



Anexo VII.C.3. Procedimientos de Evaluación Integrada de Materias y Módulos

Índice

Anexo VII.C.3. 1. Reuniones de evaluación del desarrollo temático de asignaturas de los módulos de Ciencia de los Alimentos, Tecnología de los Alimentos y Seguridad Alimentaria **1**

Anexo VII.C.3. 2. Reuniones de evaluación de cumplimiento de Competencias y resultados de Aprendizaje, realizadas al final de la implantación del Grado **9**



Anexo VII.C.3. 1. Reuniones de Evaluación del desarrollo temático de asignaturas de los módulos de Ciencia de los Alimentos, Tecnología de los Alimentos y Seguridad Alimentaria

Fecha		Lugar	Participantes
04-mar-14	15:30	Sala de Juntas Facultad Veterinaria	Profesores implicados en la docencia de las asignaturas de los módulos de Ciencia de los Alimentos, Tecnología de los Alimentos y Seguridad Alimentaria
06-mar-14	15:30	Sala de Juntas Facultad Veterinaria	
01-abr-14	10:15	Sala de profesores Facultad Veterinaria	
09-may-14	10:45	Sala de profesores Facultad Veterinaria	



Módulo 2. Ciencia de los Alimentos

Fundamentos de Bromatología
Ciencia y Análisis de Alimentos de origen vegetal
Ciencia y Análisis de Alimentos de origen Animal
Ciencia y Análisis de Aguas de Consumo y Bebidas
Química y Bioquímica de los Alimentos

Módulo 4. Seguridad Alimentaria

Higiene y Seguridad Alimentaria
Calidad Microbiológica de los Alimentos

Módulo 3. Tecnología de los Alimentos

Producción de Materias Primas



Fundamentos de Ingeniería Química

Ingeniería Alimentaria

Procesos de Conservación y Transformación de los Alimentos

Envasado de Alimentos
Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal

Tecnología de los Alimentos de Origen Animal

Microbiología Industrial y Biotecnología

Proyectos



Módulo 2. Ciencia de los Alimentos

Describir origen
Composición
Propiedades
Valorar nuevos alimentos y preparados dietéticos
Análisis de alimentos
Métodos de análisis
Análisis aplicados

Módulo 3. Tecnología de los Alimentos

Operación básica
Proceso
Producción
Elaboración de productos
Industria Alimentaria

Módulo 4. Seguridad Alimentaria

Peligros sanitarios
Análisis de Peligros y puntos de control Crítico (APPCC)

Contaminantes
Evaluación de riesgos
Identificar causas de deterioro
Prevención de riesgos
Trazabilidad
Análisis crítico de la legislación alimentaria



Módulo 2. Ciencia de los Alimentos

Fundamentos de Bromatología
Ciencia y Análisis de Alimentos de origen vegetal
Ciencia y Análisis de Alimentos de origen Animal
Ciencia y Análisis de Aguas de Consumo y Bebidas
Química y Bioquímica de los Alimentos

Módulo 4. Seguridad Alimentaria

Higiene y Seguridad Alimentaria

Calidad Microbiológica de los Alimentos

Riesgo de solapamiento. Coordinación de programas

Módulo 3. Tecnología de los Alimentos

Producción de Materias Primas

← Fundamentos de Ingeniería Química
Ingeniería Alimentaria

Procesos de Conservación y Transformación de los Alimentos

Envasado de Alimentos
Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal

Tecnología de los Alimentos de Origen Animal

Microbiología Industrial y Biotecnología

Proyectos



Módulo 2. Ciencia de los Alimentos

Fundamentos de Bromatología

Ciencia y Análisis de Alimentos de origen vegetal

Ciencia y Análisis de Alimentos de origen Animal

Ciencia y Análisis de Aguas de Consumo y Bebidas

Química y Bioquímica de los Alimentos

Módulo 4. Seguridad Alimentaria

Higiene y Seguridad Alimentaria

Calidad Microbiológica de los Alimentos

Riesgo de solapamiento. Coordinación de programas

Módulo 3. Tecnología de los Alimentos

Producción de Materias Primas

← Ingeniería Alimentaria

Fundamentos de Ingeniería Química

Procesos de Conservación y Transformación de los Alimentos

Envasado de Alimentos

Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal

Tecnología de los Alimentos de Origen Animal

Microbiología Industrial y Biotecnología

Proyectos



Módulo 2. Ciencia de los Alimentos

Fundamentos de Bromatología
Ciencia y Análisis de Alimentos de origen vegetal
Ciencia y Análisis de Alimentos de origen Animal
Ciencia y Análisis de Aguas de Consumo y Bebidas
Química y Bioquímica de los Alimentos

Módulo 4. Seguridad Alimentaria

Higiene y Seguridad Alimentaria
Calidad Microbiológica de los Alimentos

Riesgo de solapamiento. Coordinación de programas

Módulo 3. Tecnología de los Alimentos

Producción de Materias Primas
← Fundamentos de Ingeniería Química
Ingeniería Alimentaria
Procesos de Conservación y Transformación de los Alimentos
Envasado de Alimentos
Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal
Tecnología de los Alimentos de Origen Animal
Microbiología Industrial y Biotecnología
Proyectos



MESA 1: Tecnología de los Alimentos

MESA 2: Integración de Módulos

**Acuerdos reflejados en el desarrollo temático de las asignaturas .
Desarrollo de las Fichas de las Asignaturas
Guías Docentes del curso 2014-15**

Próxima revisión en 2016



Anexo VII.C.3.2.Reuniones de evaluación de cumplimiento de Competencias y resultados de Aprendizaje

Fecha	Lugar	Participantes	
07-may-15	15:30	Sala de Juntas	Profesores Coordinadores de las asignaturas del Grado
Reuniones y contactos entre los coordinadores de asignaturas del grado una misma materia y módulo. Hasta el 30 de Mayo.			
Revisión por el Comité de Evaluación y Mejora de la Calidad del Grado del cumplimiento de competencias de módulos y materias. Reunión 3 de Julio			



7/Mayo

-Presentación de la actividad a desarrollar

-Documentación disponible

✓ **Competencias transversales:**

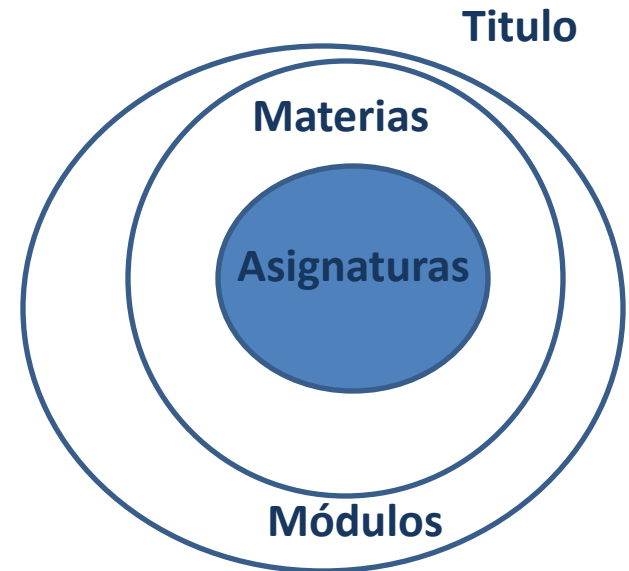
De universidad. Comunes a distintas titulaciones

✓ **Competencias generales:**

Del grado

✓ **Competencias Específicas:**

Modulo (materia) / asignaturas





Análisis del cumplimiento de competencias Generales y transversales en el Grado

✓ *Competencias transversales:*

CG-T5. Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, diseñar experimentos y recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico.

CG-T7. Trabajar en equipo y con profesionales de otras disciplinas.

CG-T8. Organizar y planificar tareas, así como tomar decisiones en su ámbito profesional.

CG-T9. Transmitir información, ideas, problemas y soluciones utilizando los medios audiovisuales más habituales y elaborar informes de carácter científico-técnico en español y en inglés.



✓ *Competencias generales:*

CG-T1. Reconocer los elementos esenciales de la actividad profesional del graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, incluyendo los principios éticos y responsabilidades legales del ejercicio de la profesión.

CG-T2. Valorar la importancia de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos en el contexto industrial, económico, medioambiental y social y relacionarla con otras ciencias.

CG-T3. Mantener y actualizar, de manera autónoma y continuada, los conocimientos sobre nuevos productos, avances, metodologías y técnicas en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

CG-T4. Utilizar información científica de calidad, bibliografía y bases de datos especializadas, así como otros recursos relevantes para la Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

CG-T6. Desarrollar capacidad crítica, adaptación a nuevas situaciones y contextos, creatividad y capacidad para aplicar el conocimiento a la resolución de problemas en el ámbito alimentario.

CG-T10. Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores.

CG-T11. Divulgar conocimientos y prácticas correctas en materia alimentaria.



Análisis de competencias específicas

✓ ***Competencias Específicas:***

NO SE PUEDEN REPETIR/SE PUEDEN COMPARTIR

Título

Módulos

Materias

Asignaturas



Módulo 2. Ciencia de los Alimentos

Módulo 1. Materias Básicas

Módulo 6. Nutrición y Salud

Módulo 3. Tecnología de los Alimentos

Módulo 9. Formación complementaria

Módulo 7. Prácticum

Módulo 4. Seguridad Alimentaria

Módulo 5. Gestión y Calidad en la Industria Alimentaria

Módulo 8. Trabajo Fin de Grado



Análisis de competencias específicas

Se establece el siguiente protocolo de actividades:

1. Los coordinadores de las asignaturas de un mismo Módulo, trabajan el desarrollo de competencias específicas y resultados de aprendizaje, dentro de cada materia. Para ello realizan reuniones o establecerán contacto por las vías que consideren oportunas.
2. Se propone un modelo de fichas de asignatura con mayor información sobre el cumplimiento de competencias y resultados de aprendizaje
3. Las fichas de asignatura se enviarán a los Coordinadores de Curso antes del 1 de Junio.
4. El Comité de Evaluación y Mejora de la Calidad del Grado analizará el cumplimiento de competencias y resultados de aprendizaje en cada módulo del Grado.



COMPETENCIAS GENERALES DE LA ASIGNATURA
COMPETENCIAS TRANSVERSALES DE LA ASIGNATURA
COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE LA ASIGNATURA
OTRAS COMPETENCIAS DE LA ASIGNATURA (SI PROCEDE)
RESULTADOS DE APRENDIZAJE BUSCADOS