



INFORMACIÓN GENERAL

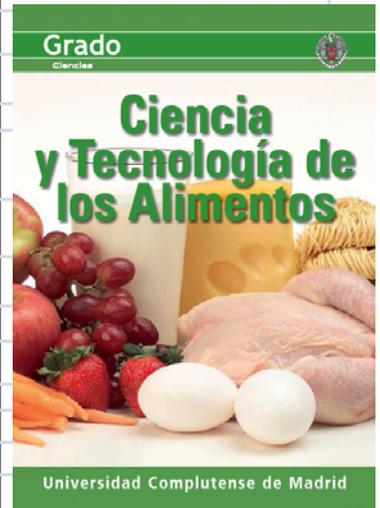
CURSO 2017-18

- Estructura del Plan de estudios
- Normas de Coordinación
- Seguimiento docente
- Recomendaciones de matrícula para alumnos repetidores



Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad Complutense de Madrid

Estructura del plan de estudios del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos							
Módulo	ECTS Ob ¹	ECTS Opt ²	Materia	Rama	ECTS	Semestre	Asignatura
1. Materias Básicas	60		1.1 Química	Ciencias	18	1, 2	Fundamentos de Química y Análisis Químico
			1.2 Biología	Ciencias	12	3	Fundamentos de Ingeniería Química
						1	Microbiología
			1.3 Bioquímica	Ciencias de la Salud	6	2	Biología
			1.4 Matemáticas	Ciencias	6	1	Bioquímica
			1.5 Física	Ciencias	6	1	Matemáticas
			1.6 Fisiología	Ciencias de la Salud	6	2	Física
1.7 Toxicología		6	3	Fisiología			
2. Ciencia de los alimentos	30		2.1 Bromatología y Análisis de los Alimentos		30	2, 3, 4	Fundamentos de Toxicología
3. Tecnología de los Alimentos	57		3.1 Producción de materias primas		6	2	
			3.2 Operaciones Básicas en la Industria Alimentaria		12	5, 6	
			3.3 Proyectos		6	7	
			3.4 Procesado y transformaciones de los alimentos		33	4, 5, 6, 7, 8	
4. Seguridad Alimentaria	18		4.1 Higiene y Seguridad Alimentaria		18	5, 6	
5. Gestión y Calidad en la Industria Alimentaria	15		5.1 Economía y Técnicas de Mercado		9	3, 4	
			5.2 Sistemas de Calidad		6	7	
6. Nutrición y Salud	24		6.1 Nutrición		15	3, 5, 6	
			6.2 Salud Pública		9	4, 7	
7. Prácticum	9		7.1 Prácticum		9	7, 8	
8. Trabajo Fin de Grado	9		7.2 Trabajo Fin de Grado		9	8	
9. Formación complementaria		18	9.1 Complementos de Ciencia de los alimentos		12	7, 8	
			9.2 Ampliación de Tecnología de los Alimentos		18	7, 8	
			9.3 Complementos de Seguridad Alimentaria		6	7, 8	
			9.4 Avances en Nutrición y Salud		6	7, 8	
			9.5 Docencia interdisciplinar en Industrias Alimentarias		6	7, 8	
Total	222	18					



1. ECTS Obligatorios. 2. ECTS Optativos. Los alumnos han de cursar 18 créditos optativos, de los 48 ofertados, para completar 240 créditos ECTS.



NORMAS DE COORDINACIÓN

1. COORDINADORES

Según recoge en el Documento de Verificación, la coordinación del Grado depende:

Coordinadora del Grado: M. Isabel Cambero Rodríguez

será el responsable de garantizar la coordinación de las actividades docentes y el seguimiento científico y académico del Grado.

Coordinadores de curso:

- **PRIMERO:** Carlos García Artiga
- **SEGUNDO:** Belén Orgáz Martín
- **TERCERO:** Leonidez Fernández Álvarez
- **CUARTO:** M. Dolores Selgas Cortecero

Su función será colaborar en la coordinación de la docencia, analizar y resolver posibles problemas planteados en el curso en colaboración con la VD de coordinación.

Consejo de Titulación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos: es el órgano de coordinación del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y depende orgánicamente de la Junta de Facultad de Veterinaria. Está presidido por el Decano/a y lo integran el Vicedecano/a de Coordinación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, los coordinadores de las asignaturas obligatorias y optativas, prácticas en empresas y programas de intercambio, un representante de los alumnos de cada curso, un representante de cada uno de los departamentos con mayor carga docente y un representante de los departamentos con docencia minoritaria.

Coordinador de asignatura. Cada asignatura del Grado contará con un coordinador responsable de su programación y desarrollo teórico y práctico.

2. COORDINACIÓN DE TEORÍA

El grado en CYTA se imparte en un grupo único de teoría en horario de mañana (de 09 a 14 h). Las asignaturas optativas se imparten en horario de mañana (de 9 a 13) o de tarde (de 15:30 a 19:30) GRUPO B (el llamado “de tarde”)

3. COORDINACIÓN DE SEMINARIOS

Según la coordinación de cada asignatura, se incluirán en la programación de teoría o prácticas

4. PRÁCTICAS

Al inicio del curso cada alumno tendrá asignado un módulo de prácticas efectivo para la realización de prácticas en todas las asignaturas.

Para la realización de prácticas de laboratorio es indispensable que el alumno lleve bata.

Las necesidades, características y dinámica de cada práctica varían por lo que los alumnos serán debidamente informados en la presentación de cada asignatura al inicio de cada semestre.

5. EXÁMENES DE EVALUACIÓN CONTINUA

Serán programados a principio de curso, si bien no se hará públicos hasta su convocatoria. Se realizarán, siempre que sea posible los lunes en la franja horario de 9 a 11,, si bien, excepcionalmente, pueden programarse en otro horario si no interfieren con actividades docentes y no implican una permanencia del alumnado superior al horario lectivo.

Los exámenes de evaluación continua siguen la misma normativa que los reglados, debiéndose exponer, entre otros datos del modelo de convocatoria (a disposición de los coordinadores), los criterios de evaluación.

6. EXÁMENES REGLADOS

Las fechas oficiales de exámenes son del 23 de enero al 11 de febrero, del 12 al 30 de junio y del 1-15 de septiembre (consultar calendario).

Las fechas de entrega de actas son el 24 de febrero, 10 de julio y 23 de septiembre.

Las convocatorias oficiales serán la primera en febrero o junio (dependiendo de si las asignaturas son de primer, segundo cuatrimestre o anuales) y septiembre, en todos los casos (salvo en las asignaturas de cuarto del primer semestre en que la segunda convocatoria tendrá lugar en junio, para poder respetar las dos convocatorias del TFG.

Existe un modelo de convocatoria de exámenes del centro a disposición de los coordinadores.

7. DÍAS FESTIVOS

Por cuanto aún no se dispone del calendario oficial de fiestas de la Comunidad de Madrid, la programación se realiza con fechas provisionales de días festivos, que podrían ser modificados. En caso de que alguno de los días previstos como festivos se considerara lectivo *a posteriori*, se impartirá la docencia teórica habitual al día de la semana correspondiente, pero no se modificará el calendario de prácticas.

8. INFORMACIÓN DE COORDINACIÓN

Los coordinadores disponen de información actualizada que será proporcionada por los coordinadores de curso a través de correo electrónico.

La información que se cuelga en la web de cada curso puede no estar totalmente actualizada (es orientativa). Los cambios, con respecto a la guía docente aprobada en julio de 2016 serán notificados a los profesores y los alumnos por los coordinadores, según las vías habituales de comunicación (campus virtual, e-mail, etc.).

La responsabilidad de mantener la información actualizada es de la coordinación de la asignatura.

9. REUNIONES DOCENTES

Se llevarán a cabo cuantas reuniones docentes sean necesarias para coordinar cada curso. Los coordinadores que no pudieran asistir deberán enviar en su sustitución a otro profesor de la asignatura para mantenerse informados de los acuerdos.

10. SEGUIMIENTO DOCENTE

En el calendario de teoría de cada curso figuran las fechas y horarios de las reuniones de seguimiento docente con los alumnos en el aula habitual de clase.



REUNIONES DE SEGUIMIENTO DOCENTE: ALUMNOS, PROFESORES, COORDINADORES, REPRESENTANTES DE COMITÉ DE EVALUACIÓN Y MEJORA Y DEL DECANATO CURSO 2017-2018			
	FECHA	LUGAR	HORA
1º	27 de febrero	B3	12-13h
2º	26 de febrero	B4	12-13h
3º	28 de febrero	A4	13-14h
4º	15 de diciembre	A8	´09-10
1º	7 de mayo	B3	10-11h
2º	7 de mayo	B4	12-13h
3º	9 de mayo	A4	13-14h
4º	2 de marzo	A8	12-13 h

REUNIONES DE COORDINACIÓN Y EVALUACIÓN DOCENTE: PROFESORES Y COORDINADORES, REPRESENTANTES DE COMITÉ DE EVALUACIÓN Y MEJORA Y DEL DECANATO CURSO 2016-2017			
	FECHA	LUGAR	HORA
1º	27 de febrero	B3	13-14h
2º	26 de febrero	B4	13-14h
3º	28 de febrero	A4	14-15h
4º	15 de diciembre	A8	´09-10
1º	7 de mayo	Sala de Reuniones	11-12h
2º	7 de mayo	B4	13-14h
3º	9 de mayo	A4	14-15h
4º	2 de marzo	A8	12-13 h

RECOMENDACIONES DE MATRICULACIÓN PARA ALUMNOS REPETIDORES 2017-18

Para los alumnos que tengan pendientes asignaturas de cursos anteriores:

- Se deberán matricular todos los créditos no superados de cursos anteriores cuando se quieran matricular de asignaturas de un curso superior.
- El número máximo de créditos a matricular en un año académico será de 72.
- No deberán matricularse de asignaturas de más de tres cursos diferentes.

NORMAS PARA ALUMNOS REPETIDORES DE ASIGNATURAS DE PRIMER CURSO

Asignatura	Prácticas superadas	Seminarios superados	Control de Asistencia a las clases teóricas
Biología	No es obligatorio repetir las prácticas si se aprobaron en el curso anterior	No es obligatorio repetir las actividades correspondientes	Control de forma esporádica a través de pruebas o actividades evaluables
Física	No es obligatorio repetir las prácticas si se aprobaron en el curso anterior	-----	No se exigirá control de asistencia a los alumnos repetidores, aunque la asistencia es recomendable
Matemáticas	-----	-----	Preguntar al profesor / coordinador de la asignatura
Microbiología	No es obligatorio repetir las prácticas si se aprobaron en el curso anterior	No es obligatorio repetir las actividades correspondientes	Control de forma esporádica a través de pruebas o actividades evaluables
Química	No es obligatorio repetir las prácticas si se aprobaron en el curso anterior	-----	Control de forma esporádica a través de pruebas o actividades evaluables
Fisiología	No es obligatorio repetir las prácticas si se aprobaron en el curso anterior	Es necesario realizar de nuevo las actividades correspondientes	No se exigirá control de asistencia a los alumnos repetidores, aunque la asistencia es recomendable
Bromatología	No es obligatorio repetir las prácticas si se aprobaron en el curso anterior	Es necesario realizar de nuevo las actividades correspondientes	Control de forma esporádica a través de pruebas o actividades evaluables
Producción de Materias Primas	No es obligatorio repetir las prácticas si se aprobaron en el curso anterior	No es obligatorio repetir las actividades correspondientes	Control de forma esporádica a través de pruebas o actividades evaluables
Bioquímica	No es obligatorio repetir las prácticas si se aprobaron en el curso anterior	Es necesario realizar de nuevo las actividades correspondientes	No se exigirá control de asistencia a los alumnos repetidores, aunque la asistencia es recomendable

***Los parciales aprobados en cursos anteriores NO se consideran para cursos posteriores.

NORMAS PARA ALUMNOS REPETIDORES DE ASIGNATURAS DE SEGUNDO CURSO

Asignatura	Prácticas superadas	Seminarios superados	Control de Asistencia a las clases teóricas
Fundamentos de Ingeniería Química	No es obligatorio repetir las prácticas si se aprobaron en el curso anterior. Solo se guardan un curso	Es necesario realizar de nuevo las actividades correspondientes	Control de forma esporádica a través de pruebas o actividades evaluables
Fundamentos de Toxicología	No es obligatorio repetir las prácticas si se aprobaron en el curso anterior	No es obligatorio repetir los seminarios si se aprobaron en el curso anterior	Preguntar al coordinador de la asignatura los distintos casos particulares que se presenten
Ciencia y Análisis de Alimentos de Origen Vegetal	No es obligatorio repetir las prácticas si se aprobaron en el curso anterior	No es obligatorio repetir las actividades correspondientes	No se exigirá control de asistencia a los alumnos repetidores, aunque la asistencia es recomendable
Ciencia y Análisis de Alimentos de Origen Animal	No es obligatorio repetir las prácticas si se aprobaron en el curso anterior	No es obligatorio repetir las actividades correspondientes	No se exigirá control de asistencia a los alumnos repetidores, aunque la asistencia es recomendable
Alimentación y Cultura	----	Es necesario realizar de nuevo las actividades correspondientes	En caso de que no puedan asistir por coincidencia con otra asignatura tendrán que hacer un seguimiento de la asignatura en las horas de tutorías
Economía, Gestión y Mercadotecnia en la Empresa Alimentaria	No es obligatorio repetir las prácticas, pero el conocimiento práctico se volverá a evaluar dentro de los cuestionarios de los exámenes	No es obligatorio repetir las actividades correspondientes	No se exigirá control de asistencia a los alumnos repetidores, aunque la asistencia es recomendable
Ciencia y Análisis de Aguas de Consumo y Bebidas	No es obligatorio repetir las prácticas si se aprobaron en el curso anterior	No es obligatorio repetir los seminarios si se aprobaron en el curso anterior	No se exigirá control de asistencia a los alumnos repetidores, aunque la asistencia es recomendable
Química y Bioquímica de los Alimentos	No es obligatorio repetir las prácticas si se aprobaron en el curso anterior	No es necesario realizar de nuevo las actividades correspondientes. Los alumnos repetidores deberán realizar un trabajo breve sobre un artículo relacionado con el tema del seminario que se les asignó el año pasado	No se exigirá control de asistencia a los alumnos repetidores, aunque la asistencia es recomendable
Microbiología Industrial y Biotecnología	No es obligatorio repetir las prácticas si se aprobaron en el curso anterior	Es necesario realizar de nuevo las actividades correspondientes	No se exigirá control de asistencia a los alumnos repetidores, aunque la asistencia es recomendable

Epidemiología y Control Sanitario en la Producción Primaria	No es obligatorio repetir las prácticas si se aprobaron en el curso anterior	No es obligatorio repetir las actividades si se aprobaron el curso anterior	No se exigirá control de asistencia a los alumnos repetidores, aunque la asistencia es recomendable
--	--	---	---

***Los parciales aprobados en cursos anteriores NO se consideran para cursos posteriores.

NORMAS PARA ALUMNOS REPETIDORES DE ASIGNATURAS DE TERCER CURSO

Asignatura	Prácticas superadas	Seminarios superados	Control de Asistencia a las clases teóricas
Calidad Microbiológica de los Alimentos	No es obligatorio repetir las prácticas si se aprobaron en el curso anterior	-----	No se exigirá control de asistencia a los alumnos repetidores, aunque la asistencia es recomendable
Higiene y Seguridad Alimentaria	No es obligatorio repetir las prácticas si se aprobaron en el curso anterior	No es obligatorio repetir el seminario si se aprobó en el curso anterior	No se exigirá control de asistencia a los alumnos repetidores, aunque la asistencia es recomendable
Envasado de Alimentos	No es obligatorio repetir las prácticas si se aprobaron en el curso anterior	No es obligatorio repetir las actividades si se realizaron en el pasado curso. No es necesario repetir el proyecto si fue aprobado en el curso anterior.	Se realizará control de asistencia para superar la asignatura por evaluación continua
Nutrición Humana y Dietética			
Ingeniería Alimentaria	No es obligatorio repetir las prácticas si se aprobaron en el curso anterior	-----	Control de forma esporádica a través de pruebas o actividades evaluables
Procesos de Conservación y Transformación de los Alimentos	No es obligatorio repetir las prácticas si se realizaron en el curso anterior. Si no se aprobó la materia práctica en los exámenes efectuados en el curso anterior, será necesario superarla en los exámenes correspondientes al curso matriculado.	Si se asistió en el pasado curso a los seminarios, no será obligatoria la presencia. Sin embargo, deberá superar la materia tratada en los exámenes correspondientes al curso matriculado.	No se exigirá control de asistencia a los alumnos repetidores, aunque la asistencia es recomendable
Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal	No es obligatorio repetir las prácticas si se aprobaron en el curso anterior	No es obligatorio repetir las actividades correspondientes	No se exigirá control de asistencia a los alumnos repetidores, aunque la asistencia es recomendable

NORMAS PARA ALUMNOS REPETIDORES DE ASIGNATURAS DE CUARTO CURSO

Asignatura	Prácticas superadas	Seminarios superados	Control de Asistencia a las clases teóricas
Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria	No es obligatorio repetir las prácticas si se aprobaron en el curso anterior	-----	No se exigirá control de asistencia a los alumnos repetidores, aunque la asistencia es recomendable
Tecnología de los Alimentos de Origen Animal	No es obligatorio repetir las prácticas si se aprobaron en el curso anterior	No es obligatorio repetir las actividades correspondientes	No se exigirá control de asistencia a los alumnos repetidores, aunque la asistencia es recomendable
Normalización y Legislación Sanitaria	-----	No es obligatorio repetir tests ni trabajos una vez superados	No se exigirá control de asistencia a los alumnos repetidores, aunque la asistencia es recomendable
Proyectos	-----	-----	Preguntar al profesor / coordinador de la asignatura
Aguas mineromedicinales	-----	-----	Preguntar al profesor / coordinador de la asignatura
Nuevos Alimentos y Productos Dietéticos	No es obligatorio repetir las prácticas si se aprobaron en el curso anterior	Es obligatorio repetir las actividades correspondientes	Control de forma esporádica a través de pruebas o actividades evaluables
Técnicas de Producción Animal	No es obligatorio repetir las prácticas si se aprobaron en el curso anterior	No es obligatorio repetir las actividades correspondientes	La asistencia a clase es obligatoria para todos los alumnos
Tecnología Ambiental	-----	-----	Preguntar al profesor / coordinador de la asignatura
Tecnología Enológica y de otras Bebidas Alcohólicas	No es obligatorio repetir las prácticas si se aprobaron en el curso anterior	No es obligatorio repetir las actividades correspondientes	No se exigirá control de asistencia a los alumnos repetidores, aunque la asistencia es recomendable
Dietética Aplicada a la Industria Alimentaria	-----	-----	Preguntar al profesor / coordinador de la asignatura
Restauración Colectiva	No es obligatorio repetir las prácticas si se aprobaron en el curso anterior	No es obligatorio repetir las actividades correspondientes	La asistencia es recomendable y se valora en la nota final
Docencia Interdisciplinar en Industrias Alimentarias	Es obligatorio repetir las prácticas aunque se aprobaron en el curso anterior	Es obligatorio repetir las actividades correspondientes	Preguntar al profesor / coordinador de la asignatura

***Los parciales aprobados en cursos anteriores NO se consideran para cursos posteriores