

Anexo V.C.3. Actas del Consejo de Titulación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Índice

Anexo V. C.3. Acta 29/junio/2011	1
Anexo V.C.3. Acta 21/noviembre/2011	5
Anexo V.C.3. Acta 09/mayo/2012	12
Anexo V.C.3. Acta 29/noviembre/2012	23
Anexo V.C.3. Acta 19/marzo/2013	36
Anexo V.C.3. Acta 15/julio/2013	49
Anexo V.C.3. Acta 19/diciembre/2013	59
Anexo V.C.3. Acta 14/julio/2014	65
Anexo V.C.3. Acta 18/diciembre/2014	79
Anexo V.C.3. Acta 25/junio/2015	89
Anexo V.C.3. Acta 10/julio/2015	108

REUNIÓN CONSEJO DE TITULACIÓN de CYTA. 29 de junio de 2011

1. Presentación (excusar al decano)
2. Información sobre la Conferencia de Decanos CYTA (Valencia 9 de junio): situación de la implantación del Grado en CYTA
3. Información sobre el Máster en CYTA
4. Acto de graduación. Solicitud de confirmación de asistencia.
5. Propuesta de Externo para el Comité de Evaluación y mejora del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
6. Planificación docente Licenciatura y Grado en CYTA 2011-2012. Asignaturas activas y no activas. Programa GEA
7. Coordinación de horarios, exámenes y prácticas 2011-2012.
8. Recordatorios:
 - a. Entrega de actas antes del 15 de julio (GEA)
 - b. Examen de Grado
 - c. Convocatorias de examen y entrega de actas antes del 30 de septiembre
9. Ruegos y preguntas

1. **Presentación (excusar al decano).**
2. **Información sobre la Conferencia de Decanos CYTA (Valencia 9 de junio): situación de la implantación del Grado en CYTA**

Las distintas universidades van implantando el título. Se están elaborando tablas de orientación para el reconocimiento de créditos/asignaturas entre los distintos planes de estudios, aunque hay diferencias notables.

Los alumnos de Grado de Zaragoza están impulsando la asociación y son unos 60 con muchas ganas. Se ve con interés desde la Conferencia este resurgir de las asociaciones y conviene que se coordinen.

3. **Información sobre el Máster en CYTA**

La Comisión está constituida por 6 profesores, como se acordó en el anterior Consejo de Titulación. Que son:

- Teresa García Lacarra (Vicedecana y Coordinadora)
- Montaña Cámara Hurtado (Departamento de Nutrición y Bromatología II)
- Isabel González Alonso (Departamento de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos)
- Rosa Ortega Anta (Departamento de Nutrición y Bromatología I)
- M^a Dolores Selgas Cortecero (Departamento de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos)- SECRETARIA DE LA COMISIÓN
- José Santiago Torrecilla Velasco (Departamento de Ingeniería Química)

La Comisión se ha reunido en 3 ocasiones. Se han recibido numerosas propuestas de asignaturas (>15) y se han comenzado a analizar. Uno de los problemas que se apreciaron es que en ocasiones parece que hay solapamiento con los contenidos propios del Grado, por lo que se ha solicitado a los departamentos que ofertaron las asignaturas que envíen una ficha preliminar con breve descripción de contenidos y competencias, así como su comparación con los contenidos que se imparten en el Grado. En el mes de julio habrá una nueva reunión para continuar el diseño del máster.

De momento, se propone que:

- Denominación del Máster: Máster en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
- carácter de investigación con algunos aspectos profesionalizantes,.
- El número de plazas a ofertar se acordó en un máximo de 40 alumnos, número habitual es otros Máster similares.
- Distribución de créditos: créditos totales fuesen 60 y se repartirían de la siguiente forma: 24 créditos obligatorios + 12 optativos + 24 créditos del trabajo fin de máster
- La Comisión consideró importante que en la parte obligatoria figurase una asignatura sobre Iniciación a la Investigación (6-12 ECTS) cuyo título y contenido definitivos se concretarán en futuras reuniones.

4. Acto de graduación. Solicitud de confirmación de asistencia.

El ACTO DE GRADUACIÓN DE CYTA (XVII promoción de la Licenciatura) tendrá lugar el próximo VIERNES 1 DE JULIO, a las 6 de la tarde, en el Salón de Actos de la Facultad de Veterinaria.

Confío en que podáis acompañar en este sencillo acto académico a los alumnos que se gradúan, y os agradecería que los que ya sepáis que vais a asistir me lo comentéis para situaros en la mesa.

5. Propuesta de Externo para el Comité de Evaluación y mejora del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Una vez aprobado el Reglamento correspondiente al Grado en CYTA, queda delimitar el agente externo y nombrar a los miembros que componen la Comisión. Lo haremos en la primera reunión del próximo curso, cuando se haya aprobado el Reglamento.

El Reglamento se aprobará en la próxima Junta de Facultad.

6. Planificación docente Licenciatura y Grado en CYTA 2011-2012. Asignaturas activas y no activas. Programa GEA

GRADO: Todavía no se pueden introducir los planes docentes por los departamentos, ya que estamos pendientes de la aprobación hoy de la programación. Con lo que se apruebe, si GEA funciona, introduciré mañana las actividades docentes y os envío el código de asignatura para que cada departamento complete la información necesaria.

LICENCIATURA: Las asignaturas están activas y con actividades docentes. Por defecto, la docencia teórica tiene presencialidad 100%, pero la práctica 200%, por lo que se pueden asignar dos profesores simultáneamente en el aula/laboratorio con el 100% de los créditos de esa actividad.

7. Coordinación de horarios, exámenes y prácticas 2011-2012.

LICENCIATURA:

Ya se han enviado junto a la convocatoria las propuestas de calendario, horarios, prácticas y exámenes.

La presentación a los alumnos de primero se realizará el 5 de octubre a las 9h en la sala de Grados, de forma que a partir de las 10 se comienzan las clases con normalidad. Otra opción es realizarla el viernes anterior a las 12, de forma que no se pierda ninguna clase.

Las clases de 2º también comienzan el día 5 desde primera hora.

Los exámenes de licenciatura son 2 semanas y queda una libre sin clase para actividades que se puedan programar (visitas a industrias, viaje fin de curso u otros) de forma que no interfieran la docencia.

Algunas sugerencias que han llegado previas a la reunión:

Prácticas Técnicas de Producción Animal: 16-20 abril y 23-25 abril

Exámenes: delegadas sugieren varias cosas, ver correos.

GRADO:

- Se ha nombrado como coordinadora de curso a Raquel Pérez Sen (Bioquímica)

10. Recordatorios:

a. Entrega de actas antes del 15 de julio

LAS ACTAS SE RELLENAN A TRAVÉS DE GEA, COMO EN FEBRERO. SOLO ES NECESARIO QUE LAS FIRME EL COORDINADOR DE LA ASIGNATURA. SI VEIS PROBLEMAS CON QUE APARECEN MÁS PROFESORES O NO APARECE EL QUE TIENE QUE FIRMAR, AVISADME PARA CORREGIRLO SI ES POSIBLE.

CUANDO SE CIERRA DEFINITIVAMENTE EL ACTA HAY QUE IMPRIMIRLA, FIRMARLA Y ENTREGARLA EN SECRETARÍA DE VETERINARIA.

Es importante para los alumnos que van a presentarse al Examen de Grado, que se celebrará a finales de julio y tienen que matricularse, así como para los que van a realizar la inscripción en el Máster en CCVV.

b. Examen de Grado (13 julio, 10h)

c. Convocatorias de examen y entrega de actas antes del 30 de septiembre

2. Ruegos y preguntas

REUNIÓN CONSEJO DE TITULACIÓN de CYTA. 21 de noviembre de 2011

1. Presentación

2. Bienvenida a representantes de alumnos

INFORMES:

3. Elecciones a representantes de alumnos en Consejos de Departamento

4. Información Premio Extraordinario de Doctorado 2009/2010

5. Información Planta Piloto-Lorenzo de la Hoz

6. Firma y modificación de Actas

7. Situación económica y modificación de la asignación para el curso 2010-11

8. Docencia Licenciatura curso 2010/2011

- a. Evolución de matrícula y alumnos de intercambio y visitantes.
- b. Recordatorio procedimiento de homologación de extranjeros
- c. Recordatorio: Prácticas sólo matriculados
- d. Información sobre desactivación de asignaturas con menos de 10 alumnos.

9. Docencia Grado curso 2010/2011

- a. Matrícula y comienzo de curso
- b. Publicación en BOE de incorporación al Registro de Títulos

10. Designación de miembros del Comité de Evaluación y Mejora del Grado CYTA

11. Preparación de futuro Máster en CYTA.

12. Ruegos y preguntas

13. Despedida como vicedecana

1. Bienvenida a representantes de alumnos

Primer curso licenciatura: Paloma Moreno Fernández

Segundo curso licenciatura: Virginia Hidalgo Martín

Clara Hernández Sánchez

Primer curso Grado: Serafín Caseiro González

Almudena Riesgo Sánchez del Corral

INFORMES:

2. Elecciones a representantes de alumnos en Consejos de Departamento

Se informa de que el próximo 12 de diciembre habrá elecciones a representantes en Consejos de Departamento. Hoy (21 de noviembre) termina el plazo para la presentación de candidaturas. Se anima a los estudiantes a presentarse y participar en estos foros, así como en Junta de Facultad.

3. Información Premio Extraordinario de Doctorado 2009/2010

Premio extraordinario: En la JF de 12 de Julio de 2011 se aprobó la concesión del mismo a la doctora Concepción Cabeza Briales (15,50).

4. Información Planta Piloto-Lorenzo de la Hoz

Se informa de que en la JF de 12 de Julio de 2011 se aprobó el cambio de denominación de la planta piloto del Departamento de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos: En dicha JF, el Sr. Decano informó de que recibió una carta en la que se le comunicaba que el día 5 de abril se reunió, en sesión extraordinaria, el Consejo de Departamento de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos, en memoria del Prof. Lorenzo de la Hoz, acordando por unanimidad solicitar que se llevasen a cabo los trámites necesarios para que la Planta Piloto lleve su nombre, ya que este profesor fue su impulsor, quien la diseñó y consiguió la financiación necesaria para que fuese una realidad. Los miembros del Consejo de Departamento consideran que poner su nombre es un pequeño homenaje a uno de los profesores más queridos y valorados por su buen hacer, no solo en ese Departamento sino en toda la Facultad.

El Sr. Decano expresó que estaba totalmente de acuerdo con esta solicitud y que consideraba de justicia poner una placa anexa en memoria del mencionado profesor. El resto de la Junta de Facultad apoyó la propuesta, que se aprobó por unanimidad.

El Consejo de Titulación expresó también su apoyo unánime a la propuesta y solicitó que se enviara una carta de apoyo al Decano y Junta de Facultad, debido a que por los plazos no se les había consultado previamente a dicha junta.

5. Firma y modificación de Actas

En la JF de 12 de Julio de 2011 12º punto del orden del día. Aprobación, si procede, para que la firma y modificación de actas sea realizada únicamente por los coordinadores de las asignaturas.

El Sr. Decano, a petición de la Jefa de Secretaría, expone que debido al gran número de profesores que imparten docencia en la mayoría de las asignaturas ofertadas en la Facultad, la firma de las Actas supone un problema, ya que el sistema vigente exige que la calificación y la

consiguiente firma de actas se realice por todo el profesorado implicado en la docencia de la asignatura. Por ello pide el respaldo de la Junta de Facultad para tomar una medida de carácter operativo consistente en que la firma para que las Actas se consoliden o rectifiquen, sea llevada a cabo, únicamente, por los coordinadores de las asignaturas.

6. Situación económica y modificación de la asignación para el curso 2010-11

En la JF del 14/11/11 se informó de que el rectorado ha elaborado un plan de eficiencia, que se aprobará en un próximo Consejo de Gobierno, por el cual se retiene el 50% de lo no ejecutado del Capítulo 6 (Centros), motivo por el que se reducirá en 54.000€ la asignación a la Fac Vet, lo que implica una reducción de la parte correspondiente a docencia y por tanto a lo informado a los departamentos que imparten CYTA. En la JF se protestó enérgicamente contra este recorte sobre un presupuesto ya ejecutado y se pidió a los decanos que no lo admitan.

El decano informa además de que posteriormente se ha notificado a la Facultad de que en julio el rectorado detrajo del presupuesto del Centro otros 56.000€ que no habían sido ni avisados ni notificados y que según el rectorado fueron trasvasados al presupuesto del Hospital Clínico Veterinario. Estas 2 reducciones suponen cerca de un 20% del presupuesto de la facultad y están en discusión. Cuando conozcamos exactamente el recorte se informará de la nueva cantidad asignada a cada departamento.

7. Docencia Licenciatura curso 2010/2011

a. Evolución de matrícula y alumnos de intercambio y visitantes.

- Alumnos matriculados por primera vez: 36-37 (22, 35, 58 y 67 años pasados)

Al haber aumentado el número de alumnos de primer curso, las coordinadoras de prácticas (Marisa y Cortes) tuvieron una reunión con ellos para la elaboración de los grupos.

- Alumnos totales: 110 según la aplicación I2
- SICUE que vienen: ninguno de momento
- ERASMUS que han salido: 4 (1 en 2º cuatrimestre a Nantes y 3 el curso completo: Lille, Parma y Nantes)
ERASMUS que vienen en 1er cuatrimestre: 12 (Ege (3), Giesen (4), Nápoles (2); Milán (2), Nantes (1))
- Visitantes que han venido: ninguno en primer cuatrimestre
3 o mas en 2º cuatrimestre
- Extranjeros en proceso de homologación (oyentes) 2-3 (6)

b. Recordatorio procedimiento de homologación de extranjeros

Recomendar asistencia a clase y examen con los alumnos normales. Tutorías. Posibilidad de prueba de aptitud adicional para superar la asignatura. Exigencia similar a los alumnos convencionales.

c. Recordatorio: Prácticas sólo matriculados

d. Información sobre desactivación de asignaturas con menos de 10 alumnos.

En la programación del curso no se ofertaron ni Microbiología Industrial y Biotecnología ni Bebidas Alcohólicas. Sin embargo, hay varias asignaturas en las que la matrícula no llega al mínimo de 10 alumnos:

IDX: se está impartiendo con pocos alumnos y no se podrá ofertar el próximo curso.

Micro y Parasitología del Agua: 9

Lactología: 7

TPAnimal: 6 (+ 1visitante)

PHF: 6

Carne y Pescado: 2 (ya se les ha avisado para que modifiquen la matrícula)

Teniendo en cuenta que el 30 de noviembre finaliza el plazo de admisión de Erasmus, vamos a esperar a esa fecha para decidir qué asignaturas dejan de ofertarse y avisar a los alumnos afectados para que cambien la matrícula.

Los Departamentos deben pensar, en función de la evolución de las distintas asignaturas, cuáles dejan de ofertar. Se hablará en la planificación del curso 2012-13, pero, en función de la experiencia de los últimos años, al menos 5 asignaturas optativas no se deberían ofertar.

8. Docencia Grado curso 2010/2011

a. Matrícula y comienzo de curso

Se han cubierto las 90 plazas ofertadas entre junio y septiembre (75 en junio, con calificación 6,14 y finalmente con 5). El resto en septiembre (con calificación 8,07).

Comienzo del curso bien, aunque se van identificando algunos desajustes en contenidos que habrá que abordar desde el Comité de Evaluación y Mejora del Grado.

b. Publicación en BOE de incorporación al Registro de Títulos

El 2 de noviembre se ha publicado en el BOE el registro del Título. Queda pendiente la publicación del plan de estudios, que está en tramitación.

9. Designación de miembros del Comité de Evaluación y Mejora del Grado CYTA

En la JF de 12/7/11 se aprobó el Reglamento de funcionamiento del Comité. Falta designar las personas que lo integrarán, aunque su composición definitiva no llegará hasta que se implante totalmente el Grado, ya que el reglamento indica que:

1. Son miembros del Comité de Evaluación y Mejora del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos:

□ El Responsable de Coordinación del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

□ Ocho profesores de la titulación, de los que cuatro serán los coordinadores de curso del Grado y otros cuatro serán responsables de asignaturas del Grado, elegidos por sorteo entre todos los responsables de asignaturas de forma que los cuatro elegidos representen asignaturas de todos los cursos y ningún departamento o sección departamental sea representado más que por un electo. La vicedecana propone que, mientras no se implante totalmente, podrían ser los coordinadores de cursos de grado ya implantados, una de las coordinadoras de prácticas de

licenciatura, así como 4 profesores pertenecientes a los departamentos con mayor carga docente (NBTA-63, NB2-39, PA-27, IQ-24) y uno en representación de los de menor carga (Fisiología-Med 6). La propuesta es aceptada por el Consejo de Titulación, por lo que se trasladará a la Junta de Facultad.

▮ Dos estudiantes elegidos por sorteo entre los matriculados en los dos últimos cursos del grado. Mientras no haya alumnos de grado de los últimos cursos serán elegidos alumnos de licenciatura. La vicedecana propone que mientras no se implante totalmente, podrían ser uno de grado y otro de licenciatura, puesto que también es importante tener en consideración a los estudiantes del Grado. La propuesta es aprobada por el Consejo de Titulación.

▮ El Jefe de Secretaría de Alumnos del centro

▮ Un representante del ámbito profesional, propuesto por el Consejo de Titulación del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. La vicedecana propone que para este puesto se proponga a un representante de la FIAB, debido a que es la mayor asociación en el ámbito de la empresa agroalimentaria española y aportaría no sólo una visión de las empresas del sector sobre la formación que se imparte en el Grado, sino contactos e incluso implicación con numerosas empresas que serán necesarios para garantizar la firma de convenios que hagan factibles las prácticas obligatorias de los estudiantes del Grado.

La profesora Dolores Selgas propone que se nombre a alguna persona de la Asociación ALCYTA y se entabla un debate sobre ventajas e inconvenientes de ambas opciones en este momento. Además se pone de manifiesto que el nombramiento es por 2 años, por lo que en el futuro pueden darse otras circunstancias y se elija a un profesional vinculado con otra asociación o empresa.

Finalmente se apoya por mayoría (14/9) la propuesta de que sea un miembro de la FIAB quien forme parte de este comité durante los 2 primeros años, para lo cual la vicedecana establecerá los contactos necesarios. El 29/11/11 he hablado con Federico Morais y ha aceptado formar parte del Comité, por lo que le envió carta de invitación.

No es miembro pero será invitado de forma habitual el responsable del Vicedecanato de Estudiantes o equivalente.

2. Asimismo la designación de los miembros del Comité de Evaluación y Mejora del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos se realizará por el Consejo de Titulación del Grado y se ratificará por la Junta de la Facultad de Veterinaria. La duración de su mandato será de 2 años desde su designación excepto en el caso de los estudiantes, cuyo mandato será de 1 año (considerando que los alumnos pueden ser del último año).

10. Preparación de futuro Máster en CYTA.

No hay información nueva respecto a la última reunión del CT, ya que ante la inminencia de cambio de equipo decanal no se ha convocado ninguna reunión de la comisión del MS.

11. Ruegos y preguntas

La representante de estudiantes de segundo curso de licenciatura (Virginia Hidalgo) pregunta si este curso se llevará a cabo el proyecto de innovación docente sobre docencia interdisciplinar en

industrias alimentarias. La vicedecana informa de que este año no hay financiación para ello, pero que los profesores están dispuestos a llevarlo a cabo si hay un número suficiente de alumnos interesados que haga viable su realización.

El profesor Pedro Rouco pregunta si los estudiantes en proceso de homologación tienen acceso al campus virtual, ya que todos los años hay problemas. La vicedecana hablará con el responsable de campus virtual para agilizar los trámites en este sentido.

12. Despedida

La vicedecana informa de que al día siguiente, 22 de noviembre, habrá elecciones a decano en Veterinaria y por tanto nuevo equipo decanal. Tras 8 años como vicedecana dejará de ejercer esta responsabilidad y agradece la confianza demostrada por el decano al encomendarle esta tarea. Asimismo, agradece a estudiantes y profesores de la titulación, al resto de la facultad y equipo decanal y a las empresas que han colaborado en la docencia de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, el apoyo prestado durante estos años en el desempeño de sus funciones, especialmente a los que han asumido responsabilidades en diversas tareas (Consejo de Titulación, planes de estudios, comisiones, coordinación de prácticas, intercambios de estudiantes, campus virtual, etc.).

Se despide por tanto del Consejo de Titulación, ya que en este momento no coordina ninguna asignatura del Grado ni de la Licenciatura, aunque sigue participando en la docencia, y ofrece su apoyo para la buena marcha de la titulación.

Finalmente, también el decano se despide, ya que no se presenta a la reelección, y agradece a la vicedecana y al Consejo de Titulación la labor desempeñada durante estos 8 años.

RESUMEN DEL CONSEJO DE TITULACIÓN DE CYTA CELEBRADO EL 9 DE MAYO DE 2012 EN LA FACULTAD DE VETERINARIA DE LA UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID.

A las 12.30 horas se reúnen los miembros que se citan a continuación para tratar el siguiente orden del día:

1. **Presentación.**
2. **Informes varios.**
3. **Designación de miembros del Comité de Evaluación y Mejora del Grado CYTA.**
4. **Actualización de las comisiones.**
5. **Evaluación de la docencia del primer cuatrimestre de Licenciatura 2011/2012.**
6. **Evaluación de la docencia del primer cuatrimestre de Grado 2011/2012.**
7. **Planificación de la docencia del curso 2012-2013.**
8. **Asuntos varios.**
9. **Ruegos y preguntas.**

ASISTENTES:

<i>Departamento</i>	<i>Profesor</i>
Decano	Pedro L. Lorenzo
Vicedecana de Coordinación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	M ^a Isabel Cambero Rodríguez
Departamento de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos	Gonzalo García de Fernando Minguillón
Departamento de Nutrición y Bromatología II	Araceli Redondo Cuenca
Representante alumnos 1º Grado	Serafín Caseiro González <i>Almudena Riesgo Sánchez del Corral</i>
Sra. Secretaria:	M ^a Dolores San Andrés Larrea

COMPLEMENTOS DE FORMACIÓN

BIOQUÍMICA	Raquel Pérez-Sen
FISIOLOGÍA	M ^a Dolores Comas Rengifo
INGENIERÍA QUÍMICA	Ismael Águeda Maté
MICROBIOLOGÍA	Rosalía Diez Orejas
QUÍMICA INORGÁNICA	José Antonio Campo Santillana

ASIGNATURAS TRONCALES DE PRIMER CURSO

BROMATOLOGÍA	Araceli Redondo Cuenca
PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	Sara Lauzurica Gómez <i>Concepción González Huecas</i>
QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	Carmen San José Serrán
INGENIERÍA ALIMENTARIA	José Antonio Delgado Dobladez
HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	Rosario Martín de Santos
ALIMENTACIÓN Y CULTURA	M ^a Cruz Matallana González

ASIGNATURAS TRONCALES DE SEGUNDO CURSO

NORMALIZACIÓN Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA	Ana M ^a López Parra
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	M ^a Luisa García Sanz <i>M^a Dolores Selgas Cortecero</i>

PROYECTOS	Antonio Tijero Cruz
ASIGNATURAS OPTATIVAS	
ENVASADO Y ETIQUETADO DE ALIMENTOS	María Isabel Cambero Rodríguez
ZOONOSIS DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA	Ignacio Ferre Pérez
TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN ANIMAL	Luis Ortiz Vera
MICROBIOLOGÍA Y PARASITOLOGÍA DEL AGUA	Carmina Rodríguez Fernández
GESTIÓN DE RESIDUOS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	<i>Antonio Tijero Cruz</i>
BEBIDAS ALCOHÓLICAS	M ^a Luisa Pérez Rodríguez
AGUAS DE CONSUMO MINEROMEDICINALES	Francisco Armifo (representante)
LACTOLOGÍA	M ^a Luisa Garcia Sanz
INTERACCIONES DIETA-XENOBIÓTICOS	Francisco José Sánchez Muniz (representante)
DIETÉTICA APLICADA	Francisco José Sánchez Muniz
TÉCNICAS DE MERCADO	Pedro Fernando Rouco Pérez
SEGURIDAD ALIMENTARIA	M ^a Teresa Frejo Moya (representante)
RESTAURACIÓN COLECTIVA	Ana I Haza (representante)
OTROS COORDINADORES	
PRÁCTICAS	M ^a Luisa Pérez Rodríguez
ERASMUS	Carmen Herranz Sorribes
ASIGNATURAS DEL GRADO (1 Curso)	
BIOLOGÍA	Carlos García Artiga
MATEMÁTICAS	Isabel Salazar Mendoza
FUNDAMENTOS DE QUÍMICA Y ANÁLISIS QUIM	José Antonio Campo Santillana
FÍSICA	Teresa García López de Sa
MICROBIOLOGÍA	Rosalía Díez Orejas
FISIOLOGÍA	M ^a Dolores Comas Rengifo
FUNDAMENTOS DE BROMATOLOGÍA	Araceli Redondo Cuenca
ASIGNATURAS DEL GRADO (2 Curso)	
FUNDAMENTOS DE INGENIERÍA QUÍMICA	Ismael Águeda Maté
FUNDAMENTOS DE TOXICOLOGÍA	M ^a Teresa Frejo (representante)
CIENCIA Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL	Mercedes García Mata
CIENCIA Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	M ^a José Villanueva Suarez
CIENCIA Y ANÁLISIS DE AGUAS DE CONSUMO Y BEBIDAS	M ^a Luisa Pérez Rodríguez
MICROBIOLOGÍA INDUSTRIAL Y BIOTECNOLOGÍA	Humberto Martín Brieva
EPIDEMIOLOGÍA Y CONTROL SANITARIO EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA	Alicia Aranaz Martín

PROFESORA INVITADA: Teresa García Lacarra

1^{er} Punto del Orden del día. Presentación.

El Sr. Decano da la bienvenida a todos los miembros que conforman el Consejo de Titulación de CyTA y a continuación cede la palabra a la Sra. Vicedecana de Coordinación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Prof^a. Cambero que informa que, aunque es sabido por todos los integrantes de este Consejo de Titulación, desde el pasado mes de diciembre el Prof. Pedro Lorenzo González es el Decano de esta Facultad y que ella se ocupará de la Coordinación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. En primer lugar agradece la dedicación y el compromiso con las actividades académicas relacionadas con Ciencia y Tecnología de los Alimentos, por parte del anterior Equipo Decanal, haciendo especial mención a la labor del anterior Decano, Prof. Goyache Goñi y a la Vicedecana de Coordinación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Prof^a García Lacarra: “Quiero además expresar mi agradecimiento a Teresa por su ayuda y paciencia en esta dura etapa de comienzo”.

En este mismo sentido y debido al avance del grado, considera necesario realizar un registro de los Consejos de Titulación, y para esta labor cree, que por su experiencia, sería adecuada la participación de la Sra. Secretaria Académica del Centro, Prof^a María Dolores San Andrés Larrea, que levantaría “acta” de estas reuniones, siempre y cuando el Consejo admita esta sugerencia. También da la bienvenida a los profesores coordinadores de las asignaturas de segundo curso de Grado y a la coordinadora del mismo Prof^a Alicia Aranz Martín del Departamento de Sanidad Animal de la Facultad de Veterinaria.

Finalmente, expresa su más sentido pésame y el de todos los miembros del Consejo al Prof. Anadón por el fallecimiento de su madre.

2º. Punto del Orden del día. Informes.

En el punto segundo del orden del día comienza por los aspectos que se quedaron pendientes en la última reunión del Consejo de Titulación de CyTA del 21 de noviembre de 2011, para continuar con los informes más recientes:

- Debido al fallecimiento del Profesor Lorenzo de la Hoz, y a solicitud de los miembros del Departamento de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos, se aprobó en la Junta de Facultad de 12 de julio el cambio de denominación de la planta piloto del citado departamento, para que lleve el nombre de dicho profesor dado que fue su impulsor, diseñador, además de conseguir la financiación requerida para tal fin. Este Consejo de Titulación expresó, también, su apoyo unánime a la propuesta y solicitó que se enviara una carta de apoyo al Decano y Junta de Facultad. Esta labor fue llevada a cabo por la Vicedecana Teresa García quien redactó y envió (15-12-2011) el correspondiente escrito, a la Junta de Facultad, en el que se hacía manifiesta la adhesión a la mencionada iniciativa como agradecimiento a la labor docente e investigadora del Prof. de la Hoz, y en reconocimiento de su protagonismo en la creación de la Planta Piloto. En este momento la placa conmemorativa ya está colocada.
- El pasado 2 de noviembre se publicó en el BOE el registro del Título y quedaba pendiente la publicación del plan de estudios, lo que tuvo lugar en el BOE de 28 de

diciembre de 2011, que recoge la resolución (21 de noviembre de 2011) de la Universidad Complutense de Madrid, por la que se publica el plan de estudios de Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

- El viernes 20 de abril tuvo lugar la Reunión de la Conferencia Estatal de Decanos y Directores de Centros que imparten Ciencia Y Tecnología de los Alimentos (20 centros a nivel nacional), en la Facultad de Ciencias de la Universidad Autónoma de Madrid, a la que asistieron el Sr. Decano y ella misma. Se informó de distintos aspectos de los estudios de grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos: cursos impartidos, número de alumnos, nota de corte de entrada... De forma resumida, se puede decir que la mayoría de los Centros están en 3º y 4º curso de Grado. La oferta media de plazas de nueva incorporación es de 60, con excepción de dos o tres centros, entre los que nos encontramos, en los que la oferta es de 80-90. Este hecho repercute en la nota de corte de entrada, que ha tenido un valor medio de 6, mientras que en la UCM ha sido de 5. En la mayoría de los centros que imparten el grado de CYTA se están llevando a cabo diversas iniciativas para potenciar y difundir esta formación con el objetivo de incrementar la demanda entre los alumnos que acceden a la Universidad. En la reunión, también se informó, sobre la organización del VII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, que tendrá lugar en Córdoba el 12, 13 y 14 de junio de 2013. Se trata de un Congreso bianual, y se ha programado que el próximo se celebre en Badajoz y el siguiente en Madrid.

El punto de mayor interés para el trabajo futuro se centró en el reconocimiento de créditos en el grado por estudios cursados en Formación Profesional, en relación con la aplicación del reciente Real Decreto 1618/2011, publicado en el BOE de 16 de diciembre de 2011, sobre reconocimiento de estudios en el ámbito de la Educación Superior. Este RD pretende un tratamiento integral del reconocimiento de estudios en el ámbito de la Educación Superior. El marco de acuerdo se establece entre Universidades-Comunidades Autónomas-Ministerio de Educación. En este RD se establece que el número mínimo de créditos ECTS cuyo reconocimiento queda garantizado entre titulaciones relacionadas será de 30 entre Técnicos Superior Formación Profesional y Grado. La mayoría de los centros que imparten CYTA han empezado a tramitar los acuerdos de reconocimiento, existiendo distintos pareceres, por lo que se consideró oportuno redactar una carta en la que establezcan criterios comunes a seguir.

- El 19 de abril, por invitación de la Vicerrectora de Estudios de Grado, se celebró una reunión para tratar las Directrices del Trabajo Fin de Grado. Informaron de que se está trabajando en la elaboración de un borrador abierto para que quepan todas las opciones y se quería conocer la opinión de los distintos centros, ya que hay algunos que tienen experiencia de muchos años en trabajos fin de carrera y otros lo están aplicando como tal. Hubo opiniones en todos los sentidos, por lo heterogénea de la situación en cada centro. En resumen se puede informar que:
 - No se trata de un trabajo como los planteados al fin del Máster, por supuesto no es de investigación, ya que de lo que se trata es de evaluar las competencias adquiridas por el alumno. En este sentido el Decano de Medicina comentó que en Nutrición se estaba haciendo un ECOE (Evaluación

- Clínica Objetiva Estructurada), un examen de competencias y que antes les daban un pequeño entrenamiento para la actividad.
- Se considerará una asignatura especial que sólo puede evaluarse si se tiene todo lo demás aprobado y matricularse si ha superado alrededor del 70% de los créditos. En caso de que el alumno no superase el resto de las asignaturas y hubiese aprobado el trabajo, la nota se mantendría durante dos convocatorias.
 - Los créditos asignados serían 5, aunque era posible llegar a 6.
 - Se han mantenido diversas reuniones, por invitación del Vicerrectorado de Evaluación de la Calidad para explicar los procedimientos a seguir para la realización de las encuestas de satisfacción de los Títulos de Grado y Máster. También se han llevado a cabo reuniones personales con: la Vicerrectora de Evaluación de la Calidad, la Vicerrectora de Estudios de Grado y la Vicerrectora de Estudiantes.
 - Del 27 de febrero al 15 de marzo se llevaron a cabo las Jornadas de Orientación Universitaria. Perfil de Ciencias e Ingenierías, en las que se participó activamente.
 - Con respecto a la asignación económica para el curso 2011-12 y en relación al presupuesto y reparto económico, hace un breve resumen en el que el total para CyTA supone 13,80% del presupuesto del Centro, lo que se refleja en un total de 49.516,74 euros de los cuales 39.322,51 euros corresponderían a la Licenciatura y 10.194, 22 euros al Grado. Explica que en aquellas asignaturas en las que participan varios departamentos será el profesor coordinador el encargado de la estimación del reparto asignado teniendo en cuenta el porcentaje de participación teórico y práctico acordado en las reuniones de coordinación.

3^{er} Punto del Orden del día. Designación de miembros del Comité de Evaluación y Mejora del Grado CYTA.

La Sra. Vicedecana recuerda que, como se dijo en el último consejo de titulación, en la Junta de Facultad de 12/7/11 se aprobó el Reglamento de Funcionamiento del Comité de Evaluación y Mejora de Grado de CyTA. Este Comité es el máximo responsable de la calidad del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la UCM. Entre sus funciones tendrá que evaluar/aprobar la Memoria Anual de Seguimiento del Grado que se presentará en noviembre-diciembre del próximo curso. Igualmente, en el mencionado Consejo de Titulación, se indicó la composición completa del Comité:

Teniendo en cuenta que su composición definitiva no llegará hasta que se implante totalmente el Grado, se propuso y aprobó en el mencionado Consejo de Titulación que mientras no se implante totalmente, podrían ser miembros: los coordinadores de cursos de grado implantados, una de las coordinadoras de prácticas de licenciatura, cuatro profesores pertenecientes a los departamentos con mayor carga docente (Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos, Nutrición y Bromatología II, Producción Animal e Ingeniería Química) y un profesor en representación de los de menor carga (Fisiología humana). La elección de los profesores recaería sobre los miembros del Consejo de Titulación Reducida que corresponden a los mismos departamentos. En cuanto a los estudiantes el sorteo para su elección se llevará a cabo en la Secretaría Académica del Centro. Hasta que se implante el

grado, tendrá que ser modificado cada año, ya que entrará un nuevo curso con su correspondiente coordinador y se tendrá que reestructurar los 8 miembros anteriormente mencionados. La composición es la siguiente

A. El Responsable de Coordinación del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos:
Isabel Cambero

B. Ocho profesores de la titulación:

B.1. -Coordinadores de cursos de grado ya implantados,

Raquel Pérez-Sen (*Departamento de Bioquímica y Biología Molecular IV*)

Alicia Aranaz Martín (*Departamento Sanidad Animal*)

B.2. Una de las coordinadoras de prácticas de licenciatura:

M^a de Cortes Sánchez Mata,

Suplente M^a Luisa Pérez Rodríguez. (*Departamento de Nutrición y Bromatología II*)

B.3. Cuatro profesores pertenecientes a los departamentos con mayor carga docente:

Gonzalo García de Fernando. (*Dpto. de Nutrición, Bromat. y Tec. de los Alimentos*)

Araceli Redondo Cuenca (*Dpto. de Nutrición y Bromatología II*)

Francisco Rodríguez Somolinos (*Dpto. de Ingeniería Química*)

Luis Tomás Ortiz Vera (*Dpto. de Producción Animal*)

B.4. Un profesor en representación de los departamentos de menor carga docente:

M^a Dolores Comas Rengifo. (*Dpto. de Fisiología humana*).

C. Dos estudiantes elegidos por sorteo entre los matriculados en los dos últimos cursos del grado:

Grado:

Itziar Rodríguez Valiente*

Suplente: Elena García Maldonado *

Licenciatura:

Paloma Moreno Fernández-Villamil *

Suplentes: Alba Sánchez Sánchez *

* (En sorteo realizado el día 11 de mayo de 2012)

D. El Jefe de Secretaría de Alumnos del centro:

Laura Rodríguez Samperio

E. Un representante del ámbito profesional:

Federico Morais Fernández-Sanguino

Director del Departamento de Innovación y Tecnología

Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB)

F. No es miembro pero será invitado de forma habitual el responsable del Vicedecanato de Estudiantes o equivalente (Prof. Ángel Sainz)

El Consejo de Titulación de CyTA está de acuerdo con esta designación que deberá ser ratificada por la Junta de Facultad.

4º. Punto del Orden del día. Actualización de las comisiones.

Antes de comenzar con la actualización de las comisiones, la Sra. Vicedecana informa que en la Junta de Facultad del 26 de abril, Carmen Herranz Sorribes fue nombrada Delegada del Decano para ERASMUS y de movilidad de estudiantes.

En relación a la composición del Consejo de Titulación Reducido queda integrado por:

Decano	Pedro Luis Lorenzo González
Vicedecana de Coordinación de CyTA	Isabel Cambero Rodríguez
Dpto. Nutrición, Broma. y Tec. Alimentos	Gonzalo García de Fernando
Dpto. Nutrición y Bromatología II	Araceli Redondo Cuenca
Dpto. Nutrición y Bromatología I	Baltasar Ruiz Roso
Dpto. Ingeniería Química	Francisco Rodríguez Somolinos
Resto Departamentos	Marisa Calle Purón

La Comisión de Convalidaciones está integrada por:

Vicedecana	M ^a Isabel Cambero
Dpto. Nutrición y Bromatología I	Beatriz Navia Lombán
Dpto. Nutrición y Bromatología II	M ^a José Villanueva Suárez
Dpto. Nutrición, Broma. y Tec. Alimentos	Ana Haza Duaso
Dpto. Ingeniería Química	Dolores Romero

Considera necesario, siempre que esté de acuerdo el Consejo, crear una nueva comisión, de Convenios y prácticas en empresas con el fin de potenciar los convenios con industrias y revisar los actuales, entre otras actividades, pensando en un futuro próximo en la realización del *Practicum* (9 créditos). Propone que los miembros que la formen sean:

Vicedecana	M ^a Isabel Cambero
Dpto. Nutrición y Bromatología I	Baltasar Ruiz Roso (Coordinador de prácticas en empresa)
Dpto. Nutrición y Bromatología II	M ^a Dolores Tenorio Sanz
Dpto. Nutrición, Broma. y Tec. Alimentos	Eva Hierro
Dpto. Ingeniería Química	José Santiago Torrecilla Velasco
Resto Departamentos (cuando se llegue al <i>practicum</i>)	
Representante de alumnos (cuando se llegue al <i>practicum</i>)	

Sin intervenciones al respecto los miembros del consejo se muestran de acuerdo con la actualización y creación de las comisiones mencionadas anteriormente.

5º Punto del orden del día. Evaluación de la docencia del primer cuatrimestre de Licenciatura 2011/2012, y 6º. Punto del Orden del día. Evaluación de la docencia del primer cuatrimestre de Grado 2011/2012.

El Sr Decano comenta, que van a ser tratados conjuntamente los puntos 5º y 6º del orden del día y cede la palabra a la Profª. Cambero que explica que carece de notificación de ninguna incidencia en el primer cuatrimestre. En cuanto al segundo cuatrimestre comenta que la Profª Tenorio, directora del Departamento de nutrición y Bromatología II, en relación con la huelga del día 29 de marzo le hizo llegar una serie de incidencias ocurridas en las clases de la Licenciatura de CYTA:

- “La clase de Productos Hortofrutícolas (9-10 h) no ha podido impartirse por encontrarse los dos aularios cerrados. La única persona que se encontró en ese momento afirmó que las aulas permanecerían cerradas. Se ha acordado con los alumnos proporcionarles los contenidos correspondiente a la misma a través de las herramientas del Campus Virtual”.
- “La clase de Bebidas Alcohólicas (10-11 h), tras diversas gestiones con el personal de la Facultad, que han retrasado su comienzo, se ha podido impartir en un aula diferente a la programada, aunque sin los medios técnicos de apoyo habituales”.

En el segundo cuatrimestre ha llegado un nutrido grupo de estudiantes de diversas Universidades de Méjico, que cursarán distintas asignaturas.

A continuación, enumera la oferta de las 14 asignaturas optativas que se le han hecho llegar y que están dadas de alta en el programa GEA.

- Prácticas en empresas
- Aguas de consumo mineromedicinales
- Interacciones dieta –xenobióticos
- Dietética aplicada
- Restauración colectiva
- Técnicas de mercado
- Gestión de la calidad en la industria alimentaria
- Bebidas alcohólicas
- Gestión de residuos en la industria alimentaria
- Zoonosis d etransmisión alimentaria
- Seguridad alimentaria
- Envasado y etiquetado de alimentos
- Microbiología y parasitología del agua
- Lactología

La Profª. Selgas pide la palabra para comentar, que desde hace dos años en algunas asignaturas optativas, al iniciarse el curso, hay matriculados un número muy reducido de alumnos y por lo tanto se retiran de la oferta; sin embargo al final del curso podrían haber tenido un aluvión de estudiantes procedentes de otras universidades, que vendrían específicamente a cursarlas. Pregunta si este problema podría solucionarse.

El Sr. Decano comenta que es una cuestión que deriva de Secretaría de alumnos y de la normativa impuesta por el Rectorado, que se comentará en la Secretaría pero que más allá no puede hacer nada, pues se carece de una provisión de alumnos con antelación suficiente.

Con respecto a la evaluación de la docencia a la evaluación de la calidad del primer curso de grado, la Sra. Vicedecana explica que el tratamiento se hace en función y de la memoria e informes que hay que realizar en el próximo curso, para entregar inicialmente a la UCM y después a la Comunidad de Madrid. Por ello se han llevado a cabo reuniones de seguimiento docente del primer cuatrimestre de primer curso de grado. En primer lugar con los profesores coordinadores para estudiar los resultados obtenidos en las evaluaciones y analizar los problemas surgidos. En segundo lugar, también se han reunido con los alumnos en el aula, aprovechando presentación de la asociación ALCYTA. Las conclusiones que se tendrán en cuenta en la planificación del próximo curso, las tiene recogidas la coordinadora de primer curso de grado. El Sr. Decano cede la palabra a la Prof^a Pérez Sen que expone que en las reuniones con los coordinadores hay una idea común de que es un grupo muy heterogéneo, ya que hay un conjunto de 25 o 30 alumnos muy motivado, por ser su primera opción; mientras el resto carece de la misma por ser su 2^a o 3^a opción, o bien proceder de Formación Profesional u otras vías. La gran mayoría no han cursado en los últimos años asignaturas como Matemáticas, Física, Química o Biología y por ello presentan muchas lagunas en su formación, necesarias para la adquisición y comprensión de los conocimientos que se imparten. Este hecho añade al profesorado una gran dificultad para integrar en las mismas enseñanzas a todos los estudiantes y evitar que muchos de ellos se queden rezagados. Puntualiza el gran esfuerzo realizado por el profesorado para lograr un rendimiento adecuado. El nivel de asistencia a clase es muy bueno, de forma regular acude un 70% de los alumnos a clase, la presentación a exámenes es alrededor del 70% y de estos superan las pruebas el 58 - 60%. Con respecto al total de alumnos el porcentaje de aprobados ronda el 40%, pero consideran que muchos de los estudiantes que no asisten a clase y no se presentan a los exámenes abandonarán el grado y no se matricularán en 2º curso. Se prevé que los resultados en los aprobados del segundo cuatrimestre serán mejores, porque los estudiantes están más adaptados, organizados e integrados.

En las reuniones de seguimiento con los alumnos se hicieron una serie de peticiones como compactar horarios (menos horas libres entre clases teóricas y prácticas), distribución de prácticas, etc ... El propósito del profesorado es aceptar estas propuestas y tenerlas en cuenta en la programación de próximo curso. También surgieron la posibilidad de hacer la convocatoria extraordinaria de septiembre en julio, hecho que no resulta factible porque no se lleva a cabo en toda la UCM.

A continuación interviene el Sr. Caseiro, representante de los alumnos, que puntualiza que solicitan que se impartan, antes de hacer las prácticas, los conocimientos teóricos ya que si no es así los alumnos no las aprovechan.

Sin otros comentarios al respecto, se pasa al siguiente punto del orden del día.

7º. Punto del Orden del día. Planificación de la docencia del curso 2012-2013.

La Sra. Vicedecana indica que se ha iniciado y está bastante avanzada la planificación docente del curso 2012-2013. Recuerda a los miembros del Consejo de Titulación que ha enviado a los coordinadores de las asignaturas de Licenciatura, la distribución de clases teóricas, prácticas y fechas de exámenes y pide que se revise a la mayor brevedad posible por si hay cualquier error, debido al gran número de optativas que hay.

Con respecto al grado en cuya planificación se ha avanzado bastante, existe también un primer borrador con los horarios que han enviado los coordinadores y se van a realizar dos reuniones (1^{er} y 2^o curso) el próximo 17 de mayo, con coordinadores y representantes de alumnos, para coordinar la docencia correctamente y teniendo en cuenta todos los puntos de vista.

Posteriormente, comenta que las asignaturas de segundo de grado se pueden ofertar a estudiantes ERASMUS y visitantes. La tendencia es que las asignaturas de primero no se oferten pero sí las de segundo; a no ser que expicite lo contrario, se abre la propuesta en GEA. También se va a hacer una encuesta en el aula para ver nivel de continuidad y las causas concretas que determinan la tasa de abandono y permanencia del grado.

Tras esta intervención se abre el turno de debate.

La Prof^a García, comenta que en la Facultad de Farmacia rotan los horarios y que como también imparte Nutrición y Dietética no pueden decir qué horarios reales les convienen ya que desconocen los horarios de Farmacia y Medicina.

La Prof^a. Díez se interesa por cuantos nuevos alumnos van a ser admitidos y si existen previsiones de su ubicación para la impartición de las clases teóricas, caso que aumente su número no sólo por el hecho mencionado sino porque también se vea incrementado por repetidores.

La Vicedecana de CyTA contesta que este hecho está previsto, ya que tienen conocimiento que el Vicerrectorado de Estudiantes reducirá en un 5% el número de los alumnos admitidos y por ello tienen previsto la utilización del aula B4 con capacidad para todos. También apunta que no desechan la posibilidad de instaurar dos grupos (mañana y tarde). La Prof^a Martín no considera necesario que se llegue a dividir a los alumnos en dos grupos, en base a su experiencia docente, ya que la docencia de la Licenciatura de CyTA empezó con 100 alumnos reunidos en un solo grupo de teoría y este hecho no supuso menoscabo para la docencia. En este sentido la Prof^a Díez y el representante de estudiantes difieren en opinión de la Prof^a Martín, ya que piensan que la adaptación de las enseñanzas al Espacio Europeo de Educación superior pasa por reducir el número de estudiantes por grupo para facilitar la asimilación, comprensión y consolidación del conocimiento. Los tres establecen un diálogo en el que cada uno de los participantes aduce sus razones en cuanto a los distintos métodos y estrategias dirigidas a impartir una docencia de calidad.

8º. Punto del Orden del día. Asuntos varios

8.1 Elecciones a representantes de alumnos en Consejos de Departamento

El Sr. Decano recuerda a los miembros del Consejo de Titulación que el 12 de diciembre habrá elecciones a representantes de estudiantes en Consejos de Departamento. Recomienda a los profesores que animen a los estudiantes a presentarse y participar en los distintos órganos de gobierno universitarios (Departamentos, Junta de Facultad,...) así como en Delegación y en otro tipo de asociaciones. Es necesario que los alumnos de CyTA expresen su opinión en todos los foros de debate del Centro, al igual que lo hacen los alumnos de Veterinaria. También quiere comunicar que se ha puesto a punto un calendario de consulta y reserva de espacios on line, en la página web del Centro, que está a disposición del profesorado.

9º Punto del Orden del día. Ruegos y preguntas.

Intervienen la Profª Martín que pregunta que si hay del Master de CyTA con relación al planteamiento del pasado año.

El Sr. Decano contesta que el Nuevo Vicerrector de Postgrado y Formación Continua quiere acometer cambios en el mapa de másteres, pero todavía no ha dado respuesta de la nueva planificación y todo sigue como hace dos meses.

Y sin más asuntos que tratar se levanta la sesión las 13:35 horas.

Mª Dolores San Andrés
Secretaria

RESUMEN DE LA REUNIÓN DEL CONSEJO DE TITULACIÓN DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS CELEBRADA EL 29 DE NOVIEMBRE DE 2012

A las 9:40 horas se reúnen los miembros que a continuación se citan para tratar el siguiente Orden del Día:

1. **Presentación y Aprobación, si procede, del resumen de la reunión del Consejo de Titulación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos celebrada el 9 de mayo de 2012.**
2. **Informes de la Sra. Vicedecana de CyTA.**
3. **Docencia Grado curso 2012-2013.**
4. **Docencia Licenciatura curso 2012-2013. Plan de extinción para el curso 2013-2014.**
5. **Ruegos y preguntas.**

ASISTENTES:

<i>Departamento</i>	<i>Profesor</i>
Decano	Pedro L. Lorenzo
Vicedecana de Coordinación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	M ^a Isabel Cambero Rodríguez
Sra. Secretaria:	M ^a Dolores San Andrés Larrea
Delegada del Decano para Erasmus y Movilidad de Estudiantes	Carmen Herranz Sorribes
Departamento de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos	Gonzalo García de Fernando Minguillón
Departamento de Nutrición y Bromatología II	Araceli Redondo Cuenca
Departamento de Medicina Preventiva, Salud Pública e Historia de la Medicina	María Elisa Calle Purón
Representante alumnos 1º Licenciatura	Irma Castro Navarro
Representante alumnos 2º Licenciatura	Paloma Moreno Fernández Carolina Álvarez Peres

Representante alumnos 1º Grado	Carlos García Saldaña Santiago González Moreno
---------------------------------------	---

COMPLEMENTOS DE FORMACIÓN

BIOQUÍMICA	Raquel Pérez-Sen
FISIOLOGÍA	M ^a Dolores Comas Rengifo
INGENIERÍA QUÍMICA	Ismael Águeda Maté
MICROBIOLOGÍA	Rosalía Diez Orejas
QUÍMICA INORGÁNICA	Elena Arroyo

ASIGNATURAS TRONCALES DE PRIMER CURSO

BROMATOLOGÍA	Araceli Redondo Cuenca
PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	Sara Lauzurica Gómez <i>M^a Teresa de la Cruz Caravaca</i>
QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	Carmen San José Serrán
INGENIERÍA ALIMENTARIA	José Antonio Delgado Dobladez
HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	Rosario Martín de Santos
ALIMENTACIÓN Y CULTURA	M ^a Cruz Matallana González

ASIGNATURAS TRONCALES DE SEGUNDO CURSO

TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	M ^a Luisa García Sanz Eva Hierro
------------------------------------	--

ASIGNATURAS OPTATIVAS

ENVASADO Y ETIQUETADO DE ALIMENTOS	María Isabel Cambero Rodríguez
ZOONOSIS DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA	Ignacio Ferre Pérez
TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN ANIMAL	Luis Ortiz Vera
BEBIDAS ALCOHOLICAS	M ^a Luisa Pérez Rodríguez
AGUAS DE CONSUMO MINEROMEDICINALES	Francisco Maraver Eyzaguirre
LACTOLOGÍA	M ^a Luisa García Sanz
TÉCNICAS DE MERCADO	Pedro Fernando Rouco Pérez
SEGURIDAD ALIMENTARIA	M ^a Rosa Martínez Larrañaga

OTROS COORDINADORES

PRÁCTICAS	M ^a Luisa Pérez Rodríguez M ^a Cortes Sánchez Mata
------------------	--

ASIGNATURAS DEL GRADO (1 Curso)

MICROBIOLOGÍA	Rosalía Díez Orejas
FISIOLOGÍA	M ^a Dolores Comas Rengifo
FUNDAMENTOS DE BROMATOLOGÍA	Araceli Redondo Cuenca

ASIGNATURAS DEL GRADO (2 Curso)

FUNDAMENTOS DE INGENIERÍA QUÍMICA	Ismael Águeda Maté
FUNDAMENTOS DE TOXICOLOGÍA	M ^a Rosa Martínez Larrañaga

ALIMENTACIÓN Y CULTURA	M ^a Cruz Matallana González
CIENCIA Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL	Mercedes García Mata
CIENCIA Y ANÁLISIS DE AGUAS DE CONSUMO Y BEBIDAS	M ^a Luisa Pérez Rodríguez
EPIDEMIOLOGÍA Y CONTROL SANITARIO EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA	María Elisa Calle Purón
ECONOMÍA, GESTIÓN, Y MERCADOTECNIA EN LA EMPRESA ALIMENTARIA	Pedro Rouco Pérez

Excusan su asistencia por motivos docentes los profesores:

- Alicia Aranaz Martín
- M^a Dolores Selgas Cortecero (delega en Eva Hierro)
- José Antonio Campo (delega en Elena Arroyo)
- Luis Ruiz Abad, Humberto Martín Brieva (delega en Rosalía Diez Orejas)
- Antonio Tijero Cruz

Por error informático los profesores Carlos García Artiga, Teresa García López de Sa, Isabel Salazar Mendoza, M^a José Villanueva Suarez y Montaña Cámara Hurtado no recibieron la convocatoria de la Reunión.

1^{er} Punto del orden del día. Presentación y Aprobación, si procede, del acta provisional de la reunión del Consejo de Titulación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos celebrada el 9 de mayo de 2012.

La Sra. Vicedecana de CyTA inicia la sesión preguntando si existe alguna corrección al Resumen.

La Prof^a. San José toma la palabra y da las gracias por la decisión del Equipo Decanal de levantar “acta” de estas reuniones, ya que nunca se había hecho antes. También solicita un auxiliar administrativo para que realice funciones de apoyo a la Sra. Vicedecana.

El Sr. Decano comenta que, desde el momento actual, se dará fe de todas las reuniones y que la labor administrativa de la Sra. Vicedecana de CyTA, al igual que la de los otros Vicedecanos del Centro, se apoyará en el personal adscrito al Decanato, ya que no hay posibilidades de adquisición de nuevo personal de administración.

No produciéndose intervención ni recomendación alguna, por los miembros que integran el Consejo de Titulación, se aprueba el Resumen por unanimidad.

2º Punto del orden del día. Informes de la Sra. Vicedecana de CyTA.

La Sra. Vicedecana, en primer lugar, informa de quienes son los delegados de los grupos del curso vigente.

Primer curso Licenciatura

Irma Castro Navarro

Simón David Rodríguez

Segundo curso Licenciatura

Paloma Moreno Fernández (ya fue representante de primero el curso pasado)

Carolina Álvarez Pérez

Primer curso Grado

Carlos García Saldaña

Santiago González Moreno

Segundo curso Grado

Andrea Llopis Ripoll.

Les da la bienvenida al Consejo y les anima a participar e informar a sus compañeros para que exista una mayor integración de los cursos de la titulación de Ciencia y Tecnología de Alimentos en la Facultad.

A continuación pasa a realizar diversos informes sobre el trabajo de las distintas Comisiones.

En cuanto a la **Comisión de Convalidaciones**. Se han realizado dos reuniones durante el mes de julio (2 y 18 julio) para tratar el reconocimiento de créditos ECTS de Enseñanzas de Formación Profesional Superior en el Grado en CYTA, de acuerdo al Real Decreto 1618/2011 (BOE 16/12/2011) sobre reconocimiento de estudios en el ámbito de la Educación Superior. En este RD se establece un reconocimiento mínimo de 30 créditos entre titulaciones relacionadas. Teniendo en cuenta la Carta de recomendaciones de la Presidenta de la Conferencia Estatal de Decanos y Directores de Centros que imparten los estudios Universitarios de CYTA, se analizaron exhaustivamente los planes de estudio de las titulaciones de Técnico Superior en:

1) Industrias Alimentarias (R.D. 1139/1997, B.O.E. 04/09/1997).

2) Dietética (R.D. 548/1995, B.O.E. 02/06/1995).

3) Laboratorio de Análisis y Control de Calidad (D. 93/2008, B.O.C. M 30/07/2008).

4) Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria (R.D. 451/2010, B.O.E. 20/05/2010) D 2/2011B.O.C.M. 31/01/2011.

También se analizó el plan de estudios de la nueva titulación en -5) Vitivinicultura (D. 20/2009, B.O.C. M 11/03/2009).

Para el reconocimiento de créditos, se llegó al consenso de no considerar asignaturas básicas; en todo caso el mínimo de 30 créditos se alcanzaría con los

créditos del *Prácticum* (hasta 9 créditos, siempre que éste se hubiera realizado en industrias alimentarias), asignaturas optativas (hasta 18 créditos) y una signatura obligatoria con una alta proximidad entre el programa docente y práctico de la asignatura de grado y de la Formación profesional superior.

En el caso de las titulaciones 1, 2,3 y 5 no se encontró afinidad suficiente para otorgar 30 créditos mínimos de convalidación por lo que se consideraron fuera del mencionado Real Decreto y se envió al Rectorado, a través del Vicedecano de Estudiantes y Relaciones Internacionales del Centro, una única propuesta de relación directa entre grado CYTA y enseñanza de educación superior (Formación Profesional Superior) para Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria (Opt. 18 + Practicum 9 + 6 Gestión de la calidad= 33). Esta titulación es nueva. R.D. 451/2010, B.O.E. 20/05/2010) D 2/2011B.O.C.M. 31/01/2011, todavía no habría alumnos con la titulación concluida. Aún no ha habido ninguna respuesta del Rectorado de estudiantes, aunque no ha afectado a las solicitudes de convalidaciones del presente curso, que se han realizado por alumnos con titulaciones en Técnico Superior de Laboratorio de Diagnóstico Clínico y Grado Superior de Técnico en Salud Ambiental, no consideradas para el reconocimiento de créditos.

La Comisión de convalidación, también, se ha reunido el 20 de noviembre para resolver las convalidaciones solicitadas en el presente curso (70 solicitudes).

La primera reunión del **Comité de Evaluación y Mejora de Grado** se celebró el 21 de noviembre, con el objetivo de afrontar la primera memoria anual de seguimiento del grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos que se remite al Vicerrectorado de Evaluación de la Calidad de la UCM, pero la del segundo año será evaluada por la Comunidad de Madrid.

En esta reunión se informó de las actividades realizadas en el curso 2011-2012 en el primer curso del Grado en CYTA, que básicamente se han llevado a cabo por tres vías:

1. Reuniones de coordinación, con los profesores coordinadores de las asignaturas.
2. Reuniones de seguimiento docente alumnos y profesores.
3. Encuestas complementarias al Programa Docencia y al Programa de Encuestas de Satisfacción realizadas desde el Vicerrectorado de Evaluación de la Calidad.

En las reuniones con los profesores coordinadores de las asignaturas, además de trabajar en la planificación docente del curso, horarios, fechas de prácticas, exámenes, etc, se han analizado los problemas del curso, los resultados de los exámenes y se ha intentado buscar soluciones a los problemas que han ido surgiendo. Especialmente relevante fue la realizada en el ecuador del curso, después de los exámenes del primer cuatrimestre.

Las reuniones de seguimiento docente alumnos y profesores, se han realizado al final de cada cuatrimestre. En ellas se siguió un orden de desarrollo con cuatro puntos:

- a) Participación de un invitado relacionado con la Ciencia y Tecnología de los Alimentos (para hablar sobre salidas profesionales, y ampliar su conocimiento del grado). En la primera reunión la invitada fue la Doctora M^a Dolores Romero de Ávila, presidenta del ALCYTA y en la segunda, D. Alfonso Mateo, licenciado de la primera promoción de la UCM.
- b) Información sobre distintos aspectos de interés, por ejemplo el sistema de Evaluación de la Calidad del Grado desde el aula.
- c) Debate abierto sobre distintos aspectos del curso. Para este fin se habilitó en el campus virtual un buzón de sugerencias, aunque apenas ha sido utilizado.
- d) Conclusiones y análisis de resultados.

Las encuestas propias nos han permitido conocer la intención de continuar con el grado, analizar las causas de abandono, etc.

Comenta que la experiencia ha sido favorable y en principio la misma estructura se seguirá en el presente curso. Estas actividades han sido especialmente conducidas por las coordinadoras de los dos cursos de grado implantados, profesoras Raquel Pérez-Sen y Alicia Aranaz, ambas miembros del Comité. En la reunión del Comité se habló de la posibilidad y conveniencia de que algún miembro más del mismo participe en las reuniones de seguimiento docente.

Concluye que, en conjunto, las actividades realizadas han permitido detectar las deficiencias y virtudes de la planificación docente para tratar el primero y segundo curso vigente, así como la conveniencia de realizar controles en las aulas e integrar las tutorías, al menos en el primer año, en el horario de clases teóricas del curso.

En relación a la puesta en marcha de nuevos **convenios**, explica que el 31 de octubre se firmó un convenio con “Mediterránea de Catering” en un acto organizado y celebrado en la Facultad de Medicina, ya que compete las dos titulaciones Nutrición Humana y Dietética y CYTA (licenciatura y grado). También menciona que, desde el último consejo, se ha firmado un convenio con el Cabildo Insular de la Palma y con División Químico Alimentaria, CARTIF, y se encuentran en tramitación otro con la empresa francesa Café Citoyen, Centro de Investigación en Nutrición y Salud, S.L. (CINUSA) y a propuesta de la profesora Teresa García con Lactalis-Nestlé en Guadalajara. Próximamente, se reunirá la comisión de convenios para potenciar el trabajo en este campo.

En otro orden de cosas, recuerda que el día 21 de septiembre tuvo lugar el Acto de Bienvenida a los alumnos de primero de grado y anima al profesorado a que asista al mismo. Además quiere que los miembros del Consejo de Titulación conozcan que el Vicedecano de Estudiantes y Relaciones Internacionales del Centro, Prof. Ángel Sainz Rodríguez, ha puesto en marcha algunas iniciativas de considerable interés para los estudiantes, y se anima a los alumnos de CYTA (Licenciatura y Grado) a participar. En el

presente curso se ha iniciado un programa de mentorías en el cual alumnos de cursos superiores (alumnos mentores) ofrecen asesoramiento a estudiantes de primer curso (alumnos telémacos). Todo ello tiene lugar de forma voluntaria. La información sobre el programa se comenzó a dar en la secretaría del centro durante el periodo de matriculación, y brevemente en el acto de bienvenida a los alumnos de grado y en el propio aula a los alumnos de licenciatura. Se dispone de un seminario para mentores en el Campus Virtual en el que se está colgando mucho material y de una web específica de dicho programa que se puede consultar a su vez en la web de la Facultad. Los alumnos de CYTA no han participado este curso, pero de nuevo se les alienta para que participen, ya que los de primero de grado estarán en segundo el próximo curso y los de segundo serán veteranos, ya que estarán en tercero y serían perfectos mentores. Los alumnos de Licenciatura podrían igualmente participar.

A continuación, cede la palabra a la profesora Carmen Herranz, como Delegada del decano de la Facultad para Erasmus, que informa en detalle del Programa de Asesoramiento y Apadrinamiento para Alumnos Erasmus. Explica que se han realizado diferentes actividades encaminadas a la integración de los alumnos Erasmus que escogen nuestra universidad como centro de estudios. Para ello, coincidiendo con el inicio de curso se llevó a cabo un acto de bienvenida, específico para alumnos Erasmus, presidido por nuestro Decano y en el que se contó con la presencia de alumnos y distintos profesores de nuestro Centro. En dicho acto se presentó el sistema de padrinos, que son 31 estudiantes que están ayudando a los alumnos Erasmus en diferentes actividades. La mayor parte de los padrinos han estado en cursos anteriores de Erasmus en universidades extranjeras o bien han recibido la formación del Programa de Mentorías. Hasta el momento actual se han hecho reuniones personales con cada uno de ellos, que incluían una visita por los distintos edificios de la Facultad.

Finalmente, expone que el planteamiento más reciente es la puesta en marcha del *Programa Tándem o Idiomas sin Fronteras*. Esta actividad se está llevando a cabo, todos los jueves de 19 a 20 horas, en la cafetería. Se ponen mesas en las que se habla la mitad del tiempo en español y la otra mitad en otro idioma (inglés, francés, alemán, italiano y portugués). Ha habido más de 30 participantes y anima a acudir a todos, ya que es una propuesta tanto para alumnos Erasmus, como para alumnos de nuestro centro y, también, para profesores y PAS.

El Sr. Decano puntualiza que todas estas actividades están encaminadas a integrar a los alumnos extranjeros en la vida social de la Facultad y de esta manera se les facilita que se relacionen tanto con los estudiantes como con los profesores. Además señala que es prioritario para el Equipo Decanal la integración total de los alumnos de los grados de Veterinaria y CyTA.

La Sra. Vicedecana de CyTA informa que el próximo día 10 de diciembre se celebrarán las votaciones para la Elecciones a Representantes de Alumnos en Consejos de Departamento. Comenta que es lamentable que no contemos con alumnos candidatos de esta titulación para ningún departamento y ruega a los delegados que anuncien y participen en este tipo de actividades.

A continuación, indica que el Premio Extraordinario de Doctorado curso 2010/2011 ha sido para la Dra. Irene Martín de la Torre. La propuesta de la facultad fue aprobada en Consejo de Gobierno el 26 de octubre

También notifica que desde la Oficina del Defensor del Universitario de la UCM llegó la recomendación sobre las fechas mínimas que debieran respetarse entre la publicación de la calificación y la fecha de revisión del examen. De acuerdo con el reglamento del Estudiante de la UCM que regula el procedimiento de revisión e impugnación de calificaciones en sus artículos 47 y siguientes se dice que: *El estudiante podrá revisar su propio examen en los días siguientes a la publicación de las calificaciones, en las fechas fijadas por cada profesor y hechas públicas junto con las notas. La revisión se desarrollará en el propio Centro y, en todo caso, permitirá atender a todos los alumnos interesados. El plazo para solicitar dicha revisión será de 4 días hábiles desde la publicación de las calificaciones; por ello, esta Defensora recomienda que se respete un plazo mínimo de 4 días hábiles desde la fecha de publicación de las calificaciones y la fecha de revisión de exámenes*

Antes de pasar a la siguiente información, menciona que no se ha celebrado el examen de grado de CYTA por no haber solicitud alguna.

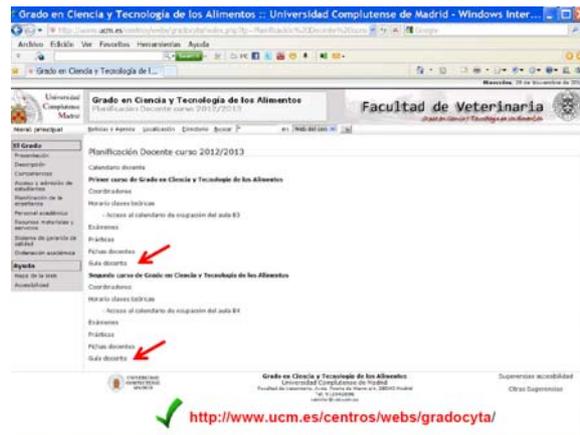
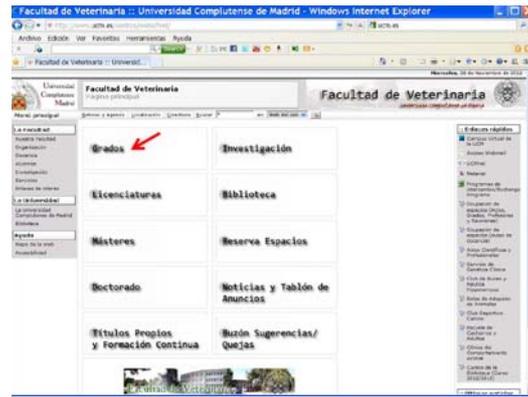
Respecto de la **página web** explica que, a lo largo del presente curso, se han recibido distintas quejas sobre la discrepancia de información que aparece en la web de la UCM, en relación con las titulaciones de CYTA, dependiendo de por donde se acceda a ella. La única información que puede colocarse desde el centro para informar a profesores y alumnos es la que figura en la web de la Facultad: <http://www.ucm.es/info/webvet/>; por lo que recomienda que no se acceda por otra vía, dado que la información no está contrastada y es errónea.

En este sentido realiza un tutorial de cómo debe llevarse a cabo:

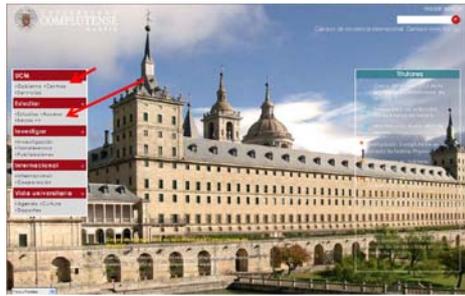


Acceso que no debe utilizarse, ya que lleva a información no contrastada.

Vía de entrada a la web de la Facultad para acceder a la información de planificación del Grado y de la Licenciatura en CYTA



Se está creando una nueva web de la UCM en la que se tendrá la misma información, independientemente, de la vía de entrada, pero todavía no se sabe cuando se pondrá en marcha. Estamos trabajando, junto con la coordinadora del Campus Virtual y responsable del Aula de Informática del Centro, Profª. Mª Angeles Pérez Cabal, y con D. Andrés Barrero para introducir toda la información requerida sobre el Grado de CYTA en el contexto de esta nueva web.



Tras esta exposición avisa que, en relación con el calendario de días festivos nacionales y de la Comunidad de Madrid para 2013, en el calendario docente que se encuentra en las guías del Grado y Licenciatura de CYTA sólo cabe modificar la Festividad de San José que se traslada de 19 al 18 de marzo. También por acuerdo de la mesa sindical el día 7 de diciembre está considerado como día no lectivo.

Finaliza este punto del orden del día, informando de que se ha enviado al Vicerrectorado de estudiantes una propuesta de modificación del folleto del Grado de CYTA para que resulte más coherente con la estructura y contenido del grado.



Original/Propuesta



Original/Propuesta



Original/Propuesta



El Sr. Decano quiere dejar constancia del esfuerzo y horas de dedicación de las profesoras Isabel Cambero, Sonia Olmeda y Ángeles Pérez, y de D. Andrés Barrero en relación a la nueva web, debido a que el Rectorado solo ha enviado un armazón sobre el que ha habido que trabajar mucho, puesto que incluía y cotejar toda la

información existente. En cuanto a los folletos de presentación de los grados comenta que desde el pasado año se tenía previsto realizar los cambios. Por la premura de tiempo no fue factible el curso anterior y por ello en el actual se comenzó a elaborar con mucha antelación para que estuviesen preparados para las Jornadas de Orientación Universitaria.

Sin intervenciones por parte de los miembros del Consejo de Titulación, se pasa al siguiente punto del orden del día.

3^{er} Punto del orden del día. Docencia Grado curso 2012-2013.

En el curso 2011-2012 se admitieron 110 alumnos, y se cubrieron las 90 plazas ofertadas entre junio y septiembre; de las cuales 75 fueron en junio, con calificaciones entre 6,14-5 y el resto en septiembre con calificación de 8,07.

En el curso 2012-2013 se han admitido 133 alumnos con nota de corte de 6,718. La oferta se cubrió en junio y hay 92 alumnos de primera matrícula más 67 alumnos que continúan en el grado (el total de alumnos matriculados es de 159). En las asignaturas de segundo hay una media de 44-46 alumnos matriculados. Hay alrededor de 20 alumnos que han tomado las asignaturas de primero que no superaron, lo que se considera puede incrementar las posibilidades de éxito disminuyendo el riesgo de abandono del grado. Considera que las recomendaciones de matrícula que se realizaron en el centro han contribuido muy favorablemente para que los alumnos hicieran una matrícula equilibrada y coherente con sus posibilidades. Teniendo en cuenta las Normas de Programación Docente para el curso 2012-2013 que ha elaborado el Vicerrectorado de Ordenación Académica, en las que se indica que la docencia de asignaturas análogas (de planes de estudio en extinción y de los nuevos planes) se pueden impartir en el mismo grupo, para favorece la disminución del número de los mismos, la Química y Bioquímica de los Alimentos y Alimentación y Cultura de Licenciatura y Grado se están impartiendo parcialmente de forma conjunta, aunque siempre adaptándose a los programas de cada titulación.

4^o Punto del orden del día. Docencia Licenciatura curso 2012-2013. Plan de extinción para el curso 2013-2014.

Para primero de licenciatura de CYTA, en junio se admitieron 25 alumnos y 21 en septiembre, aunque en las asignaturas troncales hay una media de primera matrícula de 40 y en las optativas de 23. No se ha desactivado ninguna asignatura optativa. El mayor porcentaje de alumnos procede de Nutrición Humana y Dietética (74%). El resto procede de I.T. Agrícola, Ing. Agrónomos, Biotecnología, Veterinaria y Farmacia.

En segundo curso, en las asignaturas troncales la media es de 33 matriculados y en las optativas de 18. No se ha desactivado ninguna asignatura optativa.

Hay una alumna visitante y no hay alumnos Sicue.

El próximo curso (2013-14) se inicia el plan de extinción para esta titulación. Los alumnos tendrán seis convocatorias para aprobar la asignatura, aunque teniendo en cuenta el acuerdo del Consejo de Gobierno de fecha 28 de abril de 2011, el último curso en el que se organizarán convocatorias de examen será 2017-2018.

Se plantea realizar una reunión con los coordinadores de las asignaturas de primero para estudiar la oferta de exámenes que puede darse a los alumnos a partir de este curso dependiendo de su situación (contenido teórico aprobado, prácticas realizadas o no y aprobadas o suspensas, etc.) y de las exigencias de cada asignatura según su ficha. Se recuerda que, a tenor de las Normas de Organización Docente para la Programación del Curso 2012-13 elaborado por el Vicerrectorado de Ordenación Académica, en los cursos extinguidos de Licenciatura “la oferta de asignaturas sólo comporta derecho a evaluación y no a docencia. Se podrá ofertar docencia en el primer curso siguiente a la extinción sólo excepcionalmente y únicamente en el caso de que haya profesorado disponible, por lo que los departamentos que impartan estas asignaturas no podrán solicitar nuevo profesorado”.

6º Punto del orden del día. Ruegos y preguntas

La Prof^a. María Cortés Sánchez Mata del departamento de Nutrición y Bromatología II, pregunta en relación a la recomendación de la Defensora Universitaria sobre que “se respete un plazo mínimo de 4 días desde la fecha de publicación de las calificaciones y la fecha de revisión de exámenes”, si los 4 días son hábiles o naturales.

La Sra. Vicedecana contesta que deben ser días hábiles como aparece en la normativa anteriormente citada.

Y sin más asuntos que tratar se levanta la sesión a las 10:30 horas.

M^a Dolores San Andrés Larrea
Secretaria Académica de la Facultad

**RESUMEN PROVISIONAL DE LA REUNIÓN DEL CONSEJO DE TITULACIÓN DE CIENCIA Y
TECNOLOGÍA D ELOS ALIMENTOS,
CELEBRADA EL DÍA 19 DE MARZO DE 2013**

A las 12:44 horas se reúnen los miembros que a continuación se citan para tratar el siguiente Orden del Día:

1º Punto del Orden del Día.- Presentación.

2º Punto del Orden del Día.- Informes.

3º Punto del Orden del Día.- Modificación de la memoria del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos aprobada por ANECA (documento de Verificación del Grado).

4º Punto del Orden del Día.- Evaluación de la docencia del primer semestre de la Licenciatura.

5º Punto del Orden del Día.- Evaluación de la docencia del primer semestre del Grado.

6º Punto del Orden del Día.- Planificación de la docencia del curso 2013-2014.

7º Punto del Orden del Día.- Asuntos varios.

8º Punto del Orden del Día.- Ruegos y preguntas.

ASISTENTES:

	<i>Profesor</i>
Decano	<i>Pedro L. Lorenzo González</i>
Vicedecana de Coordinación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	<i>M^a Isabel Cambero Rodríguez</i>
Sra. Secretaria:	<i>M^a Dolores San Andrés Larrea</i>
Departamento de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos	<i>Gonzalo García de Fernando Minguillón</i>
Departamento de Nutrición y Bromatología II	<i>Araceli Redondo Cuenca</i>
Departamento de Nutrición y Bromatología I	<i>Baltasar Ruiz-Roso Calvo de Mora</i>
Departamento de Ingeniería Química	<i>Lourdes Calvo Garrido</i>
Departamento de Medicina Preventiva, Salud Pública e Historia de la Medicina	<i>María Elisa Calle Purón</i>

Representante alumnos 2º Licenciatura	<i>Paloma Moreno Fernández Carolina Álvarez Peres</i>
Representante alumnos 1º Grado	<i>Carlos García Saldaña</i>
Representante alumnos 2º Grado	<i>Andrea Llopis Ripoll</i>

COMPLEMENTOS DE FORMACIÓN

ANÁLISIS QUÍMICO	<i>Mª Carmen Martín Gómez</i>
BIOQUÍMICA	<i>Raquel Pérez-Sen</i>
FISIOLOGÍA	<i>Mª Dolores Comas Rengifo</i>
INGENIERÍA QUÍMICA	<i>Eduardo Díez</i>
MICROBIOLOGÍA	<i>Rosalía Díez Orejas</i>
QUÍMICA INORGÁNICA	<i>Mª Carmen Torralla</i>

ASIGNATURAS TRONCALES DE PRIMER CURSO

BROMATOLOGÍA	<i>Araceli Redondo Cuenca</i>
PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	<i>Sara Lauzurica Gómez</i>
HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	<i>Rosario Martín de Santos</i>
ALIMENTACIÓN Y CULTURA	<i>Mª Cruz Matallana González</i>

ASIGNATURAS TRONCALES DE SEGUNDO CURSO

SALUD PÚBLICA	<i>Mª Elisa Calle Purón</i>
----------------------	-----------------------------

NORMALIZACIÓN Y LEGISLACIÓN LIMENTARIA	<i>Ana M^a López Parra Eduardo Arroyo Pardo</i>
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	<i>M^a Luisa García Sanz Eva Hierro</i>
PROYECTOS	<i>Antonio Tijero Cruz</i>

ASIGNATURAS OPTATIVAS

ENVASADO Y ETIQUETADO DE ALIMENTOS	<i>María Isabel Cambero Rodríguez</i>
ZONOSIS DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA	<i>Alicia Aranaz</i>
TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN ANIMAL	<i>Luis Ortiz Vera</i>
MICROBIOLOGÍA Y PARASITOLOGÍA DEL AGUA	<i>Carmina Rodríguez Fernández</i>
LACTOLOGÍA	<i>M^a Luisa García Sanz</i>
INTERACCIONES DIETÉTICA-XENOBIÓTICOS	<i>Sara Bastida Codina</i>
DIETÉTICA APLICADA	<i>Francisco José Sánchez Muniz</i>
RESTAURACIÓN COLECTIVA	<i>María Martín Martínez</i>
TÉCNICAS DE MERCADO	<i>Pedro Fernando Rouco Pérez</i>
SEGURIDAD ALIMENTARIA	<i>M^a Rosa Martínez Larrañaga Arturo Anadón Navarro</i>

OTROS COORDINADORES

PRÁCTICAS	<i>M^a Luisa Pérez Rodríguez M^a Cortes Sánchez Mata</i>
------------------	--

ASIGNATURAS DEL GRADO (1 Curso)

MATEMÁTICAS	<i>Isabel Salazar Mendoza</i>
FÍSICA	<i>Teresa García López de Sa</i>
MICROBIOLOGÍA	<i>Rosalía Díez Orejas</i>
BIOQUÍMICA	<i>Raquel Pérez Sen</i>
FISIOLOGÍA	<i>M^a Dolores Comas Rengifo</i>
FUNDAMENTOS DE BROMATOLOGÍA	<i>Araceli Redondo Cuenca</i>

ASIGNATURAS DEL GRADO (2 Curso)

FUNDAMENTOS DE INGENIERÍA QUÍMICA	<i>Eduardo Díez</i>
FUNDAMENTOS DE TOXICOLOGÍA	<i>M^a Rosa Martínez Larrañaga Arturo Anadón Navarro</i>
MICROBIOLOGÍA INDUSTRIAL Y BIOTECNOLOGÍA	<i>Humberto Martín Brieva</i>
CIENCIA Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL	<i>Mercedes García Mata</i>
CIENCIA Y ANÁLISIS DE AGUAS DE CONSUMO Y BEBIDAS	<i>M^a Luisa Pérez Rodríguez</i>
EPIDEMIOLOGÍA Y CONTROL SANITARIO EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA	<i>María Elisa Calle Purón Alicia Aranaz Martín</i>
ECONOMÍA, GESTIÓN, Y MERCADOTECNIA EN LA EMPRESA ALIMENTARIA	<i>Pedro Rouco Pérez</i>

Excusan su ausencia:

- Prof. Francisco Maraver Eyzaguirre.
- Prof. Antonio Tijero Cruz.
- Prof^a Carmen Herranz.
- Prof. Gonzalo García de Fernando.

1º Punto del Orden del Día.- Presentación

El Sr. Decano toma la palabra y pregunta si hay alguna corrección al resumen de la reunión anterior.

No produciéndose ninguna intervención, se aprueba por unanimidad, el resumen de la reunión del 29 de noviembre de 2013.

2º Punto del Orden del Día.- Informes varios

Memoria Anual de Seguimiento del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos:

La Vicedecana de Coordinación de la Licenciatura de CYTA, Profesora Isabel Cambero, presenta la primera Memoria Anual de Seguimiento del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, correspondiente al Curso Académico 2011-2012. Esta primera memoria se presenta al Vicerrectorado de Evaluación de la Calidad. El próximo curso la memoria se presentará a la Agencia de Calidad, Acreditación y Prospectiva de Madrid (ACAP).

La Profesora Isabel Cambero comenta que la Memoria se ha redactado con los miembros del Comité de Evaluación y mejora del Grado, para lo cual se han realizado dos reuniones: 25 y 29 de enero de 2013. En esta última reunión fue aprobada por dicho Comité, tras lo cual se envió a la Vicedecana de Coordinación y Calidad de la Docencia de la Facultad de Veterinaria (Prfa. Sonia Olmeda García) para su posterior presentación a la Comisión de Calidad del Centro, junto con las Memorias del Grado en Veterinaria y de los dos Másteres que se imparten en la Facultad. Finalmente, fue aprobado por la Junta de Facultad del 21 de febrero.

Seguidamente, sigue informando del contenido de la memoria que básicamente está en torno a cuatro puntos:

1. La información pública del Título (URL donde aparece toda la información del Grado). La Vicedecana de Coordinación de la Licenciatura de CYTA aprovecha para indicar el gran esfuerzo que se ha realizado para solventar todos los problemas surgidos con la puesta en marcha de la nueva web de la UCM, especialmente por D. Andrés Barrero, Jefe del Negociado de Coordinación y Apoyo a la Gerencia.

2. Estructura y Funcionamiento del Sistema de Garantía de Calidad del Título/Centro. La Profesora Isabel Cambero fundamentalmente hace referencia a las actividades de los coordinadores y del Comité de Evaluación y Mejora del Grado durante el curso, que puede resumirse en tres pasos:

a) Reuniones de evaluación docente y coordinación, realizadas a lo largo del curso, pero especialmente al final de cada cuatrimestre, con los profesores coordinadores de las asignaturas del curso.

b) Reuniones de seguimiento docente en el aula con alumnos y profesores. Realizadas al final de cada cuatrimestre.

c) Encuestas a los alumnos.

Esta estructura se consideró inicialmente adecuada por el Comité de Evaluación y Mejora del Grado y se está siguiendo en el presente curso académico.

3. Indicadores cuantitativos. Entre los indicadores específicos cabe mencionar:

- Porcentaje de cobertura: 92,2%.

- Tasa de Rendimiento: 58,2% (el intervalo considerando distintas asignaturas estuvo entre un 50 y un 69%).

- Tasa de éxito: 68,5%.
- Tasa de abandono: 16,35% (indicado en el documento de verificación un 15 %).
- Satisfacción de alumnos con Título: 7,67.
- Satisfacción de Profesores con Título: 7,78 .

4. Medidas de mejora. La Profesora Cambero indica que en la memoria se indican los problemas de horarios, que se han solventado por los coordinadores del curso. Los horarios del curso actual no presentan horas vacías entre las actividades y las prácticas también se ha adelantado.

Seguidamente, comenta que en relación al solapamiento, percibido en los programas por los alumnos, se ha evitado en el curso actual. Y en todo caso avanzado el presente curso también se realizará un análisis de los programas de primero y segundo.

La Prof^a Cambero finaliza diciendo que una vez que la memoria sea evaluada por el Vicerrectorado de Calidad se hará pública en la web junto con la demás información del Grado.

Reunión de la Conferencia Estatal de Decanos y Directores de Centros que imparten Ciencia y Tecnología de los Alimentos

La Sra Vicedecana comienza su intervención diciendo que al igual que el pasado año, asistió a la Reunión de la Conferencia Estatal de Decanos y Directores de Centros que imparten Ciencia y Tecnología de los Alimentos, celebrado el viernes 1 de marzo de 2013 en Badajoz (en la Escuela de Ingenierías Agrarias de la Universidad de Extremadura), resumiendo en 7 puntos los temas que se trataron:

- 1) Se acordó enviar una carta, encabezada y firmada por la presidente de la Conferencia, D^a María Jesús Periago Castón, al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente en relación con la Orden AAA/2806/2012 de 21 de diciembre (BOE nº 313 de 29 de diciembre de 2012) por la que se establecen las bases reguladoras y se convocan 23 becas de formación práctica en el área de la industria alimentaria, para titulados universitarios. Pese a las características de la titulación en CYTA, en la mencionada orden sólo se hace referencia en el Artículo 1 apartado e), correspondiente a la convocatoria de 3 becas de formación en producciones agroalimentarias de calidad diferenciada y agricultura ecológica, en las que comparte perfil de conocimiento con otras titulaciones como Ingeniería Agronómica, Ingeniería Técnica Agrícola y Veterinaria; y en el apartado p) correspondiente a la convocatoria de 2 becas con conocimientos en control oficial de alimentos y tecnología de los alimentos, compartiendo el campo de conocimiento con las titulaciones de Ingeniería Agronómica, Ingeniería Técnica Agrícola. Se solicita que en próximas convocatorias analicen y estudien detenidamente las áreas de conocimiento a las que adscriben dichas becas de formación práctica, a fin de respetar los principios de igualdad y no discriminación, máxime cuando el sistema universitario español cuenta con titulados con una formación específica dirigida hacia la industria alimentaria.
- 2) En relación a los estudios de grado se habló de la finalización de las primeras promociones y de los informes de seguimiento por parte de las Agencias de Calidad; muy útiles para afrontarlo cuando dentro de dos años, se llegue a la total implantación (por ejemplo, en verano de tercero-cuarto pueden hacer el *prácticum*).
- 3) Se aprobaron los cambios de duración de los convenios SICUE, pasando de nueve meses a un semestre.
- 4) Estudio de la demanda de los grados (plazas ofertadas y número de alumnos) en los cursos académicos 2011/2012 y 2012/2013. En general, en las facultades o escuela

que imparten CYTA se ha observado un incremento tanto del número de alumnos que la demandan como de la nota de corte, en algunos centros está en 8.

- 5) Decisión sobre la creación de la Página Web de la Conferencia Estatal de Decanos y Directores de Centros que imparten Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
- 6) Información sobre la organización del VII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. 12, 13 Y 14 de junio de 2013 (enlace) <http://www.cytacordoba2013.com/index.php>

La Vicedecana de Ciencia y Tecnología de Los Alimentos finaliza este apartado diciendo que están empezando a constituirse las primeras asociaciones de Graduados en CYTA y la primera inscrita es la de Murcia.

Reparto económico.

La Profesora Cambero comenta que la dotación anual 2013 para la Titulación de CYTA es: 47897,24 euros. Inicialmente, se asignaron 40.191,00 dado que el recorte a los presupuestos de las facultades ascendía al 26%, pero finalmente tras las presiones realizadas ha sido de un 15%, lo que ha supuesto un incremento de 7.706,24 euros, que permite una asignación total de 47897,24 euros.

Recuerda que la dotación anual en 2012 para la Titulación de CYTA fue 49516,74 euros.

Jornadas de Orientación Preuniversitaria

La Vicedecana informa de que se están celebrando del 5 hasta el 21 de marzo las Jornadas de Orientación Preuniversitaria. Explica que dentro del Área de Ciencias estamos representados en la Facultad de Matemáticas, pero además como el Centro tiene representante en el área de Ciencias de la Salud, por el Grado en Veterinaria, también se ha llevado el díptico a la Facultad de Farmacia y el representante por Veterinaria también ha dado respuesta a los alumnos que han preguntado por el Grado en CYTA. Seguidamente, el Sr. Decano toma la palabra y junto con la Sra. Vicedecana agradece a los profesores: M^a Dolores Selgas, Carmen San José, Gonzalo García de Fernando, José A. Campo, Alicia Aranz, Leonides Fernández. M^a Luisa García su ayuda para cubrir todos los días de estas jornadas. También destaca como novedad, que este año se incluyen además Jornadas de Puertas Abiertas. La Prof^a Cambero informa que el decanato ha fijado inicialmente los días 11 y 13 de junio (martes y jueves) a las 11 de la mañana, para recibir a un grupo de 20 a 25 estudiantes al día cuya inscripción se habrá reservando previamente en la web de Secretaría de Decanato. En caso de que se complete, se podrá hacer alguna jornada más. Todo ello está organizado por el Vicedecano de Estudiantes y Relaciones Institucionales, Prof. Ángel Sainz.

Por último, la Sra Vicedecana termina este apartado informando de que en la última Junta de Facultad, se propuso a Doña Marina Escudero (2,5) para el Premio Extraordinario de la Licenciatura de CYTA.

3^{er} Punto del Orden del día.- Modificación de la memoria del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos aprobada por ANECA (documento de Verificación del Grado)

La Sra. Vicedecana comienza este punto explicando que al iniciar la coordinación del tercer curso del Grado en CYTA, se apreció que la coincidencia en la unidad temporal de impartición de la asignatura de Ingeniería Alimentaria (anual) y el inicio de las asignaturas cuatrimestrales

de Procesos de Conservación y Transformación de Alimentos, así como de Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal, no era lógica para su desarrollo docente, ya que se necesitan bases de Ingeniería Alimentaria para impartir las cuatrimestrales mencionadas. La distribución recogida en el documento original de verificación ANECA es:

Grado CYTA plan 2010	Tercero	Obligatorias
ASIGNATURA	CR. ECTS.	ASIGNATURA
Primer cuatrimestre		
HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	6	A
NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	6	A
INGENIERÍA ALIMENTARIA	6	A
PROCESOS DE CONSERVACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS	6	C
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL	6	C
	30	
Segundo cuatrimestre		
HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	6	A
NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	6	A
INGENIERÍA ALIMENTARIA	6	A
ENVASADO DE ALIMENTOS	6	C
CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS	6	C
	30	

Se propone:

Grado CYTA plan 2010	Tercero	Obligatorias
ASIGNATURA	CR. ECTS.	ASIGNATURA
Primer cuatrimestre		
HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	6	A
NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	6	A
INGENIERÍA ALIMENTARIA	6	A
ENVASADO DE ALIMENTOS	6	C
CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS	6	C
	30	
Segundo cuatrimestre		
HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	6	A
NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	6	A
INGENIERÍA ALIMENTARIA	6	A
PROCESOS DE CONSERVACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS	6	C
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL	6	C
	30	

Al hilo de este hecho, explica que el día 11 de marzo tuvo una reunión con la Vicerrectora de Estudios de Grado, D^a Silvia Iglesias Recuero quien no informó de los pasos a seguir.

La modificación solicitada es el cambio de la unidad temporal de impartición de las asignaturas, del tercer curso del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, que seguidamente se indican:

3.4.1: Procesos de Conservación y Transformación de los Alimentos (Página 96 del documento de verificación)	6	Obligatorio	Se impartiría en el semestre 6 en lugar del 5
3.4.2: Envasado de Alimentos (Página 96 del documento de verificación)	6	Obligatorio	Se impartiría en el semestre 5 en lugar del 6

3.4.4: Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal (Página 96 del documento de verificación)	6	Obligatorio	Se impartiría en el semestre 6 en lugar del 5
4.1.2. Calidad Microbiológica de los Alimentos (Página 102 del documento de verificación)	6	Obligatorio	Se impartiría en el semestre 5 en lugar del 6

La modificación se recoge en las páginas 96 y 102 del documento de verificación ANECA del título del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Esta modificación no se considera sustancial de acuerdo al punto 5 (Planificación de las enseñanzas) apartado 5.3 (Módulo o materias de enseñanza-aprendizaje) del Anexo III (listado orientativo de modificaciones consideradas sustanciales) de la Guía V.01.1 de ANECA del 03/02/2010: *“Dentro de un mismo módulo o materia, no se considerarán cambios sustanciales aquellas modificaciones que afecten al número u orden de impartición de las asignaturas que lo componen, excepto en el caso de las materias básicas”*.

Las vías de tramitación correspondientes son: Consejo de Titulación, Junta de Facultad, Comisión de Estudios, Consejo Social y Consejo de Gobierno. Es por ello que solicita a los miembros del Consejo de Titulación que se apruebe esta modificación.

Sin intervenciones al respecto, se aprueba por unanimidad.

4º Punto del Orden del Día.- Evaluación de la docencia del primer semestre de la licenciatura.

Antes de comenzar el desarrollo de este punto del orden del día la Profesora Cambero informa que hubo una reunión con la presidenta de ALCYTA, en primero de Licenciatura, en la que también estuvieron presentes algunos alumnos de segundo, para ubicar la asociación y los cambios que son necesarios ante la implantación del grado.

5º Punto del orden del día.- Evaluación de la docencia del primer semestre del Grado.

En relación a la evaluación de la docencia del primer semestre del Grado explica que de acuerdo con el Sistema de Garantía de Calidad interno, se han llevado a cabo reuniones de evaluación y de seguimiento de la docencia en primer y segundo curso

Primer Curso:

Informa que el 8 de marzo se llevo a cabo la primera reunión de evaluación docente y que el 13 de marzo se realizó la reunión de seguimiento docente con los alumnos en el aula, y da paso a la Profesora Raquel Pérez- Sen, coordinadora del curso, para que informe de la que se trató en dicha reunión.

La Profª. Pérez-Sen explica los resultados de los exámenes del primer cuatrimestre, que se muestran en la tabla adjunta. En todas las asignaturas la media de presentados ha sido de más del 95%. La media de aprobados es del 50-60% con respecto al número de alumnos

presentados, y un 50% con respecto al total de alumnos, que en todas las asignaturas es de 114-120.

	Nº alumnos	Nº Presentados	% Presentados	Nº Aprobados	% Aprob/Present	% Aprob/Total
QUÍMICA	114	104	91.2	38 (>5) 38 (<5)	36.5 36.5	33.3 33.3
FÍSICA	103	95	92.2	67	70.5	65
MATEMÁTICAS	116	93	80.17	49	52.6	42.2
BIOLOGÍA	113	101	86.2	54	53.5	47.8
MICROBIOLOGÍA	112	99	98		50	50
Media	111	98	89	57	57	51

Comenta que, en general, se tiene la idea de que ha habido una cierta mejora en la actitud mostrada en clase, así como del número de presentados y aprobados con respecto a los datos del año pasado. Estas mejoras han podido ser debidas a que el grupo es más homogéneo y parte de un nivel académico más alto. También se puede deber a que este año, prácticamente, en todas las asignaturas se han realizado exámenes parciales o controles, tanto de tipo eliminatorio como optativo, que ha permitido a los alumnos el estudio continuado de las materias.

El rendimiento de los alumnos repetidores también ha mejorado, y sí muestran interés en aprobar las asignaturas pendientes de primero este curso.

De igual manera que en el curso anterior, las líneas de evaluación continua realizadas en cada asignatura se han basado en controles eventuales de asistencia, controles o cuestiones en clase, y exámenes "on line" utilizando la plataforma Moodle. Todas estas actividades están encaminadas a mejorar la nota, siempre partiendo del aprobado en los exámenes.

Los alumnos siguen sin acudir a las horas de tutorías, salvo en la asignatura de Física, y en la de Química, que son obligatorias.

La opinión compartida de todos los profesores es que el rendimiento de los alumnos tendría que haber sido mucho mejor, teniendo en cuenta el esfuerzo que ha supuesto hacer el seguimiento continuo de un grupo tan numeroso de alumnos, y las facilidades que se están dando con los exámenes eliminatorios de poca materia. En algunas de las asignaturas se conservan los parciales hasta septiembre.

En general no se han detectado problemas importantes durante este primer semestre.

El Sr. Decano agradece la intervención de la Prof^a Pérez-Sen

Segundo Curso:

Toma la palabra la Profesora Alicia Aranaz, Coordinadora de 2º curso de Grado que informa de las últimas actividades de coordinación llevadas a cabo para este curso.

La reunión de coordinación (coordinadores de las asignaturas y Vice-Decana de CYTA) se realizó el 28 de febrero para evaluar la marcha del curso y comenzar la programación del próximo.

A continuación, la Profesora Isabel Cambero continúa informando sobre la Jornada de Seguimiento Docente, entre profesores de las asignaturas y Vice-Decana de CYTA con alumnos en el aula. Tuvo lugar el 8 de marzo. La sesión comenzó con una conferencia-coloquio de un reconocido experto del sector alimentario (D. Federico Morais, Director de Innovación y Tecnología de la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas), sobre las salidas profesionales.

Posteriormente, se estableció un debate para discutir aspectos de la marcha del curso que son identificados como problemas por los estudiantes. Entre las solicitudes destaca la inclusión de exámenes parciales en todas las asignaturas, por lo que sería recomendable homogenizar criterios entre éstas. Debido a la falta de tiempo se decidió continuar el debate en otro día. Esta continuación estaba programada para el jueves 14 de marzo, pero no pudo realizarse debido a la huelga de estudiantes, por lo que se pospone para fecha posterior.

Para finalizar explica que respecto a los resultados de las pruebas del primer semestre, la presentación de los estudiantes a los exámenes ha oscilado entre el 71 y 91% según asignaturas, y las tasas de aprobados entre el 42 - 70 % (sobre presentados).

6º Punto del Orden del Día.- Planificación de la docencia del curso 2013-2014.

Licenciatura

La Sra. Vicedecana explica que la extinción del primer curso de Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos se llevará a cabo en el curso 2013-2014.

Se realizarán reuniones con los coordinadores para homogeneizar el sistema de docencia y establecer los criterios para cada asignatura.

El próximo curso, como excepción, harán conjuntamente prácticas con los estudiantes de Grado.

La Profesora Cambero comenta que las asignaturas optativas sólo tendrán derecho a examen y que en primer curso son las siguientes:

- Envasado y Etiquetado de Alimentos
- Gestión de Residuos de la Industria Alimentaria
- Microbiología y Parasitología del Agua
- Zoonosis de Transmisión Alimentaria
- Asignaturas Optativas Segundo Curso
- Aguas de Consumo Mineromedicinales
- Dietética Aplicada
- Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria
- Interacciones Dieta Xenobióticos
- Lactología
- Restauración Colectiva
- Seguridad Alimentaria

Técnicas De Mercado

Práctica en Empresa

También solicita que se le informe de qué optativas se ofertarán e impartirán en 2º curso de licenciatura

Grado

- a) Reuniones de coordinación del tercer curso.

La Vicedecana informa sobre las reuniones de coordinación del 3^{er} curso. La primera reunión de coordinación fue el 5 de marzo, y su Coordinador es el Profesor Gonzalo García de Fernando. Los coordinadores del resto de asignaturas son los siguientes:

HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	Rosario Martín de Santos
NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	Beatriz Navia Lombán
INGENIERÍA ALIMENTARIA	José Santiago Torrecilla Velasco/José Antonio Delgado Dobladez
ENVASADO DE ALIMENTOS	M. Isabel Cambero
CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS	Fernanda Fernández Álvarez
PROCESOS DE CONSERVACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS	Leonides Fernandez; Gonzalo García de Fernando
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL	M. Luisa García; Eva Hierro

- b) Reuniones de coordinación de la docencia en primero y segundo

La Vicedecana informa que los respectivos coordinadores de los cursos están en contacto con los coordinadores de las asignaturas para realizar la coordinación docente del próximo curso.

- c) Preparación de las fichas docentes.

La Prof^a Cambero comenta que enviará el nuevo formato donde habrá que poner lo que la Sra. Vicerrectora requiere y subraya la necesidad de ajustarse al documento de verificación.

- d) Planificación Docente.

En relación a este punto la Vicedecana informa que del 4 al 6 de junio están las Pruebas de Acceso a la Universidad y por tanto hay que adelantar las clases para dejar las aulas libres.

- e) Congreso de Alumnos UCM:

La Prof^a Cambero explica que se va a celebrar este congreso en la Facultad y por lo tanto el viernes 13 no hay clase teórica pero sí prácticas.

- f) Matrículas de Honor.

Comienza este punto informando que el día 28 de febrero de 2013, el Rectorado informó del número máximo de Matrículas de Honor que podrán otorgarse en cada curso académico por asignatura y grupo. Será 1 por cada 20 estudiantes matriculados en el grupo (es decir, inferior al 5% de los matriculados según lo establecido en el R.D. 1125/2003), salvo que el número de matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se podrá conceder una sola Matrícula de Honor.

Una vez finalizada esta exposición, toma la palabra la Prof^a Bastida (Dpto. de Nutrición y Bromatología I) para expresar que aún no han nombrado a los coordinadores del próximo curso y que no puede decir si será la Prof^a Navía o la Prof^a Carbajal. La Prof^a Cambero responde que la segunda semana del mes de abril hay que enviar todas las fichas docentes y que antes de esas fechas han de realizar los nombramientos.

La Profª Comas (Dpto. Fisiología) ruega que se inicie el curso antes para que el trabajo no se acumule en mayo, ya que la PAU les resta clases en junio y deben impartirlas antes.

El Sr. Decano responde que se intentará iniciar el curso lo antes posible, de acuerdo con la coordinación general del Centro. Si desean impartir clases teóricas esos días de junio se buscará un aula para ello; ya que la realización de la PAU es obligatoria y este año las fechas se han adelantado mucho.

7º Punto del Orden del Día.- Asuntos varios.

La Vicedecana informa que en el Consejo de Departamento de Ingeniería Química en su reunión de fecha 20 de febrero de 2013 acordó proponer a la Profesora Dª. Lourdes Calvo Garrido, en sustitución del profesor Francisco Rodríguez Somolinos, como miembro del Consejo de Titulación y del Consejo de Titulación Reducido de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

8º Punto del Orden del día.- Ruegos y preguntas.

La Profª. Calvo pregunta si se van a retomar las reuniones del Máster en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. La Profª Cambero no dispone de información pero comenta que habrá de verificarse antes del 16 de febrero de 2015.

La Profª Selgas interviene para aclarar que ella formaba parte de la Comisión y el esqueleto de trabajo estaba avanzado en un 70% pero que se frenó, posiblemente, por problemas de coordinación e incide en que podría retomarse sin problemas.

En otro orden de temas, la Profª Selgas anima a que la Sra. Vicedecana inste al Vicerrectorado de Estudiantes a que en las Jornadas de Orientación Universitaria, la ubicación de CYTA sea en el bloque de Ciencias de la Salud en lugar de en Ciencias Básicas en el que está incluida actualmente, porque el Grado de CYTA no es del interés de los alumnos de Bachillerato que acuden a informarse sobre Físicas, Matemáticas,....

El Sr. Decano interviene comentando que se está trabajando en este sentido, desde hace mucho tiempo, pero que la Sra. Vicerrectora no atiende a esta sugerencia.

La Profª Cambero aclara que en casi todas las Universidades está incluida en Ciencias Básicas, aunque el mayor número de alumnos está orientado hacia las ingenierías.

El Prof. García de Fernando explica que esto fue ampliamente discutido en la planificación del Plan de Estudios y que se decidió, desde su punto de vista acertadamente, que se incorporase a Ciencias Básicas; aunque opina que podría estar en ambas y así debería sugerirse al Vicerrectorado de Estudiantes.

La Profª Selgas agradece a los representantes de Veterinaria y de Nutrición Humana y Dietética la ayuda y la información que proporcionan a los alumnos que participan en las Jornadas de Orientación Universitaria por el área de Ciencias de la Salud y que se interesan por el Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

No habiendo más asuntos que tratar se levanta la sesión a las 13:50 horas

Mª Dolores de San Andrés
Secretaria Académica

RESUMEN PROVISIONAL DE LA REUNIÓN DEL CONSEJO DE TITULACIÓN DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, CELEBRADA EL DÍA 15 DE JULIO DE 2013

A las 10.00 horas se reúnen los miembros que se citan a continuación para tratar el siguiente orden del día:

1º. Presentación

2º. Informes varios

3º. Evaluación de la docencia del segundo semestre (Licenciatura y Grado) curso 2012-2013

4º. Planificación de la docencia del curso 2013-2014

5º. Asuntos varios.

6º. Ruegos y preguntas

ASISTENTES:

<i>Departamento</i>	<i>Profesor</i>
Decano	Pedro L. Lorenzo
Vicedecana de Coordinación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	M ^a Isabel Cambero Rodríguez
Sra. Secretaria:	M ^a Dolores San Andrés Larrea
Delegada del Decano para Erasmus y Movilidad de Estudiantes	Carmen Herranz Sorribes
Departamento de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos	Gonzalo García de Fernando Minguillón
Departamento de Nutrición y Bromatología II	Araceli Redondo Cuenca

COMPLEMENTOS DE FORMACIÓN

BIOQUÍMICA	Raquel Pérez-Sen
-------------------	------------------

FISIOLOGÍA	M ^a Dolores Comas Rengifo
QUÍMICA INORGÁNICA	José Antonio Campo Santillana

ASIGNATURAS TRONCALES DE PRIMER CURSO

BROMATOLOGÍA	Araceli Redondo Cuenca
PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	Sara Lauzurica Gómez
QUÍMICA Y BIOQUIMICA DE LOS ALIMENTOS	Carmen San José Serrán
INGENIERÍA ALIMENTARIA	Antonio Tijero
HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	Rosario Martín de Santos
ALIMENTACIÓN Y CULTURA	M ^a Cruz Matallana González

ASIGNATURAS TRONCALES DE SEGUNDO CURSO

NORMALIZACIÓN Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA	Ana M ^a López Parra
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	M ^a Luisa García Sanz M ^a Dolores Selgas Cortecero
PROYECTOS	Antonio Tijero
ECONOMIA Y GESTIÓN DE LA EMPRESA ALIMENTARIA	Luis Ruiz Abad

ASIGNATURAS OPTATIVAS

ENVASADO Y ETIQUETADO DE ALIMENTOS	María Isabel Cambero Rodríguez
---	--------------------------------

ZONOSIS DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA	Ignacio Ferre Pérez
MICROBIOLOGÍA Y PARASITOLOGÍA DEL AGUA	Humberto Martín
GESTIÓN DE RESIDUOS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	Antonio Tijero
BEBIDAS ALCOHOLICAS	M ^a Luisa Pérez Rodríguez
AGUAS DE CONSUMO MINEROMEDICINALES	Francisco Maraver Eyzaguirre
LACTOLOGÍA	Juan Antonio Ordoñez Pereda
TÉCNICAS DE MERCADO	Pedro Fernando Rouco Pérez
SEGURIDAD ALIMENTARIA	P.O. Arturo Anadón
RESTAURACIÓN COLECTIVA	María Marín Martínez
GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA I.A.	Juan Miguel Rodríguez Gómez

OTROS COORDINADORES

PRÁCTICAS	M ^a Luisa Pérez Rodríguez
ERASMUS	Carmen Herranz Sorribes

ASIGNATURAS DEL GRADO (1 Curso)

BIOLOGÍA	Carlos García Artiga
FUNDAMENTOS DE QUÍMICA	José Antonio Campo Santillana
FÍSICA	Teresa García López de Sa

MICROBIOLOGÍA	Rosalía Díez Orejas
FISIOLOGÍA	M ^a Dolores Comas Rengifo
FUNDAMENTOS DE BROMATOLOGÍA	Araceli Redondo Cuenca

ASIGNATURAS DEL GRADO (2 Curso)

FUNDAMENTOS DE INGENIERÍA QUÍMICA	Eduardo Díez
FUNDAMENTOS DE TOXICOLOGÍA	Arturo Anadón
CIENCIA Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL	Mercedes García Mata
CIENCIA Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	M ^a José Villanueva Suarez
CIENCIA Y ANÁLISIS DE AGUAS DE CONSUMO Y BEBIDAS	M ^a Luisa Pérez Rodríguez
MICROBIOLOGÍA INDUSTRIAL Y BIOTECNOLÓGICA	Humberto Martín
EPIDEMIOLOGÍA Y CONTROL SANITARIO EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA	Alicia Aranaz
ECONOMÍA, GESTIÓN, Y MERCADOTECNIA EN LA EMPRESA ALIMENTARIA	Juan Antonio Aguado
RESPONSABLE DE I.Q. EN CYTA	Lourdes Calvo
NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	Beatriz Navia

1º Punto del Orden del Día.- Presentación

El Sr. Decano toma la palabra y pregunta si hay alguna corrección al resumen de la reunión anterior.

No produciéndose ninguna intervención, se aprueba por unanimidad, el resumen de la reunión del 19 de marzo de 2013.

2º Punto del Orden del Día.- Informes varios

El Sr. Decano da la bienvenida a todos los miembros del Consejo de Titulación y cede la palabra a la Sra. Vicedecana de CyTA que comenta que va a ser un consejo breve, ya que no existe temas puntuales para tratar o aprobar pero que es necesario realizarlo para cumplir con las reuniones pertinentes de acuerdo al documento de verificación.

La Sra. Vicedecana informa que el Congreso de Ciencia y Tecnología de los Alimentos se ha celebrado en Córdoba los días 12, 13 y 14 de junio. También indica que el Prof. Rafael Gómez Díaz es el Presidente de la Conferencia Estatal de Decanos y Directores de Centro que imparten los estudios de Ciencia y Tecnología de los Alimentos y la Profa. M^a de Guía Córdoba es la Secretaria. Se ha acordado crear una web para lo cual cada centro tendrá que poner unos 100 euros. Finaliza este informe anunciando que en el año 2015 se celebrará en Badajoz y en el 2017 en Madrid.

A continuación, señala que en el grado de Veterinaria va a haber continuidad del Programa de Mentorías para el curso 2013/2014; sin embargo en el Grado de CyTA no se ha podido llevar a cabo, este curso por la falta de alumnos mentores. Considera oportuno estimular y animar al alumnado a participar, una vez revisados los favorables resultados de las encuestas de evaluación de los mentores y estudiantes de primer curso de Veterinaria que participaron en dicho programa.

Insta a los profesores coordinadores de las asignaturas que necesiten el aula de informática para impartir la docencia, que soliciten las reservas lo antes posible dada la enorme ocupación de la misma.

Recuerda que el pasado 15 de julio se celebró, en el Salón de Actos de la Facultad, el Acto de graduación de la XIX Promoción de Licenciados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Se graduaron 22 alumnos que eligieron como padrino al Prof. Pedro Rouco, al que felicita por el mencionado nombramiento, al tiempo que agradece su implicación en las tareas docentes de CyTA. Aprovecha este momento, para agradecer el patrocinio de Christian Hanssen y animar al resto del profesorado a que asistan a este tipo de Actos.

Notifica que el Sr. Vicedecano de Estudiantes y Relaciones Internacionales ha asistido a una reunión de la Comisión de Convalidaciones de la UCM en la que la Vicerrectora de Estudiantes ha informado de la próxima elaboración de un borrador del régimen de permanencia y progreso de la UCM. En él se abordarán diferentes aspectos como el número de créditos máximos y mínimos a matricular o las matrículas a tiempo parcial, en las que se tendrán en cuenta las situaciones laborales, de discapacidad o de conciliación con la vida familiar.

Finaliza este punto del orden del día señalando los convenios con Merca Madrid, Citrogén y Christian Hanssen, que considera de especial interés para la formación práctica de los estudiantes.

3º Punto del Orden del Día.- Evaluación de la docencia del segundo semestre (Licenciatura y Grado) curso 2012-2013

La Sra. Vicedecana comenta que se han realizado las reuniones de coordinación, evaluación y seguimiento docente.

En relación al primer curso de grado informa la Profa. Pérez Sen que la reunión de seguimiento docente del segundo cuatrimestre se celebró el 24 de mayo de 2013 con la asistencia de la vicedecana de CYTA, la presidenta de la asociación ALCYTA, los coordinadores de las asignaturas de 1^{er} curso del Grado de CYTA y los alumnos de 1^{er} curso.

La reunión comenzó con una presentación de la ubicación, composición y actividades de la asociación ALCYTA a cargo de la presidenta, Dolores Romero. Tras la cual los alumnos hicieron algunas preguntas acerca de las competencias de los tecnólogos de los alimentos con respecto a los veterinarios.

A continuación se procedió al debate con los alumnos acerca de la marcha del segundo semestre del curso.

Por parte de los profesores a los alumnos:

- Se reiteró a los alumnos la importancia de su colaboración en las Encuestas de Satisfacción propuestas por el Rectorado, que ya habían sido suscritas por una buena proporción de alumnos. Asimismo, el profesor de Química resaltó la importancia de la participación en otro tipo de encuestas, las correspondientes al plan Docencia, en las que se evalúa particularmente la labor de los profesores y que es necesaria para los procesos de habilitación y estabilización del profesorado.
- Se hizo una recomendación a los alumnos acerca de su rendimiento, que se piensa que puede ser muy mejorable, así como la actitud que muestran en clase.

Por parte de los alumnos se hicieron los siguientes comentarios a los profesores:

- En algunos exámenes parciales que se realizaron en horas de clase, no se tuvo tiempo suficiente para su realización. Se contestó a los alumnos que se intentarían solventar estos problemas, dejando al menos una franja de 2h para los exámenes. Para ello se podrían emplear alguna de las horas en las que no hay clase para completar la segunda hora, o bien, programando los exámenes por la tarde, a partir de la terminación de las prácticas.
- Se habló de la acumulación de las recuperaciones de clases en las últimas semanas de mayo. Se contestó que el problema se había debido a la cesión del aulario B a las pruebas de Selectividad, que había tenido lugar en la primera semana de junio.

- Se preguntó acerca de algunos detalles sobre la convocatoria de exámenes de junio y septiembre. En referencia a la matrícula en 2º curso, se recordó a los alumnos que era recomendación del Centro la matrícula de las asignaturas pendientes de 1er curso y que se completaba el número de con las asignaturas de segundo curso.
- En general, los alumnos no presentaron claras objeciones a la marcha del curso, y estaban de acuerdo con los horarios de teoría y de prácticas.

La Reunión de coordinación del 2º cuatrimestre de 1º Grado CYTA se llevó a cabo el 27 de mayo de 2013 con la asistencia de la vicedecana de CYTA, la presidenta de la asociación ALCYTA, los coordinadores de las asignaturas de 1º curso del Grado de CYTA y los alumnos de 1º curso.

Se procedió a dar confirmación a la planificación docente del curso 2013-2014, de acuerdo con los siguientes puntos:

- Se habló del nuevo calendario docente para el curso 2013-2014, que empieza y termina una semana antes, con respecto al del curso anterior. Estando marcado el inicio de las clases para el día 14 de septiembre, en el primer cuatrimestre, y para el 10 de febrero para el segundo, estando el término de las clases para la última semana de mayo. De este modo, se deja libre la primera semana de junio, en la que se supone se celebrará la Selectividad.
- Se mantienen los horarios de las clases teóricas, así como la división del grupo de teoría en dos en la parte de Producción de Materias Primas Vegetal del segundo semestre.
- Se realizaron las modificaciones correspondientes en los calendarios de prácticas y seminarios, de acuerdo con las sugerencias aportadas por los coordinadores. En general, en la mayoría de las asignaturas ha adelantado la hora de inicio de sus prácticas, siempre que sea compatible con la disponibilidad de los laboratorios. En la asignatura de Microbiología se ha programado un grupo más de prácticas, con respecto al año anterior, debido al alto número de alumnos matriculados en 1º.
- Se hace la recomendación de emplear algunas horas libres que quedan en los horarios para las recuperaciones de clases y la realización de exámenes.
- Se hace la recomendación de programar lo antes posible las horas de recuperación que puedan prever y los exámenes parciales de cada asignatura, para que queden fijados en la guía docente. Y así también poder hacer la reserva de las aulas adicionales si se requiere.
- Se hizo la petición de que las revisiones de examen se programen en horas que no coincidan con las horas de teoría o prácticas, para que no interrumpen la marcha normal de las mismas.
- Se planteó la necesidad de tomar una postura común para reducir la frecuencia de faltas de ortografía garrafales en los exámenes escritos.
- Se despidió a la que había sido durante todo este tiempo coordinadora de Microbiología, Rosalía Díez Orejas, agradeciéndole sinceramente todo su

esfuerzo y dedicación, y se dio la bienvenida al nuevo coordinador, José Manuel Rodríguez Peña.

- Se dio asimismo la bienvenida al nuevo coordinador de Producción de Materias Primas para el curso 2013-2014, Álvaro Olivares Moreno.

Finaliza señalando que media de aprobados en los exámenes respecto al total de alumnos: 44% y respecto al número de presentados: 47%

A continuación la Sra. Vicedecana cede la palabra a la Profa. Aranaz que comenta que la jornada de seguimiento docente, entre profesores de las asignaturas y Vice-Decana de CYTA con alumnos en el aula, se realizó el 8 de marzo y como no dio tiempo a completarla se programó su continuación el 14 de marzo, fecha que coincidió con la huelga de estudiantes. Por este motivo, se pospuso para el 23 de mayo. A esta reunión asistieron la Profesora Isabel Cambero y ella misma junto con los alumnos y se discutieron aspectos de la marcha del curso detectándose que los alumnos se encuentran más integrados y estabilizados que al principio de curso.

La coordinación para el curso 2013-14 se ha llevado a cabo por correo electrónico, tomando como base la estructura del curso 2012-13; a falta de adaptar los calendarios de prácticas previstos al número definitivo de alumnos matriculados. Entre las solicitudes de los estudiantes, y considerada conveniente por muchos profesores, destaca la inclusión de exámenes parciales; el problema de la realización de parciales es la repercusión que tiene en el resto de las asignaturas, bien en alteración de horarios, bien por impacto en la asistencia y atención de los alumnos al resto de clases. Por este motivo, en el primer semestre se ha dejado una franja especial los lunes de 9 a 11, para la realización de parciales. Se está valorando la posibilidad de organizar una franja similar en el segundo semestre.

La coordinación de las fechas de exámenes de febrero, junio y septiembre se ha elaborado teniendo en cuenta, también, los calendarios de los cursos primero y tercero, intentando en lo posible que no haya coincidencias.

Finalmente, respecto a los resultados de los estudiantes, la presentación de los estudiantes a los exámenes ha oscilado entre el 71 y 100% (la mayoría entre el 80 y el 90%) según asignaturas; y los porcentajes de aprobados se agrupan entre el 44 - 49% y en el 63-80% (sobre alumnos presentados). En general, las notas obtenidas son bajas, con mayores porcentajes de aprobados que de notas superiores. En términos generales existe un mayor porcentaje de presentados y de aprobados en el segundo semestre.

Finalizada esta intervención la Sra. Vicedecana agradece el trabajo desarrollado por las profesoras Pérez Sen y Aranaz e inicia un turno de preguntas.

La Profa. San José comenta que echa de menos la definición de los objetivos de calidad, ya que solo tiene información sobre el índice de abandono. También señala que ha notado una importante bajada de nivel de los alumnos de grado en comparación con los de la licenciatura y que considera oportuno que se revisen las

fichas para saber si puede mantenerse el nivel actual o si debe bajarse. De esta misma opinión es el Prof. José Manuel Rodríguez que lo atribuye a que los estudiantes de la licenciatura eran diplomados y sin embargo los de grado son de nuevo ingreso en la Universidad, además de a la falta de nota de acceso el curso pasado que determino una serie de carencias que debían de ser subsanadas reforzando los conocimientos del bachillerato.

En relación a la programación de 3º de Grado el Prof. García de Fernando informa que el horario y la programación del curso 2013-2014 están consensuados con los de 1º y 2º. Aconseja revisar los programas y fichas de las asignaturas para evitar solapamientos y en caso de haber coincidencias recomienda que los profesores afectados se pongan en contacto para salvar este tipo de contingencias.

Para finalizar este punto la Profa. Herranz interviene para explicar cuál ha sido el desarrollo de programa Erasmus, especialmente, durante el segundo cuatrimestre:

Alumnos “in” que han cursado el 2º cuatrimestre:

- Thenon, Laura (Oniris, Nantes, Francia).
- Müller, Katharina (Giessen University, Giessen, Alemania).
- Wilke, Friedrich Alexander (Giessen University, Giessen, Alemania)
- Hippala, Kaisa (Universidad de Helsinki, Helsinki, Finlandia)

Alumnos “in” que han cursado el curso completo

- Mosillo, Giuseppe (Università Federico li Di Napoli, Napoli, Italia).
- Eifú, Ernesto (Universitá Degli Studi Di Parma, Parma, Italia).
- Mastrogiamo, Ireta (Universitá Degli Studi Di Parma, Parma, Italia)

En resumen durante el curso 12-13:

- Total de Italia: 5 (3 curso completo y 2 primer cuatrimestre)
- Total de Alemania: 5 (3 primer cuatrimestre y 2 segundo cuatrimestre)
- Total de Francia: 1 (segundo cuatrimestre)
- Total de Finlandia: 1 (segundo cuatrimestre)
- Total de Noruega: 1 (primer cuatrimestre)

Estudiantes Erasmus “Out”

- Hidalgo, Virginia (ONIRIS, NANTES, FRANCIA). Curso completo.
- Villa, Andrea (ONIRIS, NANTES, FRANCIA). Curso completo.
- Díez, Sergio (VETAGRO-SUP, CLERMONT-FERRAND, FRANCIA). 2º cuatrimestre.
- Juárez, Varinia (POLYTECH LILLE, LILLE, FRANCIA). 2º cuatrimestre.

Total de alumnos desplazados a Francia: 4

El Sr. Decano agradece las intervenciones, el esfuerzo y el trabajo realizado por los profesores coordinadores de curso y de asignaturas.

4º Punto del Orden del Día. Planificación de la docencia del curso 2013-2014

El Sr. Decano, comenta que las programaciones de CyTA para el próximo curso están en poder de los miembros del Consejo de Titulación y que si este Consejo da su visto

bueno serán aprobadas en la Junta de Facultad que comenzará cuando termine esta reunión. Cede la palabra a la Sra. Vicedecana de CyTA que comenta que es el resultado del trabajo conjunto del vicedecanato con los coordinadores de las asignaturas, coordinadores de curso, responsables del aula virtual y página web y de Gerencia. Hace un breve recordatorio del calendario docente señalando el Acto de Bienvenida para los alumnos de nuevo ingreso que se celebrará el día 23 de septiembre a las 11 h en el Salón de Actos. Este año, como novedad, se integrará dicho evento sumando los alumnos de los dos grados que se imparten en el Centro y es importante, ya que es su primer contacto con la Facultad. En este sentido, señala que es un acto abierto a todo el profesorado, cuya asistencia si las obligaciones lo permiten, sirve para “arropar” a estos alumnos en su primer día como universitarios. También puntualiza que comienza el plan de extinción de primero de licenciatura, en el cual los estudiantes sólo tienen derecho a examen. Hechas estas matizaciones, junto con las explicaciones dadas en el punto anterior del orden del día y la documentación adjuntada solicita la aprobación de las programaciones docentes de grado y licenciatura.

Sin intervención alguna, se aprueban por unanimidad, las programaciones docentes para la Licenciatura y el Grado en CyTA para el curso 2013 – 2014.

5º Punto del Orden del Día.- Asuntos varios.

Sin asuntos que tratar se pasa al siguiente punto.

6º Punto del Orden del Día.- Ruegos y preguntas

La Profª San José se interesa por las reuniones del Comité de Evaluación y Mejora del Grado y de la Comisión de Calidad de la Facultad. La Sra. Vicedecana responde que de estas reuniones se informó en el Consejo anterior y que el 17 de julio se reunirán para analizar los programas de las asignaturas. También la mencionada profesora pregunta sobre cómo funciona el buzón de sugerencias. La Profa. Cambero le responde que el Vicerrectorado de Calidad está intentando protocolizar y centralizar dicho buzón.

No habiendo más asuntos que tratar se levanta la sesión a las 11:32 horas

Mª Dolores de San Andrés
Secretaria Académica

RESUMEN PROVISIONAL DE LA REUNIÓN DEL CONSEJO DE TITULACIÓN DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, CELEBRADA EL DÍA 19 DE DICIEMBRE DE 2013

A las 10.00 horas se reúnen los miembros que se citan a continuación para tratar el siguiente orden del día:

1. **Aprobación si procede del resumen de la reunión anterior**
2. **Bienvenida a nuevos representantes de alumnos**
3. **Informes varios**
4. **Actividad docente en el primer trimestre**
5. **Planificación del cuarto curso del Grado en CYTA. Comisión de convenios y *practicum*. Comisión trabajo fin de grado**
6. **Asuntos varios.**
7. **Ruegos y preguntas**

ASISTENTES:

Departamento	Profesor
Decano	Pedro L. Lorenzo
Vicedecana de Coordinación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	M ^a Isabel Cambero Rodríguez
Sra. Secretaria	M ^a Dolores San Andrés Larrea
Departamento de Nutrición y Bromatología II	Araceli Redondo Cuenca
Departamento de Nutrición y Bromatología I	Ana M. López <i>Sobaler</i>
Dpto de Medicina Preventiva, Salud Pública e Historia de la Medicina	María Elisa Calle Purón
Representante alumnos 2 ^o licenciatura	Irma Castro Navarro
Representante alumnos 1 ^o Grado	Ana Santamaría Cruz <i>Beatriz López Ruiz</i>
Representante alumnos 2 ^o Grado	Marta Algara Altares <i>Carlos García Saldaña</i>
Representante alumnos 3 ^o Grado	Ainhoa Otero Villalba <i>Belén Pascual Gómez-Moreno</i>
Asignatura	Profesor
INGENIERÍA QUÍMICA	<i>María Isabel Gujarro Gil</i>
INGENIERÍA ALIMENTARIA	José Santiago Torrecilla Velasco

DIETÉTICA Y NUTRICIÓN	<i>Isabel Goñi Cambrodón</i>
ECONOMÍA Y GESTIÓN DE LA EMPRESA ALIMENTARIA	<i>Juan Antonio Aguado Ramo</i>
NORMALIZACIÓN Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA	Eduardo Arroyo Pardo
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	M ^º Luisa García Sanz
PROYECTOS	Antonio Tijero Cruz
GESTIÓN DE RESIDUOS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	Antonio Tijero Cruz
SEGURIDAD ALIMENTARIA	M ^º Aranzazu Martínez Caballero
PRÁCTICAS EN EMPRESAS	Rosa Ortega
FUNDAMENTOS DE QUÍMICA Y ANÁLISIS QUIM	Teresa Martínez del Campo
FÍSICA	Teresa García López de Sa
MICROBIOLOGÍA	José Manuel Rodríguez
BIOQUÍMICA	Raquel Pérez Sen
PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	<i>M^º Teresa de la Cruz Caravaca</i>
FUNDAMENTOS DE INGENIERÍA QUÍMICA	<i>María Isabel Guijarro Gil</i>
CIENCIA Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL	Montaña Cámara
CIENCIA Y ANÁLISIS DE AGUAS DE CONSUMO Y BEBIDAS	M ^º Luisa Pérez Rodríguez
EPIDEMIOLOGÍA Y CONTROL SANITARIO EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA	Alicia Aranaz Martín
HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	<i>Rosario Martín de Santos</i>
NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	Francisco J. Sánchez Muniz
INGENIERÍA ALIMENTARIA	Antonio Tijero
PROCESOS DE CONSERVACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS	Leonides Fernández Álvarez
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL	<i>Dña. M. Luisa García Sanz</i> <i>Dña. Eva Hierro Paredes</i>

1º Punto del Orden del Día.-

El Sr. Decano toma la palabra y pregunta si hay alguna corrección al resumen de la reunión anterior. No produciéndose ninguna intervención, se aprueba por unanimidad, el resumen de la reunión del 15 de julio de 2013.

2º Punto del Orden del Día.- Bienvenida a nuevos representantes de alumnos

El Sr. Decano da la bienvenida a los nuevos representantes de alumnos:

- Licenciatura: Irma Castro Navarro

- Grado

Primer curso Delegada: Ana Santamaría Cruz;
Subdelegada: Beatriz López Ruíz

Segundo curso Delegada: Marta Algara Altares.

Subdelegado: Carlos García Saldaña

Tercer curso Delegada: Ainhoa Otero Villalba

Subdelegada Belén Pascual Gómez-Moreno

También da la bienvenida a los profesores que se inician como coordinadores de asignaturas por incorporarse en el tercer curso de grado

3º Informes varios

La Sr^a Vicedecana de CyTA informa sobre los siguientes puntos:

1. Alumnos matriculados en el presente curso académico.

Alumnos de primero de grado:

127 inicialmente admitidos. Nota 7,44

Matriculados CYTA, 87.

78 alumnos han solicitado Ciencia y Tecnología de los Alimentos en primera opción.

En septiembre: 6 plazas a cubrir

2. Programa de mentorías.

En el presente curso hay 3 mentores y 35 telémacos. Aunque hay algunos que no asisten a las reuniones

3. Erasmus.

Se llevó a cabo el acto de bienvenida (24 septiembre), como en cursos anteriores, por parte del señor Decano, Vicedecano de estudiantes y Carmen Herranz como delegada del decano para Erasmus. En el hubo unas palabras de la prof. de Fisiología Rosa García, que ha disfrutado del programa Erasmus para profesores en Italia. Después visitaron la facultad con el padrino que se les habían asignado.

Este año hay 1 alumno Erasmus OUT, Sara Arroyo, de 3º de Licenciatura que está en Aas (Noruega, Univ. de Ciencias de la Vida).

Erasmus IN tenemos 2 alemanes, 1 italiana y 1 turco, pero en el 2º semestre llegan más estudiantes de las mismas procedencias. La alumna alemana ha pedido prolongar su estancia todo el curso (venía inicialmente solo por 1 semestre).

Es probable que se establezca un nuevo convenio para CYTA, con la Facultad de Veterinaria y Farmacia de Brno (Rep. Checa). Este hecho está por confirmar, pero sería muy conveniente, puesto que es otro destino en inglés.

Tenemos 2 alumnas realizando prácticas en la empresa Godiva (Bélgica). Están contentas con la estancia que durará 6 meses y regresarán en marzo.

El día 18 de diciembre se celebró reunión de información a los alumnos de las becas Erasmus (abierto plazo hasta el 16 de enero).

4. Programa Ciencia Sin Fronteras.

Estancia en UCM para créditos de grado (48-60), en el periodo 1 sept al 30 de junio 2014. Tenemos cuatro alumnos de Brasil y uno de la República de Uruguay. Vienen en el segundo cuatrimestres.

5. Jornadas de Orientación Universitaria (10-19 de diciembre). Se ha estado presente en dos sedes: Matemáticas, como rama de Ciencias, y en Odontología, como sede de Ciencias de la Salud.

6. Semana de la Ciencia del 4 al 15 de noviembre. Se ha realizado el programa "Aprende y diviértete fabricando alimentos" y "Leche humana: un alimento vivo". En ambos casos todas las plazas fueron cubiertas.

7. Convalidaciones.

La comisión correspondiente se reunió el 12 y 13 de noviembre y se han analizado 31 convalidaciones para licenciatura y 4 para Grado.

8. Elecciones para representantes de alumnos en los consejos de Departamento.

Fueron celebradas el 10 de diciembre.

9 Estatuto del Estudiante.

Ante algunas cuestiones que habían surgido en las reuniones de seguimiento docente sobre quejas de los alumnos y profesores sobre todo en relación con la asistencia a clase y los exámenes de teoría y práctica y después de realizar algunas consultas a la asesora jurídica, medianamente clarificantes de la situación, En la reunión del Comité de Evaluación y Mejora del Grado en CYTA (25 de enero de 2013) se planteó realizar un análisis del estatuto del estudiante y de la situación actual de este estatuto en la UCM. El análisis fue realizado por la profesora Cortes Sánchez Mata (miembro de este Comité) quien realizó un análisis exhaustivo que mereció las felicitaciones de todos los miembros del Comité.

11. Convenios. Se ha firmado un convenio con MercaMadrid.

4º. Actividad docente en el primer trimestre

Licenciatura. Se ha realizado una reunión con los alumnos de licenciatura el día 3 de octubre en el aula. Agradece la presencia de la Jefe de Secretaria de Alumnos del Centro, Dña. Laura Rodríguez Samperio, que acudió para aclarar dudas de matrícula en el plan de extinción, optativas y libre configuración

En el próximo curso será necesario mantener la oferta de asignaturas optativas para que los alumnos puedan completar los créditos de libre y optativos (con la excepción de la asignatura de prácticas en empresa, ya que no podrá abordarse con el *prácticum* del grado, por la limitada disposición de convenios)

De la reunión con las coordinadoras de **1º y 2º de Grado**, cabe destacar que se ha visto la conveniencia de dejar una franja horaria para la realización de controles, exámenes o distintas evaluaciones, ya que cuando se realizan en los horarios de clase, se observa una descenso de la asistencia o de la atención. Este curso, se dejó en algunos casos, por ejemplo en tercero, los lunes de 9-11 h libre. Eso permite que se puedan realizar en este horario los exámenes. Por tanto, en la próxima programación se dejarán las primeras horas de la mañana del lunes libres en todos los curso (siempre que sea posible). De esta forma se podrá disponer de los aularios para los grupos grandes, por ejemplo las pruebas de primero de 9-10 h en el aulario B y las de segundo de 10-11 h (en el mismo aulario). En tercero y cuarto se haría lo mismo en el aulario A.

Los representantes de alumnos agradecen esta medida.

Las fechas de controles y de exámenes tendrán que reservarse a través de un calendario que se confeccionara para evitar que dos asignaturas coincidan.

Como en cursos anteriores al concluir el primer cuatrimestre se llevaran a cabo:

- Reuniones de evaluación y coordinación, con los profesores coordinadores de las asignaturas de cada curso.
- Reuniones de seguimiento docente en el aula con alumnos y profesores.
- Invitación para que una persona del sector industrial imparta una pequeña charla de orientación profesional a los alumnos de tercero y segundo
- Presentación de ALCYTA a los alumnos de primero

5º. Planificación del cuarto curso del Grado en CYTA. Comisión de convenios y *practicum*. Comisión trabajo fin de grado

La planificación del cuarto curso del grado en CYTA tiene que iniciarse a primeros de enero.

Para afrontar el *prácticum* (9 créditos) y el trabajo fin de grado (9 créditos) se ha pensado en formar dos Comisiones que se ocuparían de la redacción de las correspondientes normativas específicas, de acuerdo al documento de verificación y la normativa de la UCM. En ambos casos la estructura sería:

- Vicedecana de coordinación del Grado
- Cuatro miembros de los departamentos con mayor carga lectiva en el grado (asignaturas obligatorias)

- Un miembro de los restantes departamentos⁶⁴
- Un representante de alumnos podrá asistir como invitado, elegido por sorteo entre los matriculados en los dos últimos cursos.

Esta estructura fue aprobada de forma que la comisión para el trabajo fin de grado queda establecida de la siguiente forma:

- Un representante del Dpto. Nutrición, Broma. y Tec. Alimentos
- Un representante del Dpto. Nutrición y Bromatología II
- Un representante del Dpto. Ingeniería Química
- Un representante del Dpto. de producción animal
- Un representante de los demás departamento que iría rotando, iniciándose para el próximo curso por la letra a) sería Bioquímica y Biología Molecular.

La renovación sería cada dos años

En el caso del *practicum* la estructura será:

- Un representante del Dpto. Nutrición, Broma. y Tec. Alimentos
- Un representante del Dpto. Nutrición y Bromatología II
- Un representante del Dpto. Ingeniería Química
- Un representante del Dpto. Nutrición y Bromatología I, (que ha sido el coordinador de la asignatura de prácticas en empresa en la licenciatura)

Los miembros de esta Comisión podrían ser los que formaban la comisión de convenidos aprobada el 9 de mayo de 2012. Además habrá un representante del Dpto. Producción Animal.

6º. Asuntos varios.

7º Ruegos y preguntas.

No habiendo más asuntos que tratar, ni ruegos ni preguntas se levanta la sesión a las 11:32 horas

M^a Dolores de San Andrés

Secretaria Académica

RESUMEN PROVISIONAL DE LA REUNIÓN DEL CONSEJO DE TITULACIÓN DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, CELEBRADA EL DÍA 14 DE JULIO DE 2014

A las 9:30 horas se reúnen los miembros del Consejo de Titulación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos para tratar el siguiente orden del día:

- 1. Aprobación si procede del resumen de la reunión anterior**
- 2. Informes varios**
- 3. Evaluación de la docencia del segundo semestre (Licenciatura y Grado) curso 2013-2014**
- 4. Planificación de la docencia del curso 2014-2015. Licenciatura y Grado**
- 5. Aprobación, si procede, del Reglamento de Prácticas externas**
- 6. Aprobación, si procede, del Reglamento del Trabajo Fin de Grado (TFG) de Ciencia y Tecnología de los Alimentos**
- 7. Nombramiento del Comité de Evaluación y Mejora del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**
- 8. Asuntos varios.**
- 9. Ruegos y preguntas**

1º.- Aprobación si procede del resumen de la reunión anterior

El Sr. Decano inicia la sesión preguntando si existe alguna corrección a las Actas de la reunión anterior

No produciéndose intervención ni recomendación alguna por los miembros que integran el Consejo de Titulación, se aprueban las Actas por unanimidad.

2º.- Informes varios

El Sr. Decano toma la palabra e informa de que el pasado 27 de junio, se llevó a cabo el Acto de Graduación de la última promoción de la Licenciatura de CyTA. Se impusieron 33 becas a los nuevos licenciados. Fue un acto emotivo para todos y la madrina de esta XX promoción fue la Dr^a. M^a Dolores Selgas Cortecero.

Agradece a los señores Decanos de la Facultades que participan en esta titulación, a los Coordinadores y Profesores su asistencia. También da las gracias a Sealed Air por el patrocinio.

A continuación cede la palabra a la Prof^a Cambero. Que informa sobre:

- **Memoria Anual de Seguimiento del Grado en CYTA (2012-2013).**

Se ha llevado a cabo la memoria Anual de Seguimiento del Grado en CYTA (2012-2013) que se va a enviar a la Comunidad de Madrid a través de la aplicación GATACA. Esta memoria ha sido aprobada, previamente, por el Comité de Evaluación y Mejora

del Grado (21 de marzo) y por la Comisión de Calidad de la Facultad de Veterinaria (10 de abril) y seguidamente se envió al Vicerrectorado de Calidad, que nos felicitó por la mencionada memoria; con una sola recomendación consistente en que en el “*Criterio 5: planificación de las enseñanzas. Las competencias de materias relacionadas en la descripción de las materias corresponden a resultados de aprendizaje. Se recomienda relacionarlas bajo este título*”.

- **Características del profesorado que imparte CYTA.**

A raíz de la redacción de la Memoria Anual de Seguimiento del Grado, en el Comité de evaluación y mejora del Grado se vio la conveniencia de actualizar los datos que figuran en el documento de verificación y se inicio la recogida de datos de los distintos departamentos. Los miembros del Comité que han realizado esta función han sido las profesoras Araceli Redondo y María de Cortés Sánchez Mata.

	nº prof	% doct.	nº total quinquenios	nº medio quinquenios	nº total sexenios	nº medio sexenios
Catedrático	14	100	85	6.1	68	4.9
Titular Univ	67	100	272	4.1	151	2.3
Titular Interi	2	100	0	0.0	0	0
TEU	2	50	10	5.0	0	0
Contrat. Drs.	23	100	48	2.1	34	1.5
Ayud. Drs	17	100	0	0.0	0	0
Ayudante	2	100	0	0.0	0	0
Asoc. TC	4	100	0	0.0	0	0
Asoc. TP	10	60	0	0.0	0	0
Otros	0		0	0.0	0	0
Total	141					

Puntualiza que faltan los datos de los siguientes departamentos: Fisiología animal, Medicina Física y Rehabilitación-Hidrología Médica, y Toxicología y Legislación Sanitaria.

- **Informe económico**

La dotación económica del curso 2013-2014 es de 48895,02 euros frente a la del pasado curso 2012-2013 que fue de 47897,24. El reparto a los departamentos se ha hecho, como los años anteriores, en función del número de alumnos no repetidores y de los créditos teóricos (*1) y prácticas de laboratorio (*5)

- **Premio extraordinario de Doctorado del curso 2012-2013.**

Expone que, como todos los años y de acuerdo con la normativa vigente, cada Facultad y, en su caso, cada Titulación debe proponer al Consejo de Gobierno de la Universidad, previo acuerdo de la Junta de Facultad, la concesión de los Premios Extraordinarios de Doctorado. Si el número de Tesis Doctorales fuera superior en cada Facultad, o Titulación a diez, podrá proponerse la concesión, además de otro Premio Extraordinario por cada diez Tesis o fracción de diez. Por ello se va a proponer para la concesión del mismo al Dr. Miguel Ángel Pavón Moreno (16,9825). Esta propuesta, será remitida a la Junta de Facultad y Comisión de Doctorado que, a su vez, la elevará para su aprobación al Consejo de Gobierno de la Universidad.

- **Compromiso de la Profesión.**

En el Acto de Graduación se hizo por primera vez la lectura del Compromiso de la Profesión. En este sentido la Profª San José ruega que este escrito se envíe todos los miembros del Consejo para que puedan consensuarlo y refrendarlo.

3º.- Evaluación de la docencia del segundo semestre (Licenciatura y Grado) curso 2013-2014

La Srª Vicedecana explica que se ha procedido a realizar las Reuniones coordinación y evaluación en los tres cursos implantados del Grado.

Primero 19 de mayo (B3)

Segundo 20 de mayo (B4)

Tercero 23 de mayo de 2014 (A4).

Considera muy importante la evolución de las respuestas de los estudiantes a estas actividades, al igual que la de sus aportaciones; ya que han realizado considerables aportaciones para la elaboración de las guías docentes.

Ante la necesidad de coordinación de los programas de las asignaturas de los distintos cursos, los Coordinadores de las asignaturas, de los módulos de Ciencia de Alimentos, Tecnología de Alimentos e Higiene y Seguridad Alimentaria, que se imparten en los distintos cursos del Grado, se han reunido en cinco ocasiones para perfilar los programas correspondiente y evitar solapamientos, carencias o repeticiones.

En la licenciatura no ha habido que reseñar nada de interés. En la asignatura de prácticas en empresa todavía quedan algunos alumnos por asignarles entidad.

La Profª San José se interesa por si existen criterios de calidad establecidos por el Equipo Decanal o por el Rectorado y comenta que el seguimiento docentes debería realizarse mediante criterios establecidos para evitar los enfrentamientos entre alumnos y profesores.

La Vicedecana comenta que la participación de alumnos y profesores en las encuestas de satisfacción es baja. En el Centro también se han elaborado encuestas que de forma provisional se han realizado a un 10% de los alumnos

El Sr. Decano propone traer al consejo un modelo de encuesta para que este opine al respecto y expresa que el Centro tiene francas dificultades para gestionar las

encuestas y que se insta al rectorado a que las que ellos realizan sean específicas para el centro y titulación.

4º.- Planificación de la docencia del curso 2014-2015. Licenciatura y Grado

La Srª Vicedecana comenta que han enviado, a todos los miembros, las Guías docentes de los cuatro cursos del Grado. Puntualiza que el calendario docente se ha unificado como en otros cursos con el de Veterinaria y que es fruto de las reuniones de coordinación:

Primer semestre:

Comienza el 22 de septiembre (Acto de bienvenida a los alumnos de primero).

Termina el 16 de enero de 2015 (vacaciones de Navidad desde 19 de diciembre al 8 de enero). Total 15 semanas

Segundo Semestre:

Comienza el 9 de febrero

(Semana Santa del 27 de marzo hasta el 7 de abril)

Termina el 29 de Mayo. Total 15 semanas

En relación a la Licenciatura explica el Plan de Extinción de las asignaturas por cursos y recuerda que es importante ofertar asignaturas optativas para que los estudiantes puedan cubrir los créditos optativos y de libre configuración. Informa que se ha suprimido la oferta de la asignatura de Prácticas en Empresas, que sólo puede ser optativa y no de libre configuración, debido a que la disposición de empresas es pequeña y hay que comenzar *el practicum* del Grado.

Expone que, en el próximo curso, en las asignaturas de segundo de Licenciatura el número de matriculados será muy bajo (de 10 a 5). Las fechas de los exámenes se proponen coincidiendo con los de las asignaturas equivalentes del Grado y hay algunos días en los que coinciden dos convocatorias, pero son de asignaturas de distintos cursos del grado. En todo caso no hay coincidencia en los horarios. No obstante, espera que no existan problema ya que el número de alumnos permitirá hacer cambios. Los coordinadores de asignaturas pueden decidir aconsejar a los alumnos de licenciatura asistir a las clase equivalentes del grado, hacer tutorías, etc., como apoyo.

En relación al Grado, explica que la programación deriva de las correspondientes reuniones de los coordinadores de las asignaturas y del intercambio de información vía e-mail. Las características de la programación docente de los cuatro cursos son:

- Horario compacto sin horas libres entre asignaturas
- Las dos primeras horas de los lunes quedan libres para la programación de exámenes o distintas actividades
- Seminarios, siempre que sea posible, en horarios de clase
- Cumplimiento de los créditos.

Notifica que la coordinadora del 4º curso, que inicia su impartición en el próximo curso 2014-15 es la Prfª Mª Dolores Selgas Cortecero. En la programación de este

curso, en el primer cuatrimestre se han compactado las asignaturas obligatorias y la elección de una optativa (para dar una oferta de 30 créditos). En el segundo cuatrimestre se ofertan seis optativas. El alumno tendría que elegir 2 (doce créditos) y hacer el Trabajo Fin de Grado (9 créditos) y las Prácticas en Empresa (9 créditos). Las optativas se ofertan en horario de mañana y horario de tarde. Para facilitar que los alumnos puedan presentarse al Trabajo Fin de Grado (TFG) en julio y septiembre, se propone que la convocatoria de septiembre de las asignaturas del primer cuatrimestre del cuarto curso pase a junio de acuerdo a la siguiente programación de exámenes:

JUNIO 2015			
Día	Asignatura	Aula	Hora
2/6/15	Técnicas de Producción Animal (optativa)	A-8	09:00–12:00
2/6/15	Aguas Mineromedicinales (optativa)	A-8	15:00–17:00
4/6/15	Tecnología Ambiental (optativa)	A-8	09:00–12:00
4/6/15	Tecnología Enológica y de otras Bebidas Alcohólicas (optativa)	A-8	15:00–17:00
9/6/15	Docencia Interdisciplinar en Industrias Alimentarias (optativa)	A-8	09:00–12:00
9/6/15	Dietética Aplicada a la Industria Alimentaria (optativa)	A-8	15:00–17:00
11/6/15	Nuevos Alimentos y Productos Dietéticos (optativa)	A-8	09:00–12:00
11/6/15*	Restauración Colectiva (optativa)	A-8	15:00–17:00 h
16/6/15*	Tecnología de Alimentos de Origen Animal	A-8	09:00–12:00
18/6/15*	Proyectos	A-8	09:00–12:00 h
23/6/15*	Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria	A-8	09:00–12:00
25/6/15*	Normalización y Legislación Sanitaria	A-8	09:00–12:00

SEPTIEMBRE 2015			
Día	Asignatura	Aula	Hora
1/9/15**	Tecnología de Alimentos de Origen Animal	A-8	09:00–12:00
3/9/15**	Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria	A-8	09:00–12:00
7/9/15**	Proyectos	A-8	09:00–12:00
9/9/15	Tecnología Ambiental (optativa)	A-8	09:00–12:00
9/9/15	Tecnología Enológica y de otras Bebidas Alcohólicas (optativa)	A-8	15:00–17:00
10/9/15* *	Nuevos Alimentos y Productos Dietéticos (optativa)	A-8	09:00–12:00
10/9/15* *	Restauración Colectiva (optativa)	A-8	15:00–17:00 h
11/9/15	Normalización y Legislación Sanitaria	A-8	09:00–12:00
15/9/15	Técnicas de Producción Animal (optativa)	A-8	09:00–12:00
15/9/15	Aguas Mineromedicinales (optativa)	A-8	15:00–17:00

17/9/15	Docencia Interdisciplinar en Industrias Alimentarias (optativa)	A-8	09:00–12:00
17/9/15	Dietética Aplicada a la Industria Alimentaria (optativa)	A-8	15:00–17:00

Para proceder a esta medida se solicita la aprobación del Consejo. En este momento, la Prof^a Martín, toma la palabra y comenta que, considera que es una medida discriminatoria frente a los alumnos con asignaturas pendientes de otros cursos y que no se matriculen en 4º curso. La Sr^a Vicedecana y la representante de alumnos disienten y argumentan no entender esa afirmación y explican que favorece al alumno “de Curso”. El Sr. Decano interviene para decir que es el sentir de los alumnos. La Prof^a Redondo comenta que la medida fue aprobada por el Comité de Evaluación y Mejora del Grado y por la Comisión de Calidad y que la Prof^a Martín además de rebatir esta medida proponga soluciones para no alargar en demasía este arduo debate. La Prof^a Cambero indica que ya se había notificado a los alumnos que lo entendieron como una forma de facilitar la presentación del TFG. La Prof^a Martín insiste en sus opiniones y comenta que la consulta no se ha hecho a todos y cada uno de los alumnos y hace constar que votará en contra siempre y cuando no conozca la opinión de los estudiantes; así como que los alumnos deberían recriminar esta actuación a sus representantes. Se continúa con este debate hasta que la alumna representante consulta en directo a sus compañeros, por teléfono, que le dan su aprobación. A partir de este momento todos los miembros del Consejo aprueban esta medida. Seguidamente se indica que se procederá a la programación de los exámenes y al cambio de GEA para generar las actas en febrero y junio.

En relación a la oferta de optativas también se exponen dudas y sugerencias que conducen a determinar que se deben ofertar todas porque están en el documento de verificación del Grado y que se impartirán con un mínimo de cinco alumnos.

Se aprueba, por unanimidad la Planificación de la docencia del curso 2014-2015 para la Licenciatura y el Grado en CyTA.

5º.- Aprobación, si procede, del Reglamento de Prácticas Externas

El Sr. Decano pide permiso a los miembros del Consejo para poder tratar conjuntamente los puntos 5º y 6º del orden del día. Una vez concedido el permiso cede la palabra a la Vicedecana de CYTA que comenta que ambos reglamentos se ajustan al documento de verificación y a la normativa vigente. Se ha trabajado muy duramente, a lo largo de los últimos meses, en las respectivas Comisiones de Coordinación de TFG y Prácticas Externas y en el equipo de dirección de la Facultad de Veterinaria. Explica que los documentos fueron analizados y supervisados por el Comité de evaluación y Mejora del Grado y, finalmente, aprobados por dicho Comité en la reunión del pasado día 9 de julio. Se presentan a este Consejo de Titulación para su evaluación y aprobación si procede. Posteriormente, si hay acuerdo, se ratificará por la Junta de Facultad, para su entrada en vigor.

En el caso de los Tutores internos o académicos de las Prácticas en empresa se recoge la siguiente disposición transitoria única: *Excepcionalmente para el curso 2014-2015, serán los miembros de la Comisión quienes actúen como Tutores internos de las*

prácticas académicas con el objetivo de estabilizar el contacto con las empresas y entidades colaboradoras.

Sin intervenciones se aprueba, por unanimidad, el Reglamento de Prácticas Externas

6º.- Aprobación, si procede, del Reglamento del Trabajo Fin de Grado (TFG) de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

En el caso del trabajo fin de grado, la Sr^a Vicedecana, explica detenidamente las posibilidades de oferta de temas. El cálculo de plazas ofertadas por los Departamentos que imparten el grado se ha realizado para un total de 42 TFG y para procurar la participación del mayor número de profesores que imparten el Grado en la labor de tutoría de TFG, la dedicación de un profesor por curso a esta labor no debe ser superior a dos TFG. También comenta que hay una disposición transitoria única: *Excepcionalmente para el curso 2014-2015, los temas que oferten los Departamentos y sus profesores responsables deberán hacerse públicos, mediante el documento al que se hace referencia en el punto 4.3 de este Reglamento, antes del treinta de septiembre de 2014.*

Sr. Decano abre un turno de debate.

La Prof^a Martín toma la palabra y en su intervención hace saber que considera que los estudiantes no están preparados para asumir las exigencias que supone el TFG. Que el que se exija una parte de presentación en inglés es desproporcionado cuando no se pide ni en másteres ni en doctorado. Encuentra una gran desproporción en la valoración de la memoria (30%) y de la Defensa (60%). También apunta que es un hecho probado el que los trabajos puedan plagiarse y que se venden en internet. Piensa que habría que haber hecho una planificación, previa, en cursos anteriores e incluso una asignatura dirigida expresamente al mismo. La planificación de último curso del Grado (*practicum*, optativas, TGF) aboca a los estudiantes a retrasar un año su finalización de la carrera. La Prf^a Gracia Lacarra concuerda con las aseveraciones de la Prof^a Martín.

El Sr. Decano comenta que, desde los cursos anteriores, están formados pues su actividad en seminarios, congresos,... les ha adiestrado y preparado para alcanzar con éxito los requerimientos del trabajo. Además de esto, está contemplado en los anexos del documento que se programarán seminarios y reuniones de seguimiento, por parte de la comisión de coordinación. En relación al idioma explica que es una competencia exigida, específicamente, por la ANECA. En cuanto a la valoración comenta que se pretende dar más peso a la defensa para evitar que si hay plagio afecte lo menos posible a la calificación TFG. Reconoce que habrá que pedir al Vicerrectorado las herramientas e implementar sistemas para verificar que no se produce. Apela a la responsabilidad, que es compartida entre los estudiantes y los tutores a la hora de desarrollar el trabajo para llegar a obtener las competencias requeridas en un trabajo de fin de grado.

La Prof^a Redondo pide que se haga un seguimiento exhaustivo del estudiante para evitar los plagios. La Prof^a San José está plenamente de acuerdo con esta opinión.

El Prof. De Rayas se interesa sobre las características del trabajo si es de investigación o no. La Vicedecana explica que con esta orientación sólo podría tener el alcance de un Proyecto de investigación es decir que incluirá obligatoriamente introducción, objetivos y metodología, pero no un desarrollo investigador de resultados y discusión. Puede ser una revisión bibliográfica o una investigación bibliográfica. El Sr. Decano matiza que podrá incluir los otros apartados para cubrir todo el espectro de la actividad que se hubiera realizado, pero la que decidirá sobre la pertinencia, finalmente, será la Comisión del TFG. Además que como la normativa es laxa, se dan todas las opciones y que el tutor, de acuerdo con el estudiante, será el responsable del planteamiento del trabajo, teniendo en cuenta *“que no es un trabajo fin de Master o una tesis doctoral”*.

La Prof^a Villanueva explica que es un esfuerzo grande para el estudiante, pero que no lo es menos para el tutor y sin embargo la dedicación que se da al mismo es ridícula (0.15). Con esta opinión está de acuerdo la mayor parte del profesorado.

Tras continuar con el debate y en relación a las calificaciones y el plagio se llega a proponer un nuevo sistema de valoración (Opción B) frente a la que aparece en el Reglamento (Opción A). Se requiere de una votación en la que se decida entre dos opciones.

OPCIÓN	% MEMORIA	EXPOSICIÓN %	DEFENSA %	% TUTOR
A	30	30	30	10
B	40	25	25	10

Una vez realizada la votación se acepta la opción A con un total de 22 votos frente a la opción B con 14 votos.

Se aprueba por unanimidad el Reglamento del Trabajo de Fin de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

7º.- Nombramiento del Comité de Evaluación y Mejora del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

La Sr^a Vicedecana de CYTA explica que, una vez que hemos llegado a la implantación total del Grado en el próximo curso, hay que proceder a renovar los miembros del *Comité de Evaluación y mejora del Grado en CYTA cuya estructura se ha de adaptar al reglamento que rige su funcionamiento. De acuerdo a la Sección*

segunda, artículo 4º, punto 1 estaría conformado de la siguiente manera, a expensas de los sorteos correspondientes para elegir al os responsables de las asignaturas de Grado y a los estudiantes del mismo.

- El responsable de Coordinación del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos: Isabel Cambero Rodríguez.
- Ocho profesores de la titulación, de los que cuatro serán los coordinadores de curso del Grado (Raquel Pérez-Sen, coordinadora del primer curso de grado; Alicia Aranaz Martín, coordinadora del segundo curso de grado; Gonzalo García de Fernando, coordinador de tercer curso de grado y M. Dolores Selgas Cortecero, coordinadora de cuarto curso de grado y otros cuatro serán responsables de asignaturas del Grado, elegidos por sorteo entre todos los responsables de asignaturas de forma que los cuatro elegidos representen asignaturas de todos los cursos y ningún departamento o sección departamental sea representado más que por un electo.
- Dos estudiantes elegidos por sorteo entre los matriculados en los dos últimos cursos del grado.
- El Jefe de Secretaría de Alumnos del centro: Laura Rodríguez Samperio
- Un representante del ámbito profesional, propuesto por el Consejo de Titulación del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos: *Federico Morais Fernández-Sanguino*.
- No es miembro pero será invitado de forma habitual el responsable del Vicedecanato de Estudiantes Ángel Sainz Rodríguez.

Sin intervenciones se aprueba por asentimiento

8º.- Asuntos varios.

Sin asuntos que tratar se pasa al siguiente punto del orden del día.

9º.- Ruegos y preguntas

Las Profª Martín ruega que se convoque con más antelación la Reunión del Consejo de Titulación

El sr. Decano contesta que se convocan en tiempo y forma pero que se intentará en función de su agenda.

La Profa San José ruega que el Comité de seguimiento para la Calidad del Grado en CyTA se interese por los motivos que conducen y el problema que supone la reducción en el número de alumnos que se matriculan en primero (alrededor de 90) y que, posteriormente llegan a 4º (alrededor de 20). También expone que son muy pocos los alumnos que acuden a clases teóricas, siendo la presencialidad un compromiso del Plan Bolonia y que además carecemos de medios para poder aplicar

soluciones. Además argumenta que los profesores somos los responsables del aprendizaje y por ello de la asistencia a clase.

El Sr. Decano contesta, en relación al seguimiento de la calidad, que se avanza poco a poco y que hay que establecer planes de acción tutorial para minimizar este problema. También puntualiza que es cierto que hay pocos medios y muchas necesidades, y que corresponde a los departamentos y unidades docentes organizar e instaurar las medidas que consideren oportunas para asegurar la asistencia de los estudiantes. La Facultad carece de dotación económica para facilitar esta labor (barras magnéticas,...). La Profa. Araceli comenta que el Sr. Rector dice que la presencialidad no se corresponde exactamente con acudir a clase. El Sr. Decano matiza que la normativa a este respecto no es clara y por ello en la Junta de Facultad se dejó a criterio de los departamentos. La Prof^a de la Cruz expresa que los estudiantes son los que deberían mostrar interés por aprender y que al profesorado le corresponde analizar qué problemas hay en la transmisión de nuestros conocimientos. Además debemos concienciarles de que hay que respetar las normas.

Los representantes de los alumnos disienten de la obligatoriedad de acudir a clases teóricas ya que los que van obligados molestan.

La representante de la Delegación de Estudiantes, Dñ^a. Mónica del Río, confirma que hay alumnos que copian en los exámenes mediante el uso de teléfonos móviles, relojes con bluetooth, “pingañillos”, etc; y es frustrante para los demás alumnos. Para dificultar que los alumnos copien la Prof^a Martín ruega que se instaure algún sistema de control que evite o impida copiar en los exámenes. También pide que se coloquen relojes en las clases y se les faciliten, desde el centro, bolígrafos a los alumnos.

El Sr. Decano recuerda que la utilización de inhibidores de frecuencia está prohibida, en este sentido y anima a estar vigilantes tanto al PDI como a los estudiantes. También recomienda que los alumnos denuncien este tipo de práctica fraudulenta.

Y sin más asuntos que tratar, se levanta la sesión a las 12:08 horas.

M^a Dolores San Andrés
Secretaria Académica

Asistentes

Departamento	Profesor
Decano	<i>Pedro L. Lorenzo</i>
Vicedecana de Coordinación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	<i>M^a Isabel Cambero Rodríguez</i>
Sra. Secretaria	<i>M^a Dolores San Andrés Larrea</i>
Departamento de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos	<i>Gonzalo García de Fernando Minguillón</i>
Departamento de Nutrición y Bromatología II	<i>Araceli Redondo Cuenca</i>
Departamento de Nutrición y Bromatología I	<i>Baltasar Ruiz-Roso Calvo de Mora</i>
Departamento de Ingeniería Química	<i>Lourdes Calvo Garrido</i>
Delegada del Decano para Erasmus y Movilidad de Estudiantes	<i>Carmen Herranz Sorribes</i>
Dpto de Medicina Preventiva, Salud Pública e Historia de la Medicina	<i>María Elisa Calle Purón</i>
Representante alumnos 2^o licenciatura	<i>Irma Castro Navarro</i>
Representante alumnos 1^o Grado	<i>Ana Santamaría Cruz Beatriz López Ruiz</i>
Representante alumnos 2^o Grado	<i>Marta Algara Altares Carlos Garcia Saldaña</i>
Representante alumnos 3^o Grado	<i>Ainhoa Otero Villalba Belén Pascual Gómez-Moreno</i>

LICENCIATURA CYTA.
COMPLEMENTOS DE FORMACIÓN

ANÁLISIS QUÍMICO	<i>Maria Carmen Martin Gomez</i>
-------------------------	----------------------------------

BIOQUÍMICA	<i>Raquel Pérez-Sen</i>
FISIOLOGÍA	<i>Mª Dolores Comas Rengifo</i>
INGENIERÍA QUÍMICA	<i>Ismael Águeda Maté Maria Isabel Guijarro Gil</i>
MICROBIOLOGÍA	<i>Rosalía Diez Orejas D. José Manuel Rodríguez Peña</i>
QUÍMICA INORGÁNICA	<i>José Antonio Campo Santillana</i>

ASIGNATURAS TRONCALES DE PRIMER CURSO

BROMATOLOGÍA	<i>Araceli Redondo Cuenca Amparo Díaz Marquina</i>
PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	<i>Sara Lauzurica Gómez D. Álvaro Olivares Moreno</i>
	<i>Mª Teresa de la Cruz Caravaca</i>
QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	<i>Carmen San José Serrán</i>
INGENIERÍA ALIMENTARIA	<i>Jose Santiago Torrecilla Velasco José Antonio Delgado Dobladez</i>
HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	<i>Rosario Martín de Santos</i>
ALIMENTACIÓN Y CULTURA	<i>Mª Cruz Matallana González</i>

ASIGNATURAS TRONCALES DE SEGUNDO CURSO

SALUD PÚBLICA	<i>María Elisa Calle Purón</i>
DIETÉTICA Y NUTRICIÓN	<i>Beatriz Beltrán de Miguel</i>
ECONOMÍA Y GESTIÓN DE LA EMPRESA ALIMENTARIA	<i>Luis Ruiz Abad Juan Antonio Aguado Ramo</i>

NORMALIZACIÓN Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA	<i>Eduardo Arroyo Pardo</i>
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	<i>M^a Luisa García Sanz</i>
	<i>M^a Dolores Selgas Cortecero</i>
PROYECTOS	<i>Antonio Tijero Cruz</i>
	<i>M^a Dolores Blanco Flores</i>

ASIGNATURAS OPTATIVAS

ENVASADO Y ETIQUETADO DE ALIMENTOS	<i>María Isabel Cambero Rodríguez</i>
ZONOSIS DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA	<i>Ignacio Ferre Pérez</i>
MICROBIOLOGÍA Y PARASITOLOGÍA DEL AGUA	<i>Carmina Rodríguez Fernández</i>
GESTIÓN DE RESIDUOS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	<i>M^a Dolores Blanco Flores</i>
	<i>Antonio Tijero Cruz</i>
AGUAS DE CONSUMO MINEROMEDICINALES	<i>Francisco Maraver Eyzaguirre</i>
LACTOLOGÍA	<i>Juan Antonio Ordóñez Pereda</i>
TÉCNICAS DE MERCADO	<i>Pedro Fernando Rouco Pérez</i>
	<i>Juan Antonio Aguado Ramo</i>
SEGURIDAD ALIMENTARIA	<i>M^a Rosa Martínez Larrañaga</i>
	<i>Arturo Anadón Navarro</i>
GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	<i>Juan Miguel Rodríguez Gómez</i>
RESTAURACIÓN COLECTIVA	<i>María Marín Martínez</i>

OTROS COORDINADORES

PRÁCTICAS EN EMPRESAS	<i>Rosa Ortega</i>
ERASMUS	<i>Carmen Herranz Sorribes</i>

ASIGNATURAS DEL GRADO (1 Curso)

BIOLOGÍA	<i>Carlos García Artiga</i>
MATEMÁTICAS	<i>Isabel Salazar Mendoza</i>
FUNDAMENTOS DE QUÍMICA Y ANÁLISIS QUIM	<i>Jose Antonio Campo Santillana</i>
FÍSICA	<i>Teresa García López de Sa</i>
MICROBIOLOGÍA	<i>Rosalía Díez Orejas</i>
BIOQUÍMICA	<i>Raquel Pérez Sen</i>
PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	<i>Sara Lauzurica</i> <i>Mª Teresa de la Cruz Caravaca</i> <i>D. Álvaro Olivares Moreno</i>
FISIOLOGÍA	<i>Mª Dolores Comas Rengifo</i>
FUNDAMENTOS DE BROMATOLOGÍA	<i>Araceli Redondo Cuenca</i>

ASIGNATURAS DEL GRADO (2 Curso)

FUNDAMENTOS DE INGENIERÍA QUÍMICA	<i>Ismael Águeda Maté</i> <i>Maria Isabel Guijarro Gil</i>
FUNDAMENTOS DE TOXICOLOGÍA	<i>Mª Rosa Martínez Larrañaga</i> <i>Arturo Anadón Navarro</i>
ALIMENTACIÓN Y CULTURA	<i>Mª Cruz Matallana González</i>
CIENCIA Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL	<i>Mercedes García Mata</i>
CIENCIA Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	<i>Mª José Villanueva Suarez</i>

CIENCIA Y ANÁLISIS DE AGUAS DE CONSUMO Y BEBIDAS	<i>M^a Luisa Pérez Rodríguez</i>
QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	<i>Carmen San José Serrán</i>
MICROBIOLOGÍA INDUSTRIAL Y BIOTECNOLOGÍA	<i>Humberto Martín Brieva</i>
EPIDEMIOLOGÍA Y CONTROL SANITARIO EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA	<i>María Elisa Calle Purón</i>
	<i>Alicia Aranaz Martín</i>
ECONOMÍA, GESTIÓN Y MERCADOTECNIA EN LA EMPRESA ALIMENTARIA	<i>Pedro Rouco Pérez</i>
	<i>Juan Antonio Aguado Ramo</i>

ASIGNATURAS DEL GRADO (3 Curso)

HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	<i>Rosario Martín de Santos</i>
NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	<i>Francisco J. Sánchez Muniz</i>
INGENIERÍA ALIMENTARIA	<i>José Santiago Torrecilla Velasco</i>
ENVASADO DE ALIMENTOS	<i>M^a Isabel Cambero Rodríguez</i>
CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS	<i>Fernanda Fernández Álvarez</i>
PROCESOS DE CONSERVACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS	<i>Leonides Fernández Álvarez Gonzalo D. García de Fernando Minguillon</i>
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL	<i>Dña. M. Luisa García Sanz Dña. Eva Hierro Paredes</i>

RESUMEN PROVISIONAL DE LA REUNIÓN DEL CONSEJO DE TITULACIÓN DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, CELEBRADA EL DÍA 18 DE DICIEMBRE DE 2014

A las 12.30 horas se reúnen en la Sala de Grados de la Facultad de Veterinaria, los miembros que se citan a continuación para tratar el siguiente orden del día:

1. **Aprobación, si procede, del Acta del Consejo de Titulación de CyTA celebrado el día 14 de julio de 2014.**
2. **Informes del Sr. Decano.**
3. **Informe sobre la evaluación docente del primer trimestre.**
4. **Asuntos varios.**
5. **Ruegos y preguntas.**

ASISTENTES:

Departamento	Profesor
Decano	Pedro L. Lorenzo
Vicedecana de Coordinación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	M ^a Isabel Cambero Rodríguez
Sra. Secretaria	M ^a Dolores San Andrés Larrea
Departamento de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos	Gonzalo García de Fernando Minguillón
Departamento de Nutrición y Bromatología II	Araceli Redondo Cuenca
Departamento de Nutrición y Bromatología I	Ana M ^a López Sobaler
Delegada del Decano para Erasmus y Movilidad de Estudiantes	Carmen Herranz Sorribes
Dpto de Medicina Preventiva, Salud Pública e Historia de la Medicina	María Elisa Calle Purón
Representante alumnos 1º Grado	Viviana San Miguel Tapia Mónica Mijangos Aquiso
Representante alumnos 2º Grado	Ana Santamaría Cruz Ignacio Moratinos

Representante alumnos 3º Grado	Carlos García Saldaña Cristina Izquierdo Moncayola
Representante alumnos 4º Grado	Ainhoa Otero Villalba
Representante Delegación de alumnos	Mónica del Rio Clemente

Profesores coordinadores

Coordinadora del primer Curso BIOQUÍMICA	Raquel Pérez Sen
BIOLOGÍA	Carlos García Artiga
MATEMÁTICAS	Isabel Salazar Mendoza
FUNDAMENTOS DE QUÍMICA Y ANÁLISIS QUIM	José Antonio Campo Santillana
FÍSICA	Teresa García López de Sa Adelia Fortún Garcia
MICROBIOLOGÍA	José Mauel Rodríguez Peña
PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	Mª Teresa de la Cruz Caravaca Sara Lauzurica Gómez
FISIOLOGÍA	Mª Dolores Comas Rengifo
FUNDAMENTOS DE BROMATOLOGÍA	Araceli Redondo Cuenca
Coordinadora del segundo Curso Epidemiología y Control Sanitario en la Producción Primaria	Alicia Aranaz Martín
Fundamentos de Ingeniería Química	Maria Isabel Guijarro Gil
Fundamentos de Toxicología	Mª Rosa Martínez Larrañaga Arturo Anadón Navarro Mª María Aránzazu Martínez

	Caballero
Alimentación y Cultura	M ^a Cruz Matallana González
Ciencia y Análisis de Alimentos de Origen Vegetal	Mercedes García Mata Montaña Cámara Hurtado
Ciencia y Análisis de Alimentos de Origen Animal	M ^a José Villanueva Suarez
Ciencia y Análisis de Aguas de Consumo y Bebidas	M ^a Luisa Pérez Rodríguez
Química y Bioquímica de los Alimentos	Carmen San José Serrán Belén Orgaz Martín
Microbiología Industrial y Biotecnología	Humberto Martín Brieva
Epidemiología y Control Sanitario en la Producción Primaria	María Elisa Calle Purón
Economía, gestión y mercadotecnia en la empresa alimentaria	Pedro Rouco Pérez Juan Antonio Aguado Ramo
Coordinador del tercer curso	Gonzalo D. García de Fernando Minguillon
HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	Rosario Martín de Santos
NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	Lourdes Pérez-Olleros Conde
ENVASADO DE ALIMENTOS	M ^a Isabel Cambero Rodríguez
CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS	Fernanda Fernández Álvarez
PROCESOS DE CONSERVACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS	Leonides Fernández Álvarez
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL	M. Luisa García Sanz Eva Hierro Paredes

Coordinadora del cuarto curso TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	M ^a Dolores Selgas Cortecero
GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	Juan M. Rodriguez Gómez
NORMALIZACIÓN Y LEGISLACIÓN SANITARIA	Eduardo Arroyo Pardo Ana María López Parra
PROYECTOS	Antonio Tijero Cruz M ^a Dolores Blanco Flores
PRACTICAS EXTERNAS	Rosa María Ortega Anta.
AGUAS DE CONSUMO MINEROMEDICINALES	Francisco Maraver Eyzaguirre
NUEVOS ALIMENTOS Y PRODUCTOS DIETÉTICOS	María de Cortés Sánchez Mata
TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN ANIMAL	Luis T.Ortiz Vera
RESTAURACIÓN COLECTIVA	María Luisa Marín Martínez
DIETÉTICA APLICADA A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	Beatriz Beltrán de Miguel
DOCENCIA INTERDISCIPLINAR EM INDUSTRIA ALIMENTARIA	Teresa García Lacarra

1º Punto del Orden del Día.- Presentación

La Sra. Vicedecana de CyTA toma la palabra y pregunta si hay alguna corrección al resumen de la reunión anterior. No produciéndose ninguna intervención, se aprueba por unanimidad, el resumen de la reunión del 14 de julio de 2014.

2º Punto del Orden del Día.- Informes varios

A) Referente a los alumnos del grado:

La Sra. Vicedecana de CyTA comenta que como estaba previsto el Acto de Bienvenida conjunto para los alumnos de Veterinaria y Ciencia y Tecnología de los alimentos tuvo lugar el día 22 de septiembre, día en el que comenzaron las clases de los demás cursos. En el presente curso se han admitido en primera instancia 83 alumnos (sobre una oferta de 85)

con una nota de corte de 7,821. Hasta la fecha de esta Reunión, los datos aportados por el sistema GEA respecto al número de alumnos matriculados por cursos fueron los siguientes (intervalo de valores):

- 1) en asignaturas de primer, entre 94 y 113
- 2) en asignaturas de segundo, entre 86-108
- 3) en asignaturas de tercero, 47-67
- 4) en asignaturas obligatorias de cuarto curso, 19-23
- 5) en asignaturas optativas, entre 4 y 22 alumnos. No obstante se van a impartir las ocho asignaturas ofertadas.
- 6) en las asignaturas de trabajo fin de grado y prácticas en empresa hay 12 alumnos.

Dado que para matricularse de la asignatura de Prácticas en empresa se requiere que el 75% de los créditos que constituyen el Grado estén superados, lo que supone 180 créditos, al implantarse por primera vez el cuarto curso, la única forma de alcanzar estos créditos es haber aprobado todas las asignaturas de los tres cursos anteriores. Este hecho ha limitado la matrícula. Sin embargo, el Vicerrectorado de Estudiantes ha abierto la posibilidad de ampliar la matrícula, desde el 9 de febrero al 6 de marzo, para que las Facultades puedan establecer un plazo extraordinario de matrícula para el *trabajo de fin de grado y asignaturas con prerrequisitos*. En este periodo, aquellos estudiantes que superen los requisitos académicos establecidos en el plan de estudios en la convocatoria de febrero de 2015, podrán matricular dicho trabajo o asignatura a las que no pudieron optar en los plazos ordinarios. Se ha solicitado, a la Vicegerente de Gestión Académica (Dña. Paloma Martínez Alós), la posibilidad de ampliación de matrícula, obteniéndose respuesta positiva, por lo que se procederá a la matriculación extraordinaria durante el mes de febrero. Para facilitar este proceso es necesario que hagamos el esfuerzo de corregir lo antes posibles las asignaturas del primer cuatrimestre del tercer y cuarto curso, para que se disponga de los datos requeridos para la apertura de las asignaturas de Prácticas externas y TFG.

En el presente curso académico, 2014-15, se encuentran matriculados cinco alumnos visitantes 5 (3 de Brasil, 1, México y 1 Argentina). Respecto al programa ERASMUS, de acuerdo con la información aportada por la Prof. Carmen Herranz, Delegada del Decano para Erasmus y Movilidad de Estudiantes, hay cuatro alumnos de la UCM en distintos centros europeos (1 en Nantes, 1 en Noruega y 2 en Brno) y otros cuatro visitantes (1 de Turquía y 3 italianos). En relación con el programa SICUE, la desaparición de las becas Séneca ha influido negativamente en el número de alumnos que participan el programa SICUE, no obstante contamos con 1 alumna de la Facultad de Zaragoza matriculada en TFG.

B) Referente a los alumnos de la Licenciatura

Respecto a los alumnos de en los dos cursos de la Licenciatura de CyTA (ambos en extinción), en las asignaturas *Complemento de formación* se encuentran matriculados entre 0 y 5 estudiantes, en las asignaturas de primero de 2 a 13 y en las de segundo curso entre 1 y 12. La oferta de asignaturas optativas se ha reducido a: *Aguas de Consumo Mineromedicinal, Gestión de Residuos en la Industria Alimentaria, Lactología, Restauración colectiva, Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria, Seguridad Alimentaria*. La media de alumnos matriculados es de 2-3.

C) Constitución del Comité de Evaluación y Mejora del Grado en CyTA

La Sra. Vicedecana de CyTA prosigue informando y de acuerdo con lo aprobado en el Consejo de Titulación pasado (14 de julio de 2014) referente a la estructuración final del

Comité de Evaluación y Mejora del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos una vez alcanzada la total implantación de los cursos del Grado, el pasado viernes 19 de septiembre en la Secretaría del Decanato de esta Facultad de Veterinaria se celebró el sorteo para la composición de este Comité de acuerdo a lo dispuesto en la Sección Segunda. Artículo 4. Punto 1 y 2 del Reglamento de su Funcionamiento del mismo, con el siguiente resultado:

Responsables de asignaturas del Grado (cada dos años)

- Araceli Redondo Cuenca (1er curso). Dpto. Nutrición y Bromatología II.
- M^a Isabel Guijarro Gil (2^a curso). Dpto. Ingeniería Química.
- Lourdes Pérez-Olleros Conde (3^o curso). Dpto. Nutrición y Bromatología I
- Luis T. Ortiz Vera (4^o curso). Dpto. Producción Animal.

Representantes de estudiantes de Grado (cada curso)

- Itziar Rodríguez Valiente
- María Berzal Lorenzo

Estos miembros se incorporan a los siguientes miembros iniciales del Consejo:

Coordinador del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos:

- M^a Isabel Cambero Rodríguez

Coordinadores de los cursos de grado:

- Raquel Pérez-Sen, coordinadora del primer curso de grado.
- Alicia Aranaz Martín, coordinadora del segundo curso de grado.
- Gonzalo Garcia de Fernando, coordinador de tercer curso de grado.
- M^a. Dolores Selgas Cortecero, coordinadora de cuarto curso de grado.

Jefe de Secretaría de Alumnos del centro: Laura Rodríguez Sampeiro/ahora Laura Elena Esteban Martín.

Representante del ámbito profesional: Federico Morais Fernández-Sanguino.

Vicedecano de Estudiantes (invitado): Ángel Sainz Rodríguez.

D) Reunión de la Conferencia estatal de decanos y Directores de Centros que imparten Ciencia y Tecnología de los Alimentos

El pasado día 12 de diciembre se ha celebrado, en la Facultad de Veterinaria de Zaragoza, una reunión de la Conferencia Estatal de Decanos y Directores de Centros que imparten Ciencia y Tecnología de los Alimentos. A esta Reunión asistió la Vicedecana de CyTA, quien informa que el Profesor Rafael Gómez Díaz (de la Facultad de Veterinaria de Córdoba), hasta hora presidente deja el cargo al no ocuparse del Vicedecanato de CyTA, tras las nuevas elecciones de Decano en su Universidad. Fue elegida para este cargo Teresa María López Díaz, de la Universidad de León, que lleva desde hace más de 12 años formando parte de esta Conferencia y como secretaria continua M^a de Guía Córdoba Ramos de la Universidad de Extremadura.

En la reunión también se informó sobre la celebración del VIII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos CyTA/CESIA-2015 en Badajoz del 7 al 10 de abril. Se ha llegado al acuerdo de crear una página web oficial de la Conferencia que sirva para difundir el grado.

E) Actividad de la Comisión de Convalidaciones

El carácter de las solicitudes de convalidación está cambiando; antes se referían sobre todo a la Diplomatura de Nutrición y Dietética y ahora proceden mayoritariamente de alumnos

de Ciclos formativos de Grado Superior y Dietética, afectando a la asignatura de Nutrición Humana y Dietética. Con lo cual, la Comisión de Convalidaciones están analizando en profundidad los programas para establecer criterios para futuros cursos. El Ciclo formativo de GS de Dietética no se consideró afín al Grado por tanto las solicitudes de convalidación de analizan fuera del Real Decreto 1618/2011.

F) Actividades del Vicedecanato de estudiantes

Este vicedecanato por tercer año consecutivo desarrolla el Programa de Mentorías para alumnos de nuevo ingreso. En este año se ha dado un importante impulso en el desarrollo de este programa en el Grado de CyTA, contando con la ayuda de 7 mentores para ocuparse de 50 alumnos de primero inscritos. El año pasado tan solo se contó con la ayuda de 2 mentores lo que dificultó la implantación de este programa en dicho Grado.

G) Jornadas de Orientación Preuniversitaria

Se están celebrando las Jornadas de orientación Preuniversitaria (del 10 al 18 de Diciembre) y como en otros cursos, se cuenta con información y asistencia de profesores para informar del Grado en CyTA en la facultad de Matemáticas (sede del área de ciencias). Aprovechando la información del Grado en Veterinaria en la Facultad de Medicina (Centro elegido para Ciencias de la Salud), también se hace difusión del Grado en CyTA. La Vicedecana de CyTA agradece la colaboración para la asistencia a estas jornadas de los profesores Alicia Aranaz, Carmen San José, María Marín, Manuela Fernández, Leonides Fernandes, Dolores Selgas, Marisa García y Gonzalo García de Fernando.

H) XIV Semana de la Ciencia a 4, 5 y 6 de noviembre.

En relación con el Grado en CyTA, se ha realizado la actividad “Aprende y diviértete haciendo alimentos” en el Departamento de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Veterinaria en la que han participado alumnos de instituto y del ciclo superior de Dietética

I) Referente a mejora de espacios

Después de la renovación de las ventanas y persianas del aulario A (tercero y cuarto del Grado en CyTA), se va a proceder a sustituir el mobiliario de las aulas A4 y A8.

Al comienzo del otoño, los alumnos de cuarto, pasaron del aula A8 a la A5, debido a las bajas temperaturas que se dieron en algunos días sin que se contara con la puesta en marcha de la calefacción. Se ha llegado al acuerdo con los alumnos para permanecer en este aula hasta concluir el curso.

Debido a las obras que se están llevando a cabo en el Hospital Clínico Veterinario, a partir de enero y hasta nuevo aviso, el quinto curso del grado en Veterinaria se trasladará al aula A8, por tanto no podrá reservarse para la realización de exámenes o pruebas durante los primeros meses del segundo cuatrimestre.

3º Punto del Orden del Día. Informe sobre la evaluación docente del primer trimestre.

A) En relación con el primer curso del Grado

Según informa la coordinadora de este curso (la profesora Raquel Pérez Sen), en general no ha habido ningún problema en el curso de 1º de CyTA a lo largo de este primer cuatrimestre. Todo se ha desarrollado con normalidad. Los profesores coordinadores de

las distintas asignaturas de este curso han comentado que el grupo va bien, y que el grado de asistencia a clase y participación en los exámenes y controles es muy alto. No obstante, a partir de mediados de noviembre se ha notado la bajada de asistencia en cuanto han empezado los exámenes. Por lo general, los resultados en los parciales son parecidos al año anterior, y en algunas asignaturas han mejorado ligeramente. Sigue habiendo un grupo de alumnos con graves deficiencias de conocimientos básicos de matemáticas, física y biología. Como en los dos años anteriores, se observa un desequilibrio entre un grupo avanzado de alumnos, que lleva al día las clases, y otro grupo con muy poca motivación que entorpece el desarrollo normal de las clases de manera sistemática.

Los exámenes parciales se han desarrollado con normalidad. Se han presentado peticiones, por parte de los alumnos (especialmente repetidores), para cambiar alguna fecha de examen, que se han sido atendidas sin problemas.

B) En relación con el segundo curso del Grado

La coordinadora de segundo (profesora Alicia Aranaz) indica que, no ha habido problemas significativos ni en el desarrollo de las clases ni de los exámenes. El porcentaje de aprobado es similar al del curso pasado.

C) En relación con el tercer curso del Grado

El coordinador del curso (el profesor Gonzalo García de Fernando), informa que ha sido necesario cambiar algunas prácticas por:

- Contar con la información de los alumnos matriculados muy tarde, cuando ya estaba hecha la programación.
- El número de alumnos matriculados en las distintas asignaturas es bastante dispar (47-67).
- Algunos coordinadores han solicitado cambiar el número de grupos y las fechas de prácticas por falta de personal o de espacios debido a su participación en distintos grados. Aunque se hicieron las reuniones y los contactos necesarios para la coordinación del curso, este año en el primer cuatrimestre se han dado todos los tipos de problemas, aunque con buena voluntad de los alumnos y profesores, se han ido solventando.

D) En relación con el cuarto curso del Grado

La coordinadora del curso (profesora María Dolores Selgas) indica que no ha habido incidencias significativas en las asignaturas obligatorias y optativas de primer cuatrimestre.

E) Respecto al TFG y Prácticas empresa

La Vicedecana de CyTA informa que, aunque el desarrollo de créditos corresponde al segundo cuatrimestre, en el primero se han llevado a cabo actividades, que no interferían la carga docente propia de este cuatrimestre, entre las que cabe destacar:

- Una reunión informativa a los alumnos para el TFG. Con asistencia de miembros de la Comisión de coordinación del TFG
- Una reunión informática a los alumnos para Prácticas en empresa. Con asistencia de miembros de la Comisión de prácticas.
- Se ha abierto en el campus virtual ambas asignaturas para ir colocando la información a los alumnos
- Se ha elaborado el calendario de actividades que incluye en el primer cuatrimestre:

- ✓ la presentación de los impresos de solicitud de TFG y de entidades o empresas para realizar la prácticas,
- ✓ la asignación provisional de los TFG y de prácticas a los alumnos
- ✓ la publicación de esta asignación.

En la actualidad el proceso se encuentra en el periodo de reclamaciones y de presentación de TFG por acuerdo profesor-alumno.

Para la revisión de los impresos de solicitud se ha contado con el acuerdo de las respectivas comisiones. Para la asignación, cuando el TFG o la entidad de prácticas fue solicitada por dos o más alumnos, se ha recurrido al expediente académico de los alumnos y se siguió el orden de prioridad manifestado.

En el caso de los TFG, se han asignado 10 temas ofertados por los Departamentos, y 3 son temas tomados por acuerdo alumno-profesor. Los tutores han sido informados de la asignación y en los próximos días se les dará entrada en el campus virtual de la asignatura.

En el caso de las prácticas externas, cabe indicar que se han firmado 13 nuevos convenios en los últimos meses. No obstante, todavía el número de convenios es insuficiente para afrontar con tranquilidad el prácticun de próximos cursos. El problema es que muchas empresas, firman los convenios y aceptan alumnos en un curso, pero no hay seguridad que lo hagan en los venideros.

En la asignación realizada se han cubierto las cuatro plazas ofertadas por el ICTAN, han sido las más solicitadas. Tres plazas han sido asignadas a alumnos que directamente facilitaron el contacto para el establecimiento del convenio.

Cabe recordar que con la ampliación de matricula se abrirá un nuevo plazo de solicitud de temas de TFG y de entidades para la realización de las prácticas.

4º Punto del Orden del Día. Asuntos varios.

La profesora Carmen San José propone establecer vías de colaboración que sean atractivas con las empresas para incrementar los convenios y su ampliación

Antes las preguntas realizadas por varios profesores coordinadores de asignaturas del Grado, sobre la posibilidad de ofertar un Master en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, la Vicedecana de CyTA menciona que se quiere trabajar en esta línea, en colaboración con la Vicedecana de Postgrado, (profesora Manuela Fernández), aunque el proceso se ha pospuesto debido por una parte a los cambios de normativa y dudas surgidas (en especial con el borrador del Proyecto de Real Decreto por el que se modifica el Real Decreto 1393/2007,) y por otra, el que se quiere hacer una propuesta acorde con las necesidades que sea bien acogida por los estudiantes. La idea es trabajar sobre la estructura que está muy avanzada de asignaturas que se tienen del proyecto de Máster y que se inició antes de la implantación del grado; aprovechando lo ya realizado se intentará desarrollar un Máster Modular.

La Vicedecana de CyTA recuerda que desde el 11 de noviembre de 2014, y hasta el 30 de enero de 2015 (inclusive), se puede realizar la evaluación de la actividad docente (programa DOCENTIA) para las asignaturas del primer semestre y anuales compartidas y se anima a los alumnos y a los profesores a participar. Los representantes de los alumnos solicitan se amplié la información y la publicidad para potenciar la participación. Se colocará próximamente en todas las alumnas la dirección electrónica y las fechas relacionadas con estas encuestas.

5º Punto del Orden del Día. Ruegos y preguntas.

No habiendo más asuntos que tratar se levanta la sesión a las 14:00 horas

M^ª Dolores de San Andrés
Secretaria Académica

RESUMEN DE LA REUNIÓN DEL CONSEJO DE TITULACIÓN DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, CELEBRADA EL DÍA 25 DE JUNIO DE 2015

A las 12 horas se reúnen los miembros que a continuación se citan para tratar el siguiente Orden del Día:

- 1. Aprobación, si procede, del Resumen del Consejo de Titulación de CYTA de 18 de diciembre de 2014.**
- 2. Informes del Sr. Decano.**
- 3. Informe sobre la evaluación docente del segundo cuatrimestre.**
- 4. Aprobación si procede de la composición de la Comisión Permanente del Consejo de Titulación**
- 5. Aprobación si procede de la dotación económica**
- 6. Asuntos varios**
- 7. Ruegos y preguntas**

Decano	Pedro L. Lorenzo
Vicedecana de Coordinación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	M ^a Isabel Cambero Rodríguez
Sra. Secretaria	M ^a Dolores San Andrés Larrea
Departamento de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos	Gonzalo García de Fernando Minguillón
Departamento de Nutrición y Bromatología II	Araceli Redondo Cuenca
Departamento de Nutrición y Bromatología I	Ana M ^a López Sobaler
Delegada del Decano para Erasmus y Movilidad de Estudiantes	Carmen Herranz Sorribes
Dpto de Medicina Preventiva, Salud Pública e Historia de la Medicina	María Elisa Calle Purón
Representante alumnos 1º Grado	<i>Viviana San Miguel Tapia Mónica Mijangos Aquiso</i>
Representante alumnos 2º Grado	<i>Ana Santamaría Cruz Ignacio Moratinos</i>

Representante alumnos 3º Grado	<i>Carlos García Saldaña</i> <i>Cristina Izquierdo</i> <i>Moncayola</i>
Representante alumnos 4º Grado	<i>Ainhoa Otero Villalba</i>
Representante Delegación de alumnos	<i>Mónica del Rio Clemente</i>
ASIGNATURAS DEL GRADO (1 ^{er} Curso)	
Coordinadora del Curso	
BIOQUÍMICA	Raquel Pérez Sen
BIOLOGÍA	Carlos García Artiga
MATEMÁTICAS	<i>Isabel Salazar Mendoza</i>
FUNDAMENTOS DE QUÍMICA Y ANÁLISIS QUÍMICO	Jose Antonio Campo Santillana Teresa García López de Sa
FÍSICA	<i>Adelia Fortún Garcia</i>
MICROBIOLOGÍA	José MaNuel Rodríguez Peña <i>M^a Teresa de la Cruz Caravaca</i>
PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	<i>Sara Lauzurica Gómez</i>
FISIOLOGÍA	M ^a Dolores Comas Rengifo

FUNDAMENTOS DE BROMATOLOGÍA

Araceli Redondo Cuenca

ASIGNATURAS DEL GRADO (2º Curso)

FUNDAMENTOS DE INGENIERÍA QUÍMICA

Maria Isabel Guijarro Gil

*Mª Rosa Martínez Larrañaga
Arturo Anadón Navarro*

FUNDAMENTOS DE TOXICOLOGÍA

*Mª María Aránzazu Martínez
Caballero*

ALIMENTACIÓN Y CULTURA

Mª Cruz Matallana González

CIENCIA Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL

*Mercedes García Mata
Montaña Cámara Hurtado*

CIENCIA Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL

Mª José Villanueva Suarez

CIENCIA Y ANÁLISIS DE AGUAS DE CONSUMO Y BEBIDAS

Mª Luisa Pérez Rodríguez

QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS

Carmen San José Serrán

Belén Orgaz Martín

MICROBIOLOGÍA INDUSTRIAL Y BIOTECNOLOGÍA

Humberto Martín Brieva

EPIDEMIOLOGÍA Y CONTROL SANITARIO EN LA PRODUCCIÓN
PRIMARIA

María Elisa Calle Purón

ECONOMÍA, GESTIÓN Y MERCADOTECNIA EN LA EMPRESA
ALIMENTARIA

Pedro Rouco Pérez

Juan Antonio Aguado Ramo

ASIGNATURAS DEL GRADO (3º Curso)

Coordinador del curso

*Gonzalo D. García de Fernando
Minguillon*

PROCESOS DE CONSERVACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE

LOS ALIMENTOS

HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Rosario Martín de Santos

NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

Lourdes Pérez-Olleros Conde

INGENIERÍA ALIMENTARIA

José Santiago Torrecilla Velasco

ENVASADO DE ALIMENTOS

M^a Isabel Cambero Rodríguez

CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS

Fernanda Fernández Álvarez

PROCESOS DE CONSERVACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE
LOS ALIMENTOS

Leonides Fernández Álvarez

TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL

*Dña. M. Luisa García Sanz**Dña. Eva Hierro Paredes*

ASIGNATURAS DEL GRADO (4º Curso)

Coordinadora del curso

TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS DE ORIGEN
ANIMAL*M^a Dolores Selgas Cortecero*GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA
ALIMENTARIA*Juan M. Rodriguez Gómez*

NORMALIZACIÓN Y LEGISLACIÓN SANITARIA

Eduardo Arroyo Pardo

Ana María López Parra

PROYECTOS

Antonio Tijero Cruz

M^a Dolores Blanco Flores

TRABAJO FIN DE GRADO

M^a Isabel Cambero Rodríguez

PRACTICAS EXTERNAS	Rosa María Ortega Anta. M ^a Isabel Cambero Rodríguez
AGUAS MINEROMEDICINALES	Francisco Maraver Eyzaguirre
NUEVOS ALIMENTOS Y PRODUCTOS DIETÉTICOS	<i>María de Cortés Sánchez Mata</i>
TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN ANIMAL	<i>Luis T.Ortiz Vera</i>
TECNOLOGÍA AMBIENTAL	Antonio Tijero Cruz M ^a Dolores Blanco Flores
TECNOLOGÍA ENOLÓGICA Y DE OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS	<i>Manuela Fernández Álvarez</i> <i>Gonzalo Doroteo García de Fernando Minguillón</i>
RESTAURACIÓN COLECTIVA	<i>María Luisa Marín Martínez</i>
DIETÉTICA APLICADA A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	<i>Beatriz Beltrán de Miguel</i>
DOCENCIA INTERDISCIPLINAR EN INDUSTRIA ALIMENTARIA	<i>Teresa García Lacarra</i> <i>Eva María Hierro Paredes</i>
COMISIÓN PRÁCTICAS EXTERNAS	<i>Jesús de la Fuente</i>
COMISIÓN TFG	<i>Álvaro Olivares Moreno</i>

EXCUSAN SU ASISTENCIA:

- Pedro Yustos Cuesta
- Maria de la Montana Cámara Hurtado
- Jose Santiago Torrecilla Velasco
- Alicia Aranaz

1.- Aprobación, si procede, del Resumen del Consejo de Titulación de CYTA de 18 de diciembre de 2014.

El Sr. Decano toma la palabra y pregunta si hay alguna corrección al resumen de la reunión anterior.

No produciéndose ninguna intervención, se aprueba por unanimidad, el resumen de la reunión del 18 de diciembre de 2014

2.- Informes del Sr. Decano.

El Sr. Decano da la bienvenida a todos los miembros del Consejo de Titulación y cede la palabra a la Sra. Vicedecana de CyTA que comienza su exposición.

Inicia su intervención explicando que con fecha 6 de febrero se recibió el Informe de la Fundación para el conocimiento Madrid+d de seguimiento de títulos oficiales correspondientes a las memorias del curso 2012/13 (implantación de los dos primeros cursos) presentadas en el sistema GATACA, en septiembre de 2014. El informe ha sido todo positivo, con un solo punto “inadecuado” relacionado con la “Información sobre transferencia y reconocimiento de créditos”; debiendo adaptarse la normativa sobre reconocimiento de créditos a la legislación vigente. Tras consultar al Vicerrectorado de Calidad dijeron que era algo que se había producido en todos los grados y másteres y que se debía a la falta de adecuación de la Universidad Complutense al *Real Decreto 1618/2011, de 14 de noviembre, sobre reconocimiento de estudios en el ámbito de la Educación Superior*.

Comenta que el trabajo realizado había sido correcto, pues como se informó a este Consejo en 2011, se hizo un análisis de las distintas Titulaciones de Formación Profesional y sólo se vio la posibilidad de llegar a un reconocimiento de al menos 30 créditos con la nueva titulación de “Técnico superior en procesos y calidad en la Industria Alimentaria” (*Real Decreto 451/2010, de 16 de abril, por el que se establece el título de Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria y se fijan sus enseñanzas mínimas. Decreto 2/2011, de 13 de enero, del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo del ciclo formativo de grado superior correspondiente al título de Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria*).

En relación a la convalidación y reconocimiento de créditos en el marco del Real Decreto 1618/2011, informa que *con fecha 27 de abril, a las 14:20, se recibió de la Jefe de Servicio de Estudiantes (Beatriz Corisco Jimenez) una propuesta de convalidación de la Subdirección General de Formación Profesional de la Comunidad de Madrid, para el Grado en CYTA y la titulación de Técnico Superior en Procesos y Calidad de la Industria Alimentaria, ya que al día siguiente se firmaba el convenio y de no considerarse la propuesta, el Grado en CYTA quedaba fuera. Se contestó que avisando tan tarde no se podía hacer y se pidió que dieran al menos un día para revisar la propuesta. Esta propuesta consideraba la convalidación de:*

- Comercialización y logística en la industria alimentaria (100h) + Empresa e iniciativa emprendedora (65 h) por Economía y técnicas de mercado.
- Innovación alimentaria (75 h) + Biotecnología alimentaria (110 h) por Producción de materias primas.
- Mantenimiento electromecánico en Industrias de Proceso (100 h) + Procesos integrados en la Industria Alimentaria (120 h) por Proyectos.

Estas propuestas no eran aceptables, pero dado que teníamos el problema de la valoración de la Fundación Madrid no era conveniente quedarnos fuera. Al día siguiente, el 28 de abril, se reunió con urgencia la Comisión de Convalidación y tras hablar con los coordinadores de las asignaturas de Economía y técnicas de mercado, Producción de materias primas y proyectos se rechazó la propuesta, esgrimiendo que:

- En ninguno de los dos módulos propuestos para la convalidación se explican contenidos que se tratan en la asignatura del Grado.
- En el módulo de "Empresa e iniciativa emprendedora" sus contenidos apenas representan el 30% de nuestro programa y en el módulo de "Comercialización y logística en la industria alimentaria" mucho menos, ya que se profundiza en logística, a lo que nosotros dedicábamos un tema, y no se abordan el resto de temas de la asignatura o de forma muy superficial.

En consecuencia, no se podía considerar la convalidación automática de ambos módulos, por ser muchas las diferencias de contenidos entre los módulos y la asignatura de nuestro grado. Tras hablar con la representante de la Mesa de la Unidad Técnica de Gestión y Administración de Formación Profesional, M^ª Isabel Sánchez, se propuso algo más coherente, después de revisar el plan de estudios de FP y tras consultar con los coordinadores de las asignaturas del grado, con las que existía aparente coincidencia de programas, la propuesta fue:

- Innovación Alimentaria (75 h) + Análisis de alimentos (140 h) + Formación y orientación laboral (90h) + Organización de la producción alimentaria (65 h) + Comercialización y logística en la industria alimentaria (100 h) + Empresa e Iniciativa emprendedora (65 h) por Docencia Interdisciplinar en la Industria Alimentaria.
- Tecnología alimentaria (195 h) + Procesos integrados en la Industria Alimentaria (120 h) por Tecnología Ambiental.

Esta proposición fue muy bien acogida y se aceptó.

Información adicional a este punto:

Propuesta realizada por la Comisión de convalidación:

Vicedecana	M ^ª Isabel Cambero
Nutrición y Bromatología I	Beatriz Navia Lomban
Nutrición y Bromatología II	M ^ª José Villanueva Suárez

Nutric, Broma y Tecnol Alimentos Ana Haza Duaso
Ingeniería Química Dolores Romero

UNIVERSIDAD: COMPLUTENSE DE MADRID							
Titulación de Formación Profesional: TÉCNICO SUPERIOR EN PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (R.D. 451/2010, B.O.E. 20/05/2010) D 2/2011B.O.C.M. 31/01/2011							
Titulación Universitaria: GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS							
MÓDULOS PROFESIONALES				ASIGNATURAS	Tipo de asignatura (1)	Créditos a reconocer	
Gestión de calidad y ambiental en la Industria Alimentaria (80 h) + Nutrición y Seguridad Alimentaria (60 h) + Proyecto en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria (30 h) +Control Microbiológico y Sensorial de los Alimentos (60 h)				Gestión de la calidad	OB	6	
Comercialización y logística en la Industria Alimentaria (100h) + Empresa e iniciativa emprendedora (65 h)					OPT	6	
Innovación Alimentaria (75 h) + Biotecnología Alimentaria (110 h)					OPT	6	
Mantenimiento electromecánico en Industrias de Proceso (100 h) + Procesos integrados en la Industria Alimentaria (120 h)					OPT	6	
Formación en centro de trabajo (370 h)				PRÁCTICUM	OB	9	
Total Créditos Asignaturas Formación Básica propia rama	Total Créditos Asignaturas Obligatorias	15	Total Créditos Asignaturas Optativas	18	Total Créditos Asignaturas Formación Básica	33	

OB: Obligatoria

OPT: Optativa

Propuesta realizada por el Técnico de Formación profesional

UNIVERSIDAD: COMPLUTENSE								
Titulación de Formación Profesional: TÉCNICO SUPERIOR EN PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA								
Titulación Universitaria: GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS								
MÓDULOS PROFESIONALES			ASIGNATURAS			Tipo de asignatura (1)	Créditos a reconocer	
GESTIÓN DE CALIDAD Y AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (80 h) + NUTRICIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA (60 h) + PROYECTO EN PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (30 h) + CONTROL MICROBIOLÓGICO Y SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS (60 h)			GESTIÓN DE LA CALIDAD			OB	6	
COMERCIALIZACIÓN Y LOGÍSTICA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (100h) + EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA (65 h)			ECONOMÍA Y TÉCNICAS DE MERCADO			OB	6 (9)	
INNOVACIÓN ALIMENTARIA (75 h) + BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA (110 h)			PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS			OB	6	
Mantenimiento electromecánico en Industrias de Proceso (100 h) + Procesos integrados en la Industria Alimentaria (120 h)			PROYECTOS			OB	6	
Formación en centro de trabajo (370 h)			PRÁCTICUM			OB	9	
Total Créditos Asignaturas Formación Básica propia rama			Total Créditos Asignaturas Obligatorias	15	Total Créditos Asignaturas Optativas	18	Total Créditos Asignaturas Formación Básica de otras Ramas	33 (36)

P

UNIVERSIDAD: COMPLUTENSE DE MADRID								
Titulación de Formación Profesional: TÉCNICO SUPERIOR EN PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (R.D. 451/2010, B.O.E. 20/05/2010) D 2/2011B.O.C.M. 31/01/2011								
Titulación Universitaria: GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS								
MÓDULOS PROFESIONALES			ASIGNATURAS			Tipo de asignatura (1)	Créditos a reconocer	
Gestión de calidad y ambiental en la Industria Alimentaria (80 h) + Nutrición y Seguridad Alimentaria (60 h) + Proyecto en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria (30 h) +Control Microbiológico y Sensorial de los Alimentos (60 h)			Gestión de la calidad			OB	6	
Innovación Alimentaria (75 h) + Análisis de alimentos (140 h) + Formación y orientación laboral (90h) + Organización de la producción alimentaria (65 h) + Comercialización y logística en la industria alimentaria (100 h) + Empresa e Iniciativa emprendedora (65 h)			Docencia Interdisciplinar en Industrias Alimentarias			OPT	6	
Tecnología alimentaria (195 h) + Procesos integrados en la Industria Alimentaria (120 h)			Tecnología Ambiental			OPT	6	
Formación en centro de trabajo (370 h)			PRÁCTICUM			OB	9	
Total Créditos Asignaturas Formación Básica propia rama			Total Créditos Asignaturas Obligatorias	15	Total Créditos Asignaturas Optativas	12	Total Créditos Asignaturas Formación Básica	27

OB: Obligatoria

OPT: Optativa

Finalizado este tema, comenta que el pasado 7 de abril tuvo lugar la reunión de la Conferencia decanos/directores Ciencia y Tecnología de los Alimentos aprovechando el VIII Congreso CYTA/CESIA en Badajoz. Se tomaron acuerdos importantes como: la firma de convenio entre las universidades para realizar proyectos conjuntos (página web <http://www.ccyta.es/web/> y vídeo promocional) y la elección y aprobación del

acrónimo para el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y del logo de la Conferencia.

Explica que se cumplen las expectativas de la reunión de Badajoz y pasaría a ser, no solo la web de la Conferencia, si no la web oficial del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. En este sentido, se ha incluido la información que define el grado y, particularmente, el tema de las competencias profesionales, que quedan claramente establecidas (apartado de salidas profesionales). La difusión de esta web en todos los ámbitos, incluidas las Administraciones, contribuirá a su conocimiento y mejora de las perspectivas laborales de los graduados.

Se ha incluido un traductor en la parte superior derecha, es un enlace al traductor de Google donde se pueden seleccionar todas las lenguas. Aclara que el traductor de Google no es perfecto, pero, al menos el de inglés que harevisado, está bastante bien. Traducir la web de otra manera incrementaría mucho el coste y creemos que así es suficiente. Incluirá:

1. Información sobre los estudios de inserción laboral realizados en los distintos centros (finalización de las primeras promociones, informes de seguimiento por parte de las Agencias de Calidad).
2. Evolución de los datos de los alumnos desde el comienzo de los estudios de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
3. Desarrollo de los informes realizados por las diferentes universidades para la elaboración del "Suplemento sobre las 50 carreras, Ranking 2015-16" del diario El mundo.
4. Organización y sede del IX Congreso CYTA, evaluación de la posibilidad de continuar con la unión de los congresos CYTA/CESIA para el 2017.

El próximo congreso se celebrará en Madrid, en el 2017, organizado por las tres universidades de la Comunidad que imparten el grado (Autónoma, Rey Juan Carlos y UCM). Seorganizará en conjunción con CESIA (Congreso español de Ingeniería de los Alimentos). La unificación ha sido muy ventajosa, pues se ha convertido en el congreso español de mayor relevancia para la Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Pide la colaboración de todos y comenta que ya han comenzado a reunirse y hay nuevas ideas para mejorar el congreso y darle la mayor extensión.

A continuación, informa de que ha constituido la asociación de alumnos [ACYTAM \(acytamucm@gmail.com\)](mailto:acytamucm@gmail.com).

La Profª García Lacarra pregunta si es sólo para alumnos La respuesta de la Srª Vicedecana es afirmativa y se suma a la felicitación.

El Sr. Decano felicita a los estudiantes por esta iniciativa.

En otro orden de temas, informa que el pasado 28 de enero se reunió el nuevo Comité de Evaluación y Mejora del Grado en CYTA . En esta reunión:

- Se presentó el nuevo Comité de evaluación y Mejora del grado y se indicó que se realizarían reuniones, al menos una en cada trimestre para tratar los problemas que vayan surgiendo en la implantación del Grado.

- Se analizó el número de alumnos que se encuentran con más de cuatro convocatorias agotadas en las distintas asignaturas (de primero y segundo curso). De acuerdo con la normativa de la UCM, los estudiantes que tengan asignaturas matriculadas en 5ª y 6ª convocatoria podrán solicitar, si lo desean, que les califique el tribunal nombrado a tal efecto. Este tribunal estará formado por tres profesores del departamento que imparte la docencia de la asignatura. Los estudiantes que no soliciten Tribunal serán calificados por el profesor responsable del grupo en el que estén matriculados. Los alumnos que tengan agotadas 6 convocatorias tendrán que solicitar la convocatoria de gracia y de concederse el examen se celebrará ante un Tribunal constituido por tres profesores, uno de los tres será un profesor de otro Departamento afín al de la asignatura a evaluar. Este profesor podrá elegirse entre los miembros del Comité de evaluación y mejora del Grado.

- Se necesita desarrollar un plan de Acción tutelar que integre las actividades a desarrollar para reducir el fracaso y abandono de alumnos. Inicialmente, se establece que los coordinadores del curso informarán a los correspondientes coordinadores de asignaturas de los alumnos matriculados con más de cuatro convocatorias agotadas, para que consideren el plan de tutela que estimen oportuno para facilitar la progresión del alumno.

En el periodo de matrícula se establecerá un horario específico de tutorías para asesorar a los alumnos en relación con las asignaturas a cursar en el correspondiente año académico teniendo en cuenta su progresión en el Grado. Estas tutorías se desarrollarán por los vicedecanos de estudios y de coordinación de ciencia y tecnología de los Alimentos con el apoyo de los coordinadores de los respectivos cursos.

Terminado el informe anterior, expone el calendario de matriculación

Matrícula en estudios oficiales de grado del curso 2015-2016	
Nuevo ingreso en primer curso admitidos en julio de 2015	Entre el 20 y el 24 de julio de 2015
Estudiantes matriculados en años anteriores	Del 27 al 31 de julio y del 1 al 25 de septiembre de 2015
Nuevo ingreso en primer curso admitidos en octubre de 2015	Del 6 al 8 de octubre de 2015
Modificaciones de matrícula	Hasta el 9 de octubre de 2015

Recuerda que habrá matrícula de licenciatura de los dos cursos, que las asignaturas de primero y Complementos de formación será el último curso y que se ofertarán las mismas asignaturas optativas.

En relación a las acreditación del Grado avisa que será en el curso 2015-16, dado que el RD1393 recoge que los tiempos establecidos para la acreditación de los Títulos

comienza desde la fecha de verificación, al margen, por tanto, de que se implantara unos años más tarde, (aprobación: 2010-11, implantación primer curso: 2011-12, segundo: 2012-13, tercer: 2013-14 y cuarto: 2014-15)

También recuerda que, el autoinforme se llevará a cabo en este año y que comenzaremos en septiembre. Rueda que le indiquen cualquier actividad de innovación docente que se haya puesto en marcha o pueda incluirse en las evidencias.

Respecto a reunión de coordinación de competencias dentro de los distintos módulos y materias informa que se ha realizado una reunión, el 7 de mayo, para intentar mejorar y adaptar las fichas docentes a las competencias del documento de verificación. Agradece a todos el esfuerzo realizado, aunque queda perfilar algunas fichas, pero se hará antes de cerrar la programación del próximo curso.

Las Jornadas de Orientación Profesional, organizadas por la delegación de alumnos, tuvieron lugar del 13-15 de abril y se desarrollaron con gran éxito. Explica que se han incorporado en la programación del próximo curso, para que todos los alumnos que lo deseen puedan asistir. Las conferencias relacionadas con CyTA fueron:

- 1) Inspección, vigilancia y regulación del comercio exterior. Ana Terreros (Vicepresidenta del SOIVRE).
- 2) Seguridad Alimentaria en la Administración Pública: nacional, comunitaria e internacional: Juan Prieto Gómez (Consejero Técnico: Gabinete Técnico de la Subsecretaría. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente).
- 3) El tecnólogo en el ámbito de la investigación: Esther Jimenez.
- 4) El tecnólogo en el área de la calidad y seguridad alimentaria. Consultoría, Inspección y Auditoría. El autoempleo: Adrian Martínez (Director de la Actividad Agroalimentaria en España y Portugal de Bureau Veritas).

La Jornada de puertas abiertas, que se hizo el 13 de abril, contó con una sola alumna de Pamplona. Atribuye este hecho a la falta de difusión por parte del Rectorado.

Finaliza este punto del orden del día recordando que el Acto de Graduación será el día 10 de julio a las 19:00, en el Salón de Actos de esta Facultad. La invitación ha sido enviada a todos los miembros de este Consejo, a todos los tutores de las prácticas externas y a los participantes en la Jornada de orientación profesional

3.- Informe sobre la evaluación docente del segundo trimestre.

En general, no ha habido ninguna incidencia importante a destacar de acuerdo a la información que se ha recopilado en los contactos con los coordinadores de las respectivas asignaturas. Concluidos los exámenes y cerradas las actas del primer cuatrimestre, así como al estar próximo el cierre del segundo cuatrimestre y antes de que los alumnos dejaran las aulas para preparar los exámenes de junio, se han realizado las reuniones de seguimiento docente en el aula, como en cursos anteriores, durante el mes de marzo en el primer caso y en finales de mayo en el segundo.

Coincidiendo con estas fechas se llevaron a cabo las reuniones de evaluación docente y se aprovechó para tratar aspectos de la programación del próximo curso.

Primer curso (1^{er} cuatrimestre):

El día 12 de marzo se hizo la del primer curso en el aula B3 a las 13:00 h, concluyendo que:

En el primer parcial el % de aprobados fue ligeramente superior al de curso anteriores con un 57% y las notas fueron más altas.

Grupo de prácticas último más próximo a los exámenes parciales y de evaluación continua

Se necesita más información antes de realizar las prácticas, solicitando guiones cuando no se puedan desarrollar a la par que la teoría.

Segundo curso (1^{er} cuatrimestre):

La reunión de seguimiento docente del primer cuatrimestre fue el 10 de marzo. El % de aprobados medio ha sido del 55% (similar a cursos anteriores). La queja de los alumnos más destacada fue los exámenes excesivamente largos de algunas asignaturas.

La reunión del seguimiento y evaluación docente fue el 27 de mayo, a las 12:05, en el aula B4 de la Facultad. Respecto a la coordinación general, no se describen problemas de horarios de teoría y prácticas y se considera que el desarrollo del segundo cuatrimestre ha sido correcto. Los alumnos presentaron sus comentarios sobre el curso y se estableció un debate para discutir aspectos que son identificados como problemas por ellos.

Se expresa un solapamiento en las prácticas, que se ha de revisar en las reuniones de programación del próximo curso y por el comité de evaluación y mejora del grado.

Tercer curso(1^{er} cuatrimestre) :

La reunión de seguimiento docente fue el 11 de marzo de 2015. El % de aprobados oscila entre el 50 y el 78 %. Sugieren que deberían armonizarse mejor las fechas de las prácticas y seminarios para que no recayese al final del cuatrimestre una gran carga docente.

Cuarto curso (1^{er} cuatrimestre):

La reunión del seguimiento docente del primer cuatrimestre fue el 13 de marzo. El porcentaje de aprobados ha oscilado entre un 90 y un 100%

Agradece la presencia en la mayoría de estas reuniones de la representante en la delegación de alumnos, Mónica del Río.

Todo lo recogido en las aulas se ha tenido en cuenta en la programación del curso 2015-16, en lo posible.

Primer curso (2º cuatrimestre)

La Sr^a Vicedecana, Isabel Cambero empezó la reunión recordando a los alumnos la importancia de su participación en las encuestas de satisfacción, recalando que son importantes para la acreditación del Grado de CYTA. A continuación se debatieron los siguientes temas:

- La dificultad de llegar a tiempo a los exámenes cuando la convocatoria se hace muy temprano, o cuando se hace un día inmediatamente después de las vacaciones. En relación con este tema, se informó de que existe una normativa con respecto a la falta de puntualidad en los exámenes, de manera que no se puede dejar entrar a un alumno que ha llegado tarde si, previamente, ya han salido alumnos del aula del examen.
- La necesidad de tener dos exámenes de prácticas al término cada una de las semanas de prácticas de Química, en lugar de aunarlos en un único examen en junio. De acuerdo con la sugerencia planteada, para el curso siguiente se van a programar dos exámenes de laboratorio de Química.
- La necesidad de tener un examen parcial de la primera parte de Producción de Materias Primas. Los profesores respondieron que se iba a considerar la posibilidad de organizar la asignatura de otra manera para poder hacerlo.

Segundo curso (2º cuatrimestre):

En esta reunión, celebrada el 27 de mayo, los alumnos presentaron sus comentarios sobre el curso y se estableció un debate para discutir aspectos que son identificados como problemas por ellos.

Respecto a la coordinación general, no se describen problemas de horarios de teoría y prácticas y se considera que el desarrollo del segundo cuatrimestre ha sido correcto.

Solamente se señalan dos quejas. La primera hace referencia a alguna dificultad en la búsqueda de artículos científicos en las bases de datos especializadas, necesarios para la realización de trabajos y seminarios. La Biblioteca organiza cursos específicos gratuitos de libre asistencia, pero algunos alumnos no los conocen o no asisten. Se plantea incorporar un seminario sobre este tema, más básico del que se imparte a los alumnos de 4º curso, para iniciarles en esta tarea; el espacio podría ser periodo de los lunes. La segunda queja hace referencia a la repetición de algunos temas en las clases prácticas. Los profesores implicados explican que suele ser porque son técnicas muy utilizadas y partiendo de diferentes matrices; además, se repasarán los temarios para comprobar la coordinación de los mismos.

Posteriormente, se comentaron varios aspectos generales que preocupan a los alumnos aunque no son específicos de este curso: (1) preocupación por el nivel de inglés y la posibilidad de estudiar alguna asignatura en este idioma. La Vicedecana informó de la existencia de cursos de idiomas en la UCM y se discute la posibilidad de

dar charlas en inglés en la franja de los lunes. (2) Asistencia al congreso UCM de alumnos, ya que aunque resulta muy interesante, pocos alumnos de este grado participan. (3) Asistencia a las Jornadas de Orientación Profesional, organizadas por los alumnos de cursos superiores, ya que resultan motivadoras para ellos. (4) Falta general de información sobre actividades de la UCM. La Vicedecana animó a consultar periódicamente la página web de la UCM, donde se explican las actividades ofertadas y los eventos más destacados.

Tercer curso (2º cuatrimestre)

En esta reunión los alumnos exponen:

- Que la calidad de la docencia ha mejorado ostensiblemente con respecto al primer cuatrimestre.
- Que se dan solapamientos entre las asignaturas de Ciencia y Análisis de Aguas y Bebidas y la de Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal. En concreto, se repite la tecnología vinícola y de otras bebidas alcohólicas. A este respecto, la Sr^a Vicedecana, informa de las reuniones que en número de 7 se han llevado a cabo hasta el momento entre diferentes profesores para tratar de evitar en lo posible tales solapamientos.
- Que la visita a la fábrica de cerveza de La Cibeles fue muy positiva.
- Que los criterios de evaluación que aparecen en la ficha de algunas asignaturas no están suficiente claros. A este respecto, la vicedecana indica que se avisará a todos los coordinadores de las asignaturas para que se esmeren en la descripción de los criterios que se seguirán en el curso próximo tanto de 3º como del resto de los cursos del Grado.
- Que los alumnos deberían conocer los temas de los seminarios con más antelación de la que se ha tenido este año para poder prepararlos mejor. La vicedecana indica que se hará lo posible por anunciarlos con toda la antelación posible.
- Que se repartan mejor las exposiciones de los seminarios para optimizar el tiempo de presencialidad de los alumnos en la Facultad.
- Que, dada la dificultad del Control, y Automatización de la asignatura de Ingeniería Alimentaria, se sugiere que se imparta antes y no se deje para el final del temario.
- Que algunas prácticas de las asignaturas de Ciencia y Análisis de Aguas y Bebidas, Bioquímica de los Alimentos y de Ingeniería Alimentaria se han repetido. Asimismo, se han detectado semejanzas entre algunas prácticas de Nutrición y Fisiología. La vicedecana se compromete a realizar nuevas reuniones con los profesores coordinadores de las asignaturas antes mencionadas para tratar de evitar solapamientos en sus prácticas.
- Que puedan celebrarse debates alumnos, tutorizados por el profesorado, para tratar de problemas reales de la industria alimentaria.
- Que las infraestructuras del aulario A son muy deficientes. En concreto los baños presentan un hedor excesivo y las persianas están seriamente dañadas. La vicedecana transmitirá de nuevo estas opiniones tan veraces a la gerencia de la Facultad.

Cuarto curso (2º cuatrimestre):

Debido a la coincidencia entre la fecha de la reunión y el periodo de exámenes, los alumnos no asistieron a la reunión pero enviaron sus comentarios sobre el desarrollo del cuatrimestre.

- Hicieron constar algunas irregularidades en la asistencia de profesores a clase que han sido solventadas sin problema.
- En lo relativo a la asignatura de Tecnología Enológica, los alumnos indican que hubo alguna repetición de conceptos con los de asignaturas anteriores, se reconoció del esfuerzo realizado por los profesores para evitar solapamientos. Los profesores indicaron que es necesario repetir algunos conceptos pero se ha aportado información mucha más específica de la que se ha debido aportar en otras asignaturas. No obstante en el próximo curso se intentará evitar aun más los posibles solapamientos.

Respecto a las Prácticas en empresas, los alumnos reclamaron más peso del tutor externo en la valoración de la memoria. Algunos alumnos consideran que el tutor interno no ha manifestado demasiado interés y algunos tutores manifiestan que algunos alumnos no habían mostrado mucho interés en la memoria. En este sentido se acordó revisar el tema por la Comisión de Prácticas Externas y solicitar a los tutores una mayor participación en las reuniones de la Comisión para poder abordar estos temas.

En relación con el Trabajo de Fin de Grado, los alumnos pusieron también de manifiesto la existencia de diferencias entre la dedicación de unos tutores y otros, solicitando una mayor implicación en la tutorización del trabajo. En este sentido, los profesores presentes manifestaron que, en algunos casos, los alumnos tampoco demuestran una dedicación adecuada para la realización de estos trabajos. Se hizo constar la necesidad de encontrar un equilibrio entre la dedicación de unos y otros. Este es el primer año en el que se realizan estos trabajos y nos debe servir de experiencia para que el próximo curso y los sucesivos, los Trabajos de Fin de Grado se desarrollen con plena satisfacción para todos.

En relación a la trabajo de fin de Grado, la Sr^a. Vicedecana explica que:

- Primera matrícula: 13 alumnos
- Ampliación de matrícula (23 de febrero y el 4 de marzo): 4 alumnos
- El próximo día 9 finaliza el periodo de presentación de las memorias y el día 20 se presentarán los trabajos.

En relación a este tema ruega que se cierren las actas de las asignaturas de cuarto lo antes posible, antes del 5 de julio y explica que de las asignaturas de tercero, sólo hay alumnos que tienen pendiente Higiene e Ingeniería Alimentaria y que según recomendó la Vicerrectora es suficiente con enviar a la Comisión una nota en la que se diga que los alumnos están aprobados.

Finaliza los informes con el siguiente calendario:

Fecha límite de depósito de la Memorias del TFG y solicitud de presentación (primera convocatoria) 9 de julio. Fecha de inicio de defensa del TFG (primera convocatoria) 20 de julio. Fecha límite de depósito de la Memorias del TFG y solicitud de presentación (segunda convocatoria) 24 de septiembre. Fecha de inicio de defensa del TFG (segunda convocatoria) 6 de octubre.

4.- Aprobación si procede de la composición de la Comisión permanente del Consejo de titulación

La Sr^a Vicedecana recuerda que en el periodo de impartición de la Licenciatura se contaba con un Consejo de Titulación reducido, formado por:

- Decano
- Vicedecano
- Un representante de cada uno de los departamentos con mayor participación en la docencia
 - Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos
 - Nutrición y Bromatología II
 - Nutrición y Bromatología I
 - Ingeniería Química
- Un representante del Resto Departamentos

La propuesta de composición de la Comisión Permanente del Consejo de Titulación del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos es:

- Decano
- Vicedecano
- Secretaria de la Facultad de Veterinaria
- Un representante cada uno de los departamentos con mayor participación en la docencia
 - Dpto. Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos (28.5)
 - Dpto. Nutrición y Bromatología II (14%)
 - Dpto. Ingeniería Química (12%)
 - Dpto. de Producción Animal (10%)
- Un representante del Resto Departamentos
- Un representante de alumnos
- Un representante de PAS

Se aprueba, por unanimidad, la composición de la Comisión Permanente del Consejo de Titulación del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

5.- Aprobación si procede de la dotación económica

La Sr^a. Vicedecana comenta que obra en poder de todos los miembros del Consejo de titulación el reparto de la dotación económica que se ajusta de la siguiente manera:

<i>Facultad de Ciencias Químicas</i>						
CÓDIGO	ASIGNATURA	TOTAL Dotación	Departamento	Total Dpto	TFG	TFG
804270	Fundamentos de Química y Análisis químico	4.172,25 €	QI1	4.172,25 €		
804271	Fundamentos de Ingeniería Química	835,58 €	Ing Química	3.102,89 €	31,75 €	
804271	Ingeniería Alimentaria	1.865,04 €				
804286	Proyectos	274,37 €				
804306	Tecnología Ambiental	96,14 €				
TOTAL		7.275,15 €		7.275,15 €		

<i>Facultad de Farmacia</i>						
CÓDIGO	ASIGNATURA	TOTAL Dotación	Departamento	Total Dpto	TFG	TFG
804272	Microbiología	2.140,55 €	MICRO2	3.910,35 €	15,87 €	
804291	Microbiología Industrial y Biotecnología	1.753,93 €				
804279	Fundamentos de Bromatología	2.086,13 €	NYB2	7.859,80 €	15,87 €	47,62 €
804297	Alimentación y cultura	469,83 €				
804280	Ciencia y Análisis Vegetal	1.823,09 €				
804281	Ciencia y Análisis Animal	1.662,19 €				
804281	Ciencia y Análisis Aguas	1.698,38 €				
804302	Nuevos Alimentos y Productos Dietéticos	104,31 €	NYB1	2.611,29 €	15,87 €	
804296	Nutrición Humana y dietético	2.354,15 €				
804308	Dietética Aplicada a la Industria Alimentaria	241,27 €	EDAFO	1.133,76 €		
804284	Producción de materias primas	1.133,76 €				
TOTAL		15.515,21 €		15.515,21 €		

<i>Facultad de Medicina</i>						
CÓDIGO	ASIGNATURA	TOTAL Dotación	Departamento	Total Dpto	TFG	TFG
804277	Fisiología	1.088,41 €	Fisiología	1.088,41 €		
804298	Epidemiología y Control Sanitario en la PP	841,82 €	MP, SP e H M	841,82 €		
804299	Normalización y legislación sanitaria	124,94 €	Tox- Leg San	124,94 €		
804303	Aguas Mineromedicinales	260,77 €	MFR. H M	276,64 €	15,87 €	
TOTAL		2.331,81 €		2.331,81 €		

<i>Facultad de Veterinaria</i>										
CÓDIGO	ASIGNATURA	TOTAL Dotación	Departamento	Total Dpto	TFG	TFG				
804283	Química y Bioquímica de los Alimentos	1.891,69 €	NBYT	12.043,76 €	111,11 €	174,59 €				
804292	Higiene y Seguridad Alimentaria	1.984,09 €								
804293	Calidad Microbiológica	1.538,52 €								
804288	Envasado de Alimentos	1.422,19 €								
804287	Procesos de Conse Trans	1.525,59 €								
804290	Tecnología de los Ali Origen Vegetal	1.341,47 €								
804295	Gestión de la Calidad en la Industria Aliment	495,46 €								
804289	Tecnología de los Alimentos de origen anim	757,35 €								
804307	Restauración colectiva	573,68 €								
804304	Tecnología Enológica y de otras bebidas alc	188,89 €								
804309	Docencia Interdisciplinar en Industria Alime	213,71 €								
804275	Matemáticas	997,71 €					PA	3.770,22 €	15,87 €	
804284	Producción de materias primas	1.133,76 €								
804294	Economía, Gestión y M E A	1.541,92 €	UDZDF (FA)	2.902,44 €						
804305	Técnicas de Producción Animal	80,95 €								
804273	Biología	2.902,44 €	FISIA1	2.358,23 €						
804278	Física	2.358,23 €	BBM4	2.156,42 €	15,87 €					
804274	Bioquímica	2.140,55 €	Toxi y Farma	1.789,08 €	15,87 €					
804278	Fundamentos de Toxicología	1.773,21 €	Sanidad Anim	857,69 €	15,87 €					
804298	Epidemiología y Control Sanitario en la PP	841,82 €								
TOTAL		25.877,83 €		25.877,83 €						

Se aprueba, por unanimidad, el reparto de la dotación económica.

6.- Asuntos varios.

Sin asuntos que tratar se pasa al siguiente punto del orden del día.

7.- Ruegos y preguntas.

La Prof^a. San José toma la palabra y pide información sobre el objetivo de las encuestas que se realizan a los estudiantes al finalizar los exámenes, porque considera que no están lo suficientemente elaboradas y que los resultados obtenidos con ellas no son útiles.

La Sr^a Vicedecana contesta que se comparan los resultados con los de las encuestas oficiales del Rectorado. El tipo de pregunta se desarrolla de forma que se pueda implementar un sistema de lectura óptica.

La Prof^a Martín concuerda con la opinión de la Prof^a. San José y opina que el planteamiento de las encuestas oficiales es erróneo, poco atractivo y falto de interés para los estudiantes. Los representantes de alumnos se quejan, además, de la monotonía y el tiempo que supone contestar el Docencia, pues son muchos los profesores que tienen que evaluar.

La Prof^a García Lacarra plantea que haya un nuevo sistema de reparto económico del presupuesto asignado a CyTA y que se haga proporcional al número de alumnos. La Prof^a Martín sugiere que sea semejante al que se lleva a cabo en la titulación de Veterinaria.

El Sr. Decano contesta que se acordó esperar, para determinar un nuevo sistema de reparto económico, hasta que finalizase el 4º curso del Grado en CyTA. Expresa que la futura asignación reparto se realizará en base a los principios de igualdad y equidad.

El Prof. García de Fernando pregunta si las optativas que tengan menos de 10 alumnos se impartirán.

La Sr^a Vicedecana responde que hay que conservar las 8 optativas.

La representante de alumnos, D^a. Mónica del Río, quiere puntualizar que ALCYTAM no es, únicamente, una asociación de alumnos de CyTA, sino que actúa como una plataforma para que los estudiantes de los últimos cursos se relacionen con ALCYTA.

Y sin más asuntos que tratar se levanta la sesión a las 12:00 horas.

M^a Dolores San Andrés Larrea
Secretaria del Consejo de Titulación

RESUMEN PROVISIONAL DE LA REUNIÓN DEL CONSEJO DE TITULACIÓN DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, CELEBRADA EL DÍA 10 DE JULIO DE 2015.

A las 9.30 horas se reúnen los miembros que a continuación se citan para tratar el siguiente Orden del Día:

1.- Aprobación, si procede, de la Planificación docente del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos del Curso 2015-16

Disculpan su asistencia

- Ana Maria Lopez Sobaler
- Humberto Martín Brieva
- Rosa M^ª Ortega Anta
- Antonio Tijero Cruz

1.- Aprobación, si procede, de la Planificación docente del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos del Curso 2015-16.

El Sr. Decano da la bienvenida a todos los miembros del Consejo de Titulación y cede la palabra a la Sra. Vicedecana de CyTA que antes de comenzar con sus informes apremia a los Departamentos para que designen los miembros de la Comisión Permanente del Consejo de Titulación

Explica, pormenorizadamente, cual ha sido la dinámica de trabajo para llegar a programación del curso 2015-2016 y que obra en poder de todos los miembros del Consejo.

Indica que las fichas de las asignaturas tienen un nuevo formato que se consensuó en la reunión de los Coordinadores de Asignaturas del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, el día 3 de mayo. Estas fichas junto con la revisión del cumplimiento de competencias por las distintas asignaturas que constituyen el grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos se aprobaron en la reunión del Comité de Evaluación de Mejora del grado en CyTA el 3 de julio y por ello aparecen en la guía docente del próximo curso.

Así mismo señala que, de acuerdo con el reglamento del TFG, en la reunión de la Comisión de Coordinación del TFG del día 8 de julio se dio el beneplácito al calendario de actividades y revisión de los temas propuestos por los departamentos.

Comenta que en la programación del primer y segundo semestre podrán incluirse seminarios o trabajos dirigidos por profesores de distintas asignaturas del grado con el

objetivo de integrar y relacionar los conocimientos que se abordan en cada una de ellas. Estas actividades voluntarias serán propuestas y tuteladas por uno o dos profesores de cada una de las asignaturas que acuerdan la propuesta. La actividad podrá realizarse por uno o varios alumnos, según establezcan los profesores tutores y se incluirá en el desarrollo de créditos de seminarios o de trabajos dirigidos de las asignaturas que se abordan en la propuesta. La actividad integrada incluirá una presentación oral de al menos 40 minutos y será evaluada por todos los profesores tutores de forma individual para cada asignatura. Los alumnos participantes tendrán que estar matriculados al menos en una de las asignaturas incluidas en la propuesta de la actividad, pero sólo podrá considerarse en la evaluación de las asignaturas de las que esté matriculado en un determinado curso académico. Los profesores que desarrollen actividades de esta naturaleza informarán de la misma al coordinador del Grado y a los coordinadores de los cursos implicados en la propuesta para asignar un horario de presentación dentro de la programación docente del grado. Los alumnos podrán elegir de forma voluntaria esta forma de desarrollar los créditos de seminarios o de trabajos dirigidos incluidos en las correspondientes asignaturas. En el caso de que sea requerida la participación en la actividad será asignada teniendo en cuenta el expediente académico del estudiante.

La Profª San José se brinda para ayudar, en este sentido, pues tiene concedido un Proyecto Docente de actividades integradas. La Srª Vicedecana le da las gracias por su ofrecimiento.

Comunica que en cuarto curso se han mantenido los exámenes extraordinarios de las asignaturas del primer cuatrimestre en la convocatoria de junio, en lugar de septiembre, para facilitar la presentación de TFG. Aprovecha esta ocasión, para agradecer al profesorado la amplia propuesta de temas para desarrollar el TFG

También anuncia que es posible que se modifique el calendario de matriculación, quedando de la siguiente manera:

Matrícula en estudios oficiales de grado del curso 2015-2016	
Nuevo ingreso en primer curso admitidos en julio de 2015	Entre el 20 y el 24 de julio de 2015
Estudiantes matriculados en años anteriores	Del 27 al 31 de julio y del 1 al 25 de septiembre de 2015
Nuevo ingreso en primer curso admitidos en octubre de 2015	Del 6 al 8 de octubre de 2015
Modificaciones de matrícula	Hasta el 9 de octubre de 2015

Finaliza su intervención recordando a los miembros del Consejo de Titulación que el Acto de Graduación se celebrará el día 10 de julio a las 19:00 en el salón de Actos de esta Facultad.

Sin intervenciones se aprueba, por unanimidad, la Planificación docente del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos del Curso 2015-16.

Y sin más asuntos que tratar se levanta la sesión a las 10:00 horas.

M^a Dolores San Andrés Larrea
Secretaria del Consejo de Titulación