

Anexo 1.1. Páginas web. Información Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CYTA)

La información sobre el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos puede obtenerse desde:

www.ucm.es
veterinaria.ucm.es

Buscador Google: Ciencia y Tecnología de los Alimentos UCM

Buscador de la Integrating Food Science and Engineering Knowledge Into the Food Chain (ISEKI food association): <https://www.iseki-food.net/curriculum/5868>

La información está actualizada y su estructura permite un fácil acceso a la misma.

Desde la web de la UCM (<http://www.ucm.es/>) puede llegarse por dos vías indistintamente (menú desplegable lateral izquierdo):

- desde la entrada **estudiar** siguiendo: Estudios, Grado, Relación de Grados y dobles grados ofertados, Curso 2016-17, Ciencias. <http://www.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos>
- desde la entrada **centros** siguiendo: Facultades, Veterinaria, Estudiar (Grado). <http://veterinaria.ucm.es/grado>

La información presentada se adecua a lo expresado en la memoria verificada del Título.

DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos
<i>Denominación del Título.</i> http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos
<i>Centro Responsable.</i> http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos
<i>Centros en los que se imparte</i> http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos
<i>Curso académico en el que se implantó.</i> http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos-estudios-descripcion
<i>Tipo de enseñanza (presencial, semipresencial, a distancia).</i> http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos-estudios-descripcion
<i>Número de plazas de nuevo ingreso ofertadas.</i> http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos-estudios-descripcion

<p><i>Número total de ECTS del Título.</i> http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos-estudios-descripcion</p>
<p><i>Número mínimo de ECTS por matrícula y período lectivo (se hará referencia distintiva a la dedicación a tiempo completo y a tiempo parcial y en Primer curso y resto de cursos).</i> http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos-estudios-descripcion</p>
<p><i>Normas de permanencia.</i> http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos-estudios-descripcion</p>
<p><i>Idiomas en los que se imparte.</i> http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos-estudios-descripcion</p>
<p>COMPETENCIAS http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos-estudios-competencias</p>
<p><i>Competencias generales, transversales y específicas que los estudiantes deben adquirir durante sus estudios.</i> http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos-estudios-competencias</p>
<p><i>Profesiones reguladas para las que capacita, en su caso.</i> http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos-estudios-competencias</p>
<p>ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos-acceso http://veterinaria.ucm.es/secretaria-de-alumnos</p>
<p>Información dirigida al estudiante de nuevo ingreso http://www.ucm.es/quiero-estudiar</p>
<p><i>Vías y requisitos de acceso (GRADOS).</i> http://www.ucm.es/quiero-estudiar http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos-acceso-informacion</p>
<p><i>Número de plazas de nuevo ingreso ofertadas.</i> http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos-estudios-descripcion</p>
<p><i>Pruebas de acceso especiales, en su caso.</i> http://www.ucm.es/quiero-estudiar</p>
<p><i>Plazos de preinscripción.</i> http://veterinaria.ucm.es/secretaria-de-alumnos https://veterinaria.ucm.es/data/cont/docs/30-2015-07-28-30-2015-07-16-MATRICULA_PRIMERO_15_16_NUEVA_FECHAENTREGA.pdf https://veterinaria.ucm.es/data/cont/docs/30-2015-07-16-15_16_no_nuevos_nueva_fecha_entrega.pdf</p>
<p><i>Período y requisitos para formalizar la matrícula.</i> http://veterinaria.ucm.es/secretaria-de-alumnos</p>
<p><i>Perfil recomendado para el estudiante de nuevo ingreso.</i> http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos-acceso-informacion</p>
<p><i>Información sobre transferencia y reconocimiento de créditos.</i> http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos-acceso-informacion http://www.ucm.es/normativa-y-documentacion-para-estudiantes</p>
<p><i>Procedimiento de adaptación de los estudiantes procedentes de enseñanzas anteriores.</i> Adaptación de la titulación extinguida: http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos-acceso-informacion http://veterinaria.ucm.es/secretaria-de-alumnos</p>
<p><i>Mecanismos de información y orientación para estudiantes matriculados.</i> http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos-acceso-informacion</p>

PLANIFICACIÓN Y CALIDAD DE LA ENSEÑANZA

Estructura del plan:

<http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos-estudios-estructura>

Cuadro general de la estructura del plan de estudios.

<http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos-estudios-estructura>

Calendario de implantación del título.

<http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos-estudios-estructura>

Información general con la distribución de créditos en función del tipo de materia y número de créditos de las asignaturas.

<http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos-estudios-estructura>

Breve descripción de los módulos o materias su secuencia temporal y competencias asociadas a cada uno de los módulos o materias.

<http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos-estudios-estructura>

Guías docentes de las asignaturas (contendrá el tipo de asignatura, número de créditos, programa, objetivos de aprendizaje, metodología de aprendizaje, criterios de evaluación e idioma).

Estudios de Grado:

<http://veterinaria.ucm.es/planificacion-docente-del-grado-en-ciencia-y-tecnologia-de-los-alimentos-2015-2016>

Planificación docente 2015/2016:

Primer curso Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos:

<http://veterinaria.ucm.es/primer-curso-4>

Segundo curso Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos:

<http://veterinaria.ucm.es/segundo-curso-4>

Tercer curso Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos:

<http://veterinaria.ucm.es/tercer-curso-3>

Cuarto curso Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos:

<http://veterinaria.ucm.es/cuarto-curso-3>

Prácticas externas:

<https://veterinaria.ucm.es/practicas-externas-2>

Trabajo Fin de Grado:

<https://veterinaria.ucm.es/trabajo-fin-de-grado>

Acuerdos o convenios de colaboración y programas de ayuda para el intercambio de estudiantes.

<http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos-estudios-estructura>

Prácticas externas (convenios con entidades públicas o privadas, sistema de tutorías, sistemas de solicitud, criterios de adjudicación...).

<http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos-estudios-estructura>

Ingreso de estudiantes incluyendo planes de acogida o tutela.

<http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos-estudios-estructura>

PERSONAL ACADÉMICO
http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos-estudios-personal
<i>Estructura y características del profesorado adscrito al título (incluirá al menos el número total de profesores por categorías y el porcentaje de doctores).</i>
http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos-estudios-personal
RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS
http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos-estudios-recursos
<i>Recursos, infraestructuras y servicios de la titulación (aulas informáticas, recursos bibliográficos, bibliotecas, salas de estudio...).</i>
http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos-estudios-recursos http://veterinaria.ucm.es/recursos-materialescyta
SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD
http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos-estudios-sgc
<i>Breve descripción de la organización, composición y funciones del SGIC.</i>
http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos-estudios-sgc
<i>Mejoras implantadas como consecuencia del despliegue del SGIC.</i>
http://veterinaria.ucm.es/estudios/grado-cienciaytecnologiadelosalimentos-estudios-sgc
<i>Información sobre el sistema de quejas y reclamaciones.</i>
http://veterinaria.ucm.es/buzon-sugerencias
<i>Información sobre la inserción laboral. No aplicable (en curso 2014-15 se ha implantado el cuarto curso del grado y se concluyó la primera promoción)</i>

Todos los datos de **Planificación docente** están disponibles y actualizados para la comunidad universitaria en la página web de la Facultad (<http://veterinaria.ucm.es/grado-cyta-2016-17>), en el calendario *online* habilitado a tal fin y en el Campus virtual (para los estudiantes y docentes).

Estas herramientas han sido desarrolladas en colaboración del equipo decanal, con la Coordinadora del Campus Virtual (la Profesora M^a Ángeles Pérez Cabal) y la gerencia de la Facultad (Andrés Barrero). La Facultad también emplea redes sociales, ampliamente utilizada por el alumnado, como Facebook y Twitter, para la rápida notificación de información.

Por otra parte, **la web institucional de la UCM** (http://www.ucm.es/servicios_1) ofrece muchas posibilidades de obtener información sobre distintos servicios para estudiantes y personal. En una ventana a la izquierda de la pantalla se ofrece además los siguientes epígrafes con diversas entradas de información:

- **UCM** (Gobierno, Centros, Servicios, Igualdad, transparencia)
- **Estudiar** (Estudios, Acceso y Admisión, Prácticas y Empleo, Formación Permanente, Becas, Cursos de Verano)
- **Investigar** (Investigación, OTRI, Biblioteca, Publicaciones)
- **Internacional** (Movilidad, convenios, Programas Europeos)
- **Vida Universitaria** (Agenda, Cultura y Museos, Deportes, Encuentros UCM)

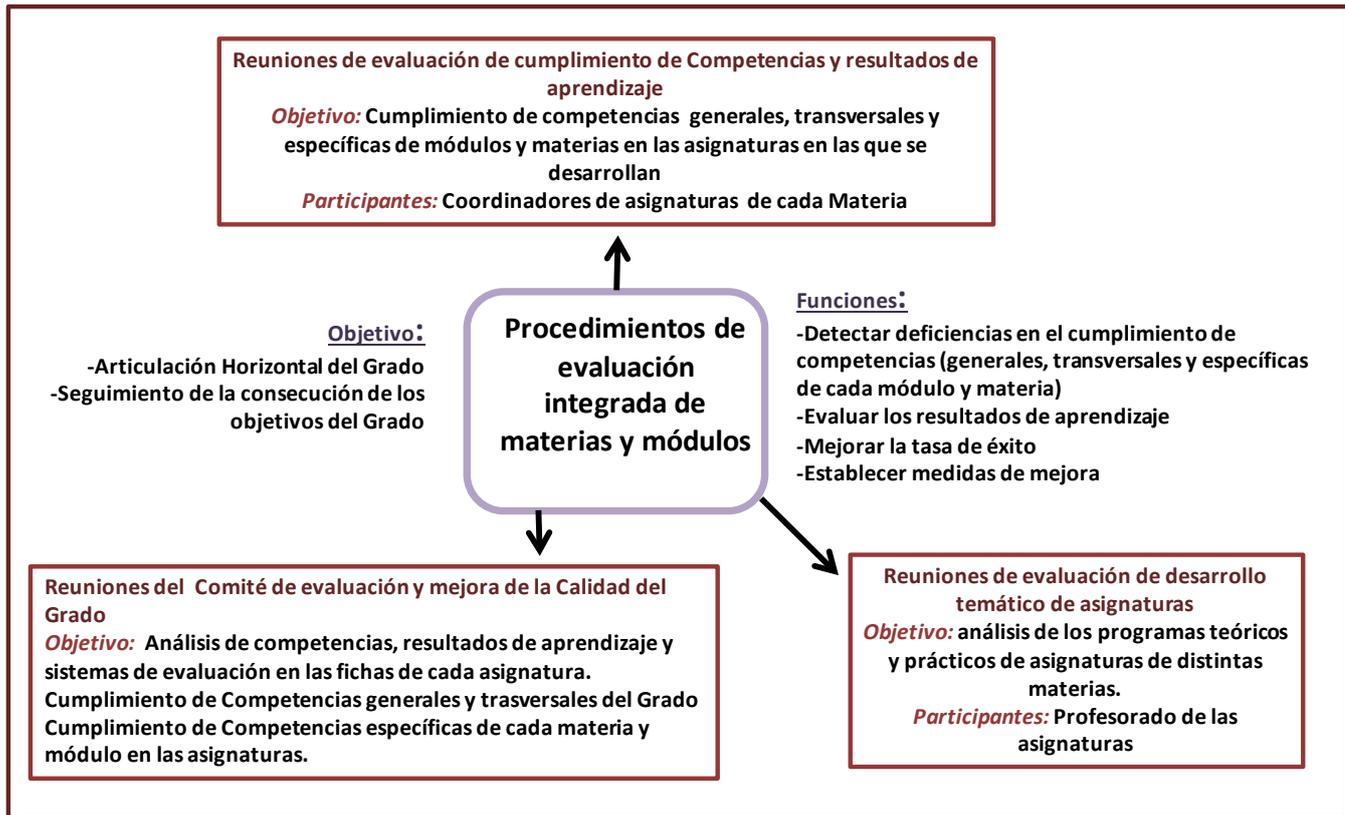
Plan de mejora.

Respecto al Grado en CYTA, como trabajo futuro para su aplicación en los próximos curso 2017-18 se plantea:

- 1) Desarrollar una aplicación online para la solicitud y tramitación del TFG y PE. Esta aplicación ya está desarrollada y comenzará aplicarse en el curso 2017-18.
- 2) Continuar el desarrollo de sistemas mediante Apps (Códigos Qr).
- 3) Desarrollar una aplicación más flexible y personalizable que permita organizar la docencia en función de las asignaturas matriculadas por cada estudiante. De esta forma, el alumno podría recoger en su agenda las actividades de las distintas asignaturas en las que esté matriculadas, incluso si son de distintos cursos académicos.



Anexo 2.1.1. Procedimiento de evaluación integrada de materias y módulos disciplinares para la articulación horizontal del Grado



Anexo 2.1.2. Resúmenes de las reuniones del Comité de Evaluación y Mejora de la Calidad del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CEMC-CYTA)

(relacionados con el curso 2015-16)

Índice

Resumen 3/julio/2015

Resumen 3/noviembre/2015

Resumen 5/noviembre/2015

Resumen 25/enero/2016

Resumen 07/julio/2016

El CEMC-CYTA ha mantenido además contacto a través de distintos medios (teléfono, e-mail, Dropbox, etc.) para abordar distintos aspectos relacionados con el desarrollo del Grado que no están reflejadas en los resúmenes de las reuniones.



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID

FACULTAD DE VETERINARIA

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

RESUMEN DE LA REUNION DE COMITE DE EVALUACIÓN Y MEJORA DE CALIDAD DEL GRADO EN CYTA EL 3 DE JULIO DE 2015

RELACIÓN DE ASISTENTES:

- M. Isabel Cambero Rodríguez. Vicedecana de Coordinación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
- Raquel Pérez-Sen. Coordinadora del primer curso de Grado
- Alicia Aranz Martínez. Coordinadora del segundo curso de Grado
- Gonzalo García de Fernando. Coordinador del tercer curso de Grado
- María Dolores Selgas Cortecero. Coordinadora de cuarto curso de Grado
- Araceli Redondo Cuenca. Dpto. Nutrición y Bromatología II (Facultad de Farmacia)
- María Isabel Guijarro Gil, Dpto. Ingeniería Química (Facultad de Ciencias Químicas)
- Luis Tomás Ortiz Vera, Dpto. Producción Animal (Facultad de Veterinaria),
- Lourdes Pérez-Olleros Conde, Dpto. Nutrición y Bromatología I (Facultad de Farmacia)

El 3 de julio, a las 11:00 h, en la Sala de Profesores de la Facultad de Veterinaria, se reúnen los miembros del Comité de Evaluación y Mejora del Grado para tratar el siguiente orden del día:

1. Revisión del cumplimiento de competencias por las distintas asignaturas que constituyen el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
2. Asuntos varios
3. Ruegos y preguntas

1. Revisión del cumplimiento de competencias por las distintas asignaturas

La reunión se realiza para supervisar el adecuado reparto de las competencias de cada módulo y materia en las fichas docentes de las correspondientes asignaturas, así como los resultados de aprendizaje, tras la Reunión de evaluación de cumplimiento de competencias y resultados de aprendizaje realizada el 7 de Mayo. Después de esta reunión, los coordinadores de asignaturas del mismo módulo se han reunido o han establecido contacto para confeccionar las nuevas fichas de asignatura, en la que deben especificarse las competencias específicas y los resultados de aprendizaje de acuerdo al documento de verificación.

Para realizar el análisis pormenorizado de las distintas ficha docente de cada módulo se acuerdan los siguientes grupos de trabajo:

Raquel Pérez-Sen (módulos 1, 4)
M^a Isabel Guijarro Gil (módulos 1 ,5)
Araceli Redondo Cuenca (módulos 2, 4)
Gonzalo Garcia de Fernando (módulos 3 ,9)
M. Dolores Selgas Cortecero (módulos 3 ,9)
Luis T. Ortiz Vera (módulos 5, 9)
Lourdes Pérez-Olleros Conde (módulos 2,6)
Alicia Aranaz Martín (módulos: 6)

M^a Isabel Cambero Rodríguez
Raquel Pérez-Sen
M^a Isabel Guijarro Gil

Módulo 1

Materia 1.1.

Fundamentos de Química y Análisis Químico
Fundamentos de Ingeniería Química

Materia 1.2.

Microbiología

Biología

Materia 1.3.

Bioquímica

Materia 1.4.

Matemáticas

Materia 1.5.

Física

Materia 1.6.

Fisiología

Materia 1.7.

Fundamentos de Toxicología

Araceli Redondo Cuenca
Lourdes Pérez-Olleros Conde

Módulo 2

Materia 2.1.

Fundamentos de Bromatología
Ciencia y Análisis de Alimentos de Origen Vegetal
Ciencia y Análisis de Alimentos de Origen Animal
Ciencia y Análisis de Aguas de Consumo y Bebidas
Química y Bioquímica de los Alimentos

Gonzalo García de Fernando
M. Dolores Selgas Cortecero

Módulo 3

Materia 3.1.

Producción de Materias Primas

Materia 3.2.

Ingeniería Alimentaria

Materia 3.3.

Proyectos

Materia 3.4.

Procesos de Conservación y Transformación de los Alimentos

Envasado de Alimentos

Tecnología de los Alimentos de Origen Animal

Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal

Microbiología Industrial y Biotecnología

Araceli Redondo Cuenca

Raquel Pérez-Sen

Módulo 4

Materia 4.1.

Higiene y Seguridad Alimentaria

Calidad Microbiológica de los Alimentos

M^a Isabel Guijarro Gil

Luis T. Ortiz Vera

Módulo 5

Materia 5.1.

Economía, Gestión y Mercadotecnia en la Empresa Alimentaria Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria

Lourdes Pérez-Olleros Conde

Alicia Aranaz Martín

Módulo 6

Materia 6.1.

Nutrición Humana y Dietética

Alimentación y Cultura

Materia 6.2.

Epidemiología y Control Sanitario en la Producción Primaria

Normalización y Legislación Sanitaria

M^a Isabel Cambero Rodríguez

Módulo 7

Materia 7.1.

Prácticas externas

M^a Isabel Cambero Rodríguez

Módulo 8

Material 8.1.

Trabajo fin de Grado

Gonzalo Garcia de Fernando
M. Dolores Selgas Cortecero
Luis T. Ortiz Vera

Módulo 9

Materia 9.1.

Nuevos alimentos y productos dietéticos

Aguas de consumo mineromedicinales

Materia 9.2.

Técnicas de producción Animal

Tecnología ambiental

Tecnología Enológica y de otras bebidas alcohólicas

Materia 9.3.

Restauración colectiva

Materia 9.4.

Dietética Aplicada a la Industria Alimentaria

Materia 9.5.

Docencia Interdisciplinar en Industrias Alimentarias

Después de supervisar todas las fichas de asignaturas, los coordinadores de curso se ocuparán de transmitir las correspondientes aclaraciones o correcciones a los coordinadores de las asignaturas. En general, el desarrollo de competencias y resultados de aprendizaje se ajusta a lo establecido en el Documento de Verificación. Se establece hacer una nueva revisión en el curso 2016-17.

Finalmente se acuerda el modelo de ficha de asignatura para el próximo curso (2015-16) que se adjunta.

Y no habiendo más asuntos que tratar, se cierra la sesión a las 15:30.

V^oB^o Isabel Cambero



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID

FACULTAD DE VETERINARIA

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

**RESUMEN DE LA REUNION DEL COMITÉ DE EVALUACIÓN Y MEJORA DEL GRADO EN
CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS CELEBRADA EL 3 DE NOVIEMBRE DE
2015**

RELACIÓN DE ASISTENTES:

- M. Isabel Cambero Rodríguez. Vicedecana de Coordinación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
- Raquel Pérez-Sen. Coordinadora del primer curso de Grado
- Alicia Aranaz Martín. Coordinadora del segundo curso de Grado
- Gonzalo García de Fernando. Coordinador del tercer curso de Grado

El 3 de noviembre, a las 13:00, en la Biblioteca del Departamento de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos, se reúnen los miembros del Comité de Evaluación y Mejora del Grado para tratar el siguiente orden del día:

1. Preparación del autoinforme del Grado y la próxima Acreditación del Título.

Se acuerda que los coordinadores de curso comenzarán a procesar los resultados obtenidos en las distintas asignaturas del Grado, preparar las estadísticas relacionadas con el número de alumnos matriculados en cada asignatura, y a recopilar toda la información correspondiente a las encuestas internas realizadas en el Centro.

Por otra parte, se solicitará a los coordinadores de las asignaturas información referente al seguimiento de las asignaturas, grupos de investigación, infraestructura, etc.

Sin más asuntos que tratar, se concluye la reunión a las 14:00 horas.

M^a Isabel Cambero Rodríguez
Vicedecana de Coordinación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID

FACULTAD DE VETERINARIA

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

**RESUMEN DE LA REUNION DEL COMITÉ DE EVALUACIÓN Y MEJORA DEL GRADO EN
CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS CELEBRADA EL 5 DE NOVIEMBRE DE
2015**

RELACIÓN DE ASISTENTES:

- M. Isabel Cambero Rodríguez. Vicedecana de Coordinación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
- Raquel Pérez-Sen. Coordinadora del primer curso de Grado
- Alicia Aranaz Martín. Coordinadora del segundo curso de Grado
- Gonzalo García de Fernando. Coordinador del tercer curso de Grado
- Araceli Redondo Cuenca. Dpto. Nutrición y Bromatología II (Facultad de Farmacia)

El 5 de noviembre, a las 13:15, en la Sala de Reuniones de la Facultad de Veterinaria, se reúnen los miembros del Comité de Evaluación y Mejora del Grado para tratar el siguiente orden del día:

1. Alumnos en quinta y sexta convocatoria
2. Evaluación de la actividad docente y resultados académicos
3. Preparación de informes para la acreditación del Título
4. Asuntos varios
5. Ruegos y preguntas

1. Alumnos en quinta y sexta convocatoria

Se informa a los miembros del listado de alumnos con más de cuatro convocatorias en distintas asignaturas. Se acuerda proseguir el procedimiento establecido de avisar al alumno y a los profesores coordinadores de la situación y el establecer tutorías para orientar al alumno en el estudio y en la matrícula de asignaturas de acuerdo a sus posibilidades de éxito.

2. Evaluación de la actividad docente y resultados académicos

Se analizan los resultados académicos de los últimos cursos, observándose un ligero incremento tanto de aprobados como de las calificaciones obtenidas.

3. Preparación de informes para la acreditación del Título

Se realiza un primer reparto de tareas para afrontar la realización del autoinforme y la acreditación del Título. Se establecen vías de contacto y se abren archivos para la colocación de información. Se solicitará información detallada sobre la infraestructura disponible para la impartición del Grado (laboratorios y equipos, aulas de grupo y de apoyo, etc.) y la estructura de PDI y PAS.

Sin más asuntos que tratar, se concluye la reunión a las 14:30 horas.

M^a Isabel Cambero Rodríguez

Vicedecana de Coordinación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID

FACULTAD DE VETERINARIA

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

RESUMEN DE LA REUNION DEL COMITÉ DE EVALUACIÓN Y MEJORA DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS CELEBRADA EL 25 DE ENERO DE 2016

RELACIÓN DE ASISTENTES:

- M. Isabel Cambero Rodríguez. Vicedecana de Coordinación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
- Alicia Aranaz Martín. Coordinadora del segundo curso de Grado
- Gonzalo García de Fernando. Coordinador del tercer curso de Grado
- M. Dolores Selgas Cortecero. Coordinador del cuarto curso de Grado
- Araceli Redondo Cuenca. Dpto. Nutrición y Bromatología II (Facultad de Farmacia)
- Lourdes Pérez-Olleros Conde (Departamento de Nutrición y Bromatología I, Facultad de Farmacia)
- Luis Tomás Ortiz Vera (Departamento de Producción Animal)
- Laura Bermúdez Moya (representante de la Delegación de Alumnos)

El 25 de enero, a las 16:15, en la Sala de Reuniones 2 de la Facultad de Veterinaria, se reúnen los miembros del Comité de Evaluación y Mejora del Grado para tratar el siguiente orden del día:

1. Análisis del autoinforme del Grado en CYTA para iniciar el proceso de acreditación del Título. Aprobación para su presentación a la Comisión de Garantía de Calidad de la Facultad de Veterinaria
2. Asuntos varios
3. Ruegos y preguntas

Se presenta el borrador del autoinforme que ha sido preparado con la colaboración de todos los miembros del Comité, que es aprobado para su presentación a la Comisión de Calidad del Centro.

Sin más asuntos que tratar, se concluye la reunión a las 17:15 horas.

M^a Isabel Cambero Rodríguez

Vicedecana de Coordinación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID

FACULTAD DE VETERINARIA

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

RESUMEN DE LA REUNION DEL COMITÉ DE EVALUACIÓN Y MEJORA DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS CELEBRADA EL 7 DE JULIO DE 2016

RELACIÓN DE ASISTENTES:

- M. Isabel Cambero Rodríguez. Vicedecana de Coordinación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
- Raquel Pérez-Sen. Coordinadora del primer curso de Grado
- Alicia Aranz Martínez. Coordinadora del segundo curso de Grado
- Araceli Redondo Cuenca. Dpto. Nutrición y Bromatología II (Facultad de Farmacia)
- Lourdes Pérez-Olleros Conde. Departamento de Nutrición y Bromatología I (Facultad de Farmacia)
- Almudena Rebolé Garrigos. Dpto. de Producción Animal (Facultad de Veterinaria)
- Federico Morais Fernández-Sanguno. Representante del ámbito profesional
- Laura Bermúdez Moya. Representante de la Delegación de Alumnos

Disculpan asistencia

- Gonzalo García de Fernando. Coordinador del tercer curso de Grado
- M. Dolores Selgas Cortecero. Coordinadora del cuarto curso de Grado
- María Isabel Guijarro Gil. Dpto. de Ingeniería Química (Facultad de Ciencias Químicas)

El 7 de julio, a las 11:30, en la Sala de Reuniones 2 de la Facultad de Veterinaria, se reúnen los miembros del Comité de Evaluación y Mejora del Grado para tratar el siguiente orden del día:

1. Aprobación si procede del Plan de Mejora del Trabajo Fin de Grado solicitado en el informe de Acreditación provisional.
2. Asuntos varios.

La Vicedecana de Coordinación del Grado describió la evolución del proceso de renovación de la acreditación e informó de la recepción del informe de evaluación provisional. Uno de los aspectos mencionados en este informe es el TFG.

La descripción del Trabajo Fin de Grado que aparece en el documento de verificación es anterior al establecimiento del Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior (MECES)

(RD 1027/2011, RD 96/2014,) y la normativa establecida por la Universidad Complutense de Madrid (BOUC 30 julio de 2012).

El informe especifica que el TFG debe ser un proyecto o trabajo práctico, técnico o de investigación" y ser excepcionalmente revisiones bibliográficas.

La Vicedecana presentó el Plan de Mejora, que incluye cuatro acciones concretas enfocadas a solventar lo expuesto en el informe, pero atendiendo a que este Grado es nivel MECES 2: 1) modificación de la Ficha docente del TFG, 2) Ficha descriptiva de temas de TFG, 3) evaluación de los TFG con un sistema de rúbricas a tres niveles, y 4) modificación del Reglamento del TFG.

Además, la Vicedecana presentó las fechas de inicio y fin de la implantación, y los responsables de llevarlas a cabo. Finalmente, se aportan los indicadores de seguimiento y logro propuestos, entre estos se realizarán encuestas sobre el TFG a alumnos y tutores.

El Comité aprobó por unanimidad el Plan de Mejora.

Se discutieron en general los comentarios en el informe y las evaluaciones asignadas a los diferentes parámetros evaluados; el Comité estuvo de acuerdo en que se era necesario presentar alegaciones a todos los aspectos en los que no se estuviera de acuerdo, y apoyas estas alegaciones con la documentación que fuera necesaria.

Anexos:

- Plan de Mejora
- Ficha de la Asignatura
- Ficha descriptiva (Impreso TFG-I01)

Sin más asuntos que tratar, se concluye la reunión a las 13:30 horas.

M^a Isabel Cambero Rodríguez

Vicedecana de Coordinación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Anexo 2.1.3. Resúmenes de las reuniones de la Comisión de Garantía de Calidad de la Facultad de Veterinaria (CC-FV)

Índice

(relacionados con el curso 2015-16)

Resumen 19/julio/2015

Resumen 26/enero/2016

Resumen 08/julio/2016



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID FACULTAD DE VETERINARIA

COMISIÓN DE CALIDAD DEL CENTRO

Acta de la Reunión del 19 junio de 2015,

En Madrid a las 10h del día 15 de junio de 2015, y convocados por la Vicedecana de Coordinación y Calidad Docentes, D^a A. Sonia Olmeda, se reunieron en la Sala de Profesores los miembros del Comité de Evaluación y Mejora del Grado en Veterinaria que a continuación se relacionan:

Asistentes:

- Decano: Pedro L. Lorenzo González
- Coordinador del Grado en Veterinaria: A. Sonia Olmeda García
- Responsable de Postgrado del centro: Manuela Fernández Álvarez
- Gerente del centro o quien delegue: Bartolomé Ruiz Herrera
- Representante Directores Dpto/Sección Departamental: José Manuel Bautista Santa Cruz (Sebastián)
- Representante del resto de PDI: Alvaro Olivares Moreno
- Representante de estudiantes de Grado en CYTA: Mónica del Río Clemente.

Acuerdan aprobar sin modificación la Memoria de Seguimiento del Grado en Veterinaria del para el curso 2013-14.

La sesión se levanta a las 10,45h.

Madrid, 19 de junio de 2015

El Presidente

Pedro Lorenzo



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID FACULTAD DE VETERINARIA

Resumen de la reunión de la COMISIÓN DE CALIDAD DE LA FACULTAD DE VETERINARIA 26 de enero de 2016

Asistentes:

- Isabel Cambero
- A.Sonia Olmeda
- Manuela Fernández
- Ernesto Fernández-Bofil
- M^a Teresa de Castro
- Concepción Cabeza
- Laura Bermudez
- Beatriz Aguila

Disculpan su inasistencia:

- Pedro Lorenzo

Reunidos a las 9:30 horas en la Sala de Profesores las VD de grado en CYTA y Calidad, presentan el Informe de Autoevaluación del Grado en CYTA para iniciar el proceso de re-acreditación que debe ser presentado a la Fundación Madri+d. Tras un corto debate, se acuerda la aprobación del mencionado informe.

Se levanta la sesión a las 10,40h

La Secretaria de la Comisión,


Sonia Olmeda



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID FACULTAD DE VETERINARIA

Resumen de la reunión de la COMISIÓN DE CALIDAD DE LA FACULTAD DE VETERINARIA 8 de julio de 2016

Asistentes:

- Isabel Cambero
- A.Sonia Olmeda
- Ernesto Fernández-Bofil
- M^a Teresa de Castro
- Concepción Cabeza
- Laura Bermudez
- Beatriz Aguila

Disculpan su inasistencia:

- Pedro Lorenzo
- Manuela Fernández

Reunidos a las 10 horas en la Sala de Profesores las VD de grado en CYTA y Calidad, presentan el Plan de Mejora del Trabajo Fin de Grado en CYTA que debe ser presentado a la Fundación Madri+d. Tras un corto debate, se acuerda la aprobación del citado plan.

Se levanta la sesión a las 10,40h

La Secretaria de la Comisión,


Sonia Olmeda

Anexo 2.1.4. Resúmenes del Consejo de Titulación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Índice

(relacionados con el curso 2015-16)

Resúmenes 25/junio/2015

Resúmenes 10/julio/2015

Resúmenes 19/febrero/2016

Resúmenes 18/mayo/2016

Resúmenes 14/julio/2016

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

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		Total Créditos Asignaturas Optativas		Total Créditos Asignaturas Formación Básica de otras Ramas	
		15		18		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		Total Créditos Asignaturas Optativas		Total Créditos Asignaturas Formación Básica	
		15		12		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 matricula: 13 alumnos
- Ampliación de matricula (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:

Facultad de Ciencias Químicas						
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 €		

Facultad de Farmacia						
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 Análisi 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 €		

Facultad de Medicina						
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 €		

Facultad de Veterinaria						
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 €	
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 Alimen	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

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

RESUMEN DE LA REUNIÓN DEL CONSEJO DE TITULACIÓN DEL GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS CELEBRADA EL 19 DE FEBRERO DE 2016

9:30 horas

Aprobación, si procede, de los resúmenes de las reuniones celebradas el día 25 de junio y 10 de julio de 2015.

El Sr. Decano toma la palabra y pregunta a los miembros del Consejo si hay que realizar alguna corrección en los resúmenes.

Sin ningún comentario al respecto, se aprueban por unanimidad.

Bienvenida a nuevos representantes de alumnos.

El Sr. Decano y la Sr^a Vicedecana de CyTA dan la bienvenida al Consejo de Titulación a los nuevos representantes de los estudiantes y les instan a participar, activamente, en el mismo. A continuación presentan a los alumnos:

Primer curso del Grado: D^a. Alexandra Dinu y D^a. Daniela Alexandra Sava.

Segundo curso del Grado: D^a. Mónica Mijangos.

Tercer curso del Grado: D^a. Ana Santamaría Cruz.

Cuarto curso del Grado: D. Carlos García Saldaña.

Informes del Sr. Decano y de la Sr^a. Vicedecana de CYTA.

La Sr^a Vicedecana de CYTA inicia los informes exponiendo que Acto de Graduación de la II Promoción de Graduados en CyTA, a petición de los estudiantes, muy probablemente se lleve a cabo el viernes 8 de julio.

Continúa su exposición explicando que hay ampliación del plazo de matrícula y que los alumnos que al concluir el primer cuatrimestre cumplan los prerrequisitos establecidos en el plan de estudios podrán matricularse de las Prácticas Académicas Externas y del Trabajo de Fin de Grado en el plazo extraordinario comprendido entre el 24 de febrero y el 4 de marzo, ambos inclusive. Ruega al profesorado que se cierren las actas en el plazo dispuesto para ello.

Posteriormente, indica que se ha llevado a cabo el cierre del primer curso de la Licenciatura y ya no se podrán matricular las asignaturas de primero de licenciatura:

Complementos de formación:

Análisis químico.

Bioquímica.

Fisiología.

Ingeniería química.
Microbiología.
Química inorgánica.

Asignaturas troncales de primer curso:

Alimentación y cultura.
Bromatología.
Higiene de los alimentos.
Ingeniería alimentaria.
Producción de materias primas.
Química y bioquímica de los alimentos.

En relación a los acuerdos tomados en la reunión de coordinación del TFG, comenta que el 16 de febrero se han publicados los tribunales para juzgar los TFG (convocatorias junio-2016, septiembre-2016 y febrero-2017); quedando constituidos de la siguiente manera:

Tribunal Titular

Presidente: María Teresa de la Cruz Caravaca
Vocal Primero: María Lourdes Pérez-Olleros Conde
Vocal Segundo: Ana Isabel Haza Duaso

Tribunal Suplente 1

Presidente: Francisco de Paula Maraver Eyzaguirre
Vocal Primero: Lucía Monteoliva Díaz
Vocal Segundo: María Isabel Guijarro Gil

Tribunal Suplente 2

Presidente: M^a Concepción Monte Lara
Vocal Primero: Humberto Martín Brieva
Vocal Segundo: Alicia Aranaz Martín

Tribunal Suplente 3

Presidente: Paloma Morales Gómez
Vocal Primero: Concepción González Huecas
Vocal Segundo: José Antonio Campo Santillana

Finaliza los informes señalando que el Congreso de XIX Ciencia y Tecnología de los Alimentos se celebrará en abril de 2017 y que las Jornadas de Orientación profesional serán el 10 y 11 de marzo de este año.

Aprobación, si procede, de la propuesta de oferta de plazas para el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos para el curso 2016-2017.

El Sr. Decano toma la palabra y explica que el Vicerrectorado de Estudiantes solicita a los Centros la propuesta de oferta de plazas de sus titulaciones para el curso próximo. El solicitarlo, en este época, se debe a que hay que tener en cuenta que esta propuesta debe seguir un largo proceso, ya que, además de ser aprobada por el Consejo de Gobierno y la Comunidad de Madrid, debe llegar al Consejo de Universidades. Además

señala que como estamos en el proceso de acreditación del Grado no es factible hacer un cambio y por ello se propone, al igual que en cursos pasados, ofertar 85 plazas de nuevo ingreso para el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, para el curso 2016-2017.

Sin intervenciones, se aprueba por unanimidad, ofertar 85 plazas de nuevo ingreso para el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, para el curso 2016-2017.

Actividad docente en el primer semestre.

La Sr^a. Vicedecana de CYTA explica que se han realizados las encuestas de final del primer cuatrimestre.

También menciona que se han asignado los TFG a 19 alumnos y las entidades para que 20 alumnos realicen sus Prácticas Externas.

Finaliza este punto del orden del día notificando que se abrirá un periodo adicional de matrícula, de las asignaturas anteriormente mencionadas, para aquellos estudiantes que cumplan los requisitos correspondientes.

Informe sobre el proceso de Acreditación del Título.

La Sr^a Vicedecana de Ciencia y Tecnología de los Alimentos expone que el próximo 24 de mayo de 2016 se va a llevar a cabo la visita establecida, para la renovación de la acreditación del Grado de CyTA de la UCM e indica que el panel que la realizará estará integrado por:

- Presidente: Dr. Guiseppe Fregapane. Profesor Catedrático de Tecnología de los Alimentos de la UCLM.
- Vocal titular especializado: Dra. Beatriz de Pascual-Teresa. Catedrática de Química y Química farmacéutica del CEU
- Vocal Estudiante: Indalecio Ruiz de Andújar. Graduado en Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Córdoba, cursando en la actualidad el Master en la misma institución.
- Secretaria Marta Paredes Secretaria Fundación Madri+d

Aprobación, si procede, del nombramiento del Delegado del Decano para el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

El Sr. Decano comenta que, desde que se instauró el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, ha habido un incremento importante en el número de estudiantes y en las tareas de gestión del Grado y considera que es necesario nombrar un Delegado del Decano para poder gestionar correctamente todas las diligencias que se demandan y aliviar el exceso de trabajo que recae sobre la Vicedecana de CyTA. Propone a la Prof^a Raquel Pérez Sen porque ha desarrollado múltiples trabajos de esta índole como coordinadora.

El Consejo de Titulación de CyTA, aprueba por unanimidad, nombrar a la Profesora Raquel Pérez Sen Delegada del Decano para el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Aprobación, si procede, de la oferta de asignaturas optativas para el curso 2016-2017.

La Sr^a. Vicedecana de CyTA informa de que se mantiene abierta la oferta de 4 asignaturas optativas de la licenciatura:

- Aguas de Consumo Mineromedicinales
- Lactología
- Restauración Colectiva
- Seguridad Alimentaria

También explica que tras una entrevista mantenida con la Vicerrectora de Grado se permite mantener la oferta, para el curso 2016-2017 de las 8 asignaturas optativas del Grado en CyTA, aunque el número de alumnos matriculados no ha llegado, en su mayor parte, al mínimo necesario para su impartición.

- Nuevos Alimentos y Productos Dietéticos.
- Restauración Colectiva.
- Aguas Mineromedicinales.
- Tecnología Enológica y de Otras Bebidas Alcohólicas.
- Técnicas de Producción Animal.
- Tecnología Ambiental.
- Dietética Aplicada a la Industria Alimentaria.
- Docencia Interdisciplinar en Industrias Alimentarias.

El Consejo de Titulación de CyTA, aprueba por unanimidad, la oferta de asignaturas optativas para el curso 2016-2017.

Asuntos varios.

No hay más asuntos que tratar

Y se levanta la sesión a las 10:40 horas.

M^a Dolores San Andrés Larrea

Secretaria

ASISTENCIA AL CONSEJO DE TITULACIÓN DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS 19 de FEBRERO de 2016

Departamento	Profesor	Firma
Decano	<i>Pedro L. Lorenzo</i>	sí
Vicedecana de Coordinación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	<i>M^a Isabel Cambero Rodríguez</i>	sí
Sra. Secretaria	<i>M^a Dolores San Andrés Larrea</i>	sí
Departamento de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos	<i>Gonzalo García de Fernando Minguillón</i>	sí
Departamento de Nutrición y Bromatología II	<i>Araceli Redondo Cuenca</i>	sí
Departamento de Nutrición y Bromatología I	<i>Ana M^a López Sobaler</i>	sí
Departamento de Ingeniería Química	<i>José Santiago Torrecilla Velasco</i>	
Delegada del Decano para Erasmus y Movilidad de Estudiantes	<i>Carmen Herranz Sorribes</i>	sí
Dpto de Medicina Preventiva, Salud Pública e Historia de la Medicina	<i>María Elisa Calle Purón</i>	
Representante alumnos 1º Grado	<i>Juliana Alexandra Dinu Daniela Alexandra Sava</i>	sí (Alexandra)
Representante alumnos 2º Grado	<i>Mónica Mijangos</i>	sí
Representante alumnos 3º Grado	<i>Ana Santamaría Cruz</i>	sí
Representante alumnos 4º Grado	<i>Carlos García Saldaña</i>	
Representante Delegación de alumnos	<i>Laura Bermúdez Moya</i>	sí

ASIGNATURAS DEL GRADO (1^{er} Curso)

Coordinadora del Curso BIOQUÍMICA	<i>Raquel Pérez Sen</i>	sí
BIOLOGÍA	<i>Carlos García Artiga</i>	sí
MATEMÁTICAS	<i>Isabel Salazar Mendoza</i>	sí
FUNDAMENTOS DE QUÍMICA Y ANÁLISIS QUIM	<i>Jose Antonio Campo Santillana</i>	sí
FÍSICA	<i>Teresa García López de Sa Adelia Fortún Garcia</i>	Sí sí
MICROBIOLOGÍA	<i>José Manuel Rodríguez Peña</i>	sí
PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	<i>M^a Teresa de la Cruz Caravaca Sara Lauzurica Gómez</i>	Sí(Teresa)
FISIOLOGÍA	<i>M^a Dolores Comas Rengifo</i>	sí
FUNDAMENTOS DE BROMATOLOGÍA	<i>Araceli Redondo Cuenca</i>	sí

ASIGNATURAS DEL GRADO (2^o Curso)

Coordinadora del Curso EPIDEMIOLOGÍA Y CONTROL SANITARIO EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA	<i>Alicia Aranaz Martín</i>	sí
FUNDAMENTOS DE INGENIERÍA QUÍMICA	<i>María Isabel Guijarro Gil</i>	sí
FUNDAMENTOS DE TOXICOLOGÍA	<i>M^a Rosa Martínez Larrañaga Arturo Anadón Navarro M^a María Aránzazu Martínez Caballero</i>	Sí (IRMA ARES COMBAN)
ALIMENTACIÓN Y CULTURA	<i>M^a Cruz Matallana González</i>	
CIENCIA Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL	<i>Mercedes García Mata Montaña Cámara Hurtado</i>	

CIENCIA Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	<i>M^a José Villanueva Suarez</i>	
CIENCIA Y ANÁLISIS DE AGUAS DE CONSUMO Y BEBIDAS	<i>M^a Luisa Pérez Rodríguez</i>	sí
QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	<i>Carmen San José Serrán Belén Orgaz Martín</i>	Sí(Belén)
MICROBIOLOGÍA INDUSTRIAL Y BIOTECNOLOGÍA	<i>Humberto Martín Brieva</i>	sí
EPIDEMIOLOGÍA Y CONTROL SANITARIO EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA	<i>María Elisa Calle Purón</i>	
ECONOMÍA, GESTIÓN Y MERCADOTECNIA EN LA EMPRESA ALIMENTARIA	<i>Pedro Rouco Pérez Juan Antonio Aguado Ramo</i>	
ASIGNATURAS DEL GRADO (3º Curso)		
Coordinador del curso PROCESOS DE CONSERVACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS	<i>Gonzalo D. García de Fernando Minguillon</i>	sí
HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	<i>Teresa Garcia Lacarra</i>	sí
NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA	<i>Lourdes Pérez-Olleros Conde</i>	
INGENIERÍA ALIMENTARIA	<i>José Santiago Torrecilla Velasco</i>	
ENVASADO DE ALIMENTOS	<i>M^a Isabel Cambero Rodríguez</i>	sí
CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS	<i>Fernanda Fernández Álvarez</i>	
PROCESOS DE CONSERVACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS	<i>Leonides Fernández Álvarez</i>	sí
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL	<i>Dña. M. Luisa García Sanz Dña. Eva Hierro Paredes</i>	

ASIGNATURAS DEL GRADO (4º Curso)

Coordinadora del curso TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	<i>Mª Dolores Selgas Cortecero</i>	sí
GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	<i>Juan M. Rodriguez Gómez</i>	sí
NORMALIZACIÓN Y LEGISLACIÓN SANITARIA	<i>Eduardo Arroyo Pardo Ana María López Parra</i>	Sí (ANA)
PROYECTOS	<i>Antonio Tijero Cruz Mª Dolores Blanco Flores</i>	Sí(Antonio)
TRABAJO FIN DE GRADO	<i>Mª Isabel Cambero Rodríguez</i>	sí
PRACTICAS EXTERNAS	<i>Rosa María Ortega Anta. Mª Isabel Cambero Rodríguez</i>	
AGUAS MINEROMEDICINALES	<i>Francisco Maraver Eyzaguirre</i>	sí
NUEVOS ALIMENTOS Y PRODUCTOS DIETÉTICOS	<i>María de Cortés Sánchez Mata</i>	sí
TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN ANIMAL	<i>Almudena Rebolé Garrigos</i>	sí
TECNOLOGÍA AMBIENTAL	<i>Antonio Tijero Cruz Mª Dolores Blanco Flores</i>	Sí (Antonio)
TECNOLOGÍA ENOLÓGICA Y DE OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS	<i>Manuela Fernández Álvarez 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 EM INDUSTRIA ALIMENTARIA	<i>Teresa García Lacarra Eva María Hierro Paredes</i>	Sí
COMISIÓN PRÁCTICAS EXTERNAS	<i>Jesús de la Fuente</i>	

COMISIÓN TFG	<i>Álvaro Olivares Moreno</i>	
---------------------	-------------------------------	--

LICENCIATURA CYTA

SALUD PÚBLICA	<i>María Elisa Calle Purón</i>	
DIETÉTICA Y NUTRICIÓN	<i>Isabel Goñi Cambrodón</i>	
ECONOMÍA Y GESTIÓN DE LA EMPRESA ALIMENTARIA	<i>Pedro Rouco Pérez Juan Antonio Aguado Ramo</i>	
NORMALIZACIÓN Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA	<i>Eduardo Arroyo Pardo</i>	
ASIGNATURAS OPTATIVAS		
ZOONOSIS DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA	<i>Ignacio Ferre Pérez</i>	
MICROBIOLOGÍA Y PARASITOLOGÍA DEL AGUA	<i>Carmina Rodríguez Fernández</i>	

RESUMEN DE LA REUNIÓN EXTRAORDINARIA DEL CONSEJO DE TITULACIÓN DEL GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS CELEBRADA EL 18 DE MAYO DE 2016

1.- Informes sobre la visita para la acreditación del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

La Sr^a Vicedecana de Ciencia y Tecnología de los Alimentos toma la palabra e informa de que, el próximo 24 de mayo de 2016, como saben los miembros del Consejo de Titulación, se va a llevar a cabo la visita establecida, para la renovación de la acreditación del Grado de CYTA de la UCM. Comenta que esta reunión extraordinaria se ha convocado para precisar a los miembros de este Consejo algunos de los procedimientos a seguir en la mencionada actividad.

En primer lugar indica la composición del panel que estará integrado por:

- Presidente: Dr. Guiseppe Fregapane. Profesor Catedrático de Tecnología de los Alimentos de la UCLM.
- Vocal titular especializado: Dra. Beatriz de Pascual-Teresa. Catedrática de Química y Química farmacéutica del CEU
- Vocal Estudiante: Indalecio Ruiz de Andújar. Graduado en Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Córdoba, cursando en la actualidad el Master en la misma institución.
- Secretaria Marta Paredes Secretaria Fundación Madri+d

También explica cuales son las sugerencias del panel a la hora de la realización de las entrevistas como puede ser que: la duración de las sesiones no supere los 45 min, el número de personas que deben estar presentes no sea superior a 12 y la estructura de cada panel. Posteriormente, hace una descripción de los horarios, lugares y grupos a entrevistar (recepción institucional, responsables del título y del autoinforme, estudiantes, PDI, egresados y empleadores) así como de las personas y cargos presentes en cada una de ellas. Explica que “Fundamentos de Bromatología”, “Tecnología Enológica y otras bebidas alcohólicas”, “Microbiología Industrial y Biotecnología” junto con las Prácticas Externas y el TFG son las asignaturas que serán evaluadas. Puntualiza que se han mantenido reuniones con los coordinadores de todas ellas para preparar la documentación de forma unificada.

Finaliza su intervención pidiendo que se participe en la audiencia abierta y que incluya en el e-mail "Grado CYTA".

Sin intervenciones al respecto y sin más asuntos que tratar se levanta la sesión a las 14 horas.

RESUMEN DE LA REUNIÓN DEL CONSEJO DE TITULACIÓN DEL GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS CELEBRADA EL 14 DE JULIO DE 2016

9:40h

1. Aprobación, si procede, del resumen provisional de la Reunión Ordinaria del Consejo de Titulación de 19 de febrero de 2016 y de la Reunión Extraordinaria de 18 de mayo de 2016.

El Sr. Decano toma la palabra y pregunta a los miembros del Consejo de Titulación si hay que realizar alguna corrección en los Resúmenes.

Sin ningún comentario al respecto, se aprueban ambos resúmenes por unanimidad.

2º Punto del Orden del Día. Informes del Sr. Decano.

El Sr. Decano informa de que el próximo viernes 8 de julio se celebrará, en el Salón de Actos de la Facultad, el Solemne Acto de Graduación para los estudiantes egresado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Indica que el padrino de la misma será el Prof. Juan Miguel Rodríguez y anima a todo el profesorado de la citada Titulación a asistir.

También informa de que el próximo 18 de julio se procederá a realizar la defensa y lectura de los TFG.

A continuación, recuerda que la UCM está inmersa en un proceso de estudio y valoración respecto a los proyectos de Reestructuración de Centros y Departamentos. En este sentido, explica que se han mantenido diversas –y extensas- reuniones con las autoridades académicas responsables de este asunto (el Rector y el VR de Planificación y Evaluación Institucional). Informa de que no se está de acuerdo con el documento inicial y expresa que entiende que es necesario y positivo establecer nuevos escenarios que promuevan una mayor calidad y eficiencia de las estructuras universitarias; sin embargo considera que el proyecto presentado se apoya en una evaluación incompleta de la situación actual y señala la falta de información necesaria e imprescindible para realizar un debate académico sobre esta cuestión. Indica que es necesario disponer de documentos que clarifiquen la situación actual y permitan valorar el futuro “estatus” de los departamentos, teniendo en cuenta la diversidad y complejidad de cada centro.

3º Punto del Orden del Día. Aprobación, si procede del Plan de Mejora del TFG del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

El Sr. Decano cede la palabra a la Sr^a Vicedecana que explica que se debe llevar acabo debido a las recomendaciones realizadas en el informe provisional para la renovación de la acreditación del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Indica que la mejora debe centrarse en el Trabajo Fin de Grado que debe ser un "Proyecto o trabajo práctico, técnico o de investigación" y, excepcionalmente, revisiones bibliográficas. El Plan de Mejora contempla los aspectos necesarios que inciden en la adquisición de los resultados de aprendizaje y las acciones concretas que se van a emprender, así como las fechas de inicio y final de las mismas, los responsables de llevarlas a cabo y los indicadores de seguimiento y logro. Recuerda que dicho Plan tendrá que ser aprobado por el Comité de evaluación y acreditación y que el mismo está desarrollado en la documentación relativa a este punto del orden del día.

Sin intervenciones, se aprueba, por unanimidad el Plan de Mejora del TFG del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

4º Punto del Orden del Día. Aprobación, si procede, de las Guías Docentes del Grado y de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos 2016-17.

El Sr. Decano expone que, al igual que es necesario que, el Consejo de Titulación se pronuncie a este respecto para que, después, la Junta de Facultad apruebe las Guías Docentes del Grado en CyTA. Agradece el trabajo realizado a la Srª. Vicedecana de CyTA, a la Profª Raquel Pérez Sen y a todos los profesores coordinadores de curso.

Se aprueban, por unanimidad, las guías docentes para la Licenciatura y el Grado en CyTA, para el curso 2015-2016.

5º Punto del Orden del Día. Aprobación, si procede, del nombramiento del coordinador del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos para el curso 2016-17.

El Sr Decano propone nombrar Coordinadora del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos a la Vicedecana de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Profª Isabel Cambero Rodríguez.

Se aprueba, por unanimidad, el nombramiento de Mª Isabel Cambero Rodríguez como Coordinadora del Grado en CyTA.

6º. Punto del Orden del Día. Asuntos varios.

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

7º. Punto del Orden del Día. Ruegos y preguntas.

Sin intervenciones y sin más asuntos que tratar se levanta la sesión a las 10:03 horas.

Mª Dolores San Andrés Larrea
Secretaria



Anexo 2.1.5. Perfil de los alumnos de nuevo ingreso (Curso 2015-2016)

Acceso a la Universidad	1ª opción	% del total	2ª y 3ª opción	% del total	total	% total
<u>Bachillerato y Selectividad</u>	26	31,7	47	57,3	73	89,0
Han cursado todas las asignaturas básicas de ciencias	4	4,9	2	2,4	6	7,3
No han cursado Física	14	17,1	29	35,4	43	52,4
No han cursado Biología o Química	2	2,4	3	3,7	5	6,1
No han cursado Matemáticas ni Física	6	7,3	14	17,1	20	24,4
Continuación en el Grado	25	30,5	41	50,0	66	80,5
<u>Formación Profesional Superior</u>	4	4,9	5	6,1	9	11,0
Han cursado todas las asignaturas básicas de ciencias	2	2,4	1	1,2	3	3,7
No han cursado Física	2	2,4	0	0,0	2	2,4
No han cursado Matemáticas ni Física	1	1,2	3	3,7	4	4,9
Pretenden no continuar en el Grado	4	4,9	5	6,1	9	11,0

Total alumnos encuestados: 82

Septiembre de 2015

	Facultad de Veterinaria Universidad Complutense de Madrid	Titulación	Plan de estudios
		Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	0885

Anexos 2.1.6. - 2.1.9. - Resúmenes de las Reuniones de Coordinación, Evaluación y Seguimiento Docente.

Índice

Anexo 2.1.6. Resúmenes Reuniones 1^{er} curso

Anexo 2.1.7. Resúmenes Reuniones 2^o curso

Anexo 2.1.8. Resúmenes Reuniones 3^{er} curso

Anexo 2.1.9. Resúmenes Reuniones 4^o curso



Facultad de Veterinaria
Universidad Complutense de Madrid

Titulación	Plan de estudios
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	0885

1^{er} Curso

1ª REUNIÓN DE COORDINACIÓN Y EVALUACIÓN DOCENTE

1ºCYTA curso 2015-2016

PRIMER SEMESTRE, 7 de marzo de 2016

Asistentes a la reunión: Coordinadores y profesores de primer curso de CYTA:

- Química: José Antonio Campo Santillana
- Física: Teresa García López de Sa, Adelia Fortún
- Matemáticas: Isabel Salazar Mendoza
- Microbiología: José Manuel Rodríguez
- Biología: Carlos García Artiga
- Bioquímica: Raquel Pérez Sen, coordinadora de 1º.

La reunión se celebró en el aula B3, a las 9:30h.

En primer lugar se comenzó con la Evaluación Docente del primer semestre del 1º curso de CYTA 2015-2016.

- La idea general compartida por todos los coordinadores es que el grupo trabaja bien y las clases transcurren con normalidad, no habiéndose registrado ninguna queja por parte de los profesores ni de los alumnos.
- Se considera que ha sido positiva la realización de exámenes parciales a lo largo del semestre y que esto ha contribuido a la obtención de buenos resultados en los parciales de febrero. De acuerdo a la tabla que se adjunta a continuación, se ha obtenido una media de más del 60% de aprobados respecto al total de matriculados en todas las asignaturas. Este porcentaje sube hasta el 73% si se consideran el número de aprobados respecto al número de presentados a examen. Si bien estos resultados ofrecen el mismo porcentaje de aprobados que el curso pasado, se tiene constancia de que el porcentaje de notas superiores al aprobado es significativamente menor que las obtenidas durante el curso 2014-15.

	Alumnos matric	Presentados	Aprobados	% Aprob/total	%Aprob/Present
BIOLOGIA	108	87	61	56,5	70,11
FISICA	90	84	66	73,3	78,6
F QUIMICA	106	92	62	58,5	67,4
MATEMATICAS	103	79	61	59	77,2
MICROBIOLOGÍA	109		68	63	
media	103,2	85,5	63,6	62,1	73,3

- Se presentó a los profesores el resultado de la encuesta realizada a los alumnos al inicio del curso 2015-2016. A modo de resumen, se mantiene que una gran mayoría de los alumnos han accedido al grado a través de la Selectividad, pero solo un 37% lo ha elegido como primera opción. Como se observa en promociones anteriores, un porcentaje algo de alumnos no han cursado asignaturas básicas del Área de Conocimiento de Ciencias, en particular la asignatura de Física.

Los resultados de la encuesta se muestran en la siguiente tabla:

RESULTADO DE LA ENCUESTA 2015-2016

Total de alumnos encuestados: 82

Acceso a la Universidad	1ª opción	% del total	2ª y 3ª opción	% del total	total	% total
<u>Bachillerato y Selectividad</u>	26	31,7	47	57,3	73	89,0
• Han cursado todas las asignaturas básicas de ciencias	4	4,9	2	2,4	6	7,3
• No han cursado Matemáticas	0	0,0	0	0,0	0	0,0
• No han cursado Física	14	17,1	29	35,4	43	52,4
• No han cursado Química o Biología	2	2,4	3	3,7	5	6,1
• No han cursado Matemáticas ni Física	6	7,3	14	17,1	20	24,4
• Continuación en el Grado	25	30,5	41	50,0	66	80,5
<u>Formación Profesional Superior</u>	4	4,9	5	6,1	9	11,0
• Han cursado todas las asignaturas básicas de ciencias	2	2,4	1	1,2	3	3,7
• No han cursado Física	2	2,4	0	0,0	2	2,4
• No han cursado Matemáticas ni Física	1	1,2	3	3,7	4	4,9
• Continuación en el Grado	4	4,9	5	6,1	9	11,0

A continuación se pasó a trabajar sobre la Planificación Docente del curso 2015-2016, ya que se habían planteado una serie de cambios en los horarios de teoría por parte de la coordinadora de Física.

- Se ajustaron los nuevos horarios de teoría correspondientes al primer semestre, con el acuerdo de todos los profesores implicados. El nuevo calendario se adjunta a continuación.

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9-10 h	EXAMENES	QUÍMICA	QUÍMICA	RECUPERACIONES CLASES	QUÍMICA
10-11 h	EXAMENES/ RECUPERACIONES	MATEMÁTICAS	FÍSICA	MATEMÁTICAS	FÍSICA
11-12 h	BIOLOGÍA	MATEMÁTICAS	BIOLOGÍA	MATEMÁTICAS	FÍSICA
12-13 h	MICROBIOLOGÍA	BIOLOGÍA	MICROBIOLOGÍA	(MICROBIOLOGÍA)	MICROBIOLOGÍA
13-14 h					

- Respecto a las prácticas y los exámenes parciales no se requirió plantear ninguna modificación. Se van a intentar mantener el mismo número de exámenes parciales de este curso.

Hora de inicio: 9:30h

Hora de finalización: 10:15h

2ª REUNIÓN DE COORDINACIÓN Y EVALUACIÓN DOCENTE

1ºCYTA curso 2015-2016

SEGUNDO SEMESTRE, 30 de mayo de 2016

Asistentes a la reunión: Coordinadores y profesores de primer curso de CYTA:

- Fundamentos de Química: José Antonio Campo Santillana y Jon Sandaluce
- Física: Teresa García López de Sa
- Matemáticas: Isabel Salazar Mendoza
- Microbiología: José Manuel Rodríguez
- Bioquímica: Raquel Pérez Sen
- Bromatología: Araceli Redondo Cuenca
- Fisiología: M^a Dolores Comas Rengifo
- Producción de Materias Primas: Sara Lauzurica, M^a Teresa Cruz Caravaca y González Huecas

La reunión se celebró en el aula B3, a continuación de la Reunión de Seguimiento Docente, desde las 11:30 – 12:30h.

En primer lugar se comenzó con la Evaluación Docente del segundo semestre del 1º curso de CYTA 2015-2016.

- La idea general compartida por todos los coordinadores es que el comportamiento y actitud mostrados por el grupo había sido muy bueno durante el segundo semestre, como se había comentado al finalizar la reunión con los alumnos.
- La profesora de Bioquímica, se había quejado del bajo número de alumnos que habían asistido a sus clases durante el último mes. Este bajo porcentaje de asistencia sin duda se ha debido a la acumulación de exámenes parciales y de prácticas que han tenido los alumnos en ese tiempo y que ha podido afectar a las asignaturas que se dan la última de la mañana.
- La profesora de Fisiología solicitó que los exámenes finales de junio se retrasaran una semana desde la finalización de las clases para que los alumnos tuvieran más tiempo de prepararlos, y separarlos lo más posible, de los exámenes parciales y de prácticas de la última semana de clase.
- Con objeto de mejorar la organización de los exámenes parciales para el curso siguiente, se ha tenido en cuenta el criterio de organizarlos en la franja horaria de los lunes reservada a exámenes, y de mantener una separación de, al menos una semana, entre dos exámenes consecutivos.

Respecto a la Coordinación y Planificación Docente para el curso 2016-2017 se realizaron las siguientes acciones:

- De acuerdo con las sugerencias y criterios planteados durante la evaluación del segundo semestre por parte de alumnos y profesores, los exámenes parciales quedaron organizados en el calendario docente con el acuerdo y consenso de todos los coordinadores, como se indica en la tabla adjunta.

- Los exámenes finales en las convocatorias de febrero, junio y septiembre se ajustarían en una reunión con los coordinadores de los cuatro cursos siguiendo las siguientes indicaciones: Dejar el examen de Microbiología en último lugar en la convocatoria de febrero y el examen de Fundamentos de Química en último lugar en la convocatoria de junio, con objeto de separarlos lo más posible de sus respectivos exámenes parciales. Por otra parte, teniendo en cuenta la sugerencia planteada por la coordinadora de Fisiología, los exámenes en la convocatoria de junio se retrasarán después de la última semana de clase.
- Respecto a la planificación de la docencia práctica se terminó de ajustar el calendario de prácticas de los dos semestres, con el adelanto de las prácticas de la asignatura Microbiología al horario de 14:30-17:30h, y con la segunda ronda de prácticas de la asignatura de Fundamentos de Química.
- Se ajustaron los Seminarios de la asignatura de Producción de Materias Primas.

Para finalizar, se unió a la reunión la vicedecana de CYTA, Isabel Cambero, y se comentaron cuestiones específicas de la visita de la Acreditación para la Renovación del Título.

1ª REUNIÓN DE SEGUIMIENTO DOCENTE

1ºCYTA curso 2015-2016

PRIMER SEMESTRE, 7 de marzo de 2016

Asistentes a la reunión: Coordinadores y profesores de primer curso de CYTA y alumnos de 1º (asistieron aproximadamente 40 alumnos):

- Química: José Antonio Campo Santillana
- Física: Teresa García López de Sa, Adelia Fortún
- Matemáticas: Isabel Salazar Mendoza
- Microbiología: José Manuel Rodríguez
- Biología: Carlos García Artiga
- Bioquímica: Raquel Pérez Sen, coordinadora de 1º.

La reunión se celebró en el aula B3, a las 10:15h.

En primer lugar se comentó a los alumnos que desde el profesorado se tenía la idea general de que el curso era bueno, como lo reflejaban los resultados obtenidos en los exámenes de febrero, y que no había habido ningún problema en especial durante el transcurso del primer semestre. Desde la coordinación no se tenía constancia de ningún problema ni queja realizada por parte de los profesores o de los alumnos.

Se hicieron algunas recomendaciones por parte de los profesores:

- Se recordó a los alumnos la necesidad de consultar toda la información relativa a las asignaturas en el Campus Virtual, donde se vuelcan todas las convocatorias de exámenes, revisiones de exámenes, etc.
- La información enviada al “Foro” o “Novedades” del Campus Virtual llega directamente a los alumnos a través de sus correos y deben consultar su correo institucional de forma periódica para no perder ninguna información relevante.
- Respecto a las revisiones de exámenes, algunos profesores habían planteado algún malentendido con los alumnos. Se recuerda que los profesores son los encargados de fijar el día y hora de la revisión de examen, y que siempre hay flexibilidad y posibilidad de ajustar distintos horarios para que puedan acudir todos los alumnos interesados.
- Se recordó también a los alumnos que la comunicación con los profesores debe realizarse a través del correo institucional y en jornada lectiva.

Los alumnos plantearon las siguientes cuestiones:

- Algunos alumnos hicieron algunos comentarios acerca de las prácticas de laboratorio, indicando que en alguna ocasión les había resultado más difícil obtener la ayuda necesaria para la realización de las prácticas. Los profesores implicados responden que es obligación de los alumnos acudir al laboratorio con la práctica leída y estudiada, lo que garantiza el perfecto aprovechamiento de las prácticas.

Hora de inicio: 10:15h – Hora de finalización: 11:00h

2ª REUNIÓN DE SEGUIMIENTO DOCENTE

1ºCYTA curso 2015-2016

SEGUNDO SEMESTRE, 30 de mayo de 2016

Asistentes a la reunión: Coordinadores y profesores de primer curso de CYTA y alumnos de 1º (asistieron aproximadamente 40 alumnos):

- Química: José Antonio Campo Santillana y Jon Sandaluce
- Bromatología: Araceli Redondo Cuenca
- Fisiología: Mª Dolores Comas Rengifo
- Producción de Materias Primas: Sara Lauzurica, Mª Teresa Cruz Caravaca
- Bioquímica: Raquel Pérez Sen, Amalia Díez Martín, Margarita Martín Fernández

La reunión se celebró en el aula B3, desde las 11-11:30 h.

Los alumnos plantearon las siguientes cuestiones:

- En primer lugar la opinión generalizada de los alumnos era que el segundo semestre había estado sobrecargado de prácticas y de exámenes parciales. Se contestó a los alumnos que a lo largo de los cursos, se había planteado la necesidad de tener exámenes parciales de todas las asignaturas, así como dos exámenes parciales de las prácticas de Fundamentos de Química.
- Algunos alumnos plantearon una organización que abarcara una sola jornada de mañana, en la que estuvieran concentrada tanto la docencia teórica como práctica. De esta manera tendrían más tiempo para el estudio de la parte teórica de las asignaturas. Otra alternativa que se propuso fue organizar, tanto la teoría como las prácticas, en meses diferentes, como funciona en otras universidades. Se respondió a los alumnos que era muy difícil este tipo de organización debido a la disponibilidad de los laboratorios, que se comparten en varios grados y en distintos horarios. Asimismo, se recalcó a los alumnos que un Grado experimental implicaba una gran dedicación a la parte práctica, que debía entenderse como una parte importante de la asignatura y que debía estar coordinada e integrada con la parte teórica.
- Respecto a la asignatura de Producción de Materias Primas, los alumnos plantearon que había un número elevado de profesores y que la organización de esta asignatura resultaba más complicada. Concretamente en la parte Vegetal, los alumnos manifestaron sus dudas de que se impartiese de la misma manera en los dos grupos simultáneos en los que se divide esta parte de la asignatura. A lo que se respondió que tanto, todos los profesores integrantes de la asignatura, como los profesores de los dos grupos de Vegetal, estaban perfectamente coordinados y que era obligación de los alumnos la asistencia continua a todas las clases para seguir perfectamente el programa. En cuanto a los dos grupos de Vegetal, la coordinadora recalcó que los resultados y el rendimiento de los alumnos, habían sido mucho mayores desde que trabajaban con grupos más pequeños.
- La coordinadora de la asignatura de Fundamentos de Bromatología intervino para dejar constancia del buen comportamiento y actitud mostrados por el grupo de primero durante las clases teóricas, a lo que se sumaron el resto de los profesores.

Al finalizar la reunión se hizo a los alumnos un pequeño resumen de cómo había transcurrido la jornada de visita de la Acreditación para la Renovación del Título, que había tenido lugar la semana anterior. Se agradeció a todos los alumnos y profesores que habían participado en los formularios de Audiencia Abierta así como en las reuniones de los distintos paneles, que fue uno de los puntos valorados de forma positiva por el panel evaluador.



Facultad de Veterinaria
Universidad Complutense de Madrid

Titulación	Plan de estudios
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	0885

2º Curso



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID

FACULTAD DE VETERINARIA

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

**RESUMEN DE LA REUNION DE COORDINACIÓN Y EVALUACION
DOCENTE DE 2º DE GRADO CELEBRADA EL 15 DE MARZO DE 2016**

RELACIÓN DE ASISTENTES

Coordinadora de 2 curso Alicia Aranaz Martín

Profesores coordinadores de las asignaturas (ver hoja de firmas en anexo adjunto)

- M^a Isabel Guijarro Gil, Dpto. de Ingeniería Química
- Esperanza Torija, Dpto. de Nutrición y Bromatología II
- M^a José Villanueva, Dpto. de Nutrición y Bromatología II
- Humberto Martín Brieva, Dpto. de Microbiología II
- Alicia Aranaz Martín, Dpto. de Sanidad Animal
- Pedro Rouco Pérez, Dpto. Producción Animal

Disculpa su asistencia:

Vicedecana, Isabel Cambero Rodríguez

- M^a Cruz Matallana, Dpto. de Nutrición y Bromatología I; representada por E. Torija
- M^a Luisa Pérez Rodríguez, Dpto. de Nutrición y Bromatología II
- Mercedes García Mata, Dpto. de Nutrición y Bromatología II
- Carmen San José Serrán, Dpto. de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos

El 15 de Marzo, a las 12:00, en la Sala de Biblioteca del Dpto. de Nutrición, Bromatología, y Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Veterinaria, se reúnen los coordinadores de las asignaturas, citados mediante e-mail el 9 de Marzo de 2016, para tratar el siguiente orden del día:

1. Resultados académicos
2. Coordinación general
3. Alumnos en 5^a y 6^a convocatoria.
4. Ruegos, preguntas.

ASUNTOS TRATADOS Y ACUERDOS ADOPTADOS EN LA REUNIÓN

1. Resultados académicos.

La reunión se centró durante esta primera parte en los resultados de los alumnos. A falta de tener todos los resultados de los exámenes y calificaciones definitivas, no se detecta ninguna diferencia remarcable de este año; en general, está sido un curso satisfactorio, con una percepción más positiva que otros cursos. El número de alumnos que asisten asiduamente a clase no es alto, pero los asistentes muestran interés.

La coordinadora comentó el informe breve de los resultados de segundo curso en estos años de implantación del Grado que se ha presentado en la documentación para la evaluación del Grado. En general, se considera que es un curso más complicado debido a la novedad de las materias y a las características de cálculo necesario en algunas de ellas.

La realización de pruebas evaluación para los alumnos del programa Erasmus y alumnos visitantes será el mismo que para alumnos locales; si bien se pueden enviar a profesores colaboradores de los centros de origen para adaptar las fechas de realización.

Por el momento, no se considera necesario establecer medidas especiales, pero se mantiene la posibilidad de uso de la primera franja de lunes para actividades adicionales.

2. Coordinación.

Para la coordinación del siguiente curso se solicitan preferencias de horarios de teoría y posibilidades de fechas y horarios de los grupos de prácticas; se decide mantener los horarios de teoría y el horario disponible el lunes a primera hora. Se informa de los coordinadores de las asignaturas para el curso 2015-16. La coordinadora enviará los archivos correspondientes a calendario docente, aula disponible, horarios, practicas, ... a los respectivos coordinadores.

3. Alumnos en 5ª y 6ª convocatoria.

Existen casos individuales de alumnos en convocatorias avanzadas en algunas asignaturas. SE recuerda que existe información y una normativa en la página web. Se puede dar un periodo de tiempo a estos alumnos para decidir su participación en la evaluación.

Se cierra la sesión a las 13:00.

VºBº Isabel Cambero



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID

FACULTAD DE VETERINARIA

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

**RESUMEN DE LA REUNION DE COORDINACIÓN Y EVALUACION
DOCENTE DE 2º DE GRADO CELEBRADA EL 30 DE MAYO DE 2016**

RELACIÓN DE ASISTENTES

Coordinadora de 2 curso Alicia Aranaz Martín

Profesores coordinadores de las asignaturas (ver hoja de firmas en anexo adjunto)

- M^a Teresa Frejo Moya, Dpto. Toxicología y Farmacología
- M^a Luisa Pérez Rodríguez (también en representación de M^a José Villanueva), Dpto. de Nutrición y Bromatología II
- Carmen San José Serrán, Dpto. de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos
- Belen Orgaz Martín, Dpto. de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos
- Humberto Martín Brieva, Dpto. de Microbiología II
- Alicia Aranaz Martín, Dpto. de Sanidad Animal
- Pedro Rouco Pérez, Dpto. Producción Animal

Disculpa su asistencia:

Vicedecana, Isabel Cambero Rodríguez

- M^a Cruz Matallana, Dpto. de Nutrición y Bromatología I; representada por E. Torija

El 30 de Mayo, a las 13:00, en la Sala de Biblioteca del Dpto. de Nutrición, Bromatología, y Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Veterinaria, se reúnen los coordinadores de las asignaturas, citados mediante e-mail el 25 de Mayo de 2016, para tratar el siguiente orden del día:

1. Resultados académicos
2. Coordinación general
3. Alumnos en 5^a y 6^a convocatoria.
4. Ruegos, preguntas.

ASUNTOS TRATADOS Y ACUERDOS ADOPTADOS EN LA REUNIÓN

1. Resultados académicos.

Aunque no se dispone de los resultados de los exámenes y calificaciones, no se detecta ninguna diferencia remarcable en este año; en general, está siendo un curso satisfactorio, con una percepción más positiva que otros cursos. El número de alumnos que asisten asiduamente a clase depende de las asignaturas (no es alto), pero los asistentes muestran interés.

Al igual que en la anterior reunión, la coordinadora comentó el informe breve de los resultados de segundo curso en estos años de implantación del Grado que se ha presentado en la documentación para la evaluación del Grado. En general, se considera que es un curso más complicado debido a la novedad de las materias y a las características de cálculo necesario en algunas de ellas.

Por el momento, no se considera necesario establecer medidas especiales, pero se mantiene la posibilidad de uso de la primera franja de lunes para actividades adicionales.

2. Coordinación.

Para la coordinación del siguiente curso se solicitan preferencias de horarios de teoría y posibilidades de fechas y horarios de los grupos de prácticas; se decide mantener los horarios de teoría y el horario disponible el lunes a primera hora. Se informa de los coordinadores de las asignaturas para el curso 2016-17. Se intercambiará esta información por e-mail hasta obtener la información completa necesaria para la guía docente. La coordinadora enviará los archivos correspondientes a calendario docente, aula disponible, horarios, prácticas, ... a los respectivos coordinadores.

3. Alumnos en 5ª y 6ª convocatoria.

Existen casos individuales de alumnos en convocatorias avanzadas en algunas asignaturas. Se recuerda que existe una normativa específica en la página web. Se puede dar un periodo de tiempo a estos alumnos para decidir su participación en la evaluación.

Se cierra la sesión a las 13:40.

VºBº Isabel Cambero



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID

FACULTAD DE VETERINARIA

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

**RESUMEN DE LA REUNION DE SEGUIMIENTO DOCENTE
DE 2 CURSO DE GRADO CELEBRADA EL 15 DE MARZO DE 2016**

RELACIÓN DE ASISTENTES

Coordinadora de 2 curso Alicia Aranaz Martín

Profesores coordinadores de las asignaturas (ver hoja de firmas en anexo adjunto a la reunión de coordinación celebrada ese mismo día)

- M^a Isabel Guijarro Gil, Dpto. de Ingeniería Química
- Esperanza Torija, Dpto. de Nutrición y Bromatología II
- M^a José Villanueva, Dpto. de Nutrición y Bromatología II
- Humberto Martín Brieva, Dpto. de Microbiología II
- Alicia Aranaz Martín, Dpto. de Sanidad Animal
- Pedro Rouco Pérez, Dpto. Producción Animal

Alumnos de 2 curso de Grado (12 alumnos asistentes).

El 15 de Marzo, a las 13:05, en el aula B4 de la Facultad, se reúnen los asistentes con los alumnos de 2 curso, citados mediante avisos en el aula, para tratar el siguiente orden del día:

1. Valoración y discusión de la marcha del curso

1. Valoración y discusión de la marcha del curso.

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 primer cuatrimestre ha sido correcto.

Solamente se señalan diversas quejas leves (1) problema en la hora de comienzo del seminario de una asignatura (ECSPP, segundo semestre), se explica que fue un caso puntual, por un motivo ajeno a la coordinación; (2) la preferencia de tener las presentaciones de clase cargadas en el campus virtual, se les explica que esto es decisión de cada profesor; (3) la preferencia de ver las notas en el campus virtual; (4) tiempo de espera entre la realización de los exámenes y la disponibilidad de las notas; (5) la posibilidad de adelantar el parcial de Economía, a lo que contesta el profesor coordinador de la asignatura de forma afirmativa, de hecho, se ha incluido un parcial también en el segundo semestre; (6) los alumnos preferirían no tener prácticas en semanas seguidas, la coordinadora de curso les explica la dificultad de conseguir semanas completas para tener cinco días seguidos, la existencia de diferente número de grupos en cada asignatura, la disponibilidad de laboratorios adecuados a cada grupo y que no se solapen los grupos en las diferentes asignaturas.

El único comentario relativo a la docencia hace referencia a alguna dificultad en la comprensión de la Toxicología, por falta de la base necesaria para entender algunos conceptos, y que los alumnos consideran que el tiempo para la realización del examen es corto.

Se comenta en general, por parte de los profesores, el escaso aprovechamiento de las tutorías.

La coordinadora explicó a los alumnos la existencia de las siete convocatorias y que la séptima es la última opción, y que ha de realizarse con tres profesores, recomendándoles extremar un cálculo realista en la matriculación de asignaturas, y no olvidando las de cursos anteriores que estén pendientes.

La coordinadora comentó (por preguntas sobre este tema recibidas vía email) que para la realización de las prácticas externas es necesario tener el 75% de los ECTS aprobados, por lo que no pueden ser realizadas hasta terminar el segundo semestre de tercero; recibirán información de la Vicedecana a su tiempo.

Y no habiendo más asuntos que tratar, se cierra la sesión a las 14:00.

VºBº Isabel Cambero



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID

FACULTAD DE VETERINARIA

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

**RESUMEN DE LA REUNION DE SEGUIMIENTO DOCENTE
DE 2 CURSO DE GRADO CELEBRADA EL 30 DE MAYO DE 2016**

RELACIÓN DE ASISTENTES

Vicedecana del Grado Isabel Cambero Rodríguez
Coordinadora de 2 curso Alicia Aranaz Martín

Profesores coordinadores de las asignaturas (ver hoja de firmas en anexo adjunto a la reunión de coordinación celebrada ese mismo día):

- M^a Teresa Frejo Moya, Dpto. Toxicología y Farmacología
- M^a Luisa Pérez Rodríguez (también en representación de M^a José Villanueva), Dpto. de Nutrición y Bromatología II
- Carmen San José Serrán, Dpto. de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos
- Belen Orgaz Martín, Dpto. de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos
- Humberto Martín Brieva, Dpto. de Microbiología II
- Alicia Aranaz Martín, Dpto. de Sanidad Animal
- Pedro Rouco Pérez, Dpto. Producción Animal

Alumnos de 2 curso de Grado (aprox 40-50 alumnos asistentes, significativamente más que en la reunión del primer semestre).

Laura Bermúdez Moya, representante de alumnos del Grado

El 30 de Mayo, a las 12:15, en el aula B4 de la Facultad, se reúnen los asistentes con los alumnos de 2 curso, citados mediante avisos en el aula y por mail asociado al campus virtual de la asignatura ECSSP, para tratar el siguiente orden del día:

1. Valoración y discusión de la marcha del curso

1. Valoración y discusión de la marcha del curso.

Los alumnos presentaron sus comentarios sobre el curso y se estableció un debate para

discutir aspectos que son identificados como problemas por ellos. La alumna Mónica Mijangos, delegada del curso, presentó los comentarios de los alumnos.

Se comenta el estado de las aulas, que presentan algunos desperfectos y las posibles mejoras a realizar; se informa de los partes de mantenimiento que se dan y de las dificultades técnicas (incomprensibles en ocasiones) para solucionarlos. Los alumnos mencionan también las diferencias en el estado de los laboratorios.

Respecto a la coordinación general, no se describen problemas de horarios, pero les gustaría que no coincidiese exámenes parciales en las semanas de prácticas. Este comentario ya surgió en la anterior reunión. La coordinadora de curso explicó la dificultad de conseguir semanas completas para tener cinco días seguidos, la existencia de diferente número de grupos en cada asignatura, la disponibilidad de laboratorios adecuados a cada grupo y que no se solapen los grupos en las diferentes asignaturas; y les mostró el esquema del año completo donde se reflejan todas las semanas que están ocupadas por prácticas de cada grupo para exponer la dificultad de encontrar semanas libres. En general, se considera que el desarrollo del segundo cuatrimestre ha sido correcto.

Solamente se señalan diversas quejas leves: (1) en algunas asignaturas (Ciencia y Análisis de Alimentos de Origen Animal, Ciencia y Análisis de Alimentos de Origen Vegetal, y Ciencia y Análisis de Aguas de Consumo y Bebidas) se adquiere el guión de prácticas en el propio Departamento (4€), pero los alumnos preferirían disponer de este material en el campus para tener la opción de descargarlo y fotocopiarlo en otro lugar; (2) la preferencia de tener las presentaciones de clase cargadas en el campus virtual, se les explica que esto es decisión de cada profesor; y (3) la posibilidad de aumentar las prácticas de Microbiología Industrial y Biotecnología, ya que la asignatura les gusta mucho pero consideran que en las prácticas se podría aprender más técnicas, especialmente las relacionadas con Biología Molecular.

Los alumnos mostraron interés en aprender o profundizar en varios temas, especialmente PCR y técnicas relacionadas, en GMOs (vegetales), y alimentación y cultura de otros países; de este última sugerencia se comentó que podría ser una buena idea para seminarios tipo "aula abierta".

La Vicedecana informó de la posibilidad de pasar los exámenes de septiembre a julio y modificar las fechas de inicio y fin de los semestres. Se estableció un debate en el que participaron profesores y alumnos describiendo ventajas e inconvenientes de cada sistema.

Y no habiendo más asuntos que tratar, se cierra la sesión a las 13:00.

VºBº Isabel Cambero



Facultad de Veterinaria
Universidad Complutense de Madrid

Titulación	Plan de estudios
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	0885

3º Curso

1ª REUNIÓN DE COORDINACIÓN Y EVALUACIÓN DOCENTE – 1º CUATRIMESTRE

3^{ER} CURSO DEL GRADO DE CYTA DE 2015-16

Asistentes a la reunión: Gonzalo García de Fernando Minguillón, coordinador de 3º de grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CYTA), co-coordinador de la asignatura de Procesos de Conservación y Transformación de Alimentos y representando a Isabel Cambero Rodríguez, coordinadora de la asignatura de Envasado de Alimentos, y los coordinadores de las asignaturas del citado curso:

- Nutrición Humana y Dietética: Lourdes Pérez-Olleros Conde
- Higiene y Seguridad Alimentaria: Teresa García Lacarra
- Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal: María Luisa García Sanz
- Calidad Microbiológica de los Alimentos: M^a Fernanda Fernández Álvarez
- Ingeniería Alimentaria: Pedro Yustos Cuesta.

Se abrió la sesión a las 12.30 horas del día 16 de marzo de 2016,

El profesorado asistente no apreció ninguna contingencia especial en la docencia y en la marcha general del curso

Por lo que respecta a los resultados de los exámenes realizados hasta el momento han sido los siguientes:

Higiene de los Alimentos. Han superado el examen parcial algo menos de la mitad de los alumnos presentados

Calidad Microbiológica de los Alimentos: Se presentó el 85 % del alumnado, habiendo superado el examen algo más del 55 %, de los cuales la mayoría quedaron en el rango de Aprobado.

Nutrición y Dietética: Al parcial de esta asignatura se presentó el 94 % de los estudiantes, habiendo superado el examen algo más del 45 %

Ingeniería Alimentaria: Al parcial de esta asignatura se presentó cerca del 85 % de los estudiantes, habiendo superado el examen en torno a las tres cuartas partes de los presentados

Envasado de Alimentos. El porcentaje de aprobados en esta asignatura supera el 88 %, habiéndose presentado a los exámenes más del 90 % de los matriculados.

En otro orden de cosas, las profesoras García Lacarra y Fernández Álvarez solicitan que no se incluya en el calendario oficial el término de Actividades compensables porque mueve a confusión al profesorado y a los alumnos

El profesor García de Fernando les responde que ese término se aplica a los días que pudieren ser festivos en el curso siguiente, ya que el calendario se perfila antes de conocer los días oficialmente no lectivos, y para evitar problemas se considera mejor no declarar como lectivo un día que luego, quizás, no lo sea. Además, contando con esos días de “Actividades compensables” como no lectivos, todas las asignaturas tienen cubierto su número de créditos, tanto teóricos, como de seminarios y de prácticas, por lo que no es necesario utilizarlos para clases, a no ser que fuera imprescindible o conveniente y a beneficio del profesorado y los alumnos. Finalmente, pide sugerencias para sustituir la denominación de “Actividades compensables” por cualquier otra que se considere mejor, no obteniendo respuesta alguna.

Y sin más asuntos que tratar, se levanta la sesión a las 12.55 h.

Gonzalo García de Fernando Minguillón

Coordinador del 3º curso del grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

2ª REUNIÓN DE COORDINACIÓN Y EVALUACIÓN DOCENTE – 2º CUATRIMESTRE

3^{ER} CURSO DEL GRADO DE CYTA DE 2015-16

Asistentes a la reunión: Gonzalo García de Fernando Minguillón, coordinador de 3º de grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CYTA), co-coordinador de la asignatura de Procesos de Conservación y Transformación de Alimentos y los coordinadores de las asignaturas del citado curso:

- Nutrición Humana y Dietética: Lourdes Pérez-Olleros Conde
- Higiene y Seguridad Alimentaria: Teresa García Lacarra
- Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal: María Luisa García Sanz
- Calidad Microbiológica de los Alimentos: M^ª Fernanda Fernández Álvarez
- Ingeniería Alimentaria: Pedro Yustos Cuesta.

Se abrió la sesión a las 12.30 horas del día 19 de mayo de 2016,

El profesorado asistente no apreció ninguna contingencia especial en la docencia y en la marcha general del curso

Los coordinadores de Nutrición Humana y Dietética e Ingeniería Alimentaria preguntan cuándo deben remitir las fichas de sus asignaturas. Se les responde que no hay un plazo fijo, pero que debe disponerse de ellas con el tiempo suficiente para confeccionar la guía docente del grado.

En relación con el calendario del curso entrante, se aprueba la propuesta presentada; no obstante, el profesorado en general expresa su inquietud acerca de las fechas que se consideran lectivas en este momento y que puedan transformarse en festivas en un futuro.

Los profesores comentan que se aprecia cierta mejoría en la promoción que cursa en la actualidad 3º, en relación a las de los pasados cursos.

La profesora Fernández Álvarez comenta la necesidad de coordinar las prácticas de laboratorio de todas las asignaturas que se imparten en el departamento de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos para evitar problemas de espacio.

Y sin más asuntos que tratar, se levanta la sesión a las 12.55 h.

Gonzalo García de Fernando Minguillón

Coordinador del 3º curso del grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

1ª REUNIÓN DE SEGUIMIENTO DOCENTE – 1º CUATRIMESTRE

3^{ER} CURSO DEL GRADO DE CYTA DEL CURSO 2015-16

Asistentes a la reunión: Isabel Cambero Rodríguez, Vicedecana de Coordinación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos y coordinadora de la asignatura de Envasado de Alimentos, Raquel Pérez Senén, Gonzalo García de Fernando Minguillón, coordinador de 3º de grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CYTA) y co-coordinador de la asignatura de Procesos de Conservación y Transformación de Alimentos y los coordinadores de las asignaturas del citado curso:

- Nutrición Humana y Dietética: Lourdes Pérez-Olleros Conde
- Higiene y Seguridad Alimentaria: Teresa García Lacarra
- Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal: María Luisa García Sanz
- Calidad Microbiológica de los Alimentos: M^a Fernanda Fernández Álvarez
- Ingeniería Alimentaria: Pedro Yustos Cuesta

Diecisiete de los alumnos de 3º de Grado de CYTA

Se abrió la sesión a las 13 horas del día 16 de marzo de 2016

Se da la palabra a los estudiantes, quienes exponen en diferentes intervenciones:

- Que una profesora de la asignatura de Ingeniería Alimentaria llega tarde a clase en algunas ocasiones y deja los problemas a medio resolver.

Pedro Yustos Cuesta: Considera inadecuado la falta de puntualidad y se compromete a hablar con la interesada para evitarlas. Los problemas deben resolverse completamente, al menos una vez. Después, el no acabar con la resolución de los problemas ya vistos en previamente es una práctica habitual que trata de motivar al alumnado para que lo concluya por sí mismo.

- Las prácticas de Higiene y Seguridad Alimentaria tienen algunos solapamientos con prácticas de cursos anteriores. Por otra parte, tienen demasiados tiempos muertos que podrían rellenarse con más actividades. Por tanto, cabría la posibilidad de concentrarlas en un número menor de días. Ponen como ejemplo a seguir las actividades de, y los tiempos en que desarrollan, las prácticas de Calidad Microbiológica de los Alimentos.

Teresa García Lacarra: Se estudiarán los posibles solapamientos con otras asignaturas. Se estudiará una modificación o una reprogramación de las prácticas para que pueda aprovecharse mejor el tiempo.

- Los alumnos proponen que sean ellos quienes preparen los reactivos o el material necesario en vez de que se lo den ya hecho.

- Se propone que las faltas de asistencia a clase de los alumnos que están realizando visitas a industrias o centros de interés, no se consideren.

Los profesores aceptan la sugerencia y la pondrán en práctica.

- Se critica la obligatoriedad de la asistencia a clase porque hay alumnos que esa obligatoriedad la transforman en no atender, hablar y molestar a sus compañeros.

Isabel Cambero Rodríguez: Defiende la obligatoriedad de la asistencia en la asignatura de Envasado de Alimentos ya que abre la posibilidad de la evaluación continua y los resultados están siendo excelentes, aunque, a veces, se aprecien dificultades en el seguimiento de las explicaciones en clase por culpa de un reducido número de alumnos.

Gonzalo García de Fernando: Puede endurecerse la actitud del profesorado y expulsar de clase a los alumnos que no muestran una actitud adecuada en el aula, aunque resulte violento y nada agradable para el profesorado tomar esas drásticas medidas.

Lourdes Pérez-Olleros Conde: Los alumnos expulsados de clase pueden recurrir ante el defensor del Estudiante y que este puede tomar medidas disciplinarias con el profesorado.

Pedro Yustos Cuesta: Duda de que los alumnos realmente acudan al defensor del estudiante porque les hayan expulsado justamente de clase. Algunos alumnos confirman esta opinión.

- Se solicita que en la asignatura de Higiene y Seguridad Alimentaria se convoquen dos exámenes parciales (febrero y junio) y un final Junio y septiembre).

Teresa García Lacarra: Es optativo de las asignaturas la realización de ninguno, uno o dos parciales. En esta asignatura se han probado muchas alternativas de número y tipo de examen y la que se sigue ahora mismo, al profesorado, le parece satisfactoria.

La dra. Cambero informa de que las asignaturas del primer cuatrimestre del curso entrante (16-17) no tendrán convocatoria de examen en Septiembre (será en julio) para poder adaptarse al cambio horario que se establecerá definitivamente el curso 17-18, cuando las clases comenzarán a primeros de septiembre y los exámenes finales se realizarán en las convocatorias de junio y julio. En el curso 16-17, las asignaturas de anuales y de 2º cuatrimestre tendrán sus exámenes en junio y septiembre.

El profesor Yustos informa a los alumnos de que habrá un cambio en el orden de los temas de la asignatura de Ingeniería Alimentaria.

Y sin más asuntos que tratar, se levanta la sesión a las 14.05 h.

Gonzalo García de Fernando Minguillón

Coordinador del 3º curso del grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

2ª REUNIÓN DE SEGUIMIENTO DOCENTE – 2ºCUATRIMESTRE

3^{ER} CURSO DEL GRADO DE CYTA DEL CURSO 2015-16

Asistentes a la reunión: Gonzalo García de Fernando Minguillón, coordinador de 3º de grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CYTA) y co-coordinador de la asignatura de Procesos de Conservación y Transformación de Alimentos y los coordinadores de las asignaturas del citado curso:

- Nutrición Humana y Dietética: Lourdes Pérez-Olleros Conde
- Higiene y Seguridad Alimentaria: Teresa García Lacarra
- Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal: María Luisa García Sanz
- Procesos de Conservación y Transformación de Alimentos: Leonides Fernández Álvarez
- Ingeniería Alimentaria: Pedro Yustos Cuesta
- Veinticinco de los alumnos de 3º de Grado de CYTA

Se abrió la sesión a las 13.10 horas del día 19 de mayo de 2016

Se da la palabra a los estudiantes, quienes exponen en diferentes intervenciones sus opiniones y sugerencias acerca de las asignaturas:

Ingeniería de los Alimentos.

- Se propone cambiar el orden de los temas adelantando los relativos a "Control" y haciendo más problemas de esta parte.

Pedro Yustos Cuesta: Se estudiará esta posibilidad y el curso que viene se impartirán-yan a impartirse 5 días-clases más de ejercicios, de las cuales, alguna, serán de esa parte.

- La resolución de problemas, a veces, queda incompleta y no puede seguirse todo su desarrollo por utilizarse diapositivas en vez de la pizarra. Los problemas deberían resolverse de forma más pormenorizada.

Pedro Yustos Cuesta: Es lógico saltarse pasos de índole matemática que los alumnos deben conocer.

- Las soluciones de problemas que se ofrecen en la página de la asignatura deberían estar más pormenorizadas para los estudiantes pudieran seguirlas mejor.

Pedro Yustos Cuesta: Informará a los responsables de dichos problemas para que su solución sea más clara.

Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal

- Las fechas de los seminarios deberían adelantarse para evitar que se acerquen demasiado a los exámenes finales.

María Luisa García Sanz: La carga lectiva de la asignatura debe cumplirse y las horas adjudicadas para cumplirla finalizan a finales de Mayo y da igual que al final del cuatrimestre se impartan clase teóricas o seminarios.

- Una posibilidad es programar los seminarios en el mes de Abril de 13 a 14, horario que está libre de carga docente.

- Los alumnos prefieren clases teóricas al final del cuatrimestre, ya que les resta menos tiempo que la preparación de los seminarios que ellos deben exponer en clase.

María Luisa García Sanz: Se estudiarán estas posibilidades y se tratará de adelantar la impartición de los seminarios para concluir antes la actividad docente de la asignatura en el próximo curso.

- Se han detectado ciertos solapamientos en esta asignatura con la de Ciencia y Análisis de Alimentos de Origen Vegetal y Ciencia y Análisis de Aguas y otras Bebidas, sobre todo en la parte de bebidas alcohólicas, aunque con matices diferenciadores.

Gonzalo García de Fernando: Es prácticamente imposible evitar que haya ciertos solapamientos, ya que para unir los contenidos de las diferentes asignaturas debe iniciarse la explicación basándose en lo ya sabido por el alumno y profundizar en tales contenidos.

Procesos de Conservación y Transformación de Alimentos.

- No consideran justo que se haya sorteado la asistencia a una parte de los seminarios programados, con los mismos derechos para todos los alumnos, asistan o no regularmente a clase, con el agravante de que una parte de los alumnos entraron en dos sorteos, mientras que otra parte solo entró en uno y, los que finalmente no fueron agraciados, tuvieron que desarrollar otro seminario.

Leonides Fernández Álvarez: Todos los matriculados tienen el mismo derecho a participar en todas las actividades docentes. De todas maneras, el próximo curso solo se impartirán seminarios por parte de los profesores y se evitarán o, al menos paliarán, estos problemas.

- En 2º curso se explicaron los intercambiadores de calor durante un mes, sin que los alumnos los hubieran visto físicamente, mientras que en las prácticas de esta asignatura se ven y pueden tocarse. Proponen que intenten coordinarse los distintos departamentos y puedan optimizarse los recursos existentes.

Higiene y Seguridad Alimentaria.

- Las prácticas de laboratorio de Higiene y Seguridad Alimentaria son demasiado cortas para el tiempo que tienen asignado y en ocasiones hay un periodo de espera excesivo hasta el comienzo de las prácticas de APPCC, que son valoradas muy positivamente por los alumnos.

Teresa García Lacarra: Para el curso venidero, serán los alumnos quienes preparen los reactivos necesarios en vez de que se los den ya hecho para que los alumnos adquieran competencias en el manejo del material de laboratorio y así disminuir los tiempos de espera.

- Se propone que, dada la dificultad de esta asignatura y los criterios de evaluación que se siguen, se den dos opciones de examen para que los alumnos elijan una de ellas, de forma similar a como se hace en la Selectividad.

- Se propone que se hagan más exámenes liberatorios.

Teresa García Lacarra: La recomendación de la Junta de Facultad es acotar los exámenes a la época expresamente pensada para ellos para que la asistencia a clase no disminuya. No obstante, se estudiará si puede hacerse una repesca del primer parcial el primer día de clase tras la Semana Santa.

- Se propone que haya un examen liberatorio el primer día de clase tras las navidades y otro tras la Semana Santa, además del final., De esta forma no tiene por qué disminuir la asistencia a clase aunque haya un examen liberatorio más.

- El número de alumnos que integran un seminario es demasiado elevado, lo que complica su gestión y facilita que algunos alumnos colaboren poco en su desarrollo. Por otra parte, los profesores no asisten como oyentes a todos los seminarios por lo que sus criterios de evaluación no son homogéneos.

Teresa García Lacarra: Es optativo de los profesores dividir el grupo que les ha tocado en dos para que el número de alumnos por seminario se reduzca a la mitad.

Nutrición Humana y Dietética.

- Los seminarios han contado con un excesivo número de alumnos, lo que ha llevado a cierto bullicio que no permitía su adecuado seguimiento. Se propone que al final del seminario se presente un cuestionario evaluable para motivar la atención del alumnado. Por otra parte, algunos de los ejercicios desarrollados en los seminarios quedaban inconclusos.

Lourdes Pérez-Olleros Conde: Los alumnos deberían colaborar más en los seminarios y mantener la atención y el interés sin provocar bullicio.

- Se han dado más casos en los seminarios de este año y han sido mejores que los del curso pasado.

Asignaturas en general.

- Se indica que en algunas prácticas, como en la asignatura de Envasado, aunque no sólo en esta asignatura, se da más teoría que práctica.

Gonzalo García de Fernando: Todas las asignaturas son de capital importancia para la formación del alumnado, pero, en ocasiones, los departamentos que las imparten no disponen siempre de los equipos necesarios para el desarrollo de unas prácticas de laboratorio propias de dichas asignaturas. Por otra parte, los contenidos de los programas deben impartirse en su totalidad y, a veces, se aprovecha una parte de las horas dedicadas a las prácticas por poder concluir lo programado y que los alumnos adquieran las competencias adecuadas.

Y sin más asuntos que tratar, se levanta la sesión a las 14.05 h.

Gonzalo García de Fernando Minguillón

Coordinador del 3º curso del grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos



Facultad de Veterinaria
Universidad Complutense de Madrid

Titulación	Plan de estudios
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	0885

4º Curso

**Acta de la reunión de Seguimiento Docente del 1º cuatrimestre de 4º de CYTA
celebrada el día 17 de Marzo de 2016**

La reunión tuvo lugar en la Biblioteca del Departamento de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos y dio comienzo a las 12:00 horas con los siguientes asistentes:

Profesores:

Isabel Cambero Rodriguez

Juan Miguel Rodríguez Gómez

María Marín Martínez

Eduardo Arroyo Pardo

M^a Dolores Selgas Cortecero

Los profesores que asistieron a la reunión hicieron constar el normal desarrollo de las actividades teóricas y prácticas. Tampoco se hizo constar problemas de coordinación. Los coordinadores de las asignaturas de Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria y Tecnología de los Alimentos de Origen animal hicieron constar el correcto desarrollo de las prácticas coordinadas y que todo se había desarrollado según lo previsto. Los alumnos parecieron estar también contentos con este tipo de prácticas por lo que se intentará mantener el mismo procedimiento el curso siguiente a pesar de que se espera un notable aumento del número de matriculados.

Sin más asuntos que tratar, se levantó la sesión a las 13:00.



M^a Dolores Selgas Cortecero

Coordinadora de 4º curso

Acta de la reunión de Seguimiento Docente del 1º cuatrimestre de 4º de CYTA
celebrada el día 17 de Marzo de 2016

La reunión tuvo lugar en el aula A-8 y dio comienzo a las 13 horas con los siguientes asistentes:

Profesores:

Isabel Cambero Rodríguez
Juan Miguel Rodríguez Gómez
María Marín Martínez
Eduardo Arroyo Pardo
M^a Dolores Selgas Cortecero

Representantes de los alumnos:

Carlos García Saldaña
Laura Bermúdez Moya
Nueve alumnos más matriculados en el curso

Los comentarios de los alumnos se centraron sobre todo en el normal desarrollo de las actividades solicitando que se evitaran en lo posible los solapamientos de las clases teóricas con las visitas realizadas a industrias en las asignaturas de Restauración Colectiva y Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria. Los profesores coordinadores comunicaron su intención de subsanar los posibles problemas el próximo curso a pesar de que sería muy difícil por el mayor número de alumnos esperado.

La mayoría de los alumnos mostraron su inquietud sobre el Trabajo de Fin de Grado (TFG) y las Prácticas Externas. La Vicedecana hizo una pequeña presentación de las actividades que se iban a realizar con los alumnos para informarles con todo detalle de las normas y los tiempos en los que se iban a preparar, desarrollar y presentar los TFG así como de los esfuerzos que se estaban haciendo para establecer convenios con empresas e instituciones en las que se pudieran desarrollar las Prácticas Externas.

No obstante, hizo un pequeño resumen de cómo se iban a desarrollar resolviendo cuantas dudas plantearon los alumnos, muchas de ellas relativas a la presentación de los TFG en las diferentes convocatorias.

No obstante, se hizo constar que toda la información que necesitaban los alumnos estaba colgada en la web de la Facultad a la que podían acudir para resolver dudas

Sin más asuntos que tratar, se levantó la sesión a las 14:00



M^a Dolores Selgas Cortecero

Coordinadora de 4º curso

**Acta de la reunión de Seguimiento Docente del 2º cuatrimestre de 4º de CYTA
celebrada el día 20 de Mayo de 2016**

La reunión tuvo lugar en la Biblioteca del Departamento de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos y dio comienzo a las 12:00 horas con los siguientes asistentes:

Profesores:

Isabel Cambero Rodriguez

Manuela Fernández Alvarez

Gonzalo García de Fernando Minguillón

Almudena Rebolé Garrigós

Antonio Tijero

Mª Dolores Selgas Cortecero

Los asistentes manifestaron sus opiniones sobre el desarrollo de sus asignaturas durante el 2º cuatrimestre. Todos hicieron constar la normalidad con la que se habían desarrollado las actividades teóricas y prácticas y ninguno de ellos hizo ningún comentario negativo en relación a la marcha del cuatrimestre.

Se hizo constar algunas deficiencias ocasionales en las instalaciones y algunos problemas con el cañón que había supuesto el retraso en algunas ocasiones de las clases, pero sin mayor trascendencia.

Sin más asuntos que tratar, se levantó la sesión a las 12:30



Mª Dolores Selgas Cortecero

Coordinadora de 4º curso

**Acta de la reunión de Seguimiento Docente de 4º de CYTA celebrada el día 20 de
Mayo de 2016**

La reunión tuvo lugar en la Hemeroteca del Departamento de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos y dio comienzo a las 12:30 horas con los siguientes asistentes:

Profesores:

Isabel Cambero Rodriguez

Manuela Fernández Alvarez

Gonzalo García de Fernando Minguillón

Almudena Rebolé Garrigós

Mª Dolores Selgas Cortecero

Los profesores asistentes no manifestaron ninguna incidencia digna de mención haciendo constar el normal desarrollo de todas las asignaturas. Se leyó un escrito enviado por un alumno sobre algunas incidencias en el desarrollo de las clases prácticas de la asignatura de Aguas de Consumo Mineromedicinales, en las que la parte teórica superaba el tiempo dedicado al laboratorio.

Sí que hubo un sentir general de la baja participación del alumnado en las encuestas de calidad del profesorado dentro del programa DOCENTIA y mostraron su disconformidad con el propio sistema de evaluación que no permite que se evalúe con facilidad una actividad que resulta cada vez más importante para los profesores.

Sin más asuntos que tratar, se levantó la sesión a las 13:00.



Mª Dolores Selgas Cortecero

Coordinadora de 4º curso

Acta de la reunión de Seguimiento Docente del 2º cuatrimestre de 4º de CYTA
celebrada el día 20 de Mayo de 2016

La reunión tuvo lugar en el aula A-8 y dio comienzo a las 13:00 horas con los siguientes asistentes:

Profesores:

Isabel Cambero Rodriguez
Manuela Fernández Alvarez
Gonzalo García de Fernando Minguillón
Almudena Rebolé Garrigós
Antonio Tijero
M^a Dolores Selgas Cortecero

Representantes de los alumnos:

Carlos García Saldaña
Laura Bermúdez Moya
Ocho alumnos más matriculados en el curso

Los alumnos pusieron de manifiesto la normalidad en el desarrollo de todas las asignaturas y su conformidad con las actividades realizadas. Solamente hicieron constar su desacuerdo con el hecho de que en la asignatura de Aguas de Consumo Mineromedicinales, las sesiones de prácticas eran fundamentalmente teóricas ya que de las 4 horas, tres eran de teoría y tan solo una de práctica de laboratorio.

En relación con los Trabajos de Fin de Grado, los alumnos agradecen los seminarios de orientación que se han dado y consideran que están bien planteados. No obstante solicitaron una sesión más sobre el TFG a lo que la vicedecana se ofreció en cuanto se terminase la Acreditación del Grado, quedando emplazados para el día 25 de Mayo. La convocatoria sería para alumnos, profesores tutores y los miembros del Comité de los TFG. Hizo constar que la información que se les podría dar no iba a ser diferente a la que hay en la web ya que ahí es donde se recogen todos los aspectos relativos al desarrollo del TFG: impresos, tiempos, formatos, etc.

Las mayores dudas surgieron sobre las Prácticas Externas y sobre algunos problemas que habían surgido a algunos compañeros con algunas empresas. Los alumnos solicitaron que se hiciera la distribución con más antelación a lo que la Vicedecana respondió que se hace todos los esfuerzos para que esto sea así pero que en muchas ocasiones las empresas no dan la respuesta a tiempo y en algunos casos es inevitable el retraso. Puso también de manifiesto que hay empresas que al principio parecen interesadas en recibir alumnos e incluso se establecen los convenios pero a la hora de recibir alumnos no hay la respuesta esperada.

Comenta también lo lenta que es la gestión de convenios mediante la nueva aplicación informática GIPE ya que las empresas tienen que volcar una serie de que, en algunos

casos, no están dispuestos a dar por interés empresarial. No obstante se sigue trabajando en el tema para intentar mejorarlo y se empieza a plantear un cambio en las Prácticas Externas ya que tal y como están concebidas en el actual Plan de Estudios, presentan una serie de problemas que resultan cada vez más insalvables dado que el número de alumnos va a ir creciendo en los próximos años.

Sin más asuntos que tratar, se levantó la sesión a las 13:45

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Dolores Selgas Cortecero', written in a cursive style.

M^a Dolores Selgas Cortecero

Coordinadora de 4^o curso