerciales que permitan la consecución de los objetivos de la empresa teniendo en cuenta las políticas y normativas alimentarias.		
CE14 - Confeccionar e interpretar encuestas alimentarias y entresacar estrategias de actuación a partir de los resultados obtenidos.		
CE17 - Capacidad para realizar tareas de formación de personal en el ámbito de los alimentos.		
CE18 - Capacidad para asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Tareas dirigidas: Clases teóricas	30	100
Tareas dirigidas: Clases prácticas	30	100
Tareas compartidas: Seminarios	5	50
Tareas compartidas: Tutorías	22.5	50

Tareas compartidas: Otras actividades	2.5	50
Tareas autónomas del estudiante: Preparación clases teoría	15	0
Tareas autónomas del estudiante: Preparación trabajos clases práctica	15	0
Tareas autónomas del estudiante: Otras actividades	30	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
La evaluación se realizará mediante un examen presencial final en el que el/la alumno/a responderá a cuestiones de tipo teórico y de tipo práctico sobre los contenidos de la materia explicados durante el curso.	0.0	70.0
La realización y exposición de trabajos, así como la participación activa en seminarios y otras actividades	0.0	30.0
NIVEL 2: Física		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ingeniería y Arquitectura	Física
ECTS NIVEL2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Física I		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		

ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Física II		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Principios básicos de Mecánica, electricidad, termodinámica y mecánica de fluidos aplicados a la tecnología de los alimentos.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Conocimiento de materias técnicas, científicas y tecnológicas que le capacite para el aprendizaje de nuevos métodos y tecnologías, así como que le dote de una gran versatilidad para adaptarse a nuevas situaciones.		
CG4 - Capacidad para la mejora continua, la experimentación y la innovación.		
CG12 - Capacidad de comunicación y la transición de conocimientos en ambientes de expertos y no expertos.		
CG13 - Capacidad para el trabajo en equipo y la dirección de Recursos Humanos.		
CG14 - Capacidad de actualización de los conocimientos autónomamente y disposición permanente para hacerlo.		

CG5 - Capacidad para el uso de herramientas para la solución de problemas en su campo.		
CG6 - Capacidad crítica y analítica en el área de especialidad correspondiente.		
CG7 - Capacidad creativa y desarrollo de la imaginación en el ámbito de la rama de conocimiento.		
CG15 - Ser capaz de adaptarse a nuevas situaciones o entornos cambiantes en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos, mediante el conocimiento en materias básicas, científicas y tecnológicas, permitiendo un aprendizaje continuo.		
CG16 - Resolver de problemas en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos, con creatividad, iniciativa, metodología y .razonamiento crítico.		
CG17 - Poseer capacidad de liderazgo, comunicación y transmisión de conocimientos, habilidades y destrezas en los ámbitos sociales de actuación en el campo de la ciencia y tecnología de los alimentos.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE1 - Establecer los procesos de fabricación de alimentos a partir de materias primas así como los métodos y técnicas de conservación de alimentos.		
CE2 - Saber aplicar las técnicas específicas para el análisis físico-químico, bioquímico, microbiológico y sensorial tanto de materias primas como productos elaborados.		
CE4 - Capacidad para planificar, desarrollar e innovar en la elaboración de productos alimentarios		
CE20 - Conocer las materias primas necesarias y sus características en la fabricación de alimentos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Tareas dirigidas: Clases teóricas	60	100
Tareas dirigidas: Clases prácticas	60	100
Tareas compartidas: Seminarios	20	50
Tareas compartidas: Tutorías	40	50
Tareas autónomas del estudiante: Preparación clases teoría	40	0
Tareas autónomas del estudiante: Preparación trabajos clases práctica	60	0
Tareas autónomas del estudiante: Otras actividades	20	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
La evaluación constará de dos exámenes parciales eliminatorios, y un examen final, las pruebas serán escritas y constaran de dos partes, una correspondiente a teoría y problemas.	0.0	80.0
Evaluación de practicas realizadas en el laboratorio	0.0	20.0
NIVEL 2: Informática		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ingeniería y Arquitectura	Informática
ECTS NIVEL2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3

6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Informática		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Conceptos básicos de informática. Componentes y dispositivos. Introducción a los sistemas operativos. Aplicaciones. Redes de ordenadores. Internet. Correo electrónico. Procesador de textos. Hojas de cálculo. Editor de presentaciones.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Conocimiento de materias técnicas, científicas y tecnológicas que le capacite para el aprendizaje de nuevos métodos y tecnologías, así como que le dote de una gran versatilidad para adaptarse a nuevas situaciones.		
CG2 - Capacidad de diseñar, planificar, organizar y controlar sistemas, procesos o componentes que satisfagan las necesidades demandadas por la sociedad dentro de las condiciones reales del entorno.		

CG3 - Capacidad para elaborar proyectos en su campo.		
CG4 - Capacidad para la mejora continua, la experimentación y la innovación.		
CG10 - Capacidad para la elaboración de informes y peritajes basados en el análisis crítico de la realidad en el campo de la rama		
CG12 - Capacidad de comunicación y la transición de conocimientos en ambientes de expertos y no expertos.		
CG13 - Capacidad para el trabajo en equipo y la dirección de Recursos Humanos.		
CG14 - Capacidad de actualización de los conocimientos autónomamente y disposición permanente para hacerlo.		
CG5 - Capacidad para el uso de herramientas para la solución de problemas en su campo.		
CG6 - Capacidad crítica y analítica en el área de especialidad correspondiente.		
CG7 - Capacidad creativa y desarrollo de la imaginación en el ámbito de la rama de conocimiento.		
CG8 - Capacidad para la evaluación, optimización y confrontación de criterios para la toma de decisiones.		
CG9 - Capacidad para la redacción, representación, análisis e interpretación de documentación técnica y de datos relevantes en el ámbito de la rama de conocimiento.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE28 - Aprender los conocimientos básicos sobre el uso de los ordenadores, los sistemas operativos, Internet y los programas informáticos con aplicación en la ciencia y tecnología de los alimentos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Tareas dirigidas: Clases teóricas	30	100
Tareas dirigidas: Clases prácticas	30	100
Tareas compartidas: Seminarios	2	50
Tareas compartidas: Tutorías	15	50
Tareas compartidas: Otras actividades	13	50
Tareas autónomas del estudiante: Preparación clases teoría	10	0
Tareas autónomas del estudiante: Preparación trabajos clases práctica	45	0
Tareas autónomas del estudiante: Otras actividades	5	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación de un examen final: resolución de los supuestos prácticos de contenidos teóricos.	0.0	50.0
Examen final: resolución de los supuestos prácticos de contenidos prácticos.	0.0	50.0
NIVEL 2: Matemáticas		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ingeniería y Arquitectura	Matemáticas
ECTS NIVEL2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3

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

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Conceptos fundamentales de Álgebra. Cálculo Diferencial e Integral. Ecuaciones Diferenciales. Técnicas y procedimientos de cálculo numérico. Estadística Descriptiva. Probabilidad Inferencia Estadística.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG2 - Capacidad de diseñar, planificar, organizar y controlar sistemas, procesos o componentes que satisfagan las necesidades demandadas por la sociedad dentro de las condiciones reales del entorno.		
CG3 - Capacidad para elaborar proyectos en su campo.		
CG4 - Capacidad para la mejora continua, la experimentación y la innovación.		
CG10 - Capacidad para la elaboración de informes y peritajes basados en el análisis crítico de la realidad en el campo de la rama		
CG11 - Capacidad para la realización de estudios de impacto ambiental y análisis del ciclo de vida de lo proyectado.		
CG12 - Capacidad de comunicación y la transición de conocimientos en ambientes de expertos y no expertos.		
CG13 - Capacidad para el trabajo en equipo y la dirección de Recursos Humanos.		
CG14 - Capacidad de actualización de los conocimientos autónomamente y disposición permanente para hacerlo.		
CG5 - Capacidad para el uso de herramientas para la solución de problemas en su campo.		
CG6 - Capacidad crítica y analítica en el área de especialidad correspondiente.		
CG7 - Capacidad creativa y desarrollo de la imaginación en el ámbito de la rama de conocimiento.		
CG8 - Capacidad para la evaluación, optimización y confrontación de criterios para la toma de decisiones.		
CG9 - Capacidad para la redacción, representación, análisis e interpretación de documentación técnica y de datos relevantes en el ámbito de la rama de conocimiento.		
CG15 - Ser capaz de adaptarse a nuevas situaciones o entornos cambiantes en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos, mediante el conocimiento en materias básicas, científicas y tecnológicas, permitiendo un aprendizaje continuo.		
CG16 - Resolver de problemas en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos, con creatividad, iniciativa, metodología y razonamiento crítico.		
CG17 - Poseer capacidad de liderazgo, comunicación y transmisión de conocimientos, habilidades y destrezas en los ámbitos sociales de actuación en el campo de la ciencia y tecnología de los alimentos.		
CG18 - Desarrollar las actividades en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos, asumiendo un compromiso social, ético y ambiental en sintonía con la realidad del entorno humano y natural		
CG19 - Realizar trabajo en equipos multidisciplinares y multiculturales en el ámbito del desarrollo profesional en ciencia y tecnología de los alimentos.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE29 - Tener la capacidad para la búsqueda y utilización de la normativa y reglamentación alimentaria		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Tareas dirigidas: Clases teóricas	60	100
Tareas dirigidas: Clases prácticas	60	100
Tareas compartidas: Seminarios	15	50
Tareas compartidas: Tutorías	45	50
Tareas autónomas del estudiante: Preparación clases teoría	50	0
Tareas autónomas del estudiante: Preparación trabajos clases práctica	54	0
Tareas autónomas del estudiante: Otras actividades	16	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Se utilizará una evaluación continua que estimule al estudiante a seguir el proceso de aprendizaje. Se valorarán las actividades realizadas en las clases teóricas y prácticas, desarrollo del portafolio de prácticas y eventuales trabajos en grupos	20.0	35.0
Se realizará un examen final de carácter teórico-práctico	60.0	75.0
Se evaluará el seguimiento de las tutorías de los estudiantes.	0.0	5.0
NIVEL 2: Química		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	RAMA	MATERIA
Básica	Ingeniería y Arquitectura	Química
ECTS NIVEL2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Química I		

5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Química II		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Básica	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Química general: Estados de la materia. Aspectos energéticos y cinéticos de las reacciones químicas. Equilibrio químico. Principales reacciones químicas. Principios básicos de la Química orgánica: Reactividad y propiedades generales de los compuestos orgánicos. Hidrocarburos. Compuestos orgánicos oxigenados. Compuestos orgánicos nitrogenados. Química Analítica: Análisis clásico y análisis instrumental de alimentos.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Conocimiento de materias técnicas, científicas y tecnológicas que le capacite para el aprendizaje de nuevos métodos y tecnologías, así como que le dote de una gran versatilidad para adaptarse a nuevas situaciones.		
CG2 - Capacidad de diseñar, planificar, organizar y controlar sistemas, procesos o componentes que satisfagan las necesidades demandadas por la sociedad dentro de las condiciones reales del entorno.		
CG4 - Capacidad para la mejora continua, la experimentación y la innovación.		
CG12 - Capacidad de comunicación y la transición de conocimientos en ambientes de expertos y no expertos.		
CG13 - Capacidad para el trabajo en equipo y la dirección de Recursos Humanos.		
CG14 - Capacidad de actualización de los conocimientos autónomamente y disposición permanente para hacerlo.		
CG5 - Capacidad para el uso de herramientas para la solución de problemas en su campo.		
CG6 - Capacidad crítica y analítica en el área de especialidad correspondiente.		
CG7 - Capacidad creativa y desarrollo de la imaginación en el ámbito de la rama de conocimiento.		
CG15 - Ser capaz de adaptarse a nuevas situaciones o entornos cambiantes en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos, mediante el conocimiento en materias básicas, científicas y tecnológicas, permitiendo un aprendizaje continuo.		
CG16 - Resolver de problemas en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos, con creatividad, iniciativa, metodología y razonamiento crítico.		
CG17 - Poseer capacidad de liderazgo, comunicación y transmisión de conocimientos, habilidades y destrezas en los ámbitos sociales de actuación en el campo de la ciencia y tecnología de los alimentos.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE27 - Adquirir los conocimientos básicos de química general, química orgánica y química analítica y sus aplicaciones en la ciencia y tecnología de los alimentos.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Tareas dirigidas: Clases teóricas	60	100
Tareas dirigidas: Clases prácticas	60	100
Tareas compartidas: Tutorías	60	50
Tareas autónomas del estudiante: Preparación clases teoría	70	0
Tareas autónomas del estudiante: Preparación trabajos clases práctica	40	0
Tareas autónomas del estudiante: Otras actividades	10	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación de contenidos teóricos.	0.0	50.0
Evaluación de prácticas en el aula.	0.0	30.0
Evaluación prácticas laboratorio	0.0	20.0
5.5 NIVEL 1: Ciencias de alimentos		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Análisis de alimentos		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	12	

DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Empleo del análisis sensorial de alimentos. Los sentidos y las propiedades sensoriales. Las condiciones de trabajo y los jueces. Escalas de medida y estadística. Las pruebas sensoriales. Aplicaciones prácticas: el análisis sensorial. Análisis cualitativo instrumental. Métodos cualitativos clásicos y las técnicas instrumentales para el análisis de alimentos.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Conocimiento de materias técnicas, científicas y tecnológicas que le capacite para el aprendizaje de nuevos métodos y tecnologías, así como que le dote de una gran versatilidad para adaptarse a nuevas situaciones.		
CG2 - Capacidad de diseñar, planificar, organizar y controlar sistemas, procesos o componentes que satisfagan las necesidades demandadas por la sociedad dentro de las condiciones reales del entorno.		
CG4 - Capacidad para la mejora continua, la experimentación y la innovación.		
CG10 - Capacidad para la elaboración de informes y peritajes basados en el análisis crítico de la realidad en el campo de la rama		
CG12 - Capacidad de comunicación y la transición de conocimientos en ambientes de expertos y no expertos.		
CG14 - Capacidad de actualización de los conocimientos autónomamente y disposición permanente para hacerlo.		
CG5 - Capacidad para el uso de herramientas para la solución de problemas en su campo.		
CG6 - Capacidad crítica y analítica en el área de especialidad correspondiente.		
CG8 - Capacidad para la evaluación, optimización y confrontación de criterios para la toma de decisiones.		
CG9 - Capacidad para la redacción, representación, análisis e interpretación de documentación técnica y de datos relevantes en el ámbito de la rama de conocimiento.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE2 - Saber aplicar las técnicas específicas para el análisis físico-químico, bioquímico, microbiológico y sensorial tanto de materias primas como productos elaborados.		
CE4 - Capacidad para planificar, desarrollar e innovar en la elaboración de productos alimentarios		
CE20 - Conocer las materias primas necesarias y sus características en la fabricación de alimentos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Tareas dirigidas: Clases teóricas	60	100
Tareas dirigidas: Clases prácticas	60	100
Tareas compartidas: Seminarios	7	50
Tareas compartidas: Tutorías	13	50
Tareas autónomas del estudiante: Preparación clases teoría	75	0
Tareas autónomas del estudiante: Preparación trabajos clases práctica	82.5	0
Tareas autónomas del estudiante: Otras actividades	2.5	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Se evaluará los contenidos teóricos.	0.0	50.0
Se evaluará las prácticas	0.0	50.0
NIVEL 2: Composición de alimentos		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	16,5	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		16,5
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Las vitaminas de los alimentos y su función bioquímica. Sales minerales. Mono y oligosacáridos de los alimentos. Polisacáridos de los alimentos. Lípidos de los alimentos. Proteínas de los alimentos. Acción de las enzimas en los alimentos una vez cosechados y en el proceso post-mortem. Bases moleculares de la transducción del flavor. Composición nutricional de leche y derivados lácteos, carne, pescado y marisco, huevos y ovoproductos, cereales y derivados, hortalizas, verduras y legumbres, frutas y derivados, frutos secos, azúcares y miel, grasas y aceites, bebidas alcohólicas, café, té cacao y derivados, aditivos alimentarios. Influencia de los procesos tecnológicos sobre el valor nutritivo de los alimentos. Propiedades de hidratación de los alimentos. Comportamiento reológico de los alimentos, viscosidad, tipos de fluidos newtonianos y no-newtonianos, fluidos viscoelásticos, gelificación, tipos de geles. Propiedades de textura de los alimentos. Propiedades de superficie de los alimentos. Capacidad de formación y estabilización de espumas y emulsiones. Agentes tensioactivos y estabilizantes. Propiedades ópticas de los alimentos. Propiedades térmicas de los alimentos. Métodos de evaluación de propiedades físico-químicas. Incidencia del procesado sobre la modificación estructural de los componentes de los alimentos en sus propiedades.</p>		

5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Conocimiento de materias técnicas, científicas y tecnológicas que le capacite para el aprendizaje de nuevos métodos y tecnologías, así como que le dote de una gran versatilidad para adaptarse a nuevas situaciones.		
CG2 - Capacidad de diseñar, planificar, organizar y controlar sistemas, procesos o componentes que satisfagan las necesidades demandadas por la sociedad dentro de las condiciones reales del entorno.		
CG3 - Capacidad para elaborar proyectos en su campo.		
CG4 - Capacidad para la mejora continua, la experimentación y la innovación.		
CG12 - Capacidad de comunicación y la transición de conocimientos en ambientes de expertos y no expertos.		
CG13 - Capacidad para el trabajo en equipo y la dirección de Recursos Humanos.		
CG14 - Capacidad de actualización de los conocimientos autónomamente y disposición permanente para hacerlo.		
CG5 - Capacidad para el uso de herramientas para la solución de problemas en su campo.		
CG6 - Capacidad crítica y analítica en el área de especialidad correspondiente.		
CG7 - Capacidad creativa y desarrollo de la imaginación en el ámbito de la rama de conocimiento.		
CG8 - Capacidad para la evaluación, optimización y confrontación de criterios para la toma de decisiones.		
CG9 - Capacidad para la redacción, representación, análisis e interpretación de documentación técnica y de datos relevantes en el ámbito de la rama de conocimiento.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE2 - Saber aplicar las técnicas específicas para el análisis físico-químico, bioquímico, microbiológico y sensorial tanto de materias primas como productos elaborados.		
CE3 - Identificar e implantar los procedimientos para controlar y optimizar los procesos y los productos alimentarios		
CE11 - Caracterizar e identificar todos los factores que influyen sobre la nutrición y el estado nutricional.		
CE19 - Conocer los ingredientes alimentarios así como sus propiedades nutritivas y funcionales		
CE20 - Conocer las materias primas necesarias y sus características en la fabricación de alimentos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Tareas dirigidas: Clases teóricas	90	100
Tareas dirigidas: Clases prácticas	75	100
Tareas compartidas: Seminarios	18	50
Tareas compartidas: Tutorías	11.5	50
Tareas compartidas: Trabajos en grupo	20	50
Tareas compartidas: Otras actividades	33	50
Tareas autónomas del estudiante: Preparación clases teoría	45	0
Tareas autónomas del estudiante: Preparación trabajos clases práctica	45	0
Tareas autónomas del estudiante: Estudio exámenes	70	0
Tareas autónomas del estudiante: Otras actividades	5	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Se evaluará mediante la valoración de un examen de teoría.	0.0	60.0
Se evaluará mediante un informe de prácticas.	0.0	20.0
Seminarios, tutorías y otras actividades	0.0	20.0
NIVEL 2: Materias primas		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	9	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
4,5		4,5
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Sistemas de producción y factores de la producción animal que influyen en la calidad de los principales alimentos de origen animal; leche, carne de rumiante, carne de porcino y conejo, carne de ave, huevos y miel de interés para el consumo humano. Sistemas de producción y factores de la producción vegetal que influyen en la calidad de los cultivos leñosos (cítricos, frutales de hueso y pepita, olivo, almendro y la vid) y herbáceos (cultivos hortícolas, cereales, leguminosas y cultivos industriales) de interés para el consumo humano.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Conocimiento de materias técnicas, científicas y tecnológicas que le capacite para el aprendizaje de nuevos métodos y tecnologías, así como que le dote de una gran versatilidad para adaptarse a nuevas situaciones.		
CG2 - Capacidad de diseñar, planificar, organizar y controlar sistemas, procesos o componentes que satisfagan las necesidades demandadas por la sociedad dentro de las condiciones reales del entorno.		
CG4 - Capacidad para la mejora continua, la experimentación y la innovación.		
CG12 - Capacidad de comunicación y la transición de conocimientos en ambientes de expertos y no expertos.		
CG14 - Capacidad de actualización de los conocimientos autónomamente y disposición permanente para hacerlo.		
CG5 - Capacidad para el uso de herramientas para la solución de problemas en su campo.		
CG6 - Capacidad crítica y analítica en el área de especialidad correspondiente.		
CG8 - Capacidad para la evaluación, optimización y confrontación de criterios para la toma de decisiones.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		

No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE1 - Establecer los procesos de fabricación de alimentos a partir de materias primas así como los métodos y técnicas de conservación de alimentos.		
CE19 - Conocer los ingredientes alimentarios así como sus propiedades nutritivas y funcionales		
CE20 - Conocer las materias primas necesarias y sus características en la fabricación de alimentos		
CE21 - Saber utilizar las diferentes operaciones que tienen lugar a lo largo del procesado de alimentos		
CE25 - Comprender los diferentes microorganismos y tóxicos presentes en las materias primas y los alimentos elaborados		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Tareas dirigidas: Clases teóricas	60	100
Tareas dirigidas: Clases prácticas	30	100
Tareas compartidas: Seminarios	9	50
Tareas compartidas: Tutorías	6	50
Tareas compartidas: Otras actividades	32	50
Tareas autónomas del estudiante: Preparación clases teoría	50	0
Tareas autónomas del estudiante: Preparación trabajos clases práctica	20	0
Tareas autónomas del estudiante: Estudio exámenes	14	0
Tareas autónomas del estudiante: Otras actividades	4	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación de un examen final.	0.0	60.0
Evaluación de ejercicios entregados durante el curso.	0.0	10.0
Asistencia y aprovechamiento de las prácticas.	0.0	10.0
Informes de prácticas	0.0	10.0
Participación y aprovechamiento en las clases	0.0	10.0
5.5 NIVEL 1: Competencias transversales y profesionales		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Optatividad del centro		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	31,5	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	18	

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

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

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

Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: Tecnología cereales, aceites y grasas		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	4,5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	4,5	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Intensificación de competencias transversales y profesionales.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Conocimiento de materias técnicas, científicas y tecnológicas que le capacite para el aprendizaje de nuevos métodos y tecnologías, así como que le dote de una gran versatilidad para adaptarse a nuevas situaciones.		
CG2 - Capacidad de diseñar, planificar, organizar y controlar sistemas, procesos o componentes que satisfagan las necesidades demandadas por la sociedad dentro de las condiciones reales del entorno.		
CG3 - Capacidad para elaborar proyectos en su campo.		
CG4 - Capacidad para la mejora continua, la experimentación y la innovación.		
CG10 - Capacidad para la elaboración de informes y peritajes basados en el análisis crítico de la realidad en el campo de la rama		

CG11 - Capacidad para la realización de estudios de impacto ambiental y análisis del ciclo de vida de lo proyectado.		
CG12 - Capacidad de comunicación y la transición de conocimientos en ambientes de expertos y no expertos.		
CG13 - Capacidad para el trabajo en equipo y la dirección de Recursos Humanos.		
CG14 - Capacidad de actualización de los conocimientos autónomamente y disposición permanente para hacerlo.		
CG5 - Capacidad para el uso de herramientas para la solución de problemas en su campo.		
CG6 - Capacidad crítica y analítica en el área de especialidad correspondiente.		
CG7 - Capacidad creativa y desarrollo de la imaginación en el ámbito de la rama de conocimiento.		
CG8 - Capacidad para la evaluación, optimización y confrontación de criterios para la toma de decisiones.		
CG9 - Capacidad para la redacción, representación, análisis e interpretación de documentación técnica y de datos relevantes en el ámbito de la rama de conocimiento.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE1 - Establecer los procesos de fabricación de alimentos a partir de materias primas así como los métodos y técnicas de conservación de alimentos.		
CE3 - Identificar e implantar los procedimientos para controlar y optimizar los procesos y los productos alimentarios		
CE4 - Capacidad para planificar, desarrollar e innovar en la elaboración de productos alimentarios		
CE5 - Establecer los procedimientos para la ecovalorización de subproductos y la gestión de residuos		
CE6 - Analizar y evaluar los riesgos higiénicos de los alimentos, procesos, personal y materiales de envasado		
CE7 - Asegurar y gestionar la seguridad alimentaria desde la producción de materias primas hasta el consumidor		
CE8 - Establecer mecanismos de control y elaborar manuales de gestión de la calidad alimentaria		
CE9 - Implantar sistemas de calidad aplicados a los alimentos, procesos alimentarios y a los programas de restauración colectiva		
CE10 - Capacidad para la adopción de decisiones económicas y comerciales que permitan la consecución de los objetivos de la empresa teniendo en cuenta las políticas y normativas alimentarias.		
CE11 - Caracterizar e identificar todos los factores que influyen sobre la nutrición y el estado nutricional.		
CE13 - Ser capaz de valorar el estado nutricional individual y en colectividades.		
CE14 - Confeccionar e interpretar encuestas alimentarias y entresacar estrategias de actuación a partir de los resultados obtenidos.		
CE15 - Realizar y llevar a la práctica un programa de educación alimentaria, adaptándolo a diferentes colectivos.		
CE16 - Planificar, estructurar y poner en práctica programas de promoción de la salud		
CE17 - Capacidad para realizar tareas de formación de personal en el ámbito de los alimentos.		
CE18 - Capacidad para asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores		
CE19 - Conocer los ingredientes alimentarios así como sus propiedades nutritivas y funcionales		
CE20 - Conocer las materias primas necesarias y sus características en la fabricación de alimentos		
CE21 - Saber utilizar las diferentes operaciones que tienen lugar a lo largo del procesado de alimentos		
CE22 - Evaluar y tomar decisiones en el proceso global de fabricación de los alimentos		
CE23 - Conocer las principales tecnologías en la elaboración de los alimentos y su repercusión en la calidad, estabilidad, seguridad y aceptación por parte del consumidor		
CE24 - Saber determinar los factores que afectan a la calidad y seguridad de los alimentos así como su modificación por los procesos tecnológicos		
CE25 - Comprender los diferentes microorganismos y tóxicos presentes en las materias primas y los alimentos elaborados		
CE26 - Conocer las diferentes normativas y leyes aplicables en la elaboración de alimentos desde materias primas a producto elaborado		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
No existen datos		

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
No existen datos		
5.5 NIVEL 1: Gestión y calidad		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Economía, política y marketing alimentario		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	9	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	4,5	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
4,5		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Introducción a la economía general y aplicada a la alimentación. Instrumentos de política aplicados a la alimentación. Mercados alimentarios. Investigación comercial de mercados alimentarios. Planificación comercial en la empresa alimentaria. Herramientas comerciales en la empresa alimentaria. Sistemas de distribución y consumo de alimentos.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Conocimiento de materias técnicas, científicas y tecnológicas que le capacite para el aprendizaje de nuevos métodos y tecnologías, así como que le dote de una gran versatilidad para adaptarse a nuevas situaciones.		
CG2 - Capacidad de diseñar, planificar, organizar y controlar sistemas, procesos o componentes que satisfagan las necesidades demandadas por la sociedad dentro de las condiciones reales del entorno.		
CG3 - Capacidad para elaborar proyectos en su campo.		
CG4 - Capacidad para la mejora continua, la experimentación y la innovación.		
CG10 - Capacidad para la elaboración de informes y peritajes basados en el análisis crítico de la realidad en el campo de la rama		
CG11 - Capacidad para la realización de estudios de impacto ambiental y análisis del ciclo de vida de lo proyectado.		
CG12 - Capacidad de comunicación y la transición de conocimientos en ambientes de expertos y no expertos.		

CG13 - Capacidad para el trabajo en equipo y la dirección de Recursos Humanos.		
CG14 - Capacidad de actualización de los conocimientos autónomamente y disposición permanente para hacerlo.		
CG5 - Capacidad para el uso de herramientas para la solución de problemas en su campo.		
CG6 - Capacidad crítica y analítica en el área de especialidad correspondiente.		
CG9 - Capacidad para la redacción, representación, análisis e interpretación de documentación técnica y de datos relevantes en el ámbito de la rama de conocimiento.		
CG18 - Desarrollar las actividades en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos, asumiendo un compromiso social, ético y ambiental en sintonía con la realidad del entorno humano y natural		
CG19 - Realizar trabajo en equipos multidisciplinares y multiculturales en el ámbito del desarrollo profesional en ciencia y tecnología de los alimentos.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE3 - Identificar e implantar los procedimientos para controlar y optimizar los procesos y los productos alimentarios		
CE4 - Capacidad para planificar, desarrollar e innovar en la elaboración de productos alimentarios		
CE10 - Capacidad para la adopción de decisiones económicas y comerciales que permitan la consecución de los objetivos de la empresa teniendo en cuenta las políticas y normativas alimentarias.		
CE17 - Capacidad para realizar tareas de formación de personal en el ámbito de los alimentos.		
CE18 - Capacidad para asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Tareas dirigidas: Clases teóricas	60	100
Tareas dirigidas: Clases prácticas	30	100
Tareas compartidas: Seminarios	9	50
Tareas compartidas: Tutorías	35	50
Tareas compartidas: Otras actividades	2.5	50
Tareas autónomas del estudiante: Preparación clases teoría	33	0
Tareas autónomas del estudiante: Preparación trabajos clases práctica	27	0
Tareas autónomas del estudiante: Otras actividades	28.5	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Realización de un examen presencial en el que se responderá a cuestiones relacionadas con los contenidos del temario teórico.	0.0	60.0
Exposiciones de las actividades desarrolladas y la participación activa en clase.	0.0	40.0
NIVEL 2: Gestión de la calidad y medio ambiente		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	4,5	

DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
4,5		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Calidad y seguridad agroalimentaria. Certificación de calidad en los productos agroalimentarios. Marcas de Calidad certificadas: Análisis y características. Producción ecológica. Producción integrada. Producción controlada. Normativa reguladora, estado actual y perspectivas. Manual de procedimientos. El sistema de calidad y el modelo de gestión de la calidad y gestión medioambiental. Normas Une-155000, EUREP-GAP, BRC, Quality System. La función de calidad. El sistema de calidad y el modelo de gestión de la calidad ISO 9001:2000 y gestión medioambiental norma ISO 14000. Certificaciones y organismos competentes. Análisis de los procedimientos.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Conocimiento de materias técnicas, científicas y tecnológicas que le capacite para el aprendizaje de nuevos métodos y tecnologías, así como que le dote de una gran versatilidad para adaptarse a nuevas situaciones.		
CG2 - Capacidad de diseñar, planificar, organizar y controlar sistemas, procesos o componentes que satisfagan las necesidades demandadas por la sociedad dentro de las condiciones reales del entorno.		
CG3 - Capacidad para elaborar proyectos en su campo.		
CG4 - Capacidad para la mejora continua, la experimentación y la innovación.		
CG10 - Capacidad para la elaboración de informes y peritajes basados en el análisis crítico de la realidad en el campo de la rama		
CG11 - Capacidad para la realización de estudios de impacto ambiental y análisis del ciclo de vida de lo proyectado.		
CG12 - Capacidad de comunicación y la transición de conocimientos en ambientes de expertos y no expertos.		
CG13 - Capacidad para el trabajo en equipo y la dirección de Recursos Humanos.		
CG14 - Capacidad de actualización de los conocimientos autónomamente y disposición permanente para hacerlo.		
CG5 - Capacidad para el uso de herramientas para la solución de problemas en su campo.		
CG6 - Capacidad crítica y analítica en el área de especialidad correspondiente.		
CG7 - Capacidad creativa y desarrollo de la imaginación en el ámbito de la rama de conocimiento.		
CG8 - Capacidad para la evaluación, optimización y confrontación de criterios para la toma de decisiones.		
CG9 - Capacidad para la redacción, representación, análisis e interpretación de documentación técnica y de datos relevantes en el ámbito de la rama de conocimiento.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE3 - Identificar e implantar los procedimientos para controlar y optimizar los procesos y los productos alimentarios		
CE5 - Establecer los procedimientos para la ecovalorización de subproductos y la gestión de residuos		
CE8 - Establecer mecanismos de control y elaborar manuales de gestión de la calidad alimentaria		
CE9 - Implantar sistemas de calidad aplicados a los alimentos, procesos alimentarios y a los programas de restauración colectiva		
CE17 - Capacidad para realizar tareas de formación de personal en el ámbito de los alimentos.		
CE26 - Conocer las diferentes normativas y leyes aplicables en la elaboración de alimentos desde materias primas a producto elaborado		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Tareas dirigidas: Clases teóricas	30	100
Tareas dirigidas: Clases prácticas	15	100
Tareas compartidas: Seminarios	2	50
Tareas compartidas: Tutorías	3	50
Tareas autónomas del estudiante: Preparación clases teoría	30	0
Tareas autónomas del estudiante: Preparación trabajos clases práctica	30	0
Tareas autónomas del estudiante: Otras actividades	2.5	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación mediante un examen de teoría	0.0	50.0
Examen de prácticas	0.0	30.0
Aprovechamiento de seminarios y tutorías.	0.0	20.0
NIVEL 2: Normalización y legislación alimentaria		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	4,5	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
4,5		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	

No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Legislación alimentaria sus principios y evolución. Legislación Alimentaria Española y Comunitaria. Seguridad general de productos. Regulación de infracciones y sanciones. Controles oficiales de Productos Alimenticios. Registros de Industrias Alimentarias. Manipuladores de Alimentos. Etiquetado genérico de los productos alimenticios. Etiquetado específico y nutricional. Seguridad alimentaria. Higiene de los productos alimentarios. Aditivos. Legislación sobre carnes, pescados, huevos y ovoproductos, leche y productos derivados, harinas, panificación, bollería y pastelería, frutas, hortalizas, verduras, conservas vegetales y zumos de frutas, estimulantes, condimentos y salsas, grasas y aceites. Legislación sobre denominaciones de origen. Indicaciones Geográficas Protegidas y Especialidades Tradicionales Garantizadas. Seguridad en el trabajo.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG10 - Capacidad para la elaboración de informes y peritajes basados en el análisis crítico de la realidad en el campo de la rama		
CG12 - Capacidad de comunicación y la transición de conocimientos en ambientes de expertos y no expertos.		
CG13 - Capacidad para el trabajo en equipo y la dirección de Recursos Humanos.		
CG14 - Capacidad de actualización de los conocimientos autónomamente y disposición permanente para hacerlo.		
CG5 - Capacidad para el uso de herramientas para la solución de problemas en su campo.		
CG6 - Capacidad crítica y analítica en el área de especialidad correspondiente.		
CG8 - Capacidad para la evaluación, optimización y confrontación de criterios para la toma de decisiones.		
CG9 - Capacidad para la redacción, representación, análisis e interpretación de documentación técnica y de datos relevantes en el ámbito de la rama de conocimiento.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE8 - Establecer mecanismos de control y elaborar manuales de gestión de la calidad alimentaria		
CE10 - Capacidad para la adopción de decisiones económicas y comerciales que permitan la consecución de los objetivos de la empresa teniendo en cuenta las políticas y normativas alimentarias.		
CE17 - Capacidad para realizar tareas de formación de personal en el ámbito de los alimentos.		
CE26 - Conocer las diferentes normativas y leyes aplicables en la elaboración de alimentos desde materias primas a producto elaborado		
CE29 - Tener la capacidad para la búsqueda y utilización de la normativa y reglamentación alimentaria		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Tareas dirigidas: Clases teóricas	30	100
Tareas dirigidas: Clases prácticas	15	100
Tareas compartidas: Seminarios	2	50
Tareas compartidas: Tutorías	3	50
Tareas autónomas del estudiante: Preparación clases teoría	30	0
Tareas autónomas del estudiante: Preparación trabajos clases práctica	15	0
Tareas autónomas del estudiante: Otras actividades	17.5	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA

Evaluación teórica: el/la alumno/a tendrá opción de realizar un examen parcial de cada una de las unidades didácticas, que le permitirá eliminar materia u optar por un examen final. Las pruebas de conocimientos teóricos consistirán preguntas de respuesta corta.	0.0	60.0
Evaluación práctica: entrega del informe de prácticas, en donde se reflejará las destrezas y la metodología utilizada.	0.0	20.0
Evaluación práctica: valoración obtenida de los trabajos que desarrollará individualmente en respuesta a las cuestiones planteadas en clase.	0.0	10.0
Evaluación práctica: trabajo de estudio de casos que se realizará en grupos y será expuesto en clase.	0.0	10.0
5.5 NIVEL 1: Nutrición y salud		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Nutrición y salud		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	15	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
10,5	4,5	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Estructura celular y tisular. Sistemas biológicos de control (homeostasis, neuronal, sensorial, hormonal, etc.). Funciones corporales: circulación, respiración, sistema renal, sistema digestivo, reproducción, defensas. Sistema óseo y muscular. Nutrientes. Requerimientos nutricionales e ingestas recomendadas. Valoración del estado nutricional. Nutrición equilibrada. Nutrición en el ciclo vital (gestación, lactancia, niñez, adolescencia y vejez). Nutrición y deporte. Composición corporal. Errores, mitos y realidades en alimentación y nutrición. Tablas de composición de alimentos y bases de datos nutricionales. Valoración de la ingesta de alimentos. Diseños de dietas equilibradas. Dietas durante el ciclo de la vida. Paquetes informáticos para la elaboración de dietas.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		

CG1 - Conocimiento de materias técnicas, científicas y tecnológicas que le capacite para el aprendizaje de nuevos métodos y tecnologías, así como que le dote de una gran versatilidad para adaptarse a nuevas situaciones.		
CG2 - Capacidad de diseñar, planificar, organizar y controlar sistemas, procesos o componentes que satisfagan las necesidades demandadas por la sociedad dentro de las condiciones reales del entorno.		
CG3 - Capacidad para elaborar proyectos en su campo.		
CG4 - Capacidad para la mejora continua, la experimentación y la innovación.		
CG10 - Capacidad para la elaboración de informes y peritajes basados en el análisis crítico de la realidad en el campo de la rama		
CG11 - Capacidad para la realización de estudios de impacto ambiental y análisis del ciclo de vida de lo proyectado.		
CG12 - Capacidad de comunicación y la transición de conocimientos en ambientes de expertos y no expertos.		
CG13 - Capacidad para el trabajo en equipo y la dirección de Recursos Humanos.		
CG14 - Capacidad de actualización de los conocimientos autónomamente y disposición permanente para hacerlo.		
CG5 - Capacidad para el uso de herramientas para la solución de problemas en su campo.		
CG6 - Capacidad crítica y analítica en el área de especialidad correspondiente.		
CG8 - Capacidad para la evaluación, optimización y confrontación de criterios para la toma de decisiones.		
CG9 - Capacidad para la redacción, representación, análisis e interpretación de documentación técnica y de datos relevantes en el ámbito de la rama de conocimiento.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE11 - Caracterizar e identificar todos los factores que influyen sobre la nutrición y el estado nutricional.		
CE12 - Ser capaz de establecer pautas y estrategias alimentarias saludables aplicables tanto a nivel colectivo, como individual.		
CE13 - Ser capaz de valorar el estado nutricional individual y en colectividades.		
CE15 - Realizar y llevar a la práctica un programa de educación alimentaria, adaptándolo a diferentes colectivos.		
CE19 - Conocer los ingredientes alimentarios así como sus propiedades nutritivas y funcionales		
CE22 - Evaluar y tomar decisiones en el proceso global de fabricación de los alimentos		
CE24 - Saber determinar los factores que afectan a la calidad y seguridad de los alimentos así como su modificación por los procesos tecnológicos		
CE35 - Comprender la estructura y funcionamiento de los mecanismos de regulación fisiológica en los procesos de ingestión, digestión y absorción de los alimentos.		
CE36 - Conocer los fundamentos fisiológicos de la regulación metabólica y su importancia en el contexto de la alimentación humana.		
CE37 - Conocer los fundamentos fisiológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.		
CE38 - Comprender la importancia del control hormonal en el mantenimiento de la homeostasis y la integración del metabolismo.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Tareas dirigidas: Clases teóricas	90	100
Tareas dirigidas: Clases prácticas	60	100
Tareas compartidas: Seminarios	9	50
Tareas compartidas: Tutorías	12	50
Tareas compartidas: Trabajos en grupo	35	50
Tareas compartidas: Otras actividades	24	50
Tareas autónomas del estudiante: Preparación clases teoría	15	0
Tareas autónomas del estudiante: Preparación trabajos clases práctica	50	0

Tareas autónomas del estudiante: Estudio exámenes	75	0
Tareas autónomas del estudiante: Otras actividades	5	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación continuada sobre los trabajos teóricos-prácticos a lo largo del curso.	0.0	30.0
Evaluación de los seminarios que deriven del trabajo en grupo.	0.0	20.0
Examen final con preguntas tipo test y preguntas de desarrollo sobre la materia aprendida y trabajada en las clases teóricas, prácticas y seminarios.	0.0	50.0
NIVEL 2: Nutrición y sociedad		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	9	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
4,5	4,5	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Antropología de la alimentación. Consumo y hábitos alimentarios sociales y culturales. Actividades relacionadas con la alimentación: caza, recolección silvestre, pesca, agricultura y ganadería. La gastronomía y el arte culinario. Conceptos y prácticas alimentarias en grupos étnicos y religiosos. Concepto de alimento funcional, beneficios derivados de su consumo, y el sector industrial de los alimentos funcionales. Compuestos bioactivos fundamentales en el desarrollo de alimentos funcionales, interacciones con los componentes de los alimentos, efecto del procesado sobre las propiedades de estos alimentos. Estrategias para el desarrollo de alimentos funcionales. Normativas relativas a los alimentos funcionales, y su aplicación en el desarrollo de nuevos alimentos funcionales.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Conocimiento de materias técnicas, científicas y tecnológicas que le capacite para el aprendizaje de nuevos métodos y tecnologías, así como que le dote de una gran versatilidad para adaptarse a nuevas situaciones.		

CG2 - Capacidad de diseñar, planificar, organizar y controlar sistemas, procesos o componentes que satisfagan las necesidades demandadas por la sociedad dentro de las condiciones reales del entorno.		
CG3 - Capacidad para elaborar proyectos en su campo.		
CG4 - Capacidad para la mejora continua, la experimentación y la innovación.		
CG12 - Capacidad de comunicación y la transición de conocimientos en ambientes de expertos y no expertos.		
CG13 - Capacidad para el trabajo en equipo y la dirección de Recursos Humanos.		
CG14 - Capacidad de actualización de los conocimientos autónomamente y disposición permanente para hacerlo.		
CG5 - Capacidad para el uso de herramientas para la solución de problemas en su campo.		
CG6 - Capacidad crítica y analítica en el área de especialidad correspondiente.		
CG8 - Capacidad para la evaluación, optimización y confrontación de criterios para la toma de decisiones.		
CG9 - Capacidad para la redacción, representación, análisis e interpretación de documentación técnica y de datos relevantes en el ámbito de la rama de conocimiento.		
CG16 - Resolver de problemas en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos, con creatividad, iniciativa, metodología y razonamiento crítico.		
CG17 - Poseer capacidad de liderazgo, comunicación y transmisión de conocimientos, habilidades y destrezas en los ámbitos sociales de actuación en el campo de la ciencia y tecnología de los alimentos.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE11 - Caracterizar e identificar todos los factores que influyen sobre la nutrición y el estado nutricional.		
CE12 - Ser capaz de establecer pautas y estrategias alimentarias saludables aplicables tanto a nivel colectivo, como individual.		
CE13 - Ser capaz de valorar el estado nutricional individual y en colectividades.		
CE14 - Confeccionar e interpretar encuestas alimentarias y entresacar estrategias de actuación a partir de los resultados obtenidos.		
CE15 - Realizar y llevar a la práctica un programa de educación alimentaria, adaptándolo a diferentes colectivos.		
CE16 - Planificar, estructurar y poner en práctica programas de promoción de la salud		
CE19 - Conocer los ingredientes alimentarios así como sus propiedades nutritivas y funcionales		
CE22 - Evaluar y tomar decisiones en el proceso global de fabricación de los alimentos		
CE26 - Conocer las diferentes normativas y leyes aplicables en la elaboración de alimentos desde materias primas a producto elaborado		
CE29 - Tener la capacidad para la búsqueda y utilización de la normativa y reglamentación alimentaria		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Tareas dirigidas: Clases teóricas	60	100
Tareas dirigidas: Clases prácticas	30	100
Tareas compartidas: Seminarios	12	50
Tareas compartidas: Tutorías	13.5	50
Tareas compartidas: Otras actividades	2	50
Tareas autónomas del estudiante: Preparación clases teoría	60	0
Tareas autónomas del estudiante: Preparación trabajos clases práctica	30	0
Tareas autónomas del estudiante: Otras actividades	17.5	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Realización de un examen presencial en el que se responderá a cuestiones relacionadas con los contenidos del temario teórico.	0.0	60.0
Evaluación de trabajos bibliográficos autorizados sobre temas propuestos.	0.0	20.0
5.5 NIVEL 1: Seguridad alimentaria		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Microorganismos y tóxicos de alimentos		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Microorganismos de interés en los alimentos. Ecología microbiana en los alimentos. Alteraciones de los alimentos por microorganismos. Fundamentos del análisis microbiológico. Fuentes de agentes xenobióticos en el alimento. Evaluación de riesgos. Relación dosis-respuesta. Toxicocinética y biotransformación de xenobióticos. Mecanismos de toxicidad. Carcinogénesis química. Respuesta tóxica de órganos y sistemas. Biomarcadores.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Conocimiento de materias técnicas, científicas y tecnológicas que le capacite para el aprendizaje de nuevos métodos y tecnologías, así como que le dote de una gran versatilidad para adaptarse a nuevas situaciones.		
CG3 - Capacidad para elaborar proyectos en su campo.		
CG4 - Capacidad para la mejora continua, la experimentación y la innovación.		
CG10 - Capacidad para la elaboración de informes y peritajes basados en el análisis crítico de la realidad en el campo de la rama		
CG11 - Capacidad para la realización de estudios de impacto ambiental y análisis del ciclo de vida de lo proyectado.		
CG12 - Capacidad de comunicación y la transición de conocimientos en ambientes de expertos y no expertos.		
CG13 - Capacidad para el trabajo en equipo y la dirección de Recursos Humanos.		

CG14 - Capacidad de actualización de los conocimientos autónomamente y disposición permanente para hacerlo.		
CG5 - Capacidad para el uso de herramientas para la solución de problemas en su campo.		
CG6 - Capacidad crítica y analítica en el área de especialidad correspondiente.		
CG7 - Capacidad creativa y desarrollo de la imaginación en el ámbito de la rama de conocimiento.		
CG8 - Capacidad para la evaluación, optimización y confrontación de criterios para la toma de decisiones.		
CG9 - Capacidad para la redacción, representación, análisis e interpretación de documentación técnica y de datos relevantes en el ámbito de la rama de conocimiento.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE2 - Saber aplicar las técnicas específicas para el análisis físico-químico, bioquímico, microbiológico y sensorial tanto de materias primas como productos elaborados.		
CE6 - Analizar y evaluar los riesgos higiénicos de los alimentos, procesos, personal y materiales de envasado		
CE7 - Asegurar y gestionar la seguridad alimentaria desde la producción de materias primas hasta el consumidor		
CE22 - Evaluar y tomar decisiones en el proceso global de fabricación de los alimentos		
CE24 - Saber determinar los factores que afectan a la calidad y seguridad de los alimentos así como su modificación por los procesos tecnológicos		
CE25 - Comprender los diferentes microorganismos y tóxicos presentes en las materias primas y los alimentos elaborados		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Tareas dirigidas: Clases teóricas	60	100
Tareas dirigidas: Clases prácticas	60	100
Tareas compartidas: Seminarios	12	50
Tareas compartidas: Tutorías	31	50
Tareas compartidas: Otras actividades	5	50
Tareas autónomas del estudiante: Preparación clases teoría	55	0
Tareas autónomas del estudiante: Preparación trabajos clases práctica	40	0
Tareas autónomas del estudiante: Otras actividades	37	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación de un examen teórico de 40 preguntas tipo test.	0.0	80.0
Temas expuestos en seminarios.	0.0	10.0
Prácticas: evaluación mediante asistencia y trabajo	0.0	10.0
NIVEL 2: Seguridad		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	9	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3

ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	4,5	4,5
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Concepto, necesidad y normativa de la trazabilidad. Trazabilidad en carne, pescado, vegetales y en alimentos elaborados. Agentes causantes de peligros para el consumidor. Conceptos teóricos del sistema APPCC. Diseño higiénico de las áreas donde se preparan alimentos. Aplicaciones prácticas del sistema APPCC a productos de origen animal y vegetal. Tipos de limpieza y desinfección. Tipos de superficies a limpiar y problemas que presentan. Productos de limpieza y desinfección, mecanismos de acción de los agentes de limpieza y desinfección. Tecnología de la limpieza y desinfección. Limpieza y desinfección en la industria alimentaria: almacenes, cámaras frigoríficas, comedores, restaurantes, cafeterías, hoteles, supermercados, laboratorios. Lucha contra la contaminación del aire. Lucha contra plagas. Higiene y aprendizaje del personal.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Conocimiento de materias técnicas, científicas y tecnológicas que le capacite para el aprendizaje de nuevos métodos y tecnologías, así como que le dote de una gran versatilidad para adaptarse a nuevas situaciones.		
CG2 - Capacidad de diseñar, planificar, organizar y controlar sistemas, procesos o componentes que satisfagan las necesidades demandadas por la sociedad dentro de las condiciones reales del entorno.		
CG3 - Capacidad para elaborar proyectos en su campo.		
CG4 - Capacidad para la mejora continua, la experimentación y la innovación.		
CG10 - Capacidad para la elaboración de informes y peritajes basados en el análisis crítico de la realidad en el campo de la rama		
CG11 - Capacidad para la realización de estudios de impacto ambiental y análisis del ciclo de vida de lo proyectado.		
CG12 - Capacidad de comunicación y la transición de conocimientos en ambientes de expertos y no expertos.		
CG13 - Capacidad para el trabajo en equipo y la dirección de Recursos Humanos.		
CG14 - Capacidad de actualización de los conocimientos autónomamente y disposición permanente para hacerlo.		
CG5 - Capacidad para el uso de herramientas para la solución de problemas en su campo.		
CG6 - Capacidad crítica y analítica en el área de especialidad correspondiente.		
CG7 - Capacidad creativa y desarrollo de la imaginación en el ámbito de la rama de conocimiento.		
CG8 - Capacidad para la evaluación, optimización y confrontación de criterios para la toma de decisiones.		
CG9 - Capacidad para la redacción, representación, análisis e interpretación de documentación técnica y de datos relevantes en el ámbito de la rama de conocimiento.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE6 - Analizar y evaluar los riesgos higiénicos de los alimentos, procesos, personal y materiales de envasado		
CE7 - Asegurar y gestionar la seguridad alimentaria desde la producción de materias primas hasta el consumidor		

CE8 - Establecer mecanismos de control y elaborar manuales de gestión de la calidad alimentaria		
CE9 - Implantar sistemas de calidad aplicados a los alimentos, procesos alimentarios y a los programas de restauración colectiva		
CE22 - Evaluar y tomar decisiones en el proceso global de fabricación de los alimentos		
CE24 - Saber determinar los factores que afectan a la calidad y seguridad de los alimentos así como su modificación por los procesos tecnológicos		
CE25 - Comprender los diferentes microorganismos y tóxicos presentes en las materias primas y los alimentos elaborados		
CE26 - Conocer las diferentes normativas y leyes aplicables en la elaboración de alimentos desde materias primas a producto elaborado		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Tareas dirigidas: Clases teóricas	60	100
Tareas dirigidas: Clases prácticas	30	100
Tareas compartidas: Seminarios	3	50
Tareas compartidas: Tutorías	5	50
Tareas compartidas: Otras actividades	2.5	50
Tareas autónomas del estudiante: Preparación clases teoría	85	0
Tareas autónomas del estudiante: Preparación trabajos clases práctica	30	0
Tareas autónomas del estudiante: Otras actividades	9.5	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación continuada: actividades realizadas en las clases teóricas y prácticas y el trabajo en los seminarios.	0.0	40.0
Examen final, con preguntas objetivas y preguntas cortas de respuesta abierta.	0.0	50.0
Seguimiento de las tutorías.	0.0	10.0
5.5 NIVEL 1: Tecnología alimentos		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Bases de la ingeniería y tecnología de los alimentos		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	25,5	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		7,5
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	7,5	6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
4,5		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		

CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Estudio de los principios de la ingeniería y tecnología de los alimentos. Diagramas de flujo. Balances de materia, energía y cantidad de movimiento. Propiedades de gases: diagramas termodinámicos, vapor de agua. Propiedades del aire: diagrama psicrométrico. Transferencia de materia: Leyes de Fick. Transferencia de cantidad de movimiento: modelos reológicos de comportamiento. Transmisión de calor en sólidos y fluidos. Operaciones de acondicionamiento: limpieza, selección y clasificación, pelado. Operaciones de conversión: reducción de tamaño (molienda), tamizado, mezcla y emulsión. Operaciones de separación: filtración y separación por membranas, sedimentación, centrifugación, fluidización, extracción sólido-líquido, extracción líquido-líquido, destilación, cristalización. Procesos de conservación basados en la reducción de la actividad de agua. Procesos de conservación basados en el empleo de gases. Métodos biológicos de conservación. Conservación de alimentos basados en la utilización de altas y/o bajas temperaturas. Productos químicos y bioquímicos usados en la conservación de alimentos. Tecnologías emergentes en la conservación de alimentos. Diseño de equipos e instalaciones de alimentos.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Conocimiento de materias técnicas, científicas y tecnológicas que le capacite para el aprendizaje de nuevos métodos y tecnologías, así como que le dote de una gran versatilidad para adaptarse a nuevas situaciones.		
CG2 - Capacidad de diseñar, planificar, organizar y controlar sistemas, procesos o componentes que satisfagan las necesidades demandadas por la sociedad dentro de las condiciones reales del entorno.		
CG3 - Capacidad para elaborar proyectos en su campo.		
CG4 - Capacidad para la mejora continua, la experimentación y la innovación.		
CG10 - Capacidad para la elaboración de informes y peritajes basados en el análisis crítico de la realidad en el campo de la rama		
CG11 - Capacidad para la realización de estudios de impacto ambiental y análisis del ciclo de vida de lo proyectado.		
CG12 - Capacidad de comunicación y la transición de conocimientos en ambientes de expertos y no expertos.		
CG13 - Capacidad para el trabajo en equipo y la dirección de Recursos Humanos.		
CG14 - Capacidad de actualización de los conocimientos autónomamente y disposición permanente para hacerlo.		
CG5 - Capacidad para el uso de herramientas para la solución de problemas en su campo.		
CG6 - Capacidad crítica y analítica en el área de especialidad correspondiente.		
CG7 - Capacidad creativa y desarrollo de la imaginación en el ámbito de la rama de conocimiento.		
CG8 - Capacidad para la evaluación, optimización y confrontación de criterios para la toma de decisiones.		
CG9 - Capacidad para la redacción, representación, análisis e interpretación de documentación técnica y de datos relevantes en el ámbito de la rama de conocimiento.		
CG15 - Ser capaz de adaptarse a nuevas situaciones o entornos cambiantes en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos, mediante el conocimiento en materias básicas, científicas y tecnológicas, permitiendo un aprendizaje continuo.		
CG16 - Resolver de problemas en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos, con creatividad, iniciativa, metodología y razonamiento crítico.		
CG17 - Poseer capacidad de liderazgo, comunicación y transmisión de conocimientos, habilidades y destrezas en los ámbitos sociales de actuación en el campo de la ciencia y tecnología de los alimentos.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		

CE1 - Establecer los procesos de fabricación de alimentos a partir de materias primas así como los métodos y técnicas de conservación de alimentos.		
CE3 - Identificar e implantar los procedimientos para controlar y optimizar los procesos y los productos alimentarios		
CE4 - Capacidad para planificar, desarrollar e innovar en la elaboración de productos alimentarios		
CE21 - Saber utilizar las diferentes operaciones que tienen lugar a lo largo del procesado de alimentos		
CE22 - Evaluar y tomar decisiones en el proceso global de fabricación de los alimentos		
CE23 - Conocer las principales tecnologías en la elaboración de los alimentos y su repercusión en la calidad, estabilidad, seguridad y aceptación por parte del consumidor		
CE24 - Saber determinar los factores que afectan a la calidad y seguridad de los alimentos así como su modificación por los procesos tecnológicos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Tareas dirigidas: Clases teóricas	150	100
Tareas dirigidas: Clases prácticas	105	100
Tareas compartidas: Seminarios	10.5	50
Tareas compartidas: Tutorías	19	50
Tareas autónomas del estudiante: Preparación clases teoría	185	0
Tareas autónomas del estudiante: Preparación trabajos clases práctica	145.5	0
Tareas autónomas del estudiante: Otras actividades	22.5	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Participación diaria en clase y actitud del alumno	10.0	20.0
Evaluación de prácticas, seminarios, viajes	20.0	30.0
Contenidos de la asignatura evaluados mediante examen	50.0	70.0
NIVEL 2: Desarrollo de alimentos		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	10,5	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	4,5	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS

No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Funciones a desarrollar en un Departamento de I+D. Etapas relacionadas con la implementación de un proceso de desarrollo de un nuevo producto alimenticio. Planificación y diseño de experiencias, análisis de resultados, reformulación, presentación de prototipos y presentación de resultados y conclusiones. Metodologías aplicadas al análisis de vida útil de un alimento, optimización de procesos de elaboración de alimentos, sustitución de materias primas y determinación de dosis mínima de aplicación tecnológica de ingredientes y aditivos en un nuevo producto. Técnicas de implementación para los nuevos productos de criterios de control de calidad y especificaciones para su producción en línea. Criterios de escalación de procesos. Formulación y/o adaptación de los alimentos a las necesidades específicas del consumidor/cliente. Características que definen, a la hora de diseñar y desarrollar alimentos específicos como los alimentos étnicos, diabéticos, vegetarianos, celiacos, infantiles, alimentos de ocio y del bienestar. Uso de tecnología biológica para la producción, transformación y/o conservación de alimentos, o bien para la producción de materias primas y aditivos empleados en la industria alimentaria. Procesos de innovación y desarrollo de alimentos.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Conocimiento de materias técnicas, científicas y tecnológicas que le capacite para el aprendizaje de nuevos métodos y tecnologías, así como que le dote de una gran versatilidad para adaptarse a nuevas situaciones.		
CG2 - Capacidad de diseñar, planificar, organizar y controlar sistemas, procesos o componentes que satisfagan las necesidades demandadas por la sociedad dentro de las condiciones reales del entorno.		
CG3 - Capacidad para elaborar proyectos en su campo.		
CG4 - Capacidad para la mejora continua, la experimentación y la innovación.		
CG10 - Capacidad para la elaboración de informes y peritajes basados en el análisis crítico de la realidad en el campo de la rama		
CG11 - Capacidad para la realización de estudios de impacto ambiental y análisis del ciclo de vida de lo proyectado.		
CG12 - Capacidad de comunicación y la transición de conocimientos en ambientes de expertos y no expertos.		
CG13 - Capacidad para el trabajo en equipo y la dirección de Recursos Humanos.		
CG14 - Capacidad de actualización de los conocimientos autónomamente y disposición permanente para hacerlo.		
CG5 - Capacidad para el uso de herramientas para la solución de problemas en su campo.		
CG6 - Capacidad crítica y analítica en el área de especialidad correspondiente.		
CG7 - Capacidad creativa y desarrollo de la imaginación en el ámbito de la rama de conocimiento.		
CG8 - Capacidad para la evaluación, optimización y confrontación de criterios para la toma de decisiones.		
CG18 - Desarrollar las actividades en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos, asumiendo un compromiso social, ético y ambiental en sintonía con la realidad del entorno humano y natural		
CG19 - Realizar trabajo en equipos multidisciplinares y multiculturales en el ámbito del desarrollo profesional en ciencia y tecnología de los alimentos.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE4 - Capacidad para planificar, desarrollar e innovar en la elaboración de productos alimentarios		
CE20 - Conocer las materias primas necesarias y sus características en la fabricación de alimentos		
CE22 - Evaluar y tomar decisiones en el proceso global de fabricación de los alimentos		
CE23 - Conocer las principales tecnologías en la elaboración de los alimentos y su repercusión en la calidad, estabilidad, seguridad y aceptación por parte del consumidor		
CE26 - Conocer las diferentes normativas y leyes aplicables en la elaboración de alimentos desde materias primas a producto elaborado		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Tareas dirigidas: Clases teóricas	60	100
Tareas dirigidas: Clases prácticas	45	100
Tareas compartidas: Seminarios	4	50
Tareas compartidas: Tutorías	6	50
Tareas autónomas del estudiante: Preparación clases teoría	60	0
Tareas autónomas del estudiante: Preparación trabajos clases práctica	60	0
Tareas autónomas del estudiante: Otras actividades	27.5	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación parte teórica: el/la alumno/a tendrá opción de realizar un examen parcial de cada una de las unidades didácticas, que le permitirá eliminar materia u optar por un examen final.	0.0	50.0
Evaluación parte práctica: Entrega del informe de prácticas, valoración obtenida de los trabajos que se desarrollen individualmente en respuesta a las cuestiones planteadas en clase y valoración de un trabajo de estudio de casos que se realizará en grupos y será expuesto en clase.	0.0	50.0
NIVEL 2: Tecnologías específicas de alimentos		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	13,5	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		9
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
4,5		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Tecnologías de vinificación para elaboración de vinos blancos, tintos, rosados y doble pasta, la estabilización, la crianza envejecimiento de vinos, así como las vinificaciones especiales y las tecnologías de elaboración de otros tipos de bebidas alcohólicas. Tratamientos tecnológicos aplicados a la elaboración de productos en cuya composición intervengan la carne y el pescado: propiedades químicas, físicas, fisicoquímicas, bioquímicas y microbiológicas. Procesos relacionados con las actividades post-cosecha de frutas y hortalizas.; conocimiento de la fisiología y tecnología post-recolección de productos vegetales.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Conocimiento de materias técnicas, científicas y tecnológicas que le capacite para el aprendizaje de nuevos métodos y tecnologías, así como que le dote de una gran versatilidad para adaptarse a nuevas situaciones.		
CG2 - Capacidad de diseñar, planificar, organizar y controlar sistemas, procesos o componentes que satisfagan las necesidades demandadas por la sociedad dentro de las condiciones reales del entorno.		
CG3 - Capacidad para elaborar proyectos en su campo.		
CG4 - Capacidad para la mejora continua, la experimentación y la innovación.		
CG10 - Capacidad para la elaboración de informes y peritajes basados en el análisis crítico de la realidad en el campo de la rama		
CG11 - Capacidad para la realización de estudios de impacto ambiental y análisis del ciclo de vida de lo proyectado.		
CG12 - Capacidad de comunicación y la transición de conocimientos en ambientes de expertos y no expertos.		
CG13 - Capacidad para el trabajo en equipo y la dirección de Recursos Humanos.		
CG14 - Capacidad de actualización de los conocimientos autónomamente y disposición permanente para hacerlo.		
CG5 - Capacidad para el uso de herramientas para la solución de problemas en su campo.		
CG6 - Capacidad crítica y analítica en el área de especialidad correspondiente.		
CG7 - Capacidad creativa y desarrollo de la imaginación en el ámbito de la rama de conocimiento.		
CG8 - Capacidad para la evaluación, optimización y confrontación de criterios para la toma de decisiones.		
CG9 - Capacidad para la redacción, representación, análisis e interpretación de documentación técnica y de datos relevantes en el ámbito de la rama de conocimiento.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE1 - Establecer los procesos de fabricación de alimentos a partir de materias primas así como los métodos y técnicas de conservación de alimentos.		
CE7 - Asegurar y gestionar la seguridad alimentaria desde la producción de materias primas hasta el consumidor		
CE20 - Conocer las materias primas necesarias y sus características en la fabricación de alimentos		
CE21 - Saber utilizar las diferentes operaciones que tienen lugar a lo largo del procesado de alimentos		
CE22 - Evaluar y tomar decisiones en el proceso global de fabricación de los alimentos		
CE23 - Conocer las principales tecnologías en la elaboración de los alimentos y su repercusión en la calidad, estabilidad, seguridad y aceptación por parte del consumidor		
CE24 - Saber determinar los factores que afectan a la calidad y seguridad de los alimentos así como su modificación por los procesos tecnológicos		
CE26 - Conocer las diferentes normativas y leyes aplicables en la elaboración de alimentos desde materias primas a producto elaborado		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Tareas dirigidas: Clases teóricas	90	100
Tareas dirigidas: Clases prácticas	45	100
Tareas compartidas: Seminarios	6	50

Tareas compartidas: Tutorías	9	50
Tareas autónomas del estudiante: Preparación clases teoría	100	0
Tareas autónomas del estudiante: Preparación trabajos clases práctica	79.5	0
Tareas autónomas del estudiante: Otras actividades	8	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Se evaluará la parte teórica	45.0	70.0
Se evaluará los contenidos prácticos	15.0	30.0
Evaluación de casos prácticos: seminarios, resolución de casos	15.0	30.0
5.5 NIVEL 1: Trabajo fin de grado		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Trabajo fin de grado		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Trabajo Fin de Grado / Máster	
ECTS NIVEL 2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	12	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Ejercicio original a realizar individualmente y presentar y defender ante un tribunal universitario en el que se sinteticen e integren las competencias adquiridas en las enseñanzas.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Conocimiento de materias técnicas, científicas y tecnológicas que le capacite para el aprendizaje de nuevos métodos y tecnologías, así como que le dote de una gran versatilidad para adaptarse a nuevas situaciones.		
CG2 - Capacidad de diseñar, planificar, organizar y controlar sistemas, procesos o componentes que satisfagan las necesidades demandadas por la sociedad dentro de las condiciones reales del entorno.		
CG3 - Capacidad para elaborar proyectos en su campo.		
CG4 - Capacidad para la mejora continua, la experimentación y la innovación.		
CG10 - Capacidad para la elaboración de informes y peritajes basados en el análisis crítico de la realidad en el campo de la rama		
CG11 - Capacidad para la realización de estudios de impacto ambiental y análisis del ciclo de vida de lo proyectado.		
CG12 - Capacidad de comunicación y la transición de conocimientos en ambientes de expertos y no expertos.		
CG13 - Capacidad para el trabajo en equipo y la dirección de Recursos Humanos.		
CG14 - Capacidad de actualización de los conocimientos autónomamente y disposición permanente para hacerlo.		
CG5 - Capacidad para el uso de herramientas para la solución de problemas en su campo.		
CG6 - Capacidad crítica y analítica en el área de especialidad correspondiente.		
CG7 - Capacidad creativa y desarrollo de la imaginación en el ámbito de la rama de conocimiento.		
CG8 - Capacidad para la evaluación, optimización y confrontación de criterios para la toma de decisiones.		
CG9 - Capacidad para la redacción, representación, análisis e interpretación de documentación técnica y de datos relevantes en el ámbito de la rama de conocimiento.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Tareas compartidas: Tutorías	40	50
Tareas autónomas del estudiante: Preparación trabajos clases práctica	160	0
Tareas autónomas del estudiante: Otras actividades	100	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Se valorarán como mínimo los siguientes aspectos: presentación y claridad expositiva, originalidad y calidad del trabajo; capacidad de síntesis y capacidad crítica	0.0	100.0

6. PERSONAL ACADÉMICO

6.1 PROFESORADO Y OTROS RECURSOS HUMANOS				
Universidad	Categoría	Total %	Doctores %	Horas %
Universidad Miguel Hernández de Elche	Profesor Asociado (incluye profesor asociado de C.C.: de Salud)	50	8	12
Universidad Miguel Hernández de Elche	Profesor Contratado Doctor	50	18	18
Universidad Miguel Hernández de Elche	Profesor Colaborador o Colaborador Diplomado	50	8	10
Universidad Miguel Hernández de Elche	Catedrático de Escuela Universitaria	50	4	4
Universidad Miguel Hernández de Elche	Catedrático de Universidad	50	2	2
Universidad Miguel Hernández de Elche	Profesor Titular de Universidad	50	38	38
Universidad Miguel Hernández de Elche	Profesor Titular de Escuela Universitaria	50	12	16
PERSONAL ACADÉMICO				
Ver Apartado 6: Anexo 1.				
6.2 OTROS RECURSOS HUMANOS				
Ver Apartado 6: Anexo 2.				

7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

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

8. RESULTADOS PREVISTOS

8.1 ESTIMACIÓN DE VALORES CUANTITATIVOS		
TASA DE GRADUACIÓN %	TASA DE ABANDONO %	TASA DE EFICIENCIA %
70	10	95
CODIGO	TASA	VALOR %
1	Graduación	70
2	Abandono	10
3	Eficiencia	95

Justificación de los Indicadores Propuestos:

Ver Apartado 8: Anexo 1.

8.2 PROCEDIMIENTO GENERAL PARA VALORAR EL PROCESO Y LOS RESULTADOS

Mediante Resolución Rectoral número 726/2011, de 18 de mayo, por la que se publica la Normativa sobre las Condiciones de progreso y permanencia en la UMH (DOCV de 8 de junio de 2011) se establece lo siguiente:
Exposición de motivos.

La Ley orgánica de Universidades 4/2007, de 12 de abril, por la que se modifica la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades establece en su Artículo 46: Derechos y deberes de los estudiantes, apartado 3: "Las Universidades establecerán los procedimientos de verificación de los conocimientos de los estudios. En las Universidades públicas, el Consejo Social, previo informe del Consejo de Universidades, aprobará las normas que regulen el progreso y la permanencia en la Universidad de los estudiantes, de acuerdo con los respectivos estudios". Así mismo, el derecho a la educación superior de los ciudadanos, obliga a la Universidad Miguel Hernández de Elche a proporcionar a sus estudiantes los medios materiales y humanos que, acorde consus vías de financiación, le permitan ofertar una formación actualizada y de calidad, para la óptima inserción en la vida profesional y empresarial. Los estudiantes tienen a su vez la responsabilidad de obtener provecho de los medios que la sociedad pone a su disposición. Es así misión de la Universidad, garantizar la cualificación académica de sus titulados y velar por la eficiente utilización de los recursos proporcionados por el conjunto de la sociedad. Las presentes Normas que regulan las condiciones de progreso y permanencia en la Universidad Miguel Hernández de Elche se basan en los objetivos formativos de: evitar en lo posible el fracaso escolar, fomentar la participación de los estudiantes en los procesos de enseñanza-aprendizaje y de evaluación incentivar el interés del estudiante en las condiciones de su propio progreso educativo. Igualmente estas Normas buscan el equilibrio entre la responsabilidad y la flexibilidad, por lo que reconocen la importancia de alcanzar un rendimiento mínimo, accesible para cualquier estudiante responsable, sin caer en el rigor que impida considerar la excepcionalidad de los casos en que, por causa mayor, no se alcanza el mínimo requerido. Artículo 1.- Permanencia primer curso. Los estudiantes matricula-

dos por primera vez de cualquier plan de estudios, deberán superar comomínimo 6 créditos ECTS para tener derecho a continuar cursando los mismos estudios en esta Universidad. No obstante, en el caso de no superar ese mínimo, procederá una nueva matriculación en la misma titulación y en el mismo Centro, por una sola vez y previa autorización del Rector, si el estudiante acredita la existencia de una causa justificada. Artículo 2.- Criterio de Progreso adecuado de los estudiantes. Los estudiantes están obligados a que tras la finalización del curso académico n-ésimo $Cred_sup_n$ sea mayor o igual que $Cred_min_n$, siendo: $Cred_sup_n$ (Créditos superados por el estudiante hasta el año n-ésimo); tras finalizar cada año académico se calculará el total de créditos ECTS superados por el estudiante durante ese curso académico n-ésimo. A dicha cantidad se le sumará los créditos superados por el estudiante hasta el año anterior. Es decir: $Cred_sup_n = Total\ de\ créditos\ superados\ durante\ el\ año\ n-ésimo + Cred_sup_n-1$. $Cred_min_n$ (Créditos mínimos exigidos al estudiante en el año n-ésimo): tras finalizar cada curso académico se calculará para cada estudiante el mínimo entre 30 créditos ECTS o el 50% del total de créditos ECTS matriculados durante el curso académico n-ésimo. Dicho mínimo permite valorar adecuadamente el progreso de los estudiantes a tiempo parcial. A dicha cantidad se le sumará los créditos mínimos exigidos en el año anterior al estudiante. Es decir: $Cred_min_n = mínimo\ (30\ ECTS,\ 50\% \text{ del total de créditos ECTS matriculados}) + Cred_min_n-1$. Se define como $Cred_min_1 = 6$ ECTS. Los reconocimientos y transferencias de créditos no contabilizarán para el cálculo de los Créditos mínimos exigidos al estudiante en el año n-ésimo ni para el cálculo de Créditos superados por el estudiante en el año n-ésimo. Artículo 3. Consecuencias de no superar el criterio de progreso adecuado. Los estudiantes que incumplan el criterio de progreso adecuado previsto en el artículo 2 deberán abandonar los estudios correspondientes, pudiendo a tal efecto: a) Iniciar otros estudios universitarios en esta u otra Universidad, con sujeción al procedimiento general de ingreso legalmente establecido. b) Transcurridos tres años desde el abandono, continuar con los estudios que hubieran iniciado, considerando los créditos superados hasta la fecha como créditos reconocidos a los efectos de la aplicación del artículo 2. Artículo 4.- Estudiantes procedentes de otras universidades. a) El expediente académico de los estudiantes procedentes de otras Universidades que soliciten plaza en la Universidad Miguel Hernández de Elche, habrá de cumplir el criterio de progreso adecuado establecido en esta normativa para poder ser admitidos. b) Los estudiantes que hayan abandonado los estudios en otra Universidad, en aplicación del régimen de permanencia establecido en aquella y no cumplan el criterio de progreso adecuado previsto en el artículo 2, se les aplicará el artículo 3 de esta normativa. Artículo 5.- Anulación de matrícula por causa de fuerza mayor. 1.- El Rector, a petición del interesado, podrá resolver la anulación parcial o total de la matrícula, solamente si el estudiante acredita fehacientemente causa de fuerza mayor que le impida o le haya impedido presentarse a las evaluaciones correspondientes. Artículo 6.- Aplicación de la presente normativa. Esta normativa será de aplicación a todos aquellos estudiantes que inicien estudios en el marco del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales. Disposición adicional. 1.- El Rector presentará anualmente al Consejo Social un informe sobre el desarrollo y aplicación de esta Normativa, en el que se deberán valorar los efectos derivados de la misma. 2.- La Universidad Miguel Hernández de Elche proporcionará los medios que estime adecuados para que el estudiante pueda conocer en cualquier momento, y muy especialmente en el de la matrícula, la situación académica en el marco de esta Normativa. Disposición final. Se autoriza al Rector para el desarrollo administrativo de esta Normativa. --- Por lo que se refiere al CENTRO ADSCRITO ESCUELA SUPERIOR DE GESTIÓN COMERCIAL Y MARKETING ESIC, será el Consejo de Grado, compuesto por el/la Director/a responsable del Grado, los/as profesores/as de todas las asignaturas del grado y los/as representantes de estudiantes, será el encargado del seguimiento del progreso y los resultados de aprendizaje de los/as estudiantes. A todos los efectos y siguiendo normativa vigente de la UMH, ESIC se remite a las normativas redactadas por el Consejo de Gobierno (sesión extraordinaria de 12 de noviembre de 2008), en materia de Condiciones de progreso y permanencia de los/las estudiantes de ESIC.

9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

ENLACE	http://calidad.umh.es/
--------	-------------------------------------------------------------

10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

10.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN

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

Ver Apartado 10: Anexo 1.

10.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN

Todos los estudiantes que cursan la actual Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, al ser una titulación de segundo ciclo, están en posesión de una titulación previa o cuentan en su haber con el primer ciclo de una Ingeniería Superior o de una Licenciatura. Dada la diversidad de causas que se pueden dar, el posible reconocimiento de las diferentes materias que componen el nuevo grado se realizará por parte de la Comisión de Transferencia y Reconocimiento de Créditos en función de la titulación de procedencia, tomando, en cualquier caso, como referencia la adecuación entre las competencias que se han desarrollado a través de las materias superadas y las previstas en el nuevo plan; y considerando que los/las estudiantes no resulten perjudicados por el proceso de cambio.

El procedimiento de adaptación establecido y los trámites administrativos exigidos serán publicados a través de la web, a nivel general, y convenientemente difundidos entre los estudiantes afectados a través de reuniones informativas.

10.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN

CÓDIGO	ESTUDIO - CENTRO
3064000-03009488	Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos-Escuela Politécnica Superior de Orihuela

11. PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

11.1 RESPONSABLE DEL TÍTULO

NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
	Mª José	Alarcón	García
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Avda. de la Universidad, s/n	03202	Alicante	Elche/Elx
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
grado@umh.es	966658508	966658799	Vicerrectora de Estudios

11.2 REPRESENTANTE LEGAL

NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
	Jesús Tadeo	Pastor	Ciurana
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Avda. de la Universidad, s/n	03202	Alicante	Elche/Elx
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
grado@umh.es	966658508	966658799	Rector

11.3 SOLICITANTE			
El responsable del título no es el solicitante			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
	M ^a Carmen	López	Ruiz
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Avda. de la Universidad s/n	03202	Alicante	Elche/Elx
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
grado@umh.es	966658508	966658799	Directora del Servicio de Gestión de Estudios

Apartado 2: Anexo 1

Nombre :Justificación.pdf

HASH SHA1 :7A536C82DE06F2EA27A699F00EE2B83BB1BF72E0

Código CSV :175719917213953202821588

Ver Fichero: Justificación.pdf

Apartado 4: Anexo 1

Nombre :Sistemas de información previo.pdf

HASH SHA1 :9011B6CF599D95C6A6B394FF53CA08879A6FF65C

Código CSV :76355933230789514632933

Ver Fichero: Sistemas de información previo.pdf

Apartado 5: Anexo 1

Nombre :Descripción del plan de estudios.pdf

HASH SHA1 :70BE1BB0E5D857F32B0129BFF547ABB3062DF021

Código CSV :76355947703462279012335

Ver Fichero: Descripción del plan de estudios.pdf

Apartado 6: Anexo 1

Nombre : Profesorado.pdf

HASH SHA1 :EEC0B23A2301AD7DFE0BE4C2A5FCF65B12DA4EF5

Código CSV :76355957637501889404923

Ver Fichero: Profesorado.pdf

Apartado 6: Anexo 2

Nombre :Otros recursos humanos.pdf

HASH SHA1 :0C1C3E3615E762263190EB24F1013DF43F5487A1

Código CSV :164367722804739862659634

Ver Fichero: Otros recursos humanos.pdf

Apartado 7: Anexo 1

Nombre :Recursos materiales y servicios.pdf

HASH SHA1 :6DF0DC02E77B798CC5292094E8C55A2D1EF7D874

Código CSV :76355972395589457294576

Ver Fichero: Recursos materiales y servicios.pdf

Apartado 8: Anexo 1

Nombre :Estimación de valores cuantitativos.pdf

HASH SHA1 :581B6AD575AD10540021FDA3306930F5864A2A51

Código CSV :76355989021373444613055

Ver Fichero: Estimación de valores cuantitativos.pdf

Apartado 10: Anexo 1

Nombre : Cronograma de implantación.pdf

HASH SHA1 : 9170CB3EAD73C31D87FE350CF2E24341B800DCE7

Código CSV : 76355991165417194044168

Ver Fichero: Cronograma de implantación.pdf

