



GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

CUARTO CURSO

Adendas a las fichas docentes de asignatura

CURSO 2019-2020

Aprobado en la reunión del Consejo de Titulación del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de XXX

Aprobado en la reunión de la Junta de Facultad de Veterinaria de XXXXXX





Índice de contenidos

Fichas de Asignaturas

Gestión de la Calidad en la I.A.....	1
Normalización y Legislación Sanitaria	4
Proyectos.....	8
Tecnología de Alimentos de Origen Animal.....	10
Nuevos Alimentos y P.	12
Restauración Colectiva.....	14
Aguas Mineromedicinales.....	17
Dietética Aplicada a la I.A.....	20
Docencia Interdisciplinar en la I.A.....	24
Técnicas de Producción Animal.....	27
Tecnología Ambiental.....	31
Tecnología Enológica y de Otras bebidas Alcohólicas.....	35
Prácticas Externas.....	39
Trabajo Fin de Grado.....	44



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

CURSO ACADÉMICO	
2019-2020	
TITULACIÓN	CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
TÍTULO DE LA ASIGNATURA	GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
PRESENCIALIDAD (%)	40
FACULTAD	Veterinaria
DPTO. RESPONSABLE	Nutrición y Ciencia de los Alimentos
CURSO	Cuarto

	CRÉDITOS ECTS (FICHAS ORIGINAL)	CRÉDITOS ECTS ADAPTADOS	HORAS (FICHAS ORIGINAL)	HORAS ADAPTADAS
TOTAL	6	-	60	-
TEORÍA	4	-	40	-
PRÁCTICAS	2	-	20	-
SEMINARIOS				
TRABAJOS DIRIGIDOS				

OBJETIVOS GENERALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDOS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADOS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
<p>Conocer y diferenciar los sistemas de gestión de la calidad en la industria alimentaria, con especial atención a las familias de Normas ISO 9000, ISO 22000, ISO 14000 (gestión medioambiental), prevención de riesgos laborales, BRC, IFS e ISO 22000.</p> <p>Implantación de sistemas de calidad en laboratorios de ensayo y calibración. Saber cuándo y cómo se pueden integrar los diferentes sistemas. Conocer los mecanismos que existen para regular y proteger la calidad de los productos agroalimentarios.</p>	SÍ (100%)	

COMPETENCIAS GENERALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
No afectadas		



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

COMPETENCIAS TRANSVERSALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
No afectadas		

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
No afectadas		

CONTENIDOS TEMÁTICOS ADAPTADOS A DOCENCIA EN REMOTO (PROGRAMA TEÓRICO Y PRÁCTICO) Añadir tantas filas como sean necesarias	Especificar en qué ha consistido la adaptación (Lecciones magistrales sincrónicas/asincrónicas, foros de discusión, sistema de tutorías, cuestionarios de autoevaluación, etc.)

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ORIGINAL	ADAPTADOS A LA DOCENCIA EN REMOTO
Teoría	El examen será escrito y constará de aproximadamente quince preguntas cortas, dos o tres supuestos prácticos, y una pregunta referente a las prácticas realizadas.	Se tratará de realizar el examen presencial en el mismo formato que en la convocatoria de febrero, con medidas de distanciamiento social y previa limpieza y desinfección del aula asignada. Tendrá 1 hora de duración máxima. Si llegado el momento no es posible realizar un examen presencial, se diseñará un examen online.
Prácticas	Se presentará un trabajo evaluable relacionado con las prácticas realizadas.	Todos los alumnos evaluables realizaron las prácticas y presentaron el trabajo correspondiente, que ya está evaluado.
Seminarios		



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

Otros aspectos evaluables	Para la calificación final se tendrá en cuenta la actitud mostrada (tanto en clase como durante la realización de las prácticas) y la calidad de los trabajos presentados.	
Calificación final	Examen final: 70% Prácticas: 20% Asistencia, trabajo personal y actitud en clases y prácticas: 10%	Se mantienen las distintas proporciones para la obtención de la calificación final.

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA RECOMENDADA DISPONIBLE EN ABIERTO Y PORTALES DE DOCUMENTACIÓN RECOMENDADOS

Adenda aprobada en Consejo del Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos (Facultad de Farmacia. Sección Departamental en Veterinaria) de 21 de abril de 2020



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

CURSO ACADÉMICO	
2019-2020	
TITULACIÓN	Ciencia y Tecnología de los Alimentos
TÍTULO DE LA ASIGNATURA	Normalización y Legislación Sanitaria
PRESENCIALIDAD (%)	40%
FACULTAD	Medicina
DPTO. RESPONSABLE	Medicina legal, psiquiatría y patología
CURSO	4º

	CRÉDITOS ECTS (FICHAS ORIGINAL)	CRÉDITOS ECTS ADAPTADOS	HORAS (FICHAS ORIGINAL)	HORAS ADAPTADAS
TOTAL	3	0	30	0
TEORÍA	1,6	0	16	0
PRÁCTICAS				
SEMINARIOS	1,2	0	12	0
TRABAJOS DIRIGIDOS	0,15	0	1,5	0

OBJETIVOS GENERALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDOS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADOS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
Nociones básicas de derecho y del sistema constitucional español y europeo (El motivo es que en realidad, toda la legislación alimentaria es desarrollo de derechos constitucionales).	100%	
Conocimiento acerca de cuál es la situación legal del licenciado en CYTA, tanto dentro como fuera del Sistema Nacional de la Salud.	100%	
Una idea general de la estructura de la sanidad española y de problemas de carácter legal en el ejercicio de la profesión y la incidencia de la normativa medioambiental.	100%	
Legislación española básica en torno a: a. Elaboración de alimentos. b. Seguridad Alimentaria. c. Derechos de consumidores. d. Salud pública. e. Conocimiento de organismos relevantes para la salud y seguridad alimentarias.	100%	
Normativa europea, de la que actualmente dimanar las normas alimentarias y que se considera una prioridad legislativa para la UE.	100%	



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

Organismo internacionales relacionados con la alimentación y su influencia en las legislaciones nacionales y supranacionales.	100%	
---	------	--

COMPETENCIAS GENERALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
CG-T1. Reconocer los elementos esenciales de la actividad profesional del graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, incluyendo los principios éticos y responsabilidades legales del ejercicio de la profesión.	100%	
CG-T2. Valorar la importancia de la Ciencia y tecnología de los Alimentos en el contexto industrial, económico, medioambiental y social y relacionarla con otras ciencias.	100%	
CG-T3. Mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en CYTA, así como a la motivación por la calidad.	100%	
CG-T4. Utilizar información científica de calidad, bibliografía y bases de datos especializadas, así como otros recursos relevantes para la Ciencia y Tecnología de los Alimentos.	100%	
CG-T10. Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores.	100%	
CG-T11. Divulgar conocimientos y prácticas correctas en materia alimentaria.	100%	

COMPETENCIAS TRANSVERSALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
CG-T5. Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, diseñar experimentos y recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico.	100%	
CG-T6. Desarrollar capacidad crítica, adaptación a nuevas situaciones y contextos, creatividad y capacidad para aplicar el conocimiento a la resolución de problemas en el ámbito alimentario.	100%	



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

CG-T7. Ser capaz de trabajar en equipo y con profesionales de otras disciplinas.	100%	
CG-T8. Adquirir habilidades de organización, planificación y toma de decisiones.	100%	
CG-T9. Comunicarse correctamente en español y en inglés utilizando los medios audiovisuales más habituales y elaborar informes de carácter científico en ambas lenguas.	100%	

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique Sí, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
CE-HSA9. Conocer, interpretar, aplicar y analizar críticamente la legislación alimentaria vigente de forma que puedan identificar necesidades y proponer mejoras normativas.	100%	

CONTENIDOS TEMÁTICOS ADAPTADOS A DOCENCIA EN REMOTO (PROGRAMA TEÓRICO Y PRÁCTICO) Añadir tantas filas como sean necesarias	Especificar en qué ha consistido la adaptación (Lecciones magistrales sincrónicas/asincrónicas, foros de discusión, sistema de tutorías, cuestionarios de autoevaluación, etc.)
No procede por haberse impartido en el 1er. Cuatrimestre y haberse realizado ya el examen de febrero	La adaptación solo concierne a la convocatoria de julio.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ORIGINAL	ADAPTADOS A LA DOCENCIA EN REMOTO
Teoría	Examen presencial	Examen de la convocatoria de julio presencial si procede por levantamiento de estado de alarma o en su defecto online
Prácticas		
Seminarios	Examen presencial	Examen de la convocatoria de julio presencial si procede por levantamiento de estado de alarma o en su defecto online
Otros aspectos evaluables	Trabajo tutorizado Tests realizados a través de campus virtual	No procede
Calificación final	Suma de Examen presencial (50%), Tests (20%) y trabajo tutorizado (30%)	Suma de Examen presencial u online (50%), Tests (20%) y trabajo tutorizado (30%)



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA RECOMENDADA DISPONIBLE EN ABIERTO Y PORTALES DE DOCUMENTACIÓN RECOMENDADOS

Material suministrado a través del campus virtual.

Consultas a través de los portales:

ENLACES DE INTERÉS:

BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO:

<http://www.boe.es/>

NOTICIAS JURÍDICAS:

<http://noticias.juridicas.com/>

AGENCIA ESPAÑOLA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN

<http://www.aesan.mspsi.es/>

INSTITUTO NACIONAL DE CONSUMO

<http://www.consumo-inc.es/>

MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, MEDIO RURAL Y MARINO

<http://www.marm.es/es/>

MINISTERIO DE SANIDAD, POLÍTICA SOCIAL E IGUALDAD

<http://www.msps.es/>

UNIÓN EUROPEA

http://europa.eu/index_es.htm

EUROPEAN FOOD SAFETY AUTHORITY

<http://www.efsa.europa.eu/>

OMS

<http://www.who.int/es/>

FAO

http://www.fao.org/index_es.htm

CODEX ALIMENTARIUS

http://www.codexalimentarius.net/web/index_es.jsp

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE SANIDAD ANIMAL

<http://www.oie.int/es/>

CONVENCIÓN INTERNACIONAL DE PROTECCIÓN FITOSANITARIA

<https://www.ippc.int/>

Adenda aprobada en Comisión Permanente del Departamento de Medicina Legal, Psiquiatría y Patología (Facultad de Medicina) de 22 de abril de 2020



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

CURSO ACADÉMICO	
2019-2020	
TITULACIÓN	Ciencia Tecnología de los Alimentos
TÍTULO DE LA ASIGNATURA	Proyectos
PRESENCIALIDAD (%)	40
FACULTAD	Ciencias Químicas
DPTO. RESPONSABLE	Ingeniería Química y de Materiales
CURSO	2019-2020

	CRÉDITOS ECTS (FICHAS ORIGINAL)	CRÉDITOS ECTS ADAPTADOS	HORAS (FICHAS ORIGINAL)	HORAS ADAPTADAS
TOTAL	6	0	60	0
TEORÍA	4.5	0	45	0
PRÁCTICAS	-	0	-	0
SEMINARIOS	1,5	0	15	0
TRABAJOS DIRIGIDOS				
TUTORÍAS		0	-	0

OBJETIVOS GENERALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique Si, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDOS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADOS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
Todos los objetivos generales de la asignatura alcanzados en el primer cuatrimestre	Si	

COMPETENCIAS GENERALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique Si, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
CG1, CG2, CG3	Sí	

COMPETENCIAS TRANSVERSALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique Si, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
CT1, CT2, CT3, CT4	Si	

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique Si, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

CE-TA7, CE-P1, CE-P2, CE-P3, CE-P4, CE-P5, CE-P6.	Si	
---	----	--

CONTENIDOS TEMÁTICOS ADAPTADOS A DOCENCIA EN REMOTO (PROGRAMA TEÓRICO Y PRÁCTICO) Añadir tantas filas como sean necesarias	Especificar en qué ha consistido la adaptación (Lecciones magistrales sincrónicas/asincrónicas, foros de discusión, sistema de tutorías, cuestionarios de autoevaluación, etc.)

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ORIGINAL	ADAPTADOS A LA DOCENCIA EN REMOTO
Teoría	La evaluación de la asignatura se realizará mediante un examen final y la entrega del proyecto que los estudiantes habrán realizado a lo largo del curso. La contribución del examen a la nota de la asignatura será del 60 % (Examen presencial), mientras que la del proyecto será del 30 %. Los estudiantes que hayan suspendido el proyecto entregable en la convocatoria ordinaria tendrán que realizar las mejoras que les indique el profesor y volver a presentarle el proyecto en la convocatoria extraordinaria.	La evaluación de la asignatura se realizará mediante un examen final y la entrega del proyecto que los estudiantes habrán realizado a lo largo del curso. La contribución del examen a la nota de la asignatura será del 60 % (Examen presencial o remoto), mientras que la del proyecto será del 30 %. Los estudiantes que hayan suspendido el proyecto entregable en la convocatoria ordinaria tendrán que realizar las mejoras que les indique el profesor y volver a presentarle el proyecto en la convocatoria extraordinaria.
Caso Practico		
Seminarios	30%	30% (ya realizado presencialmente)
Otros aspectos evaluables	Asistencia y participación activa en las clases magistrales y seminarios se ponderará a la nota final en un 10 %.	Asistencia y participación activa en las clases magistrales y seminarios se ponderará a la nota final en un 10 % (ya realizado presencialmente).
Calificación final	100 %	100 %

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA RECOMENDADA DISPONIBLE EN ABIERTO Y PORTALES DE DOCUMENTACIÓN RECOMENDADOS

Adenda aprobada en Consejo de Departamento de Ingeniería Química y de Materiales (Facultad de Ciencias Químicas) de 29 de abril de 2020



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

CURSO ACADÉMICO	
2019-2020	
TITULACIÓN	GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
TÍTULO DE LA ASIGNATURA	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL
PRESENCIALIDAD (%)	40%
FACULTAD	VETERINARIA
DPTO. RESPONSABLE	FARMACIA GALÉNICA Y TECNOLOGÍA ALIMENTARIA
CURSO	4º (PRIMER SEMESTRE)

	CRÉDITOS ECTS (FICHAS ORIGINAL)	CRÉDITOS ECTS ADAPTADOS	HORAS (FICHAS ORIGINAL)	HORAS ADAPTADAS
TOTAL				
TEORÍA				
PRÁCTICAS				
SEMINARIOS				
TRABAJOS DIRIGIDOS				

OBJETIVOS GENERALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDOS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADOS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
	100%	

COMPETENCIAS GENERALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
	100%	

COMPETENCIAS TRANSVERSALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
	100%	



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias [Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
	100%	

CONTENIDOS TEMÁTICOS ADAPTADOS A DOCENCIA EN REMOTO (PROGRAMA TEÓRICO Y PRÁCTICO) Añadir tantas filas como sean necesarias	Especificar en qué ha consistido la adaptación (Lecciones magistrales sincrónicas/asincrónicas, foros de discusión, sistema de tutorías, cuestionarios de autoevaluación, etc.)

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ORIGINAL	ADAPTADOS A LA DOCENCIA EN REMOTO
Teoría	Examen escrito presencial	El examen escrito será presencial u <i>on line</i> según evolucione la situación sanitaria actual. La duración máxima será de 90 minutos
Prácticas		Actividad ya evaluada
Seminarios		Actividad ya evaluada
Otros aspectos evaluables		
Calificación final		Para la calificación final se tendrán en cuenta los criterios contemplados en la Ficha Original

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA RECOMENDADA DISPONIBLE EN ABIERTO Y PORTALES DE DOCUMENTACIÓN RECOMENDADOS

Adenda aprobada en Consejo del Departamento de Farmacia Galénica y Tecnología Alimentaria (Facultad de Farmacia. Sección Departamental en Veterinaria) de 20 de abril de 2020)



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

CURSO ACADÉMICO	
2019-2020	
TITULACIÓN	CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
TÍTULO DE LA ASIGNATURA	NUEVOS ALIMENTOS Y PRODUCTOS DIETÉTICOS
PRESENCIALIDAD (%)	40 %
FACULTAD	Veterinaria
DPTO. RESPONSABLE	Nutrición y Ciencia de los Alimentos
CURSO	4º

	CRÉDITOS ECTS (FICHAS ORIGINAL)	CRÉDITOS ECTS ADAPTADOS	HORAS (FICHAS ORIGINAL)	HORAS ADAPTADAS
TOTAL	6	0	60	0
TEORÍA	4,5	0	45	0
PRÁCTICAS- SEMINARIOS	1,25	0	12,5	0
TRABAJOS DIRIGIDOS	0	0	0	0

OBJETIVOS GENERALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDOS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADOS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
Todos los objetivos generales.	SI	

COMPETENCIAS GENERALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
Todas las competencias generales.	SI	

COMPETENCIAS TRANSVERSALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
Todas las competencias transversales.	SI	

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

Todas las competencias específicas de la asignatura se han cumplido con anterioridad.	SI	
---	----	--

CONTENIDOS TEMÁTICOS ADAPTADOS A DOCENCIA EN REMOTO (PROGRAMA TEÓRICO Y PRÁCTICO) Añadir tantas filas como sean necesarias	Especificar en qué ha consistido la adaptación (Lecciones magistrales sincrónicas/asincrónicas, foros de discusión, sistema de tutorías, cuestionarios de autoevaluación, etc.)
Al tratarse de una asignatura impartida en el primer cuatrimestre del curso académico, todos los contenidos temáticos de la asignatura se han desarrollado con anterioridad.	No ha sido necesaria ninguna adaptación

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ORIGINAL	ADAPTADOS A LA DOCENCIA EN REMOTO
Teoría	85 % (examen presencial)	85 % (examen de convocatoria extraordinaria, en formato presencial o remoto)
Prácticas-Seminarios	15 % (resolución de casos prácticos en prácticas de aula)	15 % (esta actividad no se ve afectada, por haberse desarrollado completamente en el primer cuatrimestre)
Otros aspectos evaluables	--	---
Calificación final	100 %	100 %

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA RECOMENDADA DISPONIBLE EN ABIERTO Y PORTALES DE DOCUMENTACIÓN RECOMENDADOS

Adenda aprobada en Consejo del Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos (Facultad de Farmacia) de 21 de abril de 2020



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

CURSO ACADÉMICO	
2019-2020	
TITULACIÓN	CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
TÍTULO DE LA ASIGNATURA	RESTAURACIÓN COLECTIVA
PRESENCIALIDAD (%)	40%
FACULTAD	VETERINARIA
DPTO. RESPONSABLE	NUTRICIÓN Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS
CURSO	4º
CUATRIMESTRE	PRIMER CUATRIMESTRE
	ASIGNATURA NO AFECTADA POR LA ADAPTACIÓN A LA DOCENCIA ON-LINE

	CRÉDITOS ECTS (FICHAS ORIGINAL)	CRÉDITOS ECTS ADAPTADOS	HORAS (FICHAS ORIGINAL)	HORAS ADAPTADAS
TOTAL				
TEORÍA				
PRÁCTICAS				
SEMINARIOS				
TRABAJOS DIRIGIDOS				

OBJETIVOS GENERALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDOS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADOS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA

COMPETENCIAS GENERALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

COMPETENCIAS TRANSVERSALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA

CONTENIDOS TEMÁTICOS ADAPTADOS A DOCENCIA EN REMOTO (PROGRAMA TEÓRICO Y PRÁCTICO) Añadir tantas filas como sean necesarias	Especificar en qué ha consistido la adaptación (Lecciones magistrales sincrónicas/asincrónicas, foros de discusión, sistema de tutorías, cuestionarios de autoevaluación, etc.)

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ORIGINAL	ADAPTADOS A LA DOCENCIA EN REMOTO
Teoría		
Prácticas		
Seminarios		
Otros aspectos evaluables		
Calificación final		



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA RECOMENDADA DISPONIBLE EN ABIERTO Y PORTALES DE DOCUMENTACIÓN RECOMENDADOS

--

Adenda aprobada en Consejo del Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos (Facultad de Farmacia. Sección Departamental en Veterinaria) de 21 de abril de 2020



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

CURSO ACADÉMICO	
2019-2020	
TITULACIÓN	GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
TÍTULO DE LA ASIGNATURA	AGUAS MINEROMEDICINALES
PRESENCIALIDAD (%)	40%
FACULTAD	MEDICINA
DPTO. RESPONSABLE	RADIOLOGÍA, REHABILITACIÓN Y FISIOTERAPIA
CURSO	4º (PRIMER SEMESTRE)

	CRÉDITOS ECTS (FICHAS ORIGINAL)	CRÉDITOS ECTS ADAPTADOS	HORAS (FICHAS ORIGINAL)	HORAS ADAPTADAS
TOTAL	6		60	
TEORÍA	4,5	-	45	
PRÁCTICAS	1	1x2	10x3	20
SEMINARIOS	0,5	0,3	5	3
TRABAJOS DIRIGIDOS				

OBJETIVOS GENERALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique Si, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDOS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADOS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
El objetivo general de la asignatura es que los alumnos conozcan las características generales del agua y en particular las de constancia de composición: mineromedicinales y minerales naturales; el funcionamiento de las plantas envasadoras de aguas minerales, materiales de envasado y control de calidad, así como, ser capaces de interpretar la información que contiene el etiquetado de los envases y deducir su valoración nutricional y posible repercusión sobre la salud		
Alumnos Grupo de Práctica I (33 %)	95 %	5 %
Alumnos Grupo de Práctica II y III (66 %)	80 %	20 %

COMPETENCIAS GENERALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique Si, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
Si	100%	



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

COMPETENCIAS TRANSVERSALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique Si, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
Si (CG-T6, CG-T7, CG-T8, CG-T10)	100%	

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique Si, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
Si (CE-CA1, CE-CA9, CE-CA10, CE-NS2, CE-NS9) (100 % de Alumnos)	80%	
Alumnos Grupo de Prácticas I (33 %) Si (CE-CA5) y No (CE-NS1)	15%	5%
Alumnos Grupo de Prácticas II y III (66 %) No (CE-CA5, CE-NS1)		20%

CONTENIDOS TEMÁTICOS ADAPTADOS A DOCENCIA EN REMOTO (PROGRAMA TEÓRICO Y PRÁCTICO) Añadir tantas filas como sean necesarias	Especificar en qué ha consistido la adaptación (Lecciones magistrales sincrónicas/asincrónicas, foros de discusión, sistema de tutorías, cuestionarios de autoevaluación, etc.)
Falta por impartir un seminario que se desarrolla durante la visita a una planta envasadora	El contenido de este seminario se dará a conocer a los alumnos por medios virtuales con información adicional
Falta por impartir las prácticas de laboratorio a los Alumnos de los Grupos II y III	El contenido de estas prácticas se dará a conocer a los alumnos por medios virtuales con información adicional

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ORIGINAL	ADAPTADOS A LA DOCENCIA EN REMOTO
Teoría y Prácticas	Ejercicio teórico práctico sobre un tema elegido entre los propuestos por el profesorado	El ejercicio será presencial u <i>on line</i> según evolucione la situación sanitaria actual. La duración máxima será de 90 minutos
Seminarios		Actividad ya evaluada
Calificación final		Para la calificación final se tendrán en cuenta los criterios contemplados en la Ficha Original



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA RECOMENDADA DISPONIBLE EN ABIERTO Y PORTALES DE DOCUMENTACIÓN RECOMENDADOS

AETS. Técnicas y Tecnologías en Hidrología Médica e Hidroterapia. Madrid, Instituto de Salud Carlos III, 2006.

ANEABE. Las aguas de bebida envasadas. Libro Blanco. Madrid: ANEABE, 2012.

EFSA Panel on Dietetic Products, Nutrition, and Allergies (NDA). Scientific Opinion on Dietary reference values for water. EFSA Journal 2010; 8(3):1459. [48 pp.].

Maraver F, Vitoria I, Martínez JR. El agua mineral natural en la infancia. Madrid: ANEABE. 2009

Maraver F, Armijo F. 2º Vademécum de Aguas Mineromedicinales Españolas. Madrid: Ed. Complutense, 2010.

Maraver F, Karagulle Z. Medical Hydrology and Balneology: environmental aspects. Madrid: Complutense, 2012.

Maraver F, Martínez JR, Álava S (coord.). Guía de Hidratación. Madrid: IIAS. 2018

Adenda aprobada en Consejo de Departamento de Radiología, Rehabilitación y Fisioterapia (Facultad de Medicina) de 22 de abril de 2020



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

CURSO ACADÉMICO	
2019-2020	
TITULACIÓN	CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
TÍTULO DE LA ASIGNATURA	DIETÉTICA APLICADA A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA 6 CREDITOS ECTS
PRESENCIALIDAD (%)	40%
NO PRESENCIALES (%)	60%
FACULTAD	Veterinaria
DPTO. RESPONSABLE	Nutrición y Ciencia de los Alimentos

	CRÉDITOS ECTS (FICHAS ORIGINAL)	CRÉDITOS ECTS ADAPTADOS	HORAS (FICHAS ORIGINAL)	HORAS ADAPTADAS
TOTAL				
TEORÍA	4,4		44	
PRÁCTICAS				
SEMINARIOS	1,6	1,6 x3=4,8	16	48
TRABAJOS DIRIGIDOS				

OBJETIVOS GENERALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique Si, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDOS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADOS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
Objetivos Generales: 2,3	Si (100%)	
Objetivos Generales: 1,4 y 7	Si (100%)	
Objetivos Generales: 5 y 6	Si (100%)	

COMPETENCIAS GENERALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique Si, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
CG T1,T2 y T10	Si (100%)	
CG T3, T4, T6 y T11	Si (100%)	



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

COMPETENCIAS TRANSVERSALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
CG T5 y T7	Si (100%)	
CGT8	Si (100%)	
CG T9	Si (100%)	

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
CE NS3,5,7,8,9, 11,12,14	Si (100%)	

CONTENIDOS TEMÁTICOS ADAPTADOS A DOCENCIA EN REMOTO (PROGRAMA TEÓRICO Y PRÁCTICO) Añadir tantas filas como sean necesarias	Especificar en qué ha consistido la adaptación (Lecciones magistrales sincrónicas/asincrónicas, foros de discusión, sistema de tutorías, cuestionarios de autoevaluación, etc.)
TEORIA	Lecciones Magistrales Sincrónicas HORARIO PRESENCIAL
SEMINARIOS	TRABAJOS Y DEBATES CON ARTICULOS CIENTIFICOS HORARIO PRESENCIAL
SEMINARIOS Y TUTORIAS	EN HORARIOS COMPLEMENTARIOS (NO EN FICHA DOCENTE)
EVALUACIONES	CUESTIONARIOS (60 MIN) EN HORARIOS COMPLEMENTARIOS (NO EN FICHA DOCENTE)

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ORIGINAL	ADAPTADOS A LA DOCENCIA EN REMOTO
Teoría	50%	40%
Seminarios y Otras actividades	20%	30%
Trabajos Grupo	30%	30%
Calificación final		



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA RECOMENDADA DISPONIBLE EN ABIERTO Y PORTALES DE DOCUMENTACIÓN RECOMENDADOS

BIBLIOGRAFIA BASICA RECOMENDADA

- Aspden William Caple Fiona, Reed Rob, Weyers Jonathan, Jones Allan (2012). Practical Skills in Food Science, Nutrition and Dietetics. Pearson (Ed).
- Contreras J, Farjas P, Polledo JJP, Jiménez Ortega AI, Jordana J, López Sobaler A, Ortega R, Palou A, Pérez castellanos S, Vidal DR (2011). Implicación social de la industria alimentaria. Fundación Alimentum (Ed). Disponible en: <http://www.fundacionalimentum.org/media/File/PDF>
- Drummond Karen E, Brefere Lisa M (2013) Nutrition for Foodservice and Culinary Professionals, 8th Edition. Wiley (Ed).
- Hernández A. Los retos de la industria alimentaria ante la seguridad y los hábitos nutricionales saludables(2013). Revista 3 Ciencias; 1-15. Disponible en: <http://www.3ciencias.com/wp-content/uploads/2013/08/INDUSTRIA-ALIMENTARIA.pdf>.
- Marcos A, Olmedilla (coord.) (2011). Suplementación nutricional. Asociación de empresas de Dietéticos y complementos alimenticios. Disponible en: <http://www.eumedia.es/portales/files/documentos/suplementacionnutricional-afepadi.pdf>.
- Nehir El, S. and Simsek, S. (2012), Food Technological Applications for Optimal Nutrition: An Overview of Opportunities for the Food Industry.
- Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety, 11:2–12. Nestlé Marion (2007).
- Food Politics: How the Food Industry Influences Nutrition and Health. California University Press.
- Royo MA.
- La alimentación y el consumidor (2013). Monografías. Escuela Nacional de Sanidad (Ed). Disponible en: <http://gesdoc.isciii.es/gesdoccontroller?accion=download&id=06/11/2013-9d151ea05e>.

ANEXOS PARA SEMINARIOS DE TRABAJO

- Carmen Barriga Ibars. Salud de la mujer en estado preconcepcional. En: Libro blanco de la nutrición infantil en España / Montserrat Rivero Urgell... [et al.] (coords.). Zaragoza : Prensas de la Universidad de Zaragoza, 2015 ISBN 978-84-16515-24-0
- Rafael Sánchez Borrego, Montserrat Rivero Urgell Políticas nutricionales en la mujer en etapas fértiles (preconcepción, embarazo, lactancia). En: Libro blanco de la nutrición infantil en España / Montserrat Rivero Urgell... [et al.] (coords.). Zaragoza : Prensas de la Universidad de Zaragoza, 2015 ISBN 978-84-16515-24-0
- Isabel Puigdueta Lucas, Josepa Quer Domingo Recomendaciones nutricionales para la mujer lactante. En: Libro blanco de la nutrición infantil en España / Montserrat Rivero Urgell... [et al.] (coords.). Zaragoza : Prensas de la Universidad de Zaragoza, 2015 ISBN 978-84-16515-24-0
- Ricard Chifré Petit, Alicia Santamaría Orleans Suplementos y complementos nutricionales para la mujer embarazada y lactante. En: Libro blanco de la nutrición infantil en España / Montserrat Rivero Urgell... [et al.] (coords.). Zaragoza : Prensas de la Universidad de Zaragoza, 2015 ISBN 978-84-16515-24-0
- Michelle Klerks, Maria Jose Bernal, Sergio Roman, Stefan Bodestab, Angel Gil, Luis Manuel Sanchez-Siles.



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

Review Infant Cereals: Current Status, Challenges, and Future Opportunities for Whole Grains. *Nutrients* 2019, 11, 473

-Jacqueline Castenmiller, et al. EFSA Panel on Nutrition, Novel Foods and Food Allergens (NDA), Appropriate age range for introduction of complementary feeding into an infant's diet. *EFSA Journal* 2019;17(9):578

-Valeria Dipasquale, Gregorio Serra, Giovanni Corsello, Claudio Romano. Standard and Specialized Infant Formulas in Europe: Making, Marketing, and Health Outcomes *Nutrition in Clinical Practice* 2019, 0, 1–9

-Gerardo Rodríguez Martínez, Mireia Morera Inglés. Alimentación complementaria. En: Libro blanco de la nutrición infantil en España / Montserrat Rivero Urgell... [et al.] (coords.). Zaragoza : Prensas de la Universidad de Zaragoza, 2015 ISBN 978-84-16515-24-0

-José Andrés Rubio del Peral, M. Sonia Gracia Josa. Suplementos proteicos en el tratamiento y prevención de la sarcopenia en ancianos. Revisión sistemática. *Gerokomos*. 2019;30(1):23-27

Pedro Gil Gregorio. Nutrición En El Anciano. Guía De Buena Práctica Clínica en Geriatría. Coordinación editorial: Grupo ICM Comunicación. 2013. ISBN: 978-84-939656-8-6

-Istvan Siro, Emese Kapolnab, Beata Kapolnac, Andrea Lugasid. Functional food. Product development, marketing and consumer acceptance—A review. *Appetite* 2008 51: 456-467

-Alison M Duncan, R.D., Hilary A. Dunn, Meagan N. Vella, Laura M. Stratton, Functional Foods for Healthy Aging: A Toolkit for Registered Dietitians. 2012 Department of Human Health and Nutritional Sciences, University of Guelph, Guelph, Ontario, Canada

Webs de referencia y actualización

AECOSAN. Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición.

<http://aesan.mssi.gob.es/>

ALCYTA. Asociación Española de Licenciados y Doctores en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. <http://www.alcyta.com/>

EFFoST. European Federation of Food Science & Technology. <http://www.effost.org/>

EFSA. European Food Safety Authority. <http://www.efsa.europa.eu/> EUFIC. European Food Information Council. <http://www.eufic.org/>

FAO. Organización de Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación

Adenda aprobada en Consejo del Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos (Facultad de Farmacia) de 21 de abril de 2020



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

CURSO ACADÉMICO	
2019-2020	
TITULACIÓN	CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
TÍTULO DE LA ASIGNATURA	Docencia Interdisciplinar en Industrias Alimentarias
PRESENCIALIDAD (%)	40
FACULTAD	Veterinaria
DPTO. RESPONSABLE	Nutrición y Ciencia de los Alimentos
CURSO	4º

	CRÉDITOS ECTS (FICHAS ORIGINAL)	CRÉDITOS ECTS ADAPTADOS	HORAS (FICHAS ORIGINAL)	HORAS ADAPTADAS
TOTAL	6	0	60	0
TEORÍA	1	0	10	0
PRÁCTICAS	3,5	0	35	0
SEMINARIOS	1,5	0	15	0
TRABAJOS DIRIGIDOS				

OBJETIVOS GENERALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDOS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADOS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
Todos los objetivos se han cumplido en el periodo presencial al haberse impartido toda la docencia	SI	

COMPETENCIAS GENERALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
Todas las competencias se han cumplido en el periodo presencial al haberse impartido toda la docencia	SI	



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

COMPETENCIAS TRANSVERSALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
Todas las competencias se han cumplido en el periodo presencial al haberse impartido toda la docencia	SI	

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
Todas las competencias se han cumplido en el periodo presencial al haberse impartido toda la docencia	SI	

CONTENIDOS TEMÁTICOS ADAPTADOS A DOCENCIA EN REMOTO (PROGRAMA TEÓRICO Y PRÁCTICO) Añadir tantas filas como sean necesarias	Especificar en qué ha consistido la adaptación (Lecciones magistrales sincrónicas/asincrónicas, foros de discusión, sistema de tutorías, cuestionarios de autoevaluación, etc.)

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ORIGINAL	ADAPTADOS A LA DOCENCIA EN REMOTO
Participación activa en actividades docentes (evaluación continua)	30%	30%
Seminarios	70%	70%
Otros aspectos evaluables		
Calificación final	100%	100%



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA RECOMENDADA DISPONIBLE EN ABIERTO Y PORTALES DE DOCUMENTACIÓN RECOMENDADOS

Documentación entregada a través del campus virtual de la asignatura
--

Adenda aprobada en Consejo del Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos (Facultad de Farmacia. Sección Departamental en Veterinaria) de 21 de abril de 2020



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

CURSO ACADÉMICO	
2019-2020	
TITULACIÓN	CYTA
TÍTULO DE LA ASIGNATURA	TECNICAS DE PRODUCCION ANIMAL
PRESENCIALIDAD (%)	40
FACULTAD	VETERINARIA
DPTO. RESPONSABLE	PRODUCCION ANIMAL
CURSO	4

	CRÉDITOS ECTS (FICHAS ORIGINAL)	CRÉDITOS ECTS ADAPTADOS	HORAS (FICHAS ORIGINAL)	HORAS ADAPTADAS
TOTAL	6	2	60	20
TEORÍA	4	1,5	40	15
PRÁCTICAS	1	0,2	10	2
SEMINARIOS	0,3	0,3	3	3
TRABAJOS DIRIGIDOS				

OBJETIVOS GENERALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDOS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADOS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
El objetivo general de la asignatura es que los alumnos conozcan las técnicas genéticas, de alimentación y manejo para la obtención eficiente de materias primas de origen animal.	Parcialmente 70%	Parcialmente 20%

COMPETENCIAS GENERALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
CG-T1. Reconocer los elementos esenciales de la actividad profesional del graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, incluyendo los principios éticos y responsabilidades legales del ejercicio de la profesión.	Parcialmente 90%	



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

CG-T2. Valorar la importancia de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos en el contexto industrial, económico, medioambiental y social y relacionarla con otras ciencias.	Sí	
CG-T3. Mantener y actualizar, de manera autónoma y continuada, los conocimientos sobre nuevos productos, avances, metodologías y técnicas en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.	Parcialmente 80%	

COMPETENCIAS TRANSVERSALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique Sí, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
CG-T5. Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, diseñar experimentos y recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico.	Sí	
CG-T7. Trabajar en equipo y con profesionales de otras disciplinas.	Sí	
CG-T8. Organizar y planificar tareas, así como tomar decisiones en su ámbito profesional	Sí	

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique Sí, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
CE-TA7. Definir, describir y diseñar el proceso productivo óptimo para la utilización eficiente de los recursos disponibles para la obtención de un producto alimenticio.	Parcialmente 60%	40%
CE-PTA33. Conocer las propiedades tecnológicas de la leche, la carne, el pescado, los huevos y la miel	Sí	



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

CE-PTA36. Identificar los principales subproductos y residuos generados en la industria alimentaria de origen animal	Sí	
CE-PTA41. Definir, describir y diseñar el proceso productivo óptimo para la utilización eficiente de los recursos disponibles para la obtención de un alimento de origen vegetal	Parcialmente 80%	

CONTENIDOS TEMÁTICOS ADAPTADOS A DOCENCIA EN REMOTO (PROGRAMA TEÓRICO Y PRÁCTICO) Añadir tantas filas como sean necesarias	Especificar en qué ha consistido la adaptación (Lecciones magistrales sincrónicas/asincrónicas, foros de discusión, sistema de tutorías, cuestionarios de autoevaluación, etc.)
Temas teóricos	Presentaciones, Videos Tutoriales, Material de Consulta y Sistema de Tutorías
Seminarios	Exposición en videos, Sistema de Tutorías
Prácticas de Estimación del efecto de un marcador en caracteres de interés productivos. Valoración genómica	Práctica sincrónica virtual y grabación de la sesión quedando disponible para los alumnos de forma asincrónica
Práctica de búsquedas de información molecular en bases de datos públicas	Manual de prácticas explicativo con sistema de tutorías mediante herramientas del campus virtual.
Práctica de Identificación de materias primas para la alimentación animal	No se puede realizar
Prácticas de manejo con un rebaño de ganado ovino	No se puede realizar
Práctica de realización de raciones para animales no rumiantes.	Material audiovisual de apoyo

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ORIGINAL	ADAPTADOS A LA DOCENCIA EN REMOTO
Teoría	El examen supone el 30% de la calificación requiriendo una nota mínima de 4.	Igual: examen final tipo test, de forma presencial u <i>on line</i> según sea la situación sanitaria en el momento de su realización
Prácticas	Obligatorias	No obligatorias
Seminarios	Obligatorios 40% calificación	Sin cambios
Otros aspectos evaluables	Asistencia 30% calificación	Se valorará también la utilización individual del Campus Virtual



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

Calificación final		
--------------------	--	--

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA RECOMENDADA DISPONIBLE EN ABIERTO Y PORTALES DE DOCUMENTACIÓN RECOMENDADOS

--

Adenda aprobada en Consejo de Departamento de Producción Animal (Facultad de Veterinaria) en sesión del 24 de abril de 2020



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

CURSO ACADÉMICO	
2019-2020	
TITULACIÓN	CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
TÍTULO DE LA ASIGNATURA	Tecnología Ambiental
PRESENCIALIDAD (%)	70
FACULTAD	Veterinaria
DPTO. RESPONSABLE	Ingeniería Química y de Materiales
CURSO	4

	CRÉDITOS ECTS (FICHAS ORIGINAL)	CRÉDITOS ECTS ADAPTADOS	HORAS (FICHAS ORIGINAL)	HORAS ADAPTADAS
TOTAL	6	3	60	30
TEORÍA	4	2	40	20
PRÁCTICAS				
SEMINARIOS	2	1	20	20
TRABAJOS DIRIGIDOS				

OBJETIVOS GENERALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDOS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADOS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
Introducir a los estudiantes en la gestión ambiental de la empresa, desde el punto de vista tecnológico y económico, identificando los principales tipos de contaminación derivados de los distintos sectores de la industria alimentaria.	Si	
Analizar el marco legislativo ambiental actual que les afecta, así como una introducción a los sistemas voluntarios de gestión ambiental en la empresa.	Si	
Conocer las técnicas de tratamiento de aguas y de aprovechamiento y valorización de residuos.	Si	

COMPETENCIAS GENERALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
CG1,CG2,CG3,CG4 Y CG5	SÍ	



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

--	--	--

COMPETENCIAS TRANSVERSALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique Sí, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
CG-T1, CG-T2, CG-T3, CG-T4, CG-T5, CG-T6, CG-T10	Sí	
CG-T11	No	Presentación de un trabajo al tutor a través de Collaborate, google meet o power point grabado según disponibilidad de medio

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique Sí, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
CE-TA4 ,	Sí	
CE-TA5	Sí	
CE-TA7	Sí	
CE-PTA31	Sí	
CE-PTA32	Sí	

CONTENIDOS TEMÁTICOS ADAPTADOS A DOCENCIA EN REMOTO (PROGRAMA TEÓRICO Y PRÁCTICO) Añadir tantas filas como sean necesarias	Especificar en qué ha consistido la adaptación (Lecciones magistrales sincrónicas/asincrónicas, foros de discusión, sistema de tutorías, cuestionarios de autoevaluación, etc.)
Tema 4. Bioresiduos. Valorización de residuos.	Clases online con presentaciones power point (Pdf) o Power Point en clases on-line, con o sin voz. Material complementario con videos reportajes prensa especializada o TV, propuesta de actividades y encuestas en Campus de interés de los temas relacionados, seminarios y tutorías por e-mail.
Tema 5. Sector aceite de oliva. Análisis técnico y económico de la actividad productiva y la gestión ambiental característica.	Clases online con presentaciones power point (Pdf) o Power Point en clases on-line, con o sin voz. Material complementario con videos reportajes prensa especializada o TV, propuesta de actividades y encuestas



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

	en Campus de interés de los temas relacionados, seminarios y tutorías.
Tema 6. Sector lácteo. Análisis técnico y económico de la actividad productiva y la gestión ambiental característica.	Presentación pdf, tutorías por e-mail, material complementario en el campus. Seminarios
Tema 7. Sector mataderos e industria cárnica asociada. Análisis técnico y económico de la actividad productiva y la gestión ambiental característica.	Clases online con presentaciones power point (Pdf) o Power Point en clases on-line, con o sin voz. Material complementario con videos reportajes prensa especializada o TV, propuesta de actividades y encuestas en Campus de interés de los temas relacionados, seminarios y tutorías por e-mail.
Tema 8. Sector agroganadero. Análisis técnico y económico de la actividad productiva y la gestión ambiental característica.	Lecciones magistrales asincrónicas a través del campus virtual con presentaciones en power point dotadas de un audio explicativo, seminarios, sistema de tutorías online.
Tema 9. Sector conservas de pescado. Análisis técnico y económico de la actividad productiva y la gestión ambiental característica.	Lecciones magistrales asincrónicas a través del campus virtual con presentaciones en power point dotadas de un audio explicativo, seminarios, sistema de tutorías online.
Tema 10. Sector de industria cervecera. Análisis técnico y económico de la actividad productiva y la gestión ambiental característica.	Lecciones magistrales asincrónicas a través del campus virtual con presentaciones en power point dotadas de un audio explicativo, seminarios, sistema de tutorías online.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ORIGINAL	ADAPTADOS A LA DOCENCIA EN REMOTO
Teoría	70% (examen presencial)	70 % (examen presencial o remoto)
Prácticas		
Seminarios	30% (La evaluación del trabajo de aprendizaje individual realizado por el alumno se llevará a cabo en la convocatoria ordinaria teniendo en cuenta la participación del alumno en las actividades de la asignatura y la realización de un trabajo, individual o colectivo, presentado en forma oral en las tutorías).	30% (La evaluación del trabajo de aprendizaje individual realizado por el alumno se llevará a cabo en la convocatoria ordinaria teniendo en cuenta la participación del alumno en las actividades de la asignatura y la realización de un trabajo, individual o colectivo, presentado al tutor a través de Collaborate, google meet o power point grabado según disponibilidad de medio).
Otros aspectos evaluables		



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

Calificación final	100 %	100%
--------------------	-------	------

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA RECOMENDADA DISPONIBLE EN ABIERTO Y PORTALES DE DOCUMENTACIÓN RECOMENDADOS

http://www.prtr-es.es/Data/images/CELEX_32019D2031_EN_TXT.pdfRodríguez Jiménez,
http://www.prtr-es.es/Data/images/CELEX_32019D2031_EN_TXT.pdf
<http://prtr-es.es/Data/images/Guía%20MTD%20en%20España%20del%20sector%20de%20productos%20del%20mar-3D0CDD9B58C62B31.pdf>
noticiasjuridicas.com
<https://www.miteco.gob.es/es/>

Adenda aprobada en Consejo de Departamento de Ingeniería Química y de Materiales (Facultad de Ciencias Químicas) de 29 de abril de 2020



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

CURSO ACADÉMICO	
2019-2020	
TITULACIÓN	CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
TÍTULO DE LA ASIGNATURA	TECNOLOGÍA ENOLÓGICA Y DE OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS
PRESENCIALIDAD (%)	40
FACULTAD	VETERINARIA
DPTO. RESPONSABLE	FARMACIA GALÉNICA Y TECNOLOGÍA ALIMENTARIA
CURSO	4º

	CRÉDITOS ECTS (FICHAS ORIGINAL)	CRÉDITOS ECTS ADAPTADOS	HORAS (FICHAS ORIGINAL)	HORAS ADAPTADAS
TOTAL	6	2,8	60	28
TEORÍA	4	1,8	40	18
PRÁCTICAS	0,9	0,5	9	5
SEMINARIOS	0,6	0,6	6	6
TRABAJOS DIRIGIDOS				

OBJETIVOS GENERALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias	CUMPLIDOS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADOS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
El objetivo de esta asignatura es que los alumnos profundicen en el conocimiento de la elaboración de las bebidas alcohólicas y en todos los factores que influyen en su producción, enfatizando en los aspectos tecnológicos y prestando especial atención a todo lo que va a condicionar la calidad de los productos terminados.	50%	50%

COMPETENCIAS GENERALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
CG-T1, CG-T2, CG-T3, CG-T4	50%	50%



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

COMPETENCIAS TRANSVERSALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
CG-T5, CG-T6, CGT-3, CG-T7 y CG-T8	50 %	50 %

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
CE-PTA1, CE-PTA3, CE-PTA6, CE-PTA8, CE-PTA11, CE-PTA17, CE-PTA38, CE-PTA, CE-PTA	50%	50%

CONTENIDOS TEMÁTICOS ADAPTADOS A DOCENCIA EN REMOTO (PROGRAMA TEÓRICO Y PRÁCTICO) Añadir tantas filas como sean necesarias	Especificar en qué ha consistido la adaptación (Lecciones magistrales sincrónicas/asincrónicas, foros de discusión, sistema de tutorías, cuestionarios de autoevaluación, etc.)
Programa teórico: Temas: 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23 y 24. Estos temas corresponden al bloque de vino, que se imparte en la última parte de la asignatura	Lecciones magistrales asincrónicas. Se han publicado y se seguirán publicando en la página de la asignatura en el campus virtual, las presentaciones de clase más material complementario de consulta de los temas. A disposición de los alumnos está un sistema abierto de tutorías por correo electrónico con los profesores responsables de la docencia de los temas mencionados.
Programa práctico: Fabricación de cerveza (clases prácticas)	Si fuera posible retomar la docencia presencial antes de la finalización del curso, se fabricará cerveza en la planta piloto y se realizará el análisis sensorial programado. Si las condiciones sanitarias lo impiden, los alumnos desarrollarán actividades no presenciales adaptadas mediante videos y presentaciones.
Seminarios	



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ORIGINAL	ADAPTADOS A LA DOCENCIA EN REMOTO
Teoría	Examen escrito sobre los contenidos teóricos y prácticos: 70% de la calificación global. Para superar la asignatura será imprescindible obtener una calificación mínima de 5 puntos sobre 10 en este examen.	De momento se mantiene se realización presencial, con las adaptaciones que fueran necesarias en cuanto a la duración de la prueba. Al ser un grupo de alumnos reducido, el mantenimiento de la distancia social recomendada no supondría un problema. Si finalmente no fuera posible la realización de exámenes presenciales, se adaptarían las pruebas a la evaluación online. EL modelo de examen se indicara en la convocatoria y será el mismo tanto para la convocatoria ordinaria como para la extraordinaria.
Prácticas	Asistencia y evaluación de la participación y el interés del alumno	Tanto si se realiza la actividad de forma presencial como online, se mantendrán los criterios de evaluación de esta actividad.
Seminarios	Elaboración y presentación de un seminario acerca de los contenidos de la asignatura. 25% de la calificación global. Para superar la asignatura será imprescindible obtener una calificación mínima de 5 sobre 10 en este apartado.	Se ha adaptado esta actividad a la elaboración de la presentación en PowerPoint por los alumnos y su corrección online. Se mantiene el criterio de evaluación.
CALIFICACIÓN FINAL	Es imprescindible superar una nota de 5 en cada parte evaluada. La nota final es ponderada: Contenidos teóricos y prácticos (70%), Seminarios (25%), Actitud y participación en las actividades académicas (5%)	Como se ha mencionado, se mantienen los mismos criterios.

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA RECOMENDADA DISPONIBLE EN ABIERTO Y PORTALES DE DOCUMENTACIÓN RECOMENDADOS

Hidalgo Togados, J. (2011). Tratado de enología, 2ª edición. Volumen 1. Libro electrónico disponible en la Biblioteca de la UCM (<https://biblioteca.ucm.es/>).

Hidalgo Togados, J. (2011). Tratado de enología, 2ª edición. Volumen 2. Libro electrónico disponible en la Biblioteca de la UCM (<https://biblioteca.ucm.es/>).



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

Pszczółkowski, P. y Ceppi de Lecco, C. (2011). Manual de vinificación: guía práctica para la elaboración de vinos. Libro electrónico disponible en la Biblioteca de la UCM (<https://biblioteca.ucm.es/>).

Adenda aprobada en Consejo del Departamento de Farmacia Galénica y Tecnología Alimentaria (Facultad de Farmacia. Sección Departamental en Veterinaria) de 20 de abril de 2020



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

CURSO ACADÉMICO	
2019-2020	
TITULACIÓN	GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
TÍTULO DE LA ASIGNATURA	PRÁCTICAS EXTERNAS
PRESENCIALIDAD (%)	90 %
FACULTAD	VETERINARIA. Centro Sede
DPTO. RESPONSABLE	Interdepartamental
CURSO	2019-20

	CRÉDITOS ECTS (FICHAS ORIGINAL)	CRÉDITOS ECTS ADAPTADOS	HORAS (FICHAS ORIGINAL)	HORAS ADAPTADAS
TOTAL	9	Dependiendo del estudiante (0-8)	225	Dependiendo del estudiante (0-200)
Proyecto Trabajo	8		200	
Redacción de la memoria, presentación y defensa	1		25	

OBJETIVOS GENERALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDOS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADOS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
El objetivo principal de la asignatura es aplicar y complementar los conocimientos adquiridos en la formación académica del alumno, favoreciendo a adquisición de competencias que le preparen para el ejercicio de actividades profesionales y faciliten la búsqueda de empleo.	Dependiendo del estudiante (en todos los casos se ha procurado el 100% de cumplimiento, de forma presencial, online, o mediante desarrollo de supuestos teórico-prácticos)	
Contribuir a la formación integral de los estudiantes complementando su aprendizaje teórico y práctico.		
Facilitar el conocimiento de la metodología de trabajo adecuada con la que los estudiantes habrán de operar en la realidad profesional.		
Favorecer el desarrollo de competencias técnicas, metodológicas, personales y participativas.		
Obtener una experiencia práctica que facilite la inserción en el mercado de trabajo y mejore su empleabilidad futura		
Fomentar la innovación, la creatividad y el emprendimiento.		



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

COMPETENCIAS GENERALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
CG-T1	Dependiendo del estudiante (en todos los casos se ha procurado el 100% de cumplimiento, de forma presencial, online, o mediante desarrollo de supuestos teórico-prácticos)	
CG-T2		
CG-T3		
CG-T4		
CG-T6		
CG-T10		
CG-T11		

COMPETENCIAS TRANSVERSALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
CG-T5	Dependiendo del estudiante (en todos los casos se ha procurado el 100% de cumplimiento, de forma presencial, online, o mediante desarrollo de supuestos teórico-prácticos)	
CG-T7		
CG-T9		

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
CE-PR1	Dependiendo del estudiante (en todos los casos se ha procurado el 100% de cumplimiento, de forma presencial, online, o mediante desarrollo de supuestos teórico-prácticos)	
CE-PR2		
CE-PR3		



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

CONTENIDOS TEMÁTICOS ADAPTADOS A DOCENCIA EN REMOTO (PROGRAMA TEÓRICO Y PRÁCTICO) Añadir tantas filas como sean necesarias	Especificar en qué ha consistido la adaptación (Lecciones magistrales sincrónicas/asincrónicas, foros de discusión, sistema de tutorías, cuestionarios de autoevaluación, etc.)
Prácticas realizadas en entidades relacionadas con la industria alimentaria o en centros de investigación.	Independientemente de las adaptaciones establecidas, los estudiantes podrán optar por el cumplimiento del 100% de las horas de prácticas si lo desean y siempre que sea aceptado por la empresa o entidad. Se considerarán superadas las prácticas con las siguientes adaptaciones: <u>1- Los estudiantes que hayan completado el 80% de las horas de prácticas (160h).</u> <u>2-Estudiantes que hayan completado entre el 50-80% de las horas de prácticas, podrán acogerse a las siguientes alternativas:</u> 2.1-Recuperación hasta el 80% de las horas de prácticas en las entidades o centros de investigación de manera presencial o de forma online 2.2-Cuando no sea posible recuperar las prácticas, podrá realizarse una extensión de la memoria de prácticas proporcional al período no cubierto por las horas de prácticas presenciales/online. En esta extensión se desarrollará, en consenso entre el estudiante y los tutores, un supuesto teórico-práctico sobre la materia tratada en la empresa o entidad colaboradora. Podrán ser objeto de ampliación por ejemplo: desarrollos metodológicos, valoración crítica de resultados, desarrollo de sistemas APPCC, diseño de nuevos alimentos o complementos alimenticios, elaboración de hojas de cálculo, formularios, páginas web, o nuevos métodos de registro, etc. <u>3- Estudiantes que tengan menos del 50% de las horas de prácticas:</u> Inicio/Recuperación hasta el mínimo establecido del 50% de las horas de prácticas en las entidades o centros de investigación de manera presencial o de forma online. Una vez realizado el 50% de las horas de prácticas, el estudiante podrá optar por la modalidad 2.2. de adaptación.



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

<p>Memoria de Prácticas</p>	<p>La memoria se ajustará a la modalidad de adaptación a la que el estudiante se ha acogido: <u>A- Los estudiantes que hayan completado entre el 100 y el 80% de las horas de prácticas.</u> La memoria tendrá una extensión máxima de 25 páginas, conforme al Reglamento de Prácticas Externas. <u>B- Los estudiantes que hayan completado las Prácticas Externas conforme a las modalidades de adaptación 2.2 y 3:</u> La memoria de prácticas debe tener una extensión entre 15 y 25 páginas, de acuerdo con el período de prácticas realizado de manera presencial o de manera online. Esta memoria se completará con un Anexo Compensatorio con una extensión entre 5 y 10 páginas (excluyendo las referencias bibliográficas) en las que se recogerá el desarrollo del supuesto teórico-práctico acordado entre el estudiante y el tutor interno, y si lo desea en colaboración con el tutor externo.</p>
<p>Presentación de la memoria de Prácticas</p> <p>Presentación en convocatoria Ordinaria: Entrega de documentación telemática*: 17 de julio de 2020 Cierre de actas 20 de julio</p> <p>Presentación en convocatoria Extraordinaria: Entrega de documentación telemática*: 2 de octubre de 2020 Cierre de actas 5 de octubre</p>	<p>La memoria se presentará en formato pdf. Será remitida a la secretaria de decanato (secdec@ucm.es, secdec2@ucm.es) hasta el 17 de julio (convocatoria ordinaria) y el 2 de Octubre (convocatoria extraordinaria).</p> <p>El documento presentado deberá estar firmado por el estudiante y por el tutor interno.</p>
<p>Subida de la documentación a la plataforma GIPE</p>	<p>Los siguientes documentos relativos a las prácticas deben estar subidos a la plataforma GIPE para obtener la calificación de las prácticas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Anexo del estudiante firmado-Impreso PAE-04 - Proyecto Formativo firmado-Impreso PAE-I05 - Memoria de Prácticas firmada - Encuesta del alumno

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ORIGINAL	ADAPTADOS A LA DOCENCIA EN REMOTO
<p>Conforme a las rubricas /hojas de evaluación desarrolladas</p>	<p>Evaluación del tutor externo: 40% Evaluación del tutor interno: 40% Evaluación de la memoria: 20%</p>	<p>Evaluación del tutor externo en remoto: 40% Evaluación del tutor interno: 40% Evaluación de la memoria: 20%</p>



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA RECOMENDADA DISPONIBLE EN ABIERTO Y PORTALES DE DOCUMENTACIÓN RECOMENDADOS

Reglamento de las Prácticas Externas del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad Complutense de Madrid.

Documento PAE-D01. Instrucciones para la Memoria de Prácticas Externas.

Adenda aprobada por la Comisión de Coordinación de Prácticas Externas del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en sesión de 6 de mayo de 2020.



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

CURSO ACADÉMICO	
2019-2020	
TITULACIÓN	GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
TÍTULO DE LA ASIGNATURA	TRABAJO FIN DE GRADO
PRESENCIALIDAD (%)	80 %
FACULTAD	VETERINARIA. Centro Sede
DPTO. RESPONSABLE	Interdepartamental
CURSO	2019-20

	CRÉDITOS ECTS (FICHAS ORIGINAL)	CRÉDITOS ECTS ADAPTADOS	HORAS (FICHAS ORIGINAL)	HORAS ADAPTADAS
TOTAL	9	Dependiendo del estudiante (0- 9)	225	Dependiendo del estudiante (0- 225)
Proyecto trabajo	7		175	
Redacción de la memoria, presentación y defensa	2		50	

OBJETIVOS GENERALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDOS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADOS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
Aplicar y evaluar de forma global las competencias adquiridas durante el periodo de formación del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Dependiendo del estudiante (0- 100%)	Dependiendo del estudiante (0- 100%)

COMPETENCIAS GENERALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
CG-T1	Dependiendo del estudiante (en todos los casos se ha procurado el 100% de cumplimiento, de forma presencial, online o mixta)	
CG-T2		
CG-T3		
CG-T4		
CG-T6		



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

CG-T10	
CG-T11	

COMPETENCIAS TRANSVERSALES DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
CG-T5	Dependiendo del estudiante (en todos los casos se ha procurado el 100% de cumplimiento, de forma presencial, online o mixta)	
CG-T7		
CG-T8		
CG-T9		

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE LA ASIGNATURA Añadir tantas filas como sean necesarias <i>[Indique SI, No o Parcialmente (en este caso % estimado)]</i>	CUMPLIDAS EN EL PERIODO PRESENCIAL	ABORDADAS EN LA ADAPTACIÓN O ALTERNATIVA PROPUESTA
CE-TFG1	Dependiendo del estudiante (en todos los casos se ha procurado el 100% de cumplimiento, de forma presencial, online o mixto)	
CE-TFG2		
CE-TFG3		
CE-TFG4	En todos los casos se procede a la exposición y defensa (presencial o online) ante los miembros del tribunal	

CONTENIDOS TEMÁTICOS ADAPTADOS A DOCENCIA EN REMOTO (PROGRAMA TEÓRICO Y PRÁCTICO) Añadir tantas filas como sean necesarias	Especificar en qué ha consistido la adaptación (Lecciones magistrales sincrónicas/asincrónicas, foros de discusión, sistema de tutorías, cuestionarios de autoevaluación, etc.)
Modificación y adaptación de los temas, objetivos y tipo de TFG	1) Realización de trabajo online: <ul style="list-style-type: none">- Trabajo de Investigación Bibliográfica- Desarrollo de Trabajo o Proyecto Técnico- Planteamiento de proyectos de investigación 2) Realización de trabajos mixtos (experimental y online).



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

	<p>Integración de las experiencias de investigación realizadas hasta el momento de cierre de actividades presenciales en una investigación bibliográfica.</p> <p>3) Cambio de tema de TFG experimental a temas viables de forma online.</p> <p>Cambios substanciales implican la entrega de la ficha descriptiva del TFG a la Comisión de Coordinación de TFG de CyTA</p>
Memoria	<p>*La memoria se presentará en formato pdf. Será remitida a la secretaria de decanato (secdec@ucm.es, secdec2@ucm.es) hasta el 21 de julio, en la convocatoria ordinaria, y hasta el 5 de octubre en la convocatoria extraordinaria.</p> <p>El documento deberá estar firmado por el estudiante y por el tutor/res (será preferible firma digital, si se dispone o en todo caso escaneado)</p>
Informe del tutor o tutores	<p>Se presentará en formato pdf. Será remitida a la secretaria de decanato (secdec@ucm.es, secdec2@ucm.es) hasta el 21 de julio (convocatoria ordinaria) o hasta el 5 de octubre (convocatoria extraordinaria). El documento deberá estar firmado por el tutor o los tutores.</p>
Presentación del TFG	<p>Presentación del TFG en convocatoria ordinaria de julio para estudiantes que en la fecha de entrega de la memoria (21 de julio) sólo tengan pendientes las asignaturas:</p> <p>a) TFG (Normativa del Reglamento del TFG del Grado en CYTA, aprobado por Junta de Facultad el 6 de julio de 2018).</p> <p>b) Prácticas Externas, como medida extraordinaria de adaptación, con las siguientes condiciones:</p> <p>-Solo aplicable a <u>la defensa en la convocatoria ordinaria del TFG</u></p> <p>-La nota obtenida en la convocatoria ordinaria no se dará a conocer al estudiante hasta el momento de su publicación en el acta correspondiente de la convocatoria extraordinaria de la asignatura. No obstante, en el caso de que la calificación obtenida fuera <i>Suspense</i>, se le comunicará al estudiante para que pueda presentar de nuevo su TFG en la convocatoria extraordinaria.</p> <p>-La calificación obtenida en la presentación del TFG no podrá elevarse al acta correspondiente de la convocatoria ordinaria de la asignatura. Esta calificación se publicará en el acta de la convocatoria extraordinaria sólo cuando se hayan aprobado las prácticas externas y tras haberse comprobado que han superado todos los créditos del</p>



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

	<p>Grado con excepción de los correspondientes al TFG de CYTA.</p> <p>-La nota obtenida en la presentación del TFG sólo será considerada en el curso 2019-2020. Es decir, si tras finalizar las convocatorias contempladas en el presente curso, el estudiante no ha superado las prácticas externas, tendrá que matricularse de la asignatura y presentar el TFG en las convocatorias de un nuevo curso.</p> <p>Los estudiantes que quieran acogerse a esta adaptación deberán presentar una solicitud (formulario disponible en la web del TFG) antes del 1 julio de 2020. En esta solicitud se expondrán las razones por las que se solicita la presentación del TFG y se aceptarán las condiciones de la adaptación. La solicitud se presentará firmada tanto por el estudiante como por el tutor/los tutores del TFG.</p> <p>NOTA: Los estudiantes que tuvieran alguna asignatura pendiente del primer cuatrimestre del cuarto curso, o con desarrollo en el segundo cuatrimestre de tercer curso, deberán indicarlo en el formulario de información de la situación del estudiante del TFG de CYTA. Sobre este formulario se informará en el Campus Virtual y se enviará al estudiante para su cumplimiento. La Comisión de coordinación del TFG de CYTA solicitará a los profesores coordinadores de las asignaturas afectadas un certificado de calificación antes de la presentación del TFG en la convocatoria ordinaria (28 de julio). Sólo en el caso de haberse superado todas las asignaturas pendientes podrá presentarse el TFG, con la excepción indicada en el punto anterior respecto a Prácticas Externas.</p>
Exposición	<p>La exposición podrá realizarse en las siguientes formas:</p> <ul style="list-style-type: none">-Exposición presencial con tribunal y sin público-Exposición semipresencial (estudiante y/o algunos de los miembros del tribunal pueden estar conectados de forma telemática)-Exposición en remoto de los miembros del tribunal y estudiante. <p>La forma de presentación será establecida por el Tribunal del TFG. Los estudiantes, mediante escrito justificado* al presidente del Tribunal del TFG, podrán indicar si se</p>



ADENDA A LA FICHA DOCENTE

	encuentran en alguna situación de excepcionalidad para no poder presentar su TFG en la forma establecida. Será el Tribunal del TFG quien establezca finalmente el modo de presentación. *(documento oficial)
--	---

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ORIGINAL	ADAPTADOS A LA DOCENCIA EN REMOTO
Conforme a las rubricas desarrolladas	Evaluación de la memoria: 40% Evaluación de la exposición: 20% Evaluación de la defensa: 15% Evaluación del tutor: 25%	Evaluación de la memoria: 40% Evaluación de la exposición: 20% Evaluación de la defensa: 15% Evaluación del tutor: 25%

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA RECOMENDADA DISPONIBLE EN ABIERTO Y PORTALES DE DOCUMENTACIÓN RECOMENDADOS
Reglamento de Trabajo Fin de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad Complutense de Madrid. -Documento TFG-D01. Instrucciones para la Memoria de Trabajo Fin de Grado.

Adenda aprobada por la Comisión de Coordinación del Trabajo Fin de Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos en sesión de 5 de mayo de 2020.

Documento pendiente de aprobación por el Consejo de Titulación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos y por la Junta de Facultad de Veterinaria