



Informes de evaluación de ANECA de las solicitudes de  
verificación y modificación del Título de Grado en Ciencia y  
Tecnología de los Alimentos por la Universidad de  
Zaragoza



<b>Denominación del Título</b>	Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
<b>Universidad o Universidades solicitantes</b>	Universidad de Zaragoza

ANECA, conforme a lo establecido en el artículo 25 del R.D. 1393/2007, de 29 de octubre, ha procedido a evaluar el plan de estudios que conduce al Título oficial arriba citado de acuerdo con el Protocolo de evaluación para la verificación de Títulos Oficiales.

La evaluación del plan de estudios se ha realizado por la Comisión de Emisión de Informes de Grado, formada por expertos nacionales e internacionales del ámbito académico, profesionales del título correspondiente y estudiantes. En dicha evaluación también han participado expertos externos a la Comisión que han aportado informes adicionales a la misma. Los miembros de la Comisión y los expertos externos han sido seleccionados y nombrados según el procedimiento que se recoge en la Web de dicha agencia dentro del programa VERIFICA.

Dicha Comisión de evaluación, de forma colegiada, ha valorado el plan de estudios de acuerdo con los criterios recogidos en el mencionado Protocolo de evaluación para la verificación.

De acuerdo con el procedimiento, se envió una propuesta de informe provisional a la Universidad, la cual ha remitido las observaciones oportunas. Una vez finalizado el periodo de observaciones a dicho informe, la Comisión de Evaluación, en nueva sesión, emite un informe de evaluación en términos favorables, considerando que:

#### MOTIVACIÓN:

El proyecto de título presentado

#### CRITERIO 1: DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

El proyecto de Título recoge una descripción del plan de estudios adecuada y coherente con la denominación propuesta. Asimismo, dicha Memoria aporta información suficiente y precisa sobre los efectos académicos del Título y sobre otros datos que facilitan el conocimiento de sus características básicas así como los procesos de matriculación y de expedición del Suplemento Europeo al Título.

#### CRITERIO 2: JUSTIFICACIÓN

Se aportan diferentes evidencias que ponen de manifiesto su interés y relevancia académica y científica.

#### CRITERIO 3: OBJETIVOS

Se definen unos objetivos pertinentes con la denominación del Título que se concretan en competencias a lograr por los estudiantes propias de un Título de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

#### CRITERIO 4: ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

Se proponen mecanismos y procedimientos accesibles para regular e informar con claridad al estudiante acerca de las diferentes vías de acceso y admisión al Título, de los sistemas de transferencia y reconocimiento de créditos y de los sistemas de orientación al inicio de sus estudios.

#### CRITERIO 5: PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

Se presenta una planificación de la formación diseñada en coherencia con las competencias que se pretenden lograr, adecuada a la dedicación estimada de los estudiantes y ajustada a los sistemas de evaluación y calificación previstos.

**CRITERIO 6: PERSONAL ACADÉMICO**

Se especifica el personal académico y de apoyo necesario que resulta adecuado para favorecer la consecución de competencias que pretenden lograrse.

**CRITERIO 7: RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS**

Se concretan los recursos materiales y servicios necesarios para el desarrollo de las actividades formativas previstas y resultan adecuados para la consecución de las competencias que pretenden lograrse.

**CRITERIO 8: RESULTADOS PREVISTOS**

Se establecen los resultados previstos del Título en forma de indicadores de rendimiento, explicándose el procedimiento general para valorar el progreso y los resultados de aprendizaje de los estudiantes.

**CRITERIO 9: SISTEMA DE GARANTÍA DE LA CALIDAD**

Se incluye un sistema de garantía de la calidad para la recogida y análisis de información sobre el desarrollo del plan de estudios.

**CRITERIO 10: CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN**

Se identifica un calendario adecuado de implantación del Título y se concreta el modo en que los estudiantes de estudios existentes pueden adaptarse al nuevo plan de estudios, así como el mecanismo que permitirá a los estudiantes la superación de las enseñanzas una vez extinguidas. De igual modo, se detallan las enseñanzas que se extinguen con la implantación del Título.

**RECOMENDACIONES:**

**CRITERIO 3: OBJETIVOS**

Se recomienda revisar la redacción de algunas competencias ya que se confunden con resultados de aprendizaje.

**CRITERIO 5: PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS**

Se recomienda ampliar la información sobre el régimen de permanencia de los estudiantes.

En Madrid, a 08/04/2009  
LA DIRECTORA DE ANECA



Gemma Rauret Dalmau

FECHA: 23/06/2015  
EXPEDIENTE Nº: 502/2008  
ID TÍTULO: 2500468

## EVALUACIÓN SOBRE LA PROPUESTA DE MODIFICACIÓN DE PLAN DE ESTUDIOS

<b>Denominación del Título</b>	Graduado o Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Zaragoza
<b>Universidad solicitante</b>	Universidad de Zaragoza
<b>Universidad/es participante/s</b>	Universidad de Zaragoza
<b>Centro/s</b>	• Facultad de Veterinaria
<b>Rama de Conocimiento</b>	Ciencias

El Consejo de Universidades ha remitido a ANECA la solicitud de MODIFICACIÓN del plan de estudios ya verificado de este título oficial. Dicha solicitud se presenta al amparo del artículo 28 del Real Decreto 1393/2007, modificado por el Real Decreto 861/2010, por el que se establece el procedimiento para la modificación de planes de estudios ya verificados.

La evaluación de la modificación del plan de estudios se ha realizado por una Comisión de Evaluación formada por expertos nacionales e internacionales del ámbito académico, profesionales y estudiantes. Los miembros de la Comisión han sido seleccionados y nombrados según el procedimiento que se recoge en la Web de la agencia dentro del programa VERIFICA.

Dicha Comisión de evaluación, de forma colegiada, ha valorado la modificación del plan de estudios de acuerdo con los criterios recogidos en el Protocolo de evaluación para la verificación.

Una vez examinada la solicitud de modificaciones la Comisión de Evaluación emite un informe de evaluación FAVORABLE, considerando que:

## **MOTIVACIÓN**

La propuesta de Modificación del Título Oficial no supone un cambio que afecte a su naturaleza y objetivos.

El presente informe únicamente recoge la evaluación de los aspectos señalados en la solicitud de modificaciones presentadas a través de la sede electrónica del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte, no considerándose evaluados aquellos aspectos que la Universidad haya modificado en la memoria y no hayan sido señalados en el formulario de modificación.

## **MODIFICACIONES SOLICITADAS**

0 - Descripción general: 1.2 - Descripción de créditos en el título: Nueva distribución teniendo en cuenta el aumento de 2 créditos obligatorios (correspondientes al idioma B1) y la correspondiente disminución de 2 créditos optativos 1.3 - Universidades y centros en los que se imparte Se han actualizado las normas de permanencia y derivado de ellas los ECTS mínimos y máximos de matrícula por periodo lectivo. 2.1 - Justificación, adecuación de la propuesta y procedimientos: Se ha introducido un breve párrafo sobre el objetivo de la modificación y se ha incluido la composición de la Comisión que ha participado en el proceso

de modificación del título 3.1 - Competencias generales: Se ha modificado el listado 3.3 - Competencias específicas: Se ha modificado el listado 4.1 - Sistemas de información previo: Se ha actualizado 4.2 - Requisitos de acceso y criterios de admisión: Se ha actualizado 4.4 - Sistemas de transferencia y reconocimiento de créditos Se ha actualizado el reglamento de reconocimiento y transferencia de créditos. -Se han incluido las tablas de reconocimiento de Créditos 5.1 - Descripción del plan de estudios: Se ha procedido al cambio de semestre de dos asignaturas. Se han hecho pequeñas modificaciones para adaptar el texto a la nueva redacción de las competencias de la titulación. 5.2 - Actividades formativas Se han definido nuevamente 5.3 - Metodologías docentes Se han definido nuevamente 5.4 - Sistemas de evaluación Se han definido nuevamente 5.5 - Módulos, Materias y/o Asignaturas -Se han introducido los resultados del aprendizaje en todas las materias de la titulación. -Se han realizado modificaciones menores en los descriptores de los contenidos de las asignaturas de la titulación. -Se ha procedido a la asignación de horas y presencialidad en todas las materias. En este sentido, se ha modificado el grado de presencialidad de la asignatura Prácticum Planta Piloto, pasando del 40 actual al 60 % 6.1 - Profesorado Se ha actualizado 6.2 Otros recursos humanos: Se ha actualizado 9 - Sistema de garantía de calidad Se ha actualizado 10.1 - Cronograma de implantación Se ha añadido en el documento .pdf la fecha de implantación de la modificación.

1.2 - Descripción de créditos en el título: Nueva distribución teniendo en cuenta el aumento de 2 créditos obligatorios (correspondientes al idioma B1) y la correspondiente disminución de 2 créditos optativos.

1.3 - Universidades y centros en los que se imparte: Se han actualizado las normas de permanencia y derivado de ellas los ECTS mínimos y máximos de matrícula por periodo lectivo.

2.1 - Justificación, adecuación de la propuesta y procedimientos: Se ha introducido un breve párrafo sobre el objetivo de la modificación y se ha incluido la composición de la Comisión que ha participado en el proceso de modificación del título

3.1 - Competencias generales y básicas en el caso de Grado: Se ha modificado el listado de competencias generales

3.3 - Competencias específicas: Se ha modificado el listado de competencias específicas.

4.1 - Sistemas de información previa: Se ha actualizado

4.2 - Requisitos de acceso y criterios de admisión: Se ha actualizado

4.4 - Sistemas de transferencia y reconocimiento de créditos: -Se ha actualizado el

reglamento de reconocimiento y transferencia de créditos. -Se han incluido las tablas de reconocimiento de Créditos cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales no Universitarias elaboradas durante estos años de implantación por la CGC, y se ha señalado el número máximo de ECTS que pueden ser objeto de reconocimiento.

5.1 - Descripción del plan de estudios: Se ha procedido al cambio de semestre de las asignaturas de primer curso "Microbiología", que ha pasado del primer al segundo semestre, y "Producción de Materias Primas en la industria alimentaria", que ha pasado del segundo al primer semestre. Además, en este anexo se han hecho pequeñas modificaciones para adaptar el texto a la nueva redacción de las competencias de la titulación.

5.2 - Actividades formativas: Se han definido nuevamente las actividades formativas

5.3 - Metodologías docentes: Se han definido nuevamente las metodologías docentes

5.4 - Sistemas de evaluación: Se han definido nuevamente los sistemas de evaluación 6.2 - Otros recursos humanos: Se ha actualizado.

5.5 - Módulos, Materias y/o Asignaturas: -Se han introducido los resultados del aprendizaje en todas las asignaturas de la titulación. -Se han realizado modificaciones menores en los descriptores de los contenidos de las asignaturas de la titulación. -Se ha procedido a la asignación de horas y presencialidad en todas las materias. En este sentido, se ha modificado el grado de presencialidad de la asignatura Prácticum Planta Piloto, pasando del 40 actual al 60 %.

6.1 - Profesorado: Se ha actualizado

9 - Sistema de garantía de calidad: Se ha actualizado

10.1 - Cronograma de implantación: Se ha añadido en el documento .pdf la fecha de implantación de la modificación.

Madrid, a 23/06/2015:

EL DIRECTOR DE ANECA



Rafael van Grieken