

IMPRESO SOLICITUD PARA VERIFICACIÓN DE TÍTULOS OFICIALES

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

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

UNIVERSIDAD SOLICITANTE		CENTRO	CÓDIGO CENTRO
Universidad de Zaragoza		Facultad de Veterinaria	50008885
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 de Zaragoza			
NIVEL MECES			
2			
RAMA DE CONOCIMIENTO		CAMPO DE ESTUDIO	CONJUNTO
Ciencias		Ciencias agrarias y tecnología de los alimentos	No
SOLICITANTE			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
Luis Alberto Morellón Alquézar		Vicerrector de Política Académica	
REPRESENTANTE LEGAL			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
Rosa María Bolea Bailo		Rectora	
RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
Luis Alberto Morellón Alquézar		Vicerrector de Política Académica	
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
Pza. Basilio Paraiso nº 4		50005	Zaragoza
E-MAIL		PROVINCIA	TELÉFONO
rectora@unizar.es		Zaragoza	976761010
3. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES			
De acuerdo con lo previsto en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, se informa que los datos solicitados en este impreso son necesarios para la tramitación de la solicitud y podrán ser objeto de tratamiento automatizado. La responsabilidad del fichero automatizado corresponde al Consejo de Universidades. Los solicitantes, como cedentes de los datos podrán ejercer ante el Consejo de Universidades los derechos de información, acceso, rectificación y cancelación a los que se refiere el Título III de la citada Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre.			
El solicitante declara conocer los términos de la convocatoria y se compromete a cumplir los requisitos de la misma, consintiendo expresamente la notificación por medios telemáticos a los efectos de lo dispuesto en el artículo 43 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.			
		En: Zaragoza, AM 27 de octubre de 2025	
		Firma: Representante legal de la Universidad	



1. DESCRIPCIÓN, OBJETIVOS FORMATIVOS Y JUSTIFICACIÓN DEL TÍTULO

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

NIVEL	DENOMINACIÓN ESPECÍFICA	CONJUNTO	CONVENIO	CONV. ADJUNTO
Grado	Graduado o Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Zaragoza	No		Ver Apartado 1: Anexo 1.
RAMA				
Ciencias				
CAMPO DE ESTUDIO				
Ciencias agrarias y tecnología de los alimentos				
AGENCIA EVALUADORA				
Agencia de Calidad y Prospectiva Universitaria de Aragón				
LISTADO DE MENCIONES				
No existen datos				
MENCIÓN DUAL				
No				

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

UNIVERSIDAD SOLICITANTE		
Universidad de Zaragoza		
LISTADO DE UNIVERSIDADES		
CÓDIGO	UNIVERSIDAD	
021	Universidad de Zaragoza	
LISTADO DE UNIVERSIDADES EXTRANJERAS		
CÓDIGO	UNIVERSIDAD	
No existen datos		
CRÉDITOS TOTALES	CRÉDITOS DE FORMACIÓN BÁSICA	CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS
240	60	0
CRÉDITOS OPTATIVOS	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/ MÁSTER
18	156	6

1.4-1.9 Universidad de Zaragoza

1.4-1.9.1 CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

LISTADO DE CENTROS			
CÓDIGO	CENTRO	CENTRO RESPONSABLE	CENTRO ACREDITADO INSTITUCIONALMENTE
50008885	Facultad de Veterinaria	Si	No

1.4-1.9.2 Facultad de Veterinaria

1.4-1.9.2.1 Datos asociados al centro

MODALIDADES DE ENSEÑANZA EN LAS QUE SE IMPARTE EL TÍTULO		
PRESENCIAL	SEMIPRESENCIAL/HÍBRIDA	A DISTANCIA/VIRTUAL
Sí	No	No
PLAZAS POR MODALIDAD		
60		
NÚMERO TOTAL DE PLAZAS	NÚMERO DE PLAZAS DE NUEVO INGRESO PARA PRIMER CURSO	
240	60	
IDIOMAS EN LOS QUE SE IMPARTE		



CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

1.10 JUSTIFICACIÓN

JUSTIFICACIÓN DEL INTERÉS DEL TÍTULO Y CONTEXTUALIZACIÓN

Ver Apartado 1: Anexo 6.

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

OBJETIVOS FORMATIVOS

El objetivo principal del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos es el de formar a profesionales con los conocimientos necesarios tanto en materias básicas (como biología, física, química, matemáticas, etc.) como específicas (como análisis de los alimentos, higiene alimentaria, tecnología alimentaria, etc.) que les permitan:

- Identificar la naturaleza de los alimentos, las causas de su deterioro y los principios fundamentales de su procesado y mejora para el consumo.
- Diseñar y seleccionar los mejores métodos de conservación, transformación, envasado, almacenado, distribución y uso, de manera que se garanticen alimentos de alta calidad sensorial, seguros, nutritivos, saludables, adaptados a los nuevos hábitos de consumo y acordes con la legislación vigente.

Asimismo, también son objetivos formativos de este grado que dichos profesionales:

- Sean conscientes de la necesidad de aprovechar al máximo los recursos existentes en la actualidad, así como la posibilidad de buscar otros nuevos a partir de fuentes infrutilizadas o hasta ahora no utilizadas y con la mínima generación de contaminantes, es decir, respetando el medio ambiente.
- Posean pensamiento crítico, espíritu innovador y de emprendimiento.
- Sean capaces de comunicarse de forma eficaz y a diferentes niveles, integrarse y/o gestionar equipos de trabajo y desarrollar estrategias de aprendizaje autónomo y continuo.

La consecución de dichos objetivos capacitará profesionalmente a los graduados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos para el desarrollo de actividades relacionadas con los alimentos destinados al consumo humano e industrias alimentarias, en el marco de los perfiles de egreso que se describen en el epígrafe 1.14.

ESTRUCTURAS CURRICULARES ESPECÍFICAS Y ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS DE INNOVACIÓN DOCENTE

Ver Apartado 1: Anexo 7.

1.14 PERFILES FUNDAMENTALES DE EGRESO Y PROFESIONES REGULADAS

PERFILES DE EGRESO

Procesado de alimentos, nutrición y salud. Calidad, seguridad, desarrollo e innovación, asesoría, docencia e investigación alimentarias.

HABILITA PARA EL EJERCICIO DE PROFESIONES REGULADAS

No

NO ES CONDICIÓN DE ACCESO PARA TÍTULO PROFESIONAL

2. RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y DE APRENDIZAJE

RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y DE APRENDIZAJE

CO_01 - Conocer y comprender los fundamentos científicos básicos de la ciencia y tecnología de los alimentos. TIPO: Conocimientos o contenidos

CO_02 - Definir los elementos de un plan estratégico y de un sistema de gestión y control de la calidad y seguridad alimentaria y planificar su implantación en la industria alimentaria, incluyendo políticas de compras y cálculo de costes e integrando la gestión social y medioambiental. TIPO: Conocimientos o contenidos

CO_03 - Identificar y seleccionar los análisis físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales que se deben aplicar para caracterizar las materias primas y alimentos e interpretar y discutir las causas de dicha elección TIPO: Conocimientos o contenidos

CO_04 - Identificar los agentes físicos, químicos y microbiológicos que causan la alteración de los alimentos y seleccionar las estrategias más adecuadas para su prevención y/o control. TIPO: Conocimientos o contenidos

CO_05 - Identificar y valorar los procesos más adecuados de preparación, transformación, conservación y envasado de los alimentos para alcanzar los estándares de calidad y seguridad alimentarias, considerando la influencia de las características físico-químicas, sensoriales, microbiológicas y nutritivas de los alimentos en el propio procesado y en la calidad del producto final. TIPO: Conocimientos o contenidos



CO_06 - Identificar los agentes de peligro en las fases de la cadena alimentaria y los problemas de salud pública en relación con la dieta, evaluar el riesgo y diseñar sistemas de prevención y control. TIPO: Conocimientos o contenidos
CO_07 - Identificar las necesidades y demandas del mercado agroalimentario y seleccionar o inferir las mejores estrategias para satisfacerlas, ya sea a través del diseño de nuevos productos o procesos. TIPO: Conocimientos o contenidos
CP_01 - Democracia y sostenibilidad. Desarrollar el compromiso con la sociedad en la que vivimos para que ésta prospere a través de las dimensiones de los valores democráticos y de la sostenibilidad, materializada en el marco global que la defina en cada momento. TIPO: Competencias
CP_02 - Trabajo en equipo. Colaborar activamente con un grupo de personas para lograr una meta común sumando los diferentes talentos. TIPO: Competencias
CP_03 - Pensamiento crítico. Razonar de manera reflexiva sobre un tema siendo capaz de deliberar sobre su validez sometiendo las convicciones propias y externas a debate. TIPO: Competencias
CP_04 - Inteligencia emocional y comunicación efectiva. Comprender y regular las emociones propias y las de los demás para interactuar y participar de una manera eficaz y constructiva en la vida social y profesional. TIPO: Competencias
CP_05 - Innovación, creatividad y emprendimiento. Diseñar y realizar una tarea nueva o un proyecto de forma diferente utilizando creatividad y curiosidad para aportar valor con actitud emprendedora. TIPO: Competencias
CP_06 - Autoaprendizaje permanente. Utilizar el aprendizaje de forma continuada y desarrollar estrategias de aprendizaje autónomo y flexible a lo largo y ancho de la vida para formar parte de una ciudadanía activa, motivada e integrada favoreciendo la mejora de empleo o el desarrollo personal. TIPO: Competencias
CP_07 - Gestión de la información. Búsqueda de fuentes, recogida y análisis de información en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos. TIPO: Competencias
CP_08 - Aprendizaje integrado y capacitación profesional. Aplicar de forma integrada los conocimientos y habilidades adquiridos para resolver problemas en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos. TIPO: Competencias
HA_01 - Realizar análisis físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales a materias primas y alimentos e interpretar los resultados obtenidos. TIPO: Habilidades o destrezas
HA_02 - Elaborar, transformar y conservar alimentos considerando unos estándares de calidad y seguridad, integrando la gestión medioambiental. TIPO: Habilidades o destrezas
HA_03 - Aplicar las herramientas básicas de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria y de gestión económica y medioambiental. TIPO: Habilidades o destrezas
HA_04 - Diseñar, aplicar y mantener protocolos de autocontrol, de auditorías internas y de sistemas de trazabilidad en la industria alimentaria. TIPO: Habilidades o destrezas
HA_05 - Formular nuevos alimentos eligiendo los ingredientes y aditivos, así como los tratamientos más adecuados para la obtención de productos seguros, nutritivos, saludables y atractivos para el consumidor. TIPO: Habilidades o destrezas
HA_06 - Diseñar y validar nuevos procesos de fabricación para satisfacer necesidades y demandas de mercado. TIPO: Habilidades o destrezas
HA_07 - Asesorar en la interpretación y aplicación de la legislación alimentaria, de informes y expedientes administrativos y en la planificación e implementación de programas de promoción de la salud en materia de alimentación. TIPO: Habilidades o destrezas
HA_08 - Asesorar científica y técnicamente a la industria alimentaria. TIPO: Habilidades o destrezas
HA_09 - Comunicar conocimientos en ciencia y tecnología de los alimentos, utilizando los conceptos, métodos y herramientas fundamentales de esta disciplina. TIPO: Habilidades o destrezas
HA_10 - Diseñar y ejecutar una investigación en el ámbito alimentario: Recopilación y análisis de la información, planteamiento de hipótesis, diseño experimental, interpretación de los resultados y elaboración de conclusiones. TIPO: Habilidades o destrezas

3. ADMISIÓN, RECONOCIMIENTO Y MOVILIDAD

3.1 REQUISITOS DE ACCESO Y PROCEDIMIENTOS DE ADMISIÓN
<p>Perfil de ingreso recomendado</p> <p>El perfil idóneo de ingreso del estudiante del Grado en CTA, entendido como conjunto de conocimientos, capacidades y habilidades que deberá reunir para el adecuado seguimiento y desarrollo del programa formativo, se resume en:</p> <p><u>Conocimientos de carácter específico</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Conocimientos de Matemáticas: En el marco de esta titulación los métodos matemáticos se utilizan para el análisis de los problemas, toma de decisiones y construcción de modelos. Todo esto se concreta en: Conceptos básicos y técnicas matemáticas del análisis de funciones de una variable real, del cálculo integral y diferencial y del cálculo matricial. Conocimientos de Física: Gran parte de los procesos que son objeto de estudio en el ámbito alimentario son procesos físicos que requieren ser estudiados y analizados para evaluar su impacto y los métodos adecuados de control. Por tanto, se requiere tener una buena base en esta disciplina.



- Conocimientos de Química: Del mismo modo, son muy numerosos los procesos químicos relacionados con la alteración, procesado y transformación de las materias primas en alimentos, por lo que será conveniente disponer de una formación sólida en química general, orgánica e inorgánica.
- Conocimientos de Biología: Dada la importancia que tienen las ciencias de la vida en esta titulación, es importante que el estudiante tenga una buena base en esta disciplina.
- Conocimientos de Inglés: El nivel de conocimiento de inglés, como mínimo, será el que corresponde al Bachillerato, es decir, leer y escribir con cierta destreza en dicho idioma.
- Conocimientos de Informática: Es recomendable que, a nivel de usuario, se manejen programas básicos de procesadores de texto, bases de datos y presentaciones, así como poseer habilidad en la consulta de documentación en Internet.

Capacidades, habilidades y actitudes

Si bien todas las que se indican a continuación se desarrollarán en la titulación, estas deben estar incipientes en el estudiante que accede al grado en CTA:

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

ACCESO Y ADMISIÓN

Requisitos de acceso y admisión a Grados de la Universidad de Zaragoza

Acceso

Los requisitos de acceso a estudios oficiales de Grado en la Universidad de Zaragoza son los que vienen recogidos en el capítulo II del Real Decreto 534/2024, de 11 de junio, por el que se regulan los requisitos de acceso a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado, las características básicas de la prueba de acceso y la normativa básica de los procedimientos de admisión (BOE de 12 de junio de 2024), así como en la Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre, por la que se modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación [BOE de 30 de diciembre de 2020] que, en la redacción dada a su Artículo 38. Prueba de acceso a la universidad, establece que para acceder a los estudios universitarios será necesaria la superación de una prueba que, junto con las calificaciones obtenidas en bachillerato, valorará, con carácter objetivo, la madurez académica y los conocimientos adquiridos en él, así como la capacidad para seguir con éxito los estudios universitarios. Asimismo, la Disposición adicional trigésima tercera de dicha ley determina los casos de exención de la prueba de acceso a la universidad regulada en el artículo 38, mientras que la Disposición adicional trigésima sexta contempla el acceso y admisión de alumnos y alumnas a la universidad en posesión de un título, diploma o estudio de sistemas educativos extranjeros homologados o declarados equivalentes al título de Bachiller.

Admisión

El Real Decreto 534/2024 sienta las bases para que las universidades públicas regulen sus procedimientos de admisión, los plazos de preinscripción y períodos de matriculación, y el orden de prelación que seguirán en la adjudicación de plazas para quienes cumplan los requisitos de acceso a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado. Asimismo, establece los criterios específicos de acceso y admisión que serán de aplicación para las personas mayores de 25 años, para las personas mayores de 40 años que acrediten experiencia laboral o profesional relacionada con una enseñanza determinada y para las personas mayores de 45 años. Además, determina algunos criterios específicos que serán de aplicación en la adjudicación de plazas, entre los que se incluyen los porcentajes de reserva que habrán de respetarse para diferentes colectivos.

Por acuerdo de Consejo de Gobierno de la Universidad de Zaragoza, de 25 de junio de 2025, se aprobó la [normativa sobre criterios de valoración, orden de prelación en la adjudicación de plazas y procedimientos de admisión a estudios oficiales de grado](#)

3.2 CRITERIOS PARA EL RECONOCIMIENTO Y TRANSFERENCIAS DE CRÉDITOS	
Reconocimiento de Créditos cursados en centros de formación profesional de grado superior	
MÍNIMO	MÁXIMO
0	42
Adjuntar Convenio	
Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios	
MÍNIMO	MÁXIMO
0	18
Adjuntar Título Propio	
Ver Apartado 3: Anexo 2.	
Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional	
MÍNIMO	MÁXIMO
0	18
DESCRIPCIÓN	
CRITERIOS GENERALES	



El reconocimiento y transferencia de créditos académicos de los títulos universitarios oficiales se rige por lo dispuesto en el art. 10 del R.D. 822/2021 de 28 de septiembre.

En la Universidad de Zaragoza el reconocimiento y transferencia de créditos se realizará de acuerdo con lo establecido en su **Reglamento de reconocimiento y transferencia de créditos**, y según los procedimientos y plazos especificados en la **Información académica de reconocimiento y transferencia de créditos**.

CRITERIOS ESPECÍFICOS

La relación detallada de asignaturas (y número de créditos asociados) reconocidas por titulación y plan de estudios se encuentra publicada en: <https://veterinaria.unizar.es/academico/reconocimientos-academicos-grado-cta>

Reconocimiento de Créditos por experiencia laboral y profesional en caso de que se reconozcan créditos:

Se podrán reconocer hasta 18 créditos ECTS de cualquiera de las materias optativas por experiencia laboral y profesional debidamente acreditada en instituciones públicas, empresas u otras entidades. Dicho reconocimiento deberá aplicarse respecto de asignaturas completas.

La acreditación de puestos propios de graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos da lugar al reconocimiento con las siguientes correspondencias:

- Reconocimiento de créditos de prácticas externas: 6 ECTS por, al menos, 300 horas de experiencia profesional.
- Reconocimiento de créditos de asignaturas optativas: 6 ECTS por, al menos, 1500 horas de experiencia profesional.

De acuerdo con el artículo 17 de la normativa de la Universidad de Zaragoza, "para obtener el reconocimiento se deberá presentar copia de la vida laboral o del contrato, con la indicación de la categoría laboral, así como un informe sobre las actividades realizadas, avalado por la empresa o institución donde se realizaron". El informe de actividades deberá acreditar, a juicio de la Coordinación/Comisión de Garantía de la Calidad del Grado, que el alumno ha alcanzado los resultados de aprendizaje de la materia optativa cuyo reconocimiento se solicita.

Reconocimiento de Créditos Cursados en Centros de Formación Profesional de Grado Superior en caso de que se reconozcan créditos:

En el caso de la Comunidad Autónoma de Aragón, el reconocimiento de créditos por este concepto viene determinado en las **#Adendas entre la Comunidad Autónoma de Aragón y la Universidad de Zaragoza#** al convenio de colaboración entre la Comunidad Autónoma de Aragón, la Universidad de Zaragoza y la Universidad de San Jorge para el desarrollo de actuaciones conjuntas dirigidas al análisis e identificación de correspondencias para el reconocimiento de créditos de enseñanzas de formación profesional, artísticas, deportivas y los estudios universitarios de 18 de junio de 2021. Para estudios cursados en otras comunidades autónomas, el reconocimiento se rige por los criterios generales arriba indicados.

3.3 MOVILIDAD DE LOS ESTUDIANTES PROPIOS Y DE ACOGIDA

PROCEDIMIENTOS

El procedimiento para organizar la movilidad en la Universidad de Zaragoza se establece en la siguiente normativa: **Movilidad nacional e internacional**

MOVILIDAD ESPECÍFICA

Se posibilita la participación en la movilidad específica para el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos canalizado por el procedimiento organizado por la Facultad de Veterinaria a través de convenios con los centros recogidos en los siguientes enlaces:

- <https://veterinaria.unizar.es/movilidad/sicue>
- <https://veterinaria.unizar.es/movilidad/erasmus>
- <https://veterinaria.unizar.es/movilidad/doble-titulacion-burdeos>
- <https://veterinaria.unizar.es/movilidad/erasmus-practicas>
- <https://veterinaria.unizar.es/movilidad/usa-canada-asia>
- <https://veterinaria.unizar.es/movilidad/iberoamerica>
- <https://veterinaria.unizar.es/movilidad/practicas-cooperacion>

Estos convenios aseguran que las universidades de destino tienen grados equivalentes al título de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

4. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

4.1 ESTRUCTURA BÁSICA DE LAS ENSEÑANZAS

DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

Ver Apartado 4: Anexo 1.

NIVEL 1: Formación Básica

4.1.1 Datos Básicos del Nivel 1



ECTS NIVEL1	60	
NIVEL 2: Química		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	CAMPO DE ESTUDIO	
Básica	5 Ciencias agrarias y tecnología de los alimentos	
ECTS NIVEL2	24	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6	6	12
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
CO_01 - Conocer y comprender los fundamentos científicos básicos de la ciencia y tecnología de los alimentos. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CO_03 - Identificar y seleccionar los análisis físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales que se deben aplicar para caracterizar las materias primas y alimentos e interpretar y discutir las causas de dicha elección TIPO: Conocimientos o contenidos		
CO_04 - Identificar los agentes físicos, químicos y microbiológicos que causan la alteración de los alimentos y seleccionar las estrategias más adecuadas para su prevención y/o control. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CO_05 - Identificar y valorar los procesos más adecuados de preparación, transformación, conservación y envasado de los alimentos para alcanzar los estándares de calidad y seguridad alimentarias, considerando la influencia de las características físico-químicas, sensoriales, microbiológicas y nutritivas de los alimentos en el propio procesado y en la calidad del producto final. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CO_06 - Identificar los agentes de peligro en las fases de la cadena alimentaria y los problemas de salud pública en relación con la dieta, evaluar el riesgo y diseñar sistemas de prevención y control. TIPO: Conocimientos o contenidos		
HA_01 - Realizar análisis físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales a materias primas y alimentos e interpretar los resultados obtenidos. TIPO: Habilidades o destrezas		
CP_02 - Trabajo en equipo. Colaborar activamente con un grupo de personas para lograr una meta común sumando los diferentes talentos. TIPO: Competencias		
CP_03 - Pensamiento crítico. Razonar de manera reflexiva sobre un tema siendo capaz de deliberar sobre su validez sometiendo las convicciones propias y externas a debate. TIPO: Competencias		
CP_07 - Gestión de la información. Búsqueda de fuentes, recogida y análisis de información en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos. TIPO: Competencias		
HA_02 - Elaborar, transformar y conservar alimentos considerando unos estándares de calidad y seguridad, integrando la gestión medioambiental. TIPO: Habilidades o destrezas		
HA_08 - Asesorar científica y técnicamente a la industria alimentaria. TIPO: Habilidades o destrezas		
NIVEL 2: Física		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	CAMPO DE ESTUDIO	
Básica	5 Ciencias agrarias y tecnología de los alimentos	
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
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
CO_01 - Conocer y comprender los fundamentos científicos básicos de la ciencia y tecnología de los alimentos. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CO_03 - Identificar y seleccionar los análisis físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales que se deben aplicar para caracterizar las materias primas y alimentos e interpretar y discutir las causas de dicha elección TIPO: Conocimientos o contenidos		
CO_05 - Identificar y valorar los procesos más adecuados de preparación, transformación, conservación y envasado de los alimentos para alcanzar los estándares de calidad y seguridad alimentarias, considerando la influencia de las características físico-químicas, sensoriales, microbiológicas y nutritivas de los alimentos en el propio procesado y en la calidad del producto final. TIPO: Conocimientos o contenidos		
HA_01 - Realizar análisis físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales a materias primas y alimentos e interpretar los resultados obtenidos. TIPO: Habilidades o destrezas		
CP_02 - Trabajo en equipo. Colaborar activamente con un grupo de personas para lograr una meta común sumando los diferentes talentos. TIPO: Competencias		
CP_03 - Pensamiento crítico. Razonar de manera reflexiva sobre un tema siendo capaz de deliberar sobre su validez sometiendo las convicciones propias y externas a debate. TIPO: Competencias		
CP_07 - Gestión de la información. Búsqueda de fuentes, recogida y análisis de información en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos. TIPO: Competencias		
CP_06 - Autoaprendizaje permanente. Utilizar el aprendizaje de forma continuada y desarrollar estrategias de aprendizaje autónomo y flexible a lo largo y ancho de la vida para formar parte de una ciudadanía activa, motivada e integrada favoreciendo la mejora de empleo o el desarrollo personal. TIPO: Competencias		
HA_09 - Comunicar conocimientos en ciencia y tecnología de los alimentos, utilizando los conceptos, métodos y herramientas fundamentales de esta disciplina. TIPO: Habilidades o destrezas		
NIVEL 2: Matemáticas		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	CAMPO DE ESTUDIO	
Básica	5 Ciencias agrarias y tecnología de los alimentos	
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
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
CO_01 - Conocer y comprender los fundamentos científicos básicos de la ciencia y tecnología de los alimentos. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CP_03 - Pensamiento crítico. Razonar de manera reflexiva sobre un tema siendo capaz de deliberar sobre su validez sometiendo las convicciones propias y externas a debate. TIPO: Competencias		
CP_06 - Autoaprendizaje permanente. Utilizar el aprendizaje de forma continuada y desarrollar estrategias de aprendizaje autónomo y flexible a lo largo y ancho de la vida para formar parte de una ciudadanía activa, motivada e integrada favoreciendo la mejora de empleo o el desarrollo personal. TIPO: Competencias		
NIVEL 2: Bioquímica		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	CAMPO DE ESTUDIO	



Básica	5 Ciencias agrarias y tecnología de los alimentos	
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
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
CO_01 - Conocer y comprender los fundamentos científicos básicos de la ciencia y tecnología de los alimentos. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CO_03 - Identificar y seleccionar los análisis físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales que se deben aplicar para caracterizar las materias primas y alimentos e interpretar y discutir las causas de dicha elección TIPO: Conocimientos o contenidos		
HA_01 - Realizar análisis físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales a materias primas y alimentos e interpretar los resultados obtenidos. TIPO: Habilidades o destrezas		
CP_02 - Trabajo en equipo. Colaborar activamente con un grupo de personas para lograr una meta común sumando los diferentes talentos. TIPO: Competencias		
CP_03 - Pensamiento crítico. Razonar de manera reflexiva sobre un tema siendo capaz de deliberar sobre su validez sometiendo las convicciones propias y externas a debate. TIPO: Competencias		
CP_04 - Inteligencia emocional y comunicación efectiva. Comprender y regular las emociones propias y las de los demás para interactuar y participar de una manera eficaz y constructiva en la vida social y profesional. TIPO: Competencias		
CP_07 - Gestión de la información. Búsqueda de fuentes, recogida y análisis de información en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos. TIPO: Competencias		
CP_06 - Autoaprendizaje permanente. Utilizar el aprendizaje de forma continuada y desarrollar estrategias de aprendizaje autónomo y flexible a lo largo y ancho de la vida para formar parte de una ciudadanía activa, motivada e integrada favoreciendo la mejora de empleo o el desarrollo personal. TIPO: Competencias		
HA_09 - Comunicar conocimientos en ciencia y tecnología de los alimentos, utilizando los conceptos, métodos y herramientas fundamentales de esta disciplina. TIPO: Habilidades o destrezas		
NIVEL 2: Biología		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	CAMPO DE ESTUDIO	
Básica	5 Ciencias agrarias y tecnología de los alimentos	
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
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
CO_01 - Conocer y comprender los fundamentos científicos básicos de la ciencia y tecnología de los alimentos. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CO_03 - Identificar y seleccionar los análisis físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales que se deben aplicar para caracterizar las materias primas y alimentos e interpretar y discutir las causas de dicha elección TIPO: Conocimientos o contenidos		



HA_01 - Realizar análisis físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales a materias primas y alimentos e interpretar los resultados obtenidos. TIPO: Habilidades o destrezas		
CP_02 - Trabajo en equipo. Colaborar activamente con un grupo de personas para lograr una meta común sumando los diferentes talentos. TIPO: Competencias		
CP_03 - Pensamiento crítico. Razonar de manera reflexiva sobre un tema siendo capaz de deliberar sobre su validez sometiendo las convicciones propias y externas a debate. TIPO: Competencias		
CP_04 - Inteligencia emocional y comunicación efectiva. Comprender y regular las emociones propias y las de los demás para interactuar y participar de una manera eficaz y constructiva en la vida social y profesional. TIPO: Competencias		
CP_07 - Gestión de la información. Búsqueda de fuentes, recogida y análisis de información en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos. TIPO: Competencias		
CP_06 - Autoaprendizaje permanente. Utilizar el aprendizaje de forma continuada y desarrollar estrategias de aprendizaje autónomo y flexible a lo largo y ancho de la vida para formar parte de una ciudadanía activa, motivada e integrada favoreciendo la mejora de empleo o el desarrollo personal. TIPO: Competencias		
HA_09 - Comunicar conocimientos en ciencia y tecnología de los alimentos, utilizando los conceptos, métodos y herramientas fundamentales de esta disciplina. TIPO: Habilidades o destrezas		
NIVEL 2: Economía		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	CAMPO DE ESTUDIO	
Básica	5/Ciencias agrarias y tecnología de los alimentos	
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
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
CO_02 - Definir los elementos de un plan estratégico y de un sistema de gestión y control de la calidad y seguridad alimentaria y planificar su implantación en la industria alimentaria, incluyendo políticas de compras y cálculo de costes e integrando la gestión social y medioambiental. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CO_07 - Identificar las necesidades y demandas del mercado agroalimentario y seleccionar o inferir las mejores estrategias para satisfacerlas, ya sea a través del diseño de nuevos productos o procesos. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CP_01 - Democracia y sostenibilidad. Desarrollar el compromiso con la sociedad en la que vivimos para que ésta prospere a través de las dimensiones de los valores democráticos y de la sostenibilidad, materializada en el marco global que la defina en cada momento. TIPO: Competencias		
CP_02 - Trabajo en equipo. Colaborar activamente con un grupo de personas para lograr una meta común sumando los diferentes talentos. TIPO: Competencias		
CP_03 - Pensamiento crítico. Razonar de manera reflexiva sobre un tema siendo capaz de deliberar sobre su validez sometiendo las convicciones propias y externas a debate. TIPO: Competencias		
CP_07 - Gestión de la información. Búsqueda de fuentes, recogida y análisis de información en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos. TIPO: Competencias		
CP_06 - Autoaprendizaje permanente. Utilizar el aprendizaje de forma continuada y desarrollar estrategias de aprendizaje autónomo y flexible a lo largo y ancho de la vida para formar parte de una ciudadanía activa, motivada e integrada favoreciendo la mejora de empleo o el desarrollo personal. TIPO: Competencias		
HA_03 - Aplicar las herramientas básicas de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria y de gestión económica y medioambiental. TIPO: Habilidades o destrezas		
HA_05 - Formular nuevos alimentos eligiendo los ingredientes y aditivos, así como los tratamientos más adecuados para la obtención de productos seguros, nutritivos, saludables y atractivos para el consumidor. TIPO: Habilidades o destrezas		



HA_09 - Comunicar conocimientos en ciencia y tecnología de los alimentos, utilizando los conceptos, métodos y herramientas fundamentales de esta disciplina. TIPO: Habilidades o destrezas		
NIVEL 2: Fisiología		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	CAMPO DE ESTUDIO	
Básica	30 Veterinaria	
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
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
CO_01 - Conocer y comprender los fundamentos científicos básicos de la ciencia y tecnología de los alimentos. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CO_05 - Identificar y valorar los procesos más adecuados de preparación, transformación, conservación y envasado de los alimentos para alcanzar los estándares de calidad y seguridad alimentarias, considerando la influencia de las características físico-químicas, sensoriales, microbiológicas y nutritivas de los alimentos en el propio procesado y en la calidad del producto final. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CP_03 - Pensamiento crítico. Razonar de manera reflexiva sobre un tema siendo capaz de deliberar sobre su validez sometiendo las convicciones propias y externas a debate. TIPO: Competencias		
CP_07 - Gestión de la información. Búsqueda de fuentes, recogida y análisis de información en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos. TIPO: Competencias		
CP_06 - Autoaprendizaje permanente. Utilizar el aprendizaje de forma continuada y desarrollar estrategias de aprendizaje autónomo y flexible a lo largo y ancho de la vida para formar parte de una ciudadanía activa, motivada e integrada favoreciendo la mejora de empleo o el desarrollo personal. TIPO: Competencias		
HA_09 - Comunicar conocimientos en ciencia y tecnología de los alimentos, utilizando los conceptos, métodos y herramientas fundamentales de esta disciplina. TIPO: Habilidades o destrezas		
NIVEL 1: Procesado e ingeniería de los alimentos		
4.1.1 Datos Básicos del Nivel 1		
ECTS NIVEL1	66	
NIVEL 2: Producción de materias primas en la industria alimentaria		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		



CO_03 - Identificar y seleccionar los análisis físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales que se deben aplicar para caracterizar las materias primas y alimentos e interpretar y discutir las causas de dicha elección TIPO: Conocimientos o contenidos		
CO_05 - Identificar y valorar los procesos más adecuados de preparación, transformación, conservación y envasado de los alimentos para alcanzar los estándares de calidad y seguridad alimentarias, considerando la influencia de las características físico-químicas, sensoriales, microbiológicas y nutritivas de los alimentos en el propio procesado y en la calidad del producto final. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CP_01 - Democracia y sostenibilidad. Desarrollar el compromiso con la sociedad en la que vivimos para que ésta prospere a través de las dimensiones de los valores democráticos y de la sostenibilidad, materializada en el marco global que la defina en cada momento. TIPO: Competencias		
CP_02 - Trabajo en equipo. Colaborar activamente con un grupo de personas para lograr una meta común sumando los diferentes talentos. TIPO: Competencias		
CP_03 - Pensamiento crítico. Razonar de manera reflexiva sobre un tema siendo capaz de deliberar sobre su validez sometiendo las convicciones propias y externas a debate. TIPO: Competencias		
CP_04 - Inteligencia emocional y comunicación efectiva. Comprender y regular las emociones propias y las de los demás para interactuar y participar de una manera eficaz y constructiva en la vida social y profesional. TIPO: Competencias		
CP_07 - Gestión de la información. Búsqueda de fuentes, recogida y análisis de información en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos. TIPO: Competencias		
HA_09 - Comunicar conocimientos en ciencia y tecnología de los alimentos, utilizando los conceptos, métodos y herramientas fundamentales de esta disciplina. TIPO: Habilidades o destrezas		
NIVEL 2: Operaciones básicas en la industria alimentaria		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
CO_05 - Identificar y valorar los procesos más adecuados de preparación, transformación, conservación y envasado de los alimentos para alcanzar los estándares de calidad y seguridad alimentarias, considerando la influencia de las características físico-químicas, sensoriales, microbiológicas y nutritivas de los alimentos en el propio procesado y en la calidad del producto final. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CP_07 - Gestión de la información. Búsqueda de fuentes, recogida y análisis de información en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos. TIPO: Competencias		
CP_06 - Autoaprendizaje permanente. Utilizar el aprendizaje de forma continuada y desarrollar estrategias de aprendizaje autónomo y flexible a lo largo y ancho de la vida para formar parte de una ciudadanía activa, motivada e integrada favoreciendo la mejora de empleo o el desarrollo personal. TIPO: Competencias		
HA_02 - Elaborar, transformar y conservar alimentos considerando unos estándares de calidad y seguridad, integrando la gestión medioambiental. TIPO: Habilidades o destrezas		
HA_09 - Comunicar conocimientos en ciencia y tecnología de los alimentos, utilizando los conceptos, métodos y herramientas fundamentales de esta disciplina. TIPO: Habilidades o destrezas		
NIVEL 2: Tecnología de los alimentos		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	42	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		



ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	12
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
24		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
CO_03 - Identificar y seleccionar los análisis físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales que se deben aplicar para caracterizar las materias primas y alimentos e interpretar y discutir las causas de dicha elección TIPO: Conocimientos o contenidos		
CO_04 - Identificar los agentes físicos, químicos y microbiológicos que causan la alteración de los alimentos y seleccionar las estrategias más adecuadas para su prevención y/o control. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CO_05 - Identificar y valorar los procesos más adecuados de preparación, transformación, conservación y envasado de los alimentos para alcanzar los estándares de calidad y seguridad alimentarias, considerando la influencia de las características físico-químicas, sensoriales, microbiológicas y nutritivas de los alimentos en el propio procesado y en la calidad del producto final. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CO_06 - Identificar los agentes de peligro en las fases de la cadena alimentaria y los problemas de salud pública en relación con la dieta, evaluar el riesgo y diseñar sistemas de prevención y control. TIPO: Conocimientos o contenidos		
HA_01 - Realizar análisis físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales a materias primas y alimentos e interpretar los resultados obtenidos. TIPO: Habilidades o destrezas		
CO_07 - Identificar las necesidades y demandas del mercado agroalimentario y seleccionar o inferir las mejores estrategias para satisfacerlas, ya sea a través del diseño de nuevos productos o procesos. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CP_01 - Democracia y sostenibilidad. Desarrollar el compromiso con la sociedad en la que vivimos para que ésta prospere a través de las dimensiones de los valores democráticos y de la sostenibilidad, materializada en el marco global que la defina en cada momento. TIPO: Competencias		
CP_02 - Trabajo en equipo. Colaborar activamente con un grupo de personas para lograr una meta común sumando los diferentes talentos. TIPO: Competencias		
CP_03 - Pensamiento crítico. Razonar de manera reflexiva sobre un tema siendo capaz de deliberar sobre su validez sometiendo las convicciones propias y externas a debate. TIPO: Competencias		
CP_04 - Inteligencia emocional y comunicación efectiva. Comprender y regular las emociones propias y las de los demás para interactuar y participar de una manera eficaz y constructiva en la vida social y profesional. TIPO: Competencias		
CP_05 - Innovación, creatividad y emprendimiento. Diseñar y realizar una tarea nueva o un proyecto de forma diferente utilizando creatividad y curiosidad para aportar valor con actitud emprendedora. TIPO: Competencias		
CP_07 - Gestión de la información. Búsqueda de fuentes, recogida y análisis de información en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos. TIPO: Competencias		
CP_08 - Aprendizaje integrado y capacitación profesional. Aplicar de forma integrada los conocimientos y habilidades adquiridos para resolver problemas en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos. TIPO: Competencias		
CP_06 - Autoaprendizaje permanente. Utilizar el aprendizaje de forma continuada y desarrollar estrategias de aprendizaje autónomo y flexible a lo largo y ancho de la vida para formar parte de una ciudadanía activa, motivada e integrada favoreciendo la mejora de empleo o el desarrollo personal. TIPO: Competencias		
HA_02 - Elaborar, transformar y conservar alimentos considerando unos estándares de calidad y seguridad, integrando la gestión medioambiental. TIPO: Habilidades o destrezas		
HA_05 - Formular nuevos alimentos eligiendo los ingredientes y aditivos, así como los tratamientos más adecuados para la obtención de productos seguros, nutritivos, saludables y atractivos para el consumidor. TIPO: Habilidades o destrezas		
HA_06 - Diseñar y validar nuevos procesos de fabricación para satisfacer necesidades y demandas de mercado. TIPO: Habilidades o destrezas		
HA_08 - Asesorar científica y técnicamente a la industria alimentaria. TIPO: Habilidades o destrezas		
HA_09 - Comunicar conocimientos en ciencia y tecnología de los alimentos, utilizando los conceptos, métodos y herramientas fundamentales de esta disciplina. TIPO: Habilidades o destrezas		



HA_10 - Diseñar y ejecutar una investigación en el ámbito alimentario: Recopilación y análisis de la información, planteamiento de hipótesis, diseño experimental, interpretación de los resultados y elaboración de conclusiones. TIPO: Habilidades o destrezas		
HA_04 - Diseñar, aplicar y mantener protocolos de autocontrol, de auditorías internas y de sistemas de trazabilidad en la industria alimentaria. TIPO: Habilidades o destrezas		
NIVEL 2: Biotecnología Alimentaria		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
CO_07 - Identificar las necesidades y demandas del mercado agroalimentario y seleccionar o inferir las mejores estrategias para satisfacerlas, ya sea a través del diseño de nuevos productos o procesos. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CP_03 - Pensamiento crítico. Razonar de manera reflexiva sobre un tema siendo capaz de deliberar sobre su validez sometiendo las convicciones propias y externas a debate. TIPO: Competencias		
CP_05 - Innovación, creatividad y emprendimiento. Diseñar y realizar una tarea nueva o un proyecto de forma diferente utilizando creatividad y curiosidad para aportar valor con actitud emprendedora. TIPO: Competencias		
CP_07 - Gestión de la información. Búsqueda de fuentes, recogida y análisis de información en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos. TIPO: Competencias		
HA_06 - Diseñar y validar nuevos procesos de fabricación para satisfacer necesidades y demandas de mercado. TIPO: Habilidades o destrezas		
HA_07 - Asesorar en la interpretación y aplicación de la legislación alimentaria, de informes y expedientes administrativos y en la planificación e implementación de programas de promoción de la salud en materia de alimentación. TIPO: Habilidades o destrezas		
HA_08 - Asesorar científica y técnicamente a la industria alimentaria. TIPO: Habilidades o destrezas		
HA_09 - Comunicar conocimientos en ciencia y tecnología de los alimentos, utilizando los conceptos, métodos y herramientas fundamentales de esta disciplina. TIPO: Habilidades o destrezas		
NIVEL 2: Ingeniería de los alimentos		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
CO_02 - Definir los elementos de un plan estratégico y de un sistema de gestión y control de la calidad y seguridad alimentaria y planificar su implantación en la industria alimentaria, incluyendo políticas de compras y cálculo de costes e integrando la gestión social y medioambiental. TIPO: Conocimientos o contenidos		



CP_01 - Democracia y sostenibilidad. Desarrollar el compromiso con la sociedad en la que vivimos para que ésta prospere a través de las dimensiones de los valores democráticos y de la sostenibilidad, materializada en el marco global que la defina en cada momento. TIPO: Competencias		
CP_02 - Trabajo en equipo. Colaborar activamente con un grupo de personas para lograr una meta común sumando los diferentes talentos. TIPO: Competencias		
CP_03 - Pensamiento crítico. Razonar de manera reflexiva sobre un tema siendo capaz de deliberar sobre su validez sometiendo las convicciones propias y externas a debate. TIPO: Competencias		
CP_07 - Gestión de la información. Búsqueda de fuentes, recogida y análisis de información en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos. TIPO: Competencias		
HA_02 - Elaborar, transformar y conservar alimentos considerando unos estándares de calidad y seguridad, integrando la gestión medioambiental. TIPO: Habilidades o destrezas		
HA_06 - Diseñar y validar nuevos procesos de fabricación para satisfacer necesidades y demandas de mercado. TIPO: Habilidades o destrezas		
NIVEL 1: Química y análisis de los alimentos		
4.1.1 Datos Básicos del Nivel 1		
ECTS NIVEL1	24	
NIVEL 2: Química de los alimentos		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
CO_04 - Identificar los agentes físicos, químicos y microbiológicos que causan la alteración de los alimentos y seleccionar las estrategias más adecuadas para su prevención y/o control. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CO_05 - Identificar y valorar los procesos más adecuados de preparación, transformación, conservación y envasado de los alimentos para alcanzar los estándares de calidad y seguridad alimentarias, considerando la influencia de las características físico-químicas, sensoriales, microbiológicas y nutritivas de los alimentos en el propio procesado y en la calidad del producto final. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CO_06 - Identificar los agentes de peligro en las fases de la cadena alimentaria y los problemas de salud pública en relación con la dieta, evaluar el riesgo y diseñar sistemas de prevención y control. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CP_03 - Pensamiento crítico. Razonar de manera reflexiva sobre un tema siendo capaz de deliberar sobre su validez sometiendo las convicciones propias y externas a debate. TIPO: Competencias		
CP_06 - Autoaprendizaje permanente. Utilizar el aprendizaje de forma continuada y desarrollar estrategias de aprendizaje autónomo y flexible a lo largo y ancho de la vida para formar parte de una ciudadanía activa, motivada e integrada favoreciendo la mejora de empleo o el desarrollo personal. TIPO: Competencias		
HA_05 - Formular nuevos alimentos eligiendo los ingredientes y aditivos, así como los tratamientos más adecuados para la obtención de productos seguros, nutritivos, saludables y atractivos para el consumidor. TIPO: Habilidades o destrezas		
HA_08 - Asesorar científica y técnicamente a la industria alimentaria. TIPO: Habilidades o destrezas		
NIVEL 2: Bromatología		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	



DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
CO_04 - Identificar los agentes físicos, químicos y microbiológicos que causan la alteración de los alimentos y seleccionar las estrategias más adecuadas para su prevención y/o control. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CO_05 - Identificar y valorar los procesos más adecuados de preparación, transformación, conservación y envasado de los alimentos para alcanzar los estándares de calidad y seguridad alimentarias, considerando la influencia de las características físico-químicas, sensoriales, microbiológicas y nutritivas de los alimentos en el propio procesado y en la calidad del producto final. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CP_02 - Trabajo en equipo. Colaborar activamente con un grupo de personas para lograr una meta común sumando los diferentes talentos. TIPO: Competencias		
CP_03 - Pensamiento crítico. Razonar de manera reflexiva sobre un tema siendo capaz de deliberar sobre su validez sometiendo las convicciones propias y externas a debate. TIPO: Competencias		
CP_07 - Gestión de la información. Búsqueda de fuentes, recogida y análisis de información en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos. TIPO: Competencias		
HA_08 - Asesorar científica y técnicamente a la industria alimentaria. TIPO: Habilidades o destrezas		
HA_09 - Comunicar conocimientos en ciencia y tecnología de los alimentos, utilizando los conceptos, métodos y herramientas fundamentales de esta disciplina. TIPO: Habilidades o destrezas		
NIVEL 2: Análisis químico de los alimentos		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
CO_03 - Identificar y seleccionar los análisis físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales que se deben aplicar para caracterizar las materias primas y alimentos e interpretar y discutir las causas de dicha elección TIPO: Conocimientos o contenidos		
CO_05 - Identificar y valorar los procesos más adecuados de preparación, transformación, conservación y envasado de los alimentos para alcanzar los estándares de calidad y seguridad alimentarias, considerando la influencia de las características físico-químicas, sensoriales, microbiológicas y nutritivas de los alimentos en el propio procesado y en la calidad del producto final. TIPO: Conocimientos o contenidos		
HA_01 - Realizar análisis físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales a materias primas y alimentos e interpretar los resultados obtenidos. TIPO: Habilidades o destrezas		
CP_02 - Trabajo en equipo. Colaborar activamente con un grupo de personas para lograr una meta común sumando los diferentes talentos. TIPO: Competencias		
CP_03 - Pensamiento crítico. Razonar de manera reflexiva sobre un tema siendo capaz de deliberar sobre su validez sometiendo las convicciones propias y externas a debate. TIPO: Competencias		



CP_04 - Inteligencia emocional y comunicación efectiva. Comprender y regular las emociones propias y las de los demás para interactuar y participar de una manera eficaz y constructiva en la vida social y profesional. TIPO: Competencias		
CP_07 - Gestión de la información. Búsqueda de fuentes, recogida y análisis de información en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos. TIPO: Competencias		
CP_08 - Aprendizaje integrado y capacitación profesional. Aplicar de forma integrada los conocimientos y habilidades adquiridos para resolver problemas en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos. TIPO: Competencias		
HA_08 - Asesorar científica y técnicamente a la industria alimentaria. TIPO: Habilidades o destrezas		
HA_09 - Comunicar conocimientos en ciencia y tecnología de los alimentos, utilizando los conceptos, métodos y herramientas fundamentales de esta disciplina. TIPO: Habilidades o destrezas		
HA_10 - Diseñar y ejecutar una investigación en el ámbito alimentario: Recopilación y análisis de la información, planteamiento de hipótesis, diseño experimental, interpretación de los resultados y elaboración de conclusiones. TIPO: Habilidades o destrezas		
NIVEL 2: Análisis físico y sensorial de los alimentos		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
CO_03 - Identificar y seleccionar los análisis físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales que se deben aplicar para caracterizar las materias primas y alimentos e interpretar y discutir las causas de dicha elección TIPO: Conocimientos o contenidos		
CO_05 - Identificar y valorar los procesos más adecuados de preparación, transformación, conservación y envasado de los alimentos para alcanzar los estándares de calidad y seguridad alimentarias, considerando la influencia de las características físico-químicas, sensoriales, microbiológicas y nutritivas de los alimentos en el propio procesado y en la calidad del producto final. TIPO: Conocimientos o contenidos		
HA_01 - Realizar análisis físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales a materias primas y alimentos e interpretar los resultados obtenidos. TIPO: Habilidades o destrezas		
CP_02 - Trabajo en equipo. Colaborar activamente con un grupo de personas para lograr una meta común sumando los diferentes talentos. TIPO: Competencias		
CP_03 - Pensamiento crítico. Razonar de manera reflexiva sobre un tema siendo capaz de deliberar sobre su validez sometiendo las convicciones propias y externas a debate. TIPO: Competencias		
CP_04 - Inteligencia emocional y comunicación efectiva. Comprender y regular las emociones propias y las de los demás para interactuar y participar de una manera eficaz y constructiva en la vida social y profesional. TIPO: Competencias		
CP_07 - Gestión de la información. Búsqueda de fuentes, recogida y análisis de información en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos. TIPO: Competencias		
CP_08 - Aprendizaje integrado y capacitación profesional. Aplicar de forma integrada los conocimientos y habilidades adquiridos para resolver problemas en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos. TIPO: Competencias		
HA_08 - Asesorar científica y técnicamente a la industria alimentaria. TIPO: Habilidades o destrezas		
HA_09 - Comunicar conocimientos en ciencia y tecnología de los alimentos, utilizando los conceptos, métodos y herramientas fundamentales de esta disciplina. TIPO: Habilidades o destrezas		
HA_10 - Diseñar y ejecutar una investigación en el ámbito alimentario: Recopilación y análisis de la información, planteamiento de hipótesis, diseño experimental, interpretación de los resultados y elaboración de conclusiones. TIPO: Habilidades o destrezas		
NIVEL 1: Microbiología e higiene alimentaria		
4.1.1 Datos Básicos del Nivel 1		



ECTS NIVEL1		30
NIVEL 2: Microbiología de los alimentos		
4.1.1.1 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
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
CO_03 - Identificar y seleccionar los análisis físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales que se deben aplicar para caracterizar las materias primas y alimentos e interpretar y discutir las causas de dicha elección TIPO: Conocimientos o contenidos		
CO_04 - Identificar los agentes físicos, químicos y microbiológicos que causan la alteración de los alimentos y seleccionar las estrategias más adecuadas para su prevención y/o control. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CO_05 - Identificar y valorar los procesos más adecuados de preparación, transformación, conservación y envasado de los alimentos para alcanzar los estándares de calidad y seguridad alimentarias, considerando la influencia de las características físico-químicas, sensoriales, microbiológicas y nutritivas de los alimentos en el propio procesado y en la calidad del producto final. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CO_06 - Identificar los agentes de peligro en las fases de la cadena alimentaria y los problemas de salud pública en relación con la dieta, evaluar el riesgo y diseñar sistemas de prevención y control. TIPO: Conocimientos o contenidos		
HA_01 - Realizar análisis físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales a materias primas y alimentos e interpretar los resultados obtenidos. TIPO: Habilidades o destrezas		
CP_02 - Trabajo en equipo. Colaborar activamente con un grupo de personas para lograr una meta común sumando los diferentes talentos. TIPO: Competencias		
CP_03 - Pensamiento crítico. Razonar de manera reflexiva sobre un tema siendo capaz de deliberar sobre su validez sometiendo las convicciones propias y externas a debate. TIPO: Competencias		
CP_04 - Inteligencia emocional y comunicación efectiva. Comprender y regular las emociones propias y las de los demás para interactuar y participar de una manera eficaz y constructiva en la vida social y profesional. TIPO: Competencias		
CP_07 - Gestión de la información. Búsqueda de fuentes, recogida y análisis de información en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos. TIPO: Competencias		
CP_08 - Aprendizaje integrado y capacitación profesional. Aplicar de forma integrada los conocimientos y habilidades adquiridos para resolver problemas en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos. TIPO: Competencias		
HA_08 - Asesorar científica y técnicamente a la industria alimentaria. TIPO: Habilidades o destrezas		
HA_09 - Comunicar conocimientos en ciencia y tecnología de los alimentos, utilizando los conceptos, métodos y herramientas fundamentales de esta disciplina. TIPO: Habilidades o destrezas		
HA_10 - Diseñar y ejecutar una investigación en el ámbito alimentario: Recopilación y análisis de la información, planteamiento de hipótesis, diseño experimental, interpretación de los resultados y elaboración de conclusiones. TIPO: Habilidades o destrezas		
NIVEL 2: Higiene y Seguridad Alimentaria		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	18	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3



ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6		
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
CO_02 - Definir los elementos de un plan estratégico y de un sistema de gestión y control de la calidad y seguridad alimentaria y planificar su implantación en la industria alimentaria, incluyendo políticas de compras y cálculo de costes e integrando la gestión social y medioambiental. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CO_05 - Identificar y valorar los procesos más adecuados de preparación, transformación, conservación y envasado de los alimentos para alcanzar los estándares de calidad y seguridad alimentarias, considerando la influencia de las características físico-químicas, sensoriales, microbiológicas y nutritivas de los alimentos en el propio procesado y en la calidad del producto final. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CO_06 - Identificar los agentes de peligro en las fases de la cadena alimentaria y los problemas de salud pública en relación con la dieta, evaluar el riesgo y diseñar sistemas de prevención y control. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CP_02 - Trabajo en equipo. Colaborar activamente con un grupo de personas para lograr una meta común sumando los diferentes talentos. TIPO: Competencias		
CP_03 - Pensamiento crítico. Razonar de manera reflexiva sobre un tema siendo capaz de deliberar sobre su validez sometiendo las convicciones propias y externas a debate. TIPO: Competencias		
CP_04 - Inteligencia emocional y comunicación efectiva. Comprender y regular las emociones propias y las de los demás para interactuar y participar de una manera eficaz y constructiva en la vida social y profesional. TIPO: Competencias		
CP_07 - Gestión de la información. Búsqueda de fuentes, recogida y análisis de información en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos. TIPO: Competencias		
CP_08 - Aprendizaje integrado y capacitación profesional. Aplicar de forma integrada los conocimientos y habilidades adquiridos para resolver problemas en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos. TIPO: Competencias		
HA_03 - Aplicar las herramientas básicas de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria y de gestión económica y medioambiental. TIPO: Habilidades o destrezas		
HA_07 - Asesorar en la interpretación y aplicación de la legislación alimentaria, de informes y expedientes administrativos y en la planificación e implementación de programas de promoción de la salud en materia de alimentación. TIPO: Habilidades o destrezas		
HA_08 - Asesorar científica y técnicamente a la industria alimentaria. TIPO: Habilidades o destrezas		
HA_09 - Comunicar conocimientos en ciencia y tecnología de los alimentos, utilizando los conceptos, métodos y herramientas fundamentales de esta disciplina. TIPO: Habilidades o destrezas		
HA_10 - Diseñar y ejecutar una investigación en el ámbito alimentario: Recopilación y análisis de la información, planteamiento de hipótesis, diseño experimental, interpretación de los resultados y elaboración de conclusiones. TIPO: Habilidades o destrezas		
HA_04 - Diseñar, aplicar y mantener protocolos de autocontrol, de auditorías internas y de sistemas de trazabilidad en la industria alimentaria. TIPO: Habilidades o destrezas		
NIVEL 1: Gestión y calidad en la industria alimentaria		
4.1.1 Datos Básicos del Nivel 1		
ECTS NIVEL1	18	
NIVEL 2: Dirección de empresas alimentarias		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
		6
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6



ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
CO_07 - Identificar las necesidades y demandas del mercado agroalimentario y seleccionar o inferir las mejores estrategias para satisfacerlas, ya sea a través del diseño de nuevos productos o procesos. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CP_03 - Pensamiento crítico. Razonar de manera reflexiva sobre un tema siendo capaz de deliberar sobre su validez sometiendo las convicciones propias y externas a debate. TIPO: Competencias		
CP_05 - Innovación, creatividad y emprendimiento. Diseñar y realizar una tarea nueva o un proyecto de forma diferente utilizando creatividad y curiosidad para aportar valor con actitud emprendedora. TIPO: Competencias		
HA_03 - Aplicar las herramientas básicas de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria y de gestión económica y medioambiental. TIPO: Habilidades o destrezas		
HA_08 - Asesorar científica y técnicamente a la industria alimentaria. TIPO: Habilidades o destrezas		
NIVEL 2: Gestión integral de la calidad en la industria alimentaria		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
CO_02 - Definir los elementos de un plan estratégico y de un sistema de gestión y control de la calidad y seguridad alimentaria y planificar su implantación en la industria alimentaria, incluyendo políticas de compras y cálculo de costes e integrando la gestión social y medioambiental. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CO_07 - Identificar las necesidades y demandas del mercado agroalimentario y seleccionar o inferir las mejores estrategias para satisfacerlas, ya sea a través del diseño de nuevos productos o procesos. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CP_02 - Trabajo en equipo. Colaborar activamente con un grupo de personas para lograr una meta común sumando los diferentes talentos. TIPO: Competencias		
CP_07 - Gestión de la información. Búsqueda de fuentes, recogida y análisis de información en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos. TIPO: Competencias		
HA_03 - Aplicar las herramientas básicas de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria y de gestión económica y medioambiental. TIPO: Habilidades o destrezas		
HA_06 - Diseñar y validar nuevos procesos de fabricación para satisfacer necesidades y demandas de mercado. TIPO: Habilidades o destrezas		
HA_08 - Asesorar científica y técnicamente a la industria alimentaria. TIPO: Habilidades o destrezas		
HA_09 - Comunicar conocimientos en ciencia y tecnología de los alimentos, utilizando los conceptos, métodos y herramientas fundamentales de esta disciplina. TIPO: Habilidades o destrezas		
NIVEL 2: Legislación alimentaria		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		



ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
		6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
CO_02 - Definir los elementos de un plan estratégico y de un sistema de gestión y control de la calidad y seguridad alimentaria y planificar su implantación en la industria alimentaria, incluyendo políticas de compras y cálculo de costes e integrando la gestión social y medioambiental. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CO_05 - Identificar y valorar los procesos más adecuados de preparación, transformación, conservación y envasado de los alimentos para alcanzar los estándares de calidad y seguridad alimentarias, considerando la influencia de las características físico-químicas, sensoriales, microbiológicas y nutritivas de los alimentos en el propio procesado y en la calidad del producto final. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CP_01 - Democracia y sostenibilidad. Desarrollar el compromiso con la sociedad en la que vivimos para que ésta prospere a través de las dimensiones de los valores democráticos y de la sostenibilidad, materializada en el marco global que la defina en cada momento. TIPO: Competencias		
CP_02 - Trabajo en equipo. Colaborar activamente con un grupo de personas para lograr una meta común sumando los diferentes talentos. TIPO: Competencias		
CP_03 - Pensamiento crítico. Razonar de manera reflexiva sobre un tema siendo capaz de deliberar sobre su validez sometiendo las convicciones propias y externas a debate. TIPO: Competencias		
CP_04 - Inteligencia emocional y comunicación efectiva. Comprender y regular las emociones propias y las de los demás para interactuar y participar de una manera eficaz y constructiva en la vida social y profesional. TIPO: Competencias		
CP_07 - Gestión de la información. Búsqueda de fuentes, recogida y análisis de información en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos. TIPO: Competencias		
CP_08 - Aprendizaje integrado y capacitación profesional. Aplicar de forma integrada los conocimientos y habilidades adquiridos para resolver problemas en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos. TIPO: Competencias		
HA_07 - Asesorar en la interpretación y aplicación de la legislación alimentaria, de informes y expedientes administrativos y en la planificación e implementación de programas de promoción de la salud en materia de alimentación. TIPO: Habilidades o destrezas		
HA_09 - Comunicar conocimientos en ciencia y tecnología de los alimentos, utilizando los conceptos, métodos y herramientas fundamentales de esta disciplina. TIPO: Habilidades o destrezas		
HA_10 - Diseñar y ejecutar una investigación en el ámbito alimentario: Recopilación y análisis de la información, planteamiento de hipótesis, diseño experimental, interpretación de los resultados y elaboración de conclusiones. TIPO: Habilidades o destrezas		
NIVEL 1: Nutrición y salud		
4.1.1 Datos Básicos del Nivel 1		
ECTS NIVEL1	12	
NIVEL 2: Nutrición y dietética		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
6		
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		



4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
CO_03 - Identificar y seleccionar los análisis físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales que se deben aplicar para caracterizar las materias primas y alimentos e interpretar y discutir las causas de dicha elección TIPO: Conocimientos o contenidos		
CO_05 - Identificar y valorar los procesos más adecuados de preparación, transformación, conservación y envasado de los alimentos para alcanzar los estándares de calidad y seguridad alimentarias, considerando la influencia de las características físico-químicas, sensoriales, microbiológicas y nutritivas de los alimentos en el propio procesado y en la calidad del producto final. TIPO: Conocimientos o contenidos		
HA_01 - Realizar análisis físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales a materias primas y alimentos e interpretar los resultados obtenidos. TIPO: Habilidades o destrezas		
CP_01 - Democracia y sostenibilidad. Desarrollar el compromiso con la sociedad en la que vivimos para que ésta prospere a través de las dimensiones de los valores democráticos y de la sostenibilidad, materializada en el marco global que la defina en cada momento. TIPO: Competencias		
CP_06 - Autoaprendizaje permanente. Utilizar el aprendizaje de forma continuada y desarrollar estrategias de aprendizaje autónomo y flexible a lo largo y ancho de la vida para formar parte de una ciudadanía activa, motivada e integrada favoreciendo la mejora de empleo o el desarrollo personal. TIPO: Competencias		
HA_07 - Asesorar en la interpretación y aplicación de la legislación alimentaria, de informes y expedientes administrativos y en la planificación e implementación de programas de promoción de la salud en materia de alimentación. TIPO: Habilidades o destrezas		
HA_08 - Asesorar científica y técnicamente a la industria alimentaria. TIPO: Habilidades o destrezas		
NIVEL 2: Salud pública y alimentación		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
	6	
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
CO_06 - Identificar los agentes de peligro en las fases de la cadena alimentaria y los problemas de salud pública en relación con la dieta, evaluar el riesgo y diseñar sistemas de prevención y control. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CP_03 - Pensamiento crítico. Razonar de manera reflexiva sobre un tema siendo capaz de deliberar sobre su validez sometiendo las convicciones propias y externas a debate. TIPO: Competencias		
CP_07 - Gestión de la información. Búsqueda de fuentes, recogida y análisis de información en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos. TIPO: Competencias		
CP_06 - Autoaprendizaje permanente. Utilizar el aprendizaje de forma continuada y desarrollar estrategias de aprendizaje autónomo y flexible a lo largo y ancho de la vida para formar parte de una ciudadanía activa, motivada e integrada favoreciendo la mejora de empleo o el desarrollo personal. TIPO: Competencias		
HA_07 - Asesorar en la interpretación y aplicación de la legislación alimentaria, de informes y expedientes administrativos y en la planificación e implementación de programas de promoción de la salud en materia de alimentación. TIPO: Habilidades o destrezas		
HA_08 - Asesorar científica y técnicamente a la industria alimentaria. TIPO: Habilidades o destrezas		
HA_09 - Comunicar conocimientos en ciencia y tecnología de los alimentos, utilizando los conceptos, métodos y herramientas fundamentales de esta disciplina. TIPO: Habilidades o destrezas		
HA_10 - Diseñar y ejecutar una investigación en el ámbito alimentario: Recopilación y análisis de la información, planteamiento de hipótesis, diseño experimental, interpretación de los resultados y elaboración de conclusiones. TIPO: Habilidades o destrezas		
NIVEL 1: Integración de enseñanzas		
4.1.1 Datos Básicos del Nivel 1		



ECTS NIVEL1		48
NIVEL 2: Intensificación e innovación en el sector agroalimentario		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	30	
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
	30	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
CO_02 - Definir los elementos de un plan estratégico y de un sistema de gestión y control de la calidad y seguridad alimentaria y planificar su implantación en la industria alimentaria, incluyendo políticas de compras y cálculo de costes e integrando la gestión social y medioambiental. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CO_03 - Identificar y seleccionar los análisis físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales que se deben aplicar para caracterizar las materias primas y alimentos e interpretar y discutir las causas de dicha elección TIPO: Conocimientos o contenidos		
CO_04 - Identificar los agentes físicos, químicos y microbiológicos que causan la alteración de los alimentos y seleccionar las estrategias más adecuadas para su prevención y/o control. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CO_05 - Identificar y valorar los procesos más adecuados de preparación, transformación, conservación y envasado de los alimentos para alcanzar los estándares de calidad y seguridad alimentarias, considerando la influencia de las características físico-químicas, sensoriales, microbiológicas y nutritivas de los alimentos en el propio procesado y en la calidad del producto final. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CO_07 - Identificar las necesidades y demandas del mercado agroalimentario y seleccionar o inferir las mejores estrategias para satisfacerlas, ya sea a través del diseño de nuevos productos o procesos. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CP_02 - Trabajo en equipo. Colaborar activamente con un grupo de personas para lograr una meta común sumando los diferentes talentos. TIPO: Competencias		
CP_03 - Pensamiento crítico. Razonar de manera reflexiva sobre un tema siendo capaz de deliberar sobre su validez sometiendo las convicciones propias y externas a debate. TIPO: Competencias		
CP_05 - Innovación, creatividad y emprendimiento. Diseñar y realizar una tarea nueva o un proyecto de forma diferente utilizando creatividad y curiosidad para aportar valor con actitud emprendedora. TIPO: Competencias		
CP_07 - Gestión de la información. Búsqueda de fuentes, recogida y análisis de información en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos. TIPO: Competencias		
CP_08 - Aprendizaje integrado y capacitación profesional. Aplicar de forma integrada los conocimientos y habilidades adquiridos para resolver problemas en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos. TIPO: Competencias		
CP_06 - Autoaprendizaje permanente. Utilizar el aprendizaje de forma continuada y desarrollar estrategias de aprendizaje autónomo y flexible a lo largo y ancho de la vida para formar parte de una ciudadanía activa, motivada e integrada favoreciendo la mejora de empleo o el desarrollo personal. TIPO: Competencias		
HA_02 - Elaborar, transformar y conservar alimentos considerando unos estándares de calidad y seguridad, integrando la gestión medioambiental. TIPO: Habilidades o destrezas		
HA_03 - Aplicar las herramientas básicas de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria y de gestión económica y medioambiental. TIPO: Habilidades o destrezas		
HA_05 - Formular nuevos alimentos eligiendo los ingredientes y aditivos, así como los tratamientos más adecuados para la obtención de productos seguros, nutritivos, saludables y atractivos para el consumidor. TIPO: Habilidades o destrezas		
HA_06 - Diseñar y validar nuevos procesos de fabricación para satisfacer necesidades y demandas de mercado. TIPO: Habilidades o destrezas		
HA_08 - Asesorar científica y técnicamente a la industria alimentaria. TIPO: Habilidades o destrezas		



HA_09 - Comunicar conocimientos en ciencia y tecnología de los alimentos, utilizando los conceptos, métodos y herramientas fundamentales de esta disciplina. TIPO: Habilidades o destrezas		
NIVEL 2: Prácticas académicas externas		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	6	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
CP_02 - Trabajo en equipo. Colaborar activamente con un grupo de personas para lograr una meta común sumando los diferentes talentos. TIPO: Competencias		
CP_03 - Pensamiento crítico. Razonar de manera reflexiva sobre un tema siendo capaz de deliberar sobre su validez sometiendo las convicciones propias y externas a debate. TIPO: Competencias		
CP_04 - Inteligencia emocional y comunicación efectiva. Comprender y regular las emociones propias y las de los demás para interactuar y participar de una manera eficaz y constructiva en la vida social y profesional. TIPO: Competencias		
CP_07 - Gestión de la información. Búsqueda de fuentes, recogida y análisis de información en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos. TIPO: Competencias		
CP_08 - Aprendizaje integrado y capacitación profesional. Aplicar de forma integrada los conocimientos y habilidades adquiridos para resolver problemas en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos. TIPO: Competencias		
CP_06 - Autoaprendizaje permanente. Utilizar el aprendizaje de forma continuada y desarrollar estrategias de aprendizaje autónomo y flexible a lo largo y ancho de la vida para formar parte de una ciudadanía activa, motivada e integrada favoreciendo la mejora de empleo o el desarrollo personal. TIPO: Competencias		
HA_09 - Comunicar conocimientos en ciencia y tecnología de los alimentos, utilizando los conceptos, métodos y herramientas fundamentales de esta disciplina. TIPO: Habilidades o destrezas		
NIVEL 2: Practicum planta piloto		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	6	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
CO_03 - Identificar y seleccionar los análisis físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales que se deben aplicar para caracterizar las materias primas y alimentos e interpretar y discutir las causas de dicha elección TIPO: Conocimientos o contenidos		
CO_05 - Identificar y valorar los procesos más adecuados de preparación, transformación, conservación y envasado de los alimentos para alcanzar los estándares de calidad y seguridad alimentarias, considerando la influencia de las características físico-		



químicas, sensoriales, microbiológicas y nutritivas de los alimentos en el propio procesado y en la calidad del producto final. TIPO: Conocimientos o contenidos		
HA_01 - Realizar análisis físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales a materias primas y alimentos e interpretar los resultados obtenidos. TIPO: Habilidades o destrezas		
CO_07 - Identificar las necesidades y demandas del mercado agroalimentario y seleccionar o inferir las mejores estrategias para satisfacerlas, ya sea a través del diseño de nuevos productos o procesos. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CP_01 - Democracia y sostenibilidad. Desarrollar el compromiso con la sociedad en la que vivimos para que ésta prospere a través de las dimensiones de los valores democráticos y de la sostenibilidad, materializada en el marco global que la defina en cada momento. TIPO: Competencias		
CP_02 - Trabajo en equipo. Colaborar activamente con un grupo de personas para lograr una meta común sumando los diferentes talentos. TIPO: Competencias		
CP_03 - Pensamiento crítico. Razonar de manera reflexiva sobre un tema siendo capaz de deliberar sobre su validez sometiendo las convicciones propias y externas a debate. TIPO: Competencias		
CP_04 - Inteligencia emocional y comunicación efectiva. Comprender y regular las emociones propias y las de los demás para interactuar y participar de una manera eficaz y constructiva en la vida social y profesional. TIPO: Competencias		
CP_05 - Innovación, creatividad y emprendimiento. Diseñar y realizar una tarea nueva o un proyecto de forma diferente utilizando creatividad y curiosidad para aportar valor con actitud emprendedora. TIPO: Competencias		
CP_07 - Gestión de la información. Búsqueda de fuentes, recogida y análisis de información en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos. TIPO: Competencias		
CP_08 - Aprendizaje integrado y capacitación profesional. Aplicar de forma integrada los conocimientos y habilidades adquiridos para resolver problemas en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos. TIPO: Competencias		
CP_06 - Autoaprendizaje permanente. Utilizar el aprendizaje de forma continuada y desarrollar estrategias de aprendizaje autónomo y flexible a lo largo y ancho de la vida para formar parte de una ciudadanía activa, motivada e integrada favoreciendo la mejora de empleo o el desarrollo personal. TIPO: Competencias		
HA_02 - Elaborar, transformar y conservar alimentos considerando unos estándares de calidad y seguridad, integrando la gestión medioambiental. TIPO: Habilidades o destrezas		
HA_05 - Formular nuevos alimentos eligiendo los ingredientes y aditivos, así como los tratamientos más adecuados para la obtención de productos seguros, nutritivos, saludables y atractivos para el consumidor. TIPO: Habilidades o destrezas		
HA_06 - Diseñar y validar nuevos procesos de fabricación para satisfacer necesidades y demandas de mercado. TIPO: Habilidades o destrezas		
HA_09 - Comunicar conocimientos en ciencia y tecnología de los alimentos, utilizando los conceptos, métodos y herramientas fundamentales de esta disciplina. TIPO: Habilidades o destrezas		
HA_10 - Diseñar y ejecutar una investigación en el ámbito alimentario: Recopilación y análisis de la información, planteamiento de hipótesis, diseño experimental, interpretación de los resultados y elaboración de conclusiones. TIPO: Habilidades o destrezas		
NIVEL 2: Trabajo Fin de Grado		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Trabajo Fin de Grado / Máster	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
	6	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
CP_03 - Pensamiento crítico. Razonar de manera reflexiva sobre un tema siendo capaz de deliberar sobre su validez sometiendo las convicciones propias y externas a debate. TIPO: Competencias		



CP_04 - Inteligencia emocional y comunicación efectiva. Comprender y regular las emociones propias y las de los demás para interactuar y participar de una manera eficaz y constructiva en la vida social y profesional. TIPO: Competencias		
CP_07 - Gestión de la información. Búsqueda de fuentes, recogida y análisis de información en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos. TIPO: Competencias		
CP_08 - Aprendizaje integrado y capacitación profesional. Aplicar de forma integrada los conocimientos y habilidades adquiridos para resolver problemas en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos. TIPO: Competencias		
CP_06 - Autoaprendizaje permanente. Utilizar el aprendizaje de forma continuada y desarrollar estrategias de aprendizaje autónomo y flexible a lo largo y ancho de la vida para formar parte de una ciudadanía activa, motivada e integrada favoreciendo la mejora de empleo o el desarrollo personal. TIPO: Competencias		
HA_09 - Comunicar conocimientos en ciencia y tecnología de los alimentos, utilizando los conceptos, métodos y herramientas fundamentales de esta disciplina. TIPO: Habilidades o destrezas		
HA_10 - Diseñar y ejecutar una investigación en el ámbito alimentario: Recopilación y análisis de la información, planteamiento de hipótesis, diseño experimental, interpretación de los resultados y elaboración de conclusiones. TIPO: Habilidades o destrezas		
NIVEL 1: Interdisciplinar		
4.1.1 Datos Básicos del Nivel 1		
ECTS NIVEL1	6	
NIVEL 2: Interdisciplinar		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
6	6	
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
CP_03 - Pensamiento crítico. Razonar de manera reflexiva sobre un tema siendo capaz de deliberar sobre su validez sometiendo las convicciones propias y externas a debate. TIPO: Competencias		
CP_06 - Autoaprendizaje permanente. Utilizar el aprendizaje de forma continuada y desarrollar estrategias de aprendizaje autónomo y flexible a lo largo y ancho de la vida para formar parte de una ciudadanía activa, motivada e integrada favoreciendo la mejora de empleo o el desarrollo personal. TIPO: Competencias		
4.2 ACTIVIDADES Y METODOLOGÍAS DOCENTES		
ACTIVIDADES FORMATIVAS		
<p>ACTIVIDADES FORMATIVAS</p> <p>Las actividades formativas más relevantes son las siguientes:</p> <p>Clase magistral. Refiere a cualquier actividad basada en la exposición por parte del docente, pudiendo haber participación activa del estudiantado. Aporta al aprendizaje de contenidos.</p> <p>Resolución de problemas y casos en aula. Refiere a cualquier actividad formativa en la que los estudiantes, con presencia permanente y supervisión por profesores, realizan trabajo práctico sin requerir equipamiento específico más allá del disponible en un aula informatizada. Aporta al aprendizaje de contenidos y habilidades.</p> <p>Prácticas de laboratorio. Se incluyen las realizadas en dependencias propias provistas de equipamiento específico, en la que los alumnos realizan trabajo práctico utilizando dicho equipamiento, supervisado por profesores. Aporta principalmente al aprendizaje de habilidades y competencias.</p> <p>Prácticas informatizadas. Se incluyen las realizadas en cualquier aula donde el trabajo se realiza mediante equipamiento informático y software específico, en la que los alumnos realizan trabajo práctico supervisado por profesores. Aporta principalmente al aprendizaje de habilidades.</p> <p>Prácticas especiales en instalaciones externas. Son prácticas especiales las prácticas de campo, las visitas tuteladas o el trabajo práctico en instalaciones externas o singulares, entre otras. Aporta al aprendizaje de contenidos, habilidades y competencias.</p>		



Trabajos y otras actividades formativas. Son aquellas actividades formativas en las que los estudiantes, individualmente o en equipo, apliquen los resultados de aprendizaje adquiridos y los reflejen en una evidencia de aprendizaje. Aporta principalmente al aprendizaje de contenidos y competencias.

Estudio. Incluye cualquier actividad de estudio que no se haya incluido en las actividades anteriores (trabajo en biblioteca, lecturas complementarias, hacer problemas y ejercicios, etc.). Aporta principalmente al aprendizaje de contenidos.

Prácticas externas. Desarrollo de trabajos propios del graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en un entorno laboral. Aporta principalmente al aprendizaje de habilidades y competencias.

Este tipo de actividad se lleva a cabo en empresas del sector agroalimentario, organismos públicos, asesorías, consultorías y laboratorios de análisis relacionados con la Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Las funciones y actividades a desarrollar en las mismas, siempre encaminadas a la adquisición de las habilidades y competencias específicas del grado, se definen de forma previa al comienzo de las mismas quedando recogidas en un "Proyecto Formativo". A cada estudiante que la curse se le asigna un tutor externo (en la entidad) y un tutor académico que se encargan del seguimiento y supervisión de las prácticas. Los mecanismos de seguimiento y evaluación de las mismas se describirán con detalle en la guía docente de la asignatura.

Trabajo Fin de Grado. Ejecutar, redactar una memoria y defender un proyecto integral, como demostración y síntesis de los resultados de aprendizaje adquiridos. Aporta al aprendizaje de contenidos, habilidades y competencias.

Los alumnos podrán desarrollar esta actividad en una de las cuatro modalidades previstas:

- Trabajos académicos específicos, tales como revisiones bibliográficas.
- Trabajos específicos realizados en laboratorio, campo, Planta Piloto de CTA u otras instalaciones que permitan al estudiante desarrollar sus actividades o adquirir sus competencias.
- Trabajos específicos realizados como resultado de prácticas en empresas o instituciones, o bien en el marco de las asignaturas Practicum de las titulaciones de la Facultad de Veterinaria.
- Trabajos equivalentes realizados como resultado de una estancia en otra Universidad, a través de un convenio o programa de movilidad.

La normativa para su desarrollo y normas de elaboración se puede encontrar en la página web del grado (<https://veterinaria.unizar.es/academico/trabajo-fin-de-grado-cta>). En la misma página también se recoge cómo se desarrolla su planificación y seguimiento.

METODOLOGÍAS DOCENTES

La estrategia metodológica de la titulación se caracteriza por la combinación de la clase magistral, con los seminarios de resolución de problemas y casos y un número elevado de prácticas, muchas de ellas en un entorno *cuasi industrial* como es el caso de las que se imparten en la sala de Procesado de la Planta Piloto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Además, varias asignaturas incluyen visitas a empresas del sector y el grado incluye como asignatura optativa las Prácticas académicas Externas.

Como se ha indicado previamente el grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Zaragoza se caracteriza por su enfoque innovador en la enseñanza basado en el uso de metodologías docentes innovadoras que incluyen: el uso de TICs, el aula invertida, el aprendizaje basado en el trabajo por proyectos, problemas o retos y/o la generación de materiales que fomentan el aprendizaje autónomo.

Cada estudiante podrá flexibilizar su currículo académico optando por cursar la materia optativa #Interdisciplinar# hasta completar sus 6 ECTS. Podrá elegir entre las asignaturas ofertadas cada curso por otros grados de la Universidad de Zaragoza.

La Universidad de Zaragoza se encuentra particularmente comprometida en la atención a estudiantes universitarios con discapacidad y necesidades educativas especiales. Para satisfacer este compromiso, la Oficina Universitaria de Atención a la Diversidad -OUAD- garantiza la igualdad de oportunidades a través de la plena inclusión de todos los estudiantes en la vida académica, y promueve la sensibilización y la concienciación de la comunidad universitaria, comprometiéndose en la atención a estudiantes con necesidades especiales, respetando y atendiendo la diversidad. Así, adapta las actividades académicas y los sistemas de evaluación a las necesidades especiales de las personas con discapacidad y supervisa que los procesos y mecanismos de evaluación de los estudiantes con discapacidad se realicen con las mismas garantías que para el resto de los estudiantes (<http://ouad.unizar.es>).

4.3 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

La evaluación queda regulada por el [Reglamento de Normas de Evaluación del Aprendizaje de la Universidad de Zaragoza](#).

Los principales sistemas de evaluación a utilizar en el título son:

Procedimientos escritos: Permiten la evaluación principalmente de contenidos y competencias.

E01. Pruebas escritas: incluyendo pruebas objetivas, preguntas de desarrollo, preguntas cortas, ...

E02. Ejercicios escritos: Comentario de documentos, trabajos, informes, ensayos,

Procedimientos orales: Permiten la evaluación principalmente de contenidos.

E03. Examen oral o entrevista (abierto o estructurada)

E04. Presentación pública de temas o trabajos

Procedimientos de desempeño: Permiten la evaluación principalmente de habilidades y competencias.

E05. Resolución de ejercicios de aplicación: problemas, trabajos prácticos (de laboratorio, talleres u otros) o pruebas de simulación.



E06. Elaboración de proyectos: Proyectos de desarrollo, colaborativos y experimentales, estudios de casos, diseño de prototipos, modelos y estudios u otros.

Procedimientos de recolección de evidencias de la actividad: Permiten la evaluación principalmente de habilidades y competencias.

E07. Diarios, dosieres y/o portafolios de aprendizaje: como diarios y cuadernos de prácticas

Procedimiento de observación y seguimiento: Permiten la evaluación principalmente de habilidades y competencias.

E08. Listas de control: verificación de listas de tareas o ítems predefinidas

E09. Escalas de valoración: registro de la frecuencia con la que se demuestra una habilidad o competencia.

Todos los sistemas de evaluación pueden ser utilizados tanto para la evaluación individual como en grupo, excepto las pruebas escritas, las pruebas de evaluación formativa y los exámenes orales, que en principio serán solo individuales. De igual forma, se podrá contemplar la evaluación docente-estudiante, la coevaluación y autoevaluación. Los procesos de evaluación asegurarán el control de identidad de cada estudiante mediante la presentación de la documentación oficial y garantizará la identificación de una calificación única para cada estudiante que refleje la adquisición individual de los resultados de aprendizaje combinando las valoraciones de las diferentes pruebas de evaluación e identificando la aportación individual de cada persona a los trabajos en equipo. Del mismo modo, el tratamiento del fraude académico queda reflejado en la **Normativa de Convivencia Académica**. Para asegurar que es el estudiante quien ha realizado las pruebas de evaluación no presenciales y virtuales sin ayuda externa, tales como actividades online, trabajos o TFG, además del control antiplagio (COMPILATIO), se podrán activar mecanismos como actividades y pruebas sincrónicas, defensas orales de los trabajos o tutorías individuales orientadas a la comprobación de la autoría del alumno.

La evaluación de las **Competencias Transversales** queda descrita en el documento **#Sello 1+5 UNIZAR#** y es responsabilidad de las asignaturas Punto Control en las que el equipo docente realizará la valoración de las mismas basándose en los instrumentos publicados por el Centro de Innovación, Formación e Investigación en Ciencias de la Educación de la Universidad de Zaragoza (CIFICE). La valoración de estas competencias se concretará en una valoración cualitativa que permitirá realizar un perfil competencial para cada estudiante, que será anexo a su certificación académica.

Las **prácticas externas** se valoran por parte del tutor académico teniendo en cuenta: la valoración del tutor en la entidad colaboradora, el grado de consecución de los objetivos del proyecto formativo de las prácticas y el contenido y calidad de la memoria. Todo ello de acuerdo con las **Directrices y procedimientos sobre prácticas académicas externas de la Universidad de Zaragoza** recogidas en <https://empleo.unizar.es/normativa>.

La evaluación del **Trabajo Fin de Grado** se realiza valorando la correspondiente memoria y su defensa en acto público. Las características concretas del procedimiento de evaluación de los TFG se desarrollan en un **reglamento específico** de la Universidad de Zaragoza y a través de los procedimientos internos de la Facultad de Veterinaria (<https://veterinaria.unizar.es/academico/trabajo-fin-de-grado-grado-cta>).

4.4 ESTRUCTURAS CURRICULARES ESPECÍFICAS

Ver Apartado 4: Anexo 2



5. PERSONAL ACADÉMICO Y DE APOYO A LA DOCENCIA

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

6. RECURSOS MATERIALES E INFRAESTRUCTURALES, PRÁCTICAS Y SERVICIOS

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

7. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

7.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN	
CURSO DE INICIO	2009
Ver Apartado 7: Anexo 1.	
7.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN	
No procede	
7.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN	
CÓDIGO	ESTUDIO - CENTRO

8. SISTEMA INTERNO DE GARANTÍA DE LA CALIDAD Y ANEXOS

8.1 SISTEMA INTERNO DE GARANTÍA DE LA CALIDAD	
ENLACE	https://inspecciongeneral.unizar.es/calidad-y-mejora/calidad-de-las-titulaciones
8.2 INFORMACIÓN PÚBLICA	
<p>La Universidad de Zaragoza cuenta con una Instrucción técnica sobre la información pública de las titulaciones oficiales en la que se establece la forma en que la Universidad efectúa la publicación y revisión de información sobre sus estudios oficiales para los distintos grupos de interés, así como los responsables y los agentes de los procesos internos necesarios para que toda la información académica esté disponible en la web de estudios (principal plataforma de publicación de información de los títulos oficiales).</p> <p>Por otra parte, la universidad pone a disposición de cada estudiante tanto una cuenta de correo personal, como una cuenta de acceso a la plataforma de Anillo Digital Docente mediante la que puede comunicarse con todo el sistema administrativo de la entidad y con el equipo docente de cada titulación.</p> <p>Adicionalmente, en la web de la Facultad de Veterinaria (https://veterinaria.unizar.es/), se ofrece información específica y actualizada en relación al grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (https://veterinaria.unizar.es/academico/plan-estudios-grado-cta), que incluye información acerca del Plan de Estudios, Información sobre la titulación y asignaturas, programación docente y de exámenes, y sistemas de garantía de la calidad. La página web de la Facultad también incluye información acerca de movilidad, innovación docente, proyección social, instalaciones etc.</p>	
8.3 ANEXOS	
Ver Apartado 8: Anexo 1.	

PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

RESPONSABLE DEL TÍTULO			
CARGO	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
Vicerrector de Política Académica	Luis Alberto	Morellón	Alquézar
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Pza. Basilio Paraiso nº 4	50005	Zaragoza	Zaragoza
EMAIL	FAX		
vrpola@unizar.es	976761009		
REPRESENTANTE LEGAL			
CARGO	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
Rectora	Rosa María	Bolea	Bailo
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Pza. Basilio Paraiso nº 4	50005	Zaragoza	Zaragoza
EMAIL	FAX		
rectora@unizar.es	976761009		



SOLICITANTE			
El responsable del título es también el solicitante			
CARGO	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
Vicerrector de Política Académica	Luis Alberto	Morellón	Alquézar
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Pza. Basilio Paraiso nº 4	50005	Zaragoza	Zaragoza
EMAIL	FAX		
vrpola@unizar.es	976761009		



Apartado 1: Anexo 6

Nombre :1.10 Alegaciones_Justificacion.pdf

HASH SHA1 :5A660A9E3E89D72A1E767EF433BB4B7C622F575F

Código CSV :962955334140061373648379

Ver Fichero: 1.10 Alegaciones_Justificacion.pdf



Apartado 1: Anexo 7

Nombre :1.13 Estrategias metodologicas.pdf

HASH SHA1 :0406956E7AE4AADD9BB612284D590A1F46B4D67C

Código CSV :962955381169922740307514

Ver Fichero: 1.13 Estrategias metodologicas.pdf



Apartado 3: Anexo 1

Nombre :Convenio_Add_Rec_creditos.pdf

HASH SHA1 :FD3350D941713F9BD92CA0C9C9982C5B15800799

Código CSV :927832784118679506089875

Ver Fichero: Convenio_Add_Rec_creditos.pdf



Apartado 4: Anexo 1

Nombre :4.1 Plan de estudios.pdf

HASH SHA1 :F67063A591D68AD7DAA9A3BA2477BD4A98DE0E34

Código CSV :962823803567398111968184

Ver Fichero: 4.1 Plan de estudios.pdf



Apartado 4: Anexo 2

Nombre :4.4 Estructuras curriculares.pdf

HASH SHA1 :4BC8D09BB9F8906E331C4B16D3821C871EC284C2

Código CSV :927970767860919494855844

Ver Fichero: 4.4 Estructuras curriculares.pdf



Apartado 5: Anexo 1

Nombre :5.1 Profesorado.pdf

HASH SHA1 :DCD04C0F8B710CCADBA791035A1D8721BC6062C0

Código CSV :962824504975922424156185

Ver Fichero: 5.1 Profesorado.pdf



Apartado 5: Anexo 2

Nombre :5.2 Otros Recursos Humanos.pdf

HASH SHA1 :0CA2A294999CC48FEA07484730A33CF64BA05F5B

Código CSV :927833067203434961438596

Ver Fichero: 5.2 Otros Recursos Humanos.pdf



Apartado 6: Anexo 1

Nombre :6 Recursos Aprendizaje.pdf

HASH SHA1 :B5D47A5559BCB3EF23C9C9EC0B2E4FB98BF1B3B4

Código CSV :927833144861650613965928

Ver Fichero: 6 Recursos Aprendizaje.pdf



Apartado 7: Anexo 1

Nombre :7.1 Cronograma.pdf

HASH SHA1 :FEB3AC949081AA75B738C23D67B21CE3FCF41B89

Código CSV :927996256392380502855803

Ver Fichero: 7.1 Cronograma.pdf



Apartado 8: Anexo 1

Nombre :MV_grado_CTA.pdf

HASH SHA1 :4FE1D38F6C700D50C64661D5CE996E51FB333CDC

Código CSV :962955726681702146031123

Ver Fichero: MV_grado_CTA.pdf



