

IMPRESO SOLICITUD PARA VERIFICACIÓN DE TÍTULOS OFICIALES

1. DATOS DE LA UNIVERSIDAD, CENTRO Y TÍTULO QUE PRESENTA LA SOLICITUD

De conformidad con el Real Decreto 1393/2007, por el que se establece la ordenación de las Enseñanzas Universitarias Oficiales

UNIVERSIDAD SOLICITANTE		CENTRO	CÓDIGO CENTRO
Universitat Politècnica de València		Instituto de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo (IAD)	46035501
NIVEL		DENOMINACIÓN CORTA	
Máster		Gestión de la Seguridad y Calidad Alimentaria	
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA			
Máster Universitario en Gestión de la Seguridad y Calidad Alimentaria por la Universitat Politècnica de València			
RAMA DE CONOCIMIENTO			
Ciencias			
CONJUNTO		CONVENIO	
No			
HABILITA PARA EL EJERCICIO DE PROFESIONES REGULADAS		NORMA HABILITACIÓN	
No			
SOLICITANTE			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
José Luis Martínez de Juan		Director del Área de Estudios y Ordenación de Títulos	
Tipo Documento		Número Documento	
NIF		19850092B	
REPRESENTANTE LEGAL			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
Juan Juliá Igual		Rector de la UPV	
Tipo Documento		Número Documento	
NIF		19874739W	
RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
Ana M ^a Andrés Grau		Catedrática de Universidad Directora del Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo	
Tipo Documento		Número Documento	
NIF		20795455M	
2. DIRECCIÓN A EFECTOS DE NOTIFICACIÓN			
A los efectos de la práctica de la NOTIFICACIÓN de todos los procedimientos relativos a la presente solicitud, las comunicaciones se dirigirán a la dirección que figure en el presente apartado.			
DOMICILIO		CÓDIGO POSTAL	MUNICIPIO
Camino de vera s/n		46022	Valencia
E-MAIL		PROVINCIA	TELÉFONO
aeot@upvnet.upv.es		Valencia	963877101
			FAX
			963877969

3. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

De acuerdo con lo previsto en la Ley Orgánica 5/1999 de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, se informa que los datos solicitados en este impreso son necesarios para la tramitación de la solicitud y podrán ser objeto de tratamiento automatizado. La responsabilidad del fichero automatizado corresponde al Consejo de Universidades. Los solicitantes, como cedentes de los datos podrán ejercer ante el Consejo de Universidades los derechos de información, acceso, rectificación y cancelación a los que se refiere el Título III de la citada Ley 5-1999, sin perjuicio de lo dispuesto en otra normativa que ampare los derechos como cedentes de los datos de carácter personal.

El solicitante declara conocer los términos de la convocatoria y se compromete a cumplir los requisitos de la misma, consintiendo expresamente la notificación por medios telemáticos a los efectos de lo dispuesto en el artículo 59 de la 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en su versión dada por la Ley 4/1999 de 13 de enero.

	En: Valencia, a ___ de _____ de 2011
	Firma: Representante legal de la Universidad

1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

1.1. DATOS BÁSICOS

NIVEL	DENOMINACIÓN ESPECÍFICA	CONJUNTO	CONVENIO	CONV. ADJUNTO
Máster	Máster Universitario en Gestión de la Seguridad y Calidad Alimentaria por la Universitat Politècnica de València	No		Ver anexos. Apartado 1.
LISTADO DE ESPECIALIDADES				
No existen datos				
RAMA		ISCED 1	ISCED 2	
Ciencias		Industria de la alimentación		
NO HABILITA O ESTÁ VINCULADO CON PROFESIÓN REGULADA ALGUNA				
AGENCIA EVALUADORA				
Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación (ANECA)				
UNIVERSIDAD SOLICITANTE				
Universitat Politècnica de València				
LISTADO DE UNIVERSIDADES				
CÓDIGO	UNIVERSIDAD			
027	Universitat Politècnica de València			
LISTADO DE UNIVERSIDADES EXTRANJERAS				
CÓDIGO	UNIVERSIDAD			
No existen datos				
LISTADO DE INSTITUCIONES PARTICIPANTES				
No existen datos				

1.2. DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS EN EL TÍTULO

CRÉDITOS TOTALES	CRÉDITOS DE COMPLEMENTOS FORMATIVOS	CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS
60		0
CRÉDITOS OPTATIVOS	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/ MÁSTER
48	0	12
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
ESPECIALIDAD	CRÉDITOS OPTATIVOS	
No existen datos		

1.3. Universitat Politècnica de València

1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

LISTADO DE CENTROS	
CÓDIGO	CENTRO
46035501	Instituto de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo (IAD)

1.3.2. Instituto de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo (IAD)

1.3.2.1. Datos asociados al centro

TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO		
PRESENCIAL	SEMIPRESENCIAL	VIRTUAL
Si	No	No
PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS		
PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN	SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN	
30	30	
TIEMPO COMPLETO		
ECTS MATRÍCULA MÍNIMA		ECTS MATRÍCULA MÁXIMA

PRIMER AÑO	41.0	60.0
RESTO DE AÑOS	41.0	60.0
TIEMPO PARCIAL		
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	20.0	40.0
RESTO DE AÑOS	20.0	40.0
NORMAS DE PERMANENCIA		
http://www.upv.es/entidades/AEOT/menu_urlv.html?/entidades/AEOT/infoweb/aeot/info/U0557899.pdf		
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Si	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

2. JUSTIFICACIÓN, ADECUACIÓN DE LA PROPUESTA Y PROCEDIMIENTOS

Ver anexos, apartado 2.

3. COMPETENCIAS

3.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES
BÁSICAS
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.
GENERALES
1 - Capacidad para analizar de manera crítica problemas complejos.
2 - Capacidad para sintetizar información de forma innovadora, utilizando recursos de su área de conocimiento.
3 - Capacidad de reconocer e integrar ideas y recursos provenientes de diversas fuentes.
4 - Demostrar originalidad a la hora de resolver problemas.
5 - Implementar de forma autónoma tareas a nivel profesional.
6 - Trabajar en grupo como líder o como miembro, haciendo un uso apropiado de las capacidades del grupo.
7 - Capacidad de analizar críticamente y evaluar los propios resultados obtenidos, así como también los obtenidos por otros.
8 - Capacidad de gestionar información adecuadamente, y de llevar a cabo tareas técnicas y de investigación con una mínima guía.
9 - Capacidad de ejercer iniciativa y responsabilidad personal en la práctica profesional.
10 - Capacidad de desarrollar nuevas habilidades o procedimientos en situaciones novedosas.
3.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES
No existen datos
3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS
CE1 - Decidir la aplicación del método científico y las técnicas clásicas y avanzadas adecuadas para la investigación y desarrollo en calidad y seguridad alimentaria y en nuevos riesgos alimentarios
CE2 - Valorar una cuestión o hipótesis significativa sobre un tema o problema relacionado con la calidad y la seguridad alimentaria, y definir los objetivos, diseño y seguimiento de un proyecto para planear su solución
CE3 - Generar, comunicar y justificar informes de resultados, teniendo en cuenta los aspectos relacionados con la calidad y la seguridad alimentaria.
CE4 - Manejar programas estadísticos para analizar datos, valorar los resultados obtenidos, y sintetizar conclusiones coherentes, en el ámbito de la calidad y seguridad alimentaria.
CE5 - Definir trabajos de mejora de la gestión de la seguridad y de la calidad, en el marco de los procesos de transformación y conservación de alimentos.

4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

4.1 SISTEMAS DE INFORMACIÓN PREVIO

Ver anexos. Apartado 3.

4.2 REQUISITOS DE ACCESO Y CRITERIOS DE ADMISIÓN

Requisitos de acceso:

De acuerdo con la normativa de acceso a las enseñanzas oficiales de Máster reflejada en el Artículo 16 del Real Decreto 861/2010, de 2 de julio, por el que se modifica el Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, para acceder a las enseñanzas oficiales de Máster será necesario estar en posesión de un título universitario oficial español u otro expedido por una institución de educación superior perteneciente a otro Estado integrante del Espacio Europeo de Educación Superior que faculte en el mismo para el acceso a enseñanzas de Máster.

Asimismo, podrán acceder los titulados de sistemas educativos ajenos al Espacio Europeo de Educación Superior sin necesidad de la homologación de sus títulos, previa comprobación por la Universidad de que aquellos acreditan un nivel de formación equivalente a los correspondientes títulos universitarios oficiales españoles y que facultan en el país expedidor del título para el acceso a enseñanzas de postgrado. El acceso por esta vía no implicará, en ningún caso, la homologación del título previo de que esté en posesión el interesado, ni su reconocimiento a otros efectos que el de cursar las enseñanzas de Máster.

Criterios de admisión

El objetivo del máster es que los estudiantes se especialicen en el área de la Gestión de la Seguridad y Calidad Alimentaria, para afrontar con éxito el proceso de desarrollo e innovación en la industria alimentaria. Esta formación puede servir tanto para iniciarse en la investigación científica (estudios de doctorado) como para contribuir al desarrollo e innovación en una empresa agroalimentaria en el marco de un equipo multidisciplinar. Los alumnos a los que va dirigido son titulados de grado sin experiencia profesional o bien titulados (de grado u otros) que, aun estando trabajando o habiendo trabajado en el sector agroalimentario, deseen ampliar su formación en Gestión de la Seguridad y Calidad Alimentaria.

Entre las titulaciones universitarias del ámbito de las ciencias experimentales, de las ciencias de la Salud, o de la ingeniería, que dan formación básica necesaria para el acceso a este máster, se encuentran: el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y grados afines (Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural), titulaciones afines de antiguos Planes de Estudios (Ingeniero Agrónomo, Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, etc.), así como titulaciones extranjeras equivalentes.

La "NORMATIVA DE RÉGIMEN ACADÉMICO Y EVALUACIÓN DEL ALUMNADO de la UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA", aprobada en Consejo de Gobierno de 28 de enero de 2010, establece en el punto 1 del artículo 4 las competencias de las Comisiones Académicas de los Títulos oficiales, entre las que figura: "Proponer, a las comisiones que a tal efecto disponga la UPV, las condiciones de admisión y reconocimiento de créditos". La Comisión Académica del Master Universitario en Gestión de la Seguridad y Calidad Alimentaria (antes Master en Gestión y Seguridad Alimentaria) establece como requisitos imprescindibles para la admisión poseer uno de los títulos oficiales que permiten acceder al master y tener acreditado un nivel mínimo de inglés B1. En el caso de estudiantes con títulos extranjeros, la comisión determinará si estos títulos son análogos a los títulos españoles que permiten acceder al máster.

El proceso de selección de los estudiantes que cumplan los requisitos establecidos se realizará siguiendo los siguientes criterios:

- Expediente académico (60%). Se valorarán las calificaciones obtenidas durante los estudios universitarios (40%), el número de créditos de asignaturas relacionadas con los alimentos, o que contribuyan a la formación básica necesaria para seguir los estudios de máster (20%).
- Curriculum Vitae (30%). Se valorará la experiencia previa en relación con las materias que constituyen el plan de estudios del máster.
- Carta de motivación del alumno (10%).

La Comisión Académica podrá, si lo estima necesario, entrevistar a los candidatos para aclarar aspectos relacionados con la documentación presentada y con su formación y experiencia previas.

4.3 APOYO A ESTUDIANTES

La Universidad Politécnica de Valencia cuenta con un sistema de orientación integrado en el Instituto de Ciencias de la Educación (ICE) dirigido a todos los alumnos de la Universidad. Este sistema de orientación se lleva a cabo por psicopedagogos y contempla distintas acciones:

-Gabinete de Orientación Psicopedagógica Universitaria (GOPU)

Es un servicio especializado y confidencial que presta atención y asesoramiento personalizado a todos los alumnos que lo soliciten. Entre los temas que se pueden abordar desde una vertiente pedagógica serían: la mejora de las técnicas de trabajo intelectual, la metodología de estudio universitario, la preparación de los exámenes, así como la mejora del rendimiento académico. Por otro lado, desde una vertiente personal se pueden trabajar el control de la ansiedad y el manejo del estrés, superar los problemas de relación, mejorar la autoestima, y en definitiva, ayudar a que el alumno se sienta bien.

-Recursos de apoyo

El ICE cuenta con una biblioteca específica con préstamo abierto a la comunidad universitaria en la que existe la posibilidad de consultar un fondo de documentación formado por libros, revistas y audiovisuales relacionados con temas psicológicos y pedagógicos.

-Formación permanente

Los alumnos de la UPV tienen la posibilidad de participar en talleres específicos para adquirir determinadas competencias demandadas en el marco del Espacio Europeo de Educación Superior y que contemplan su formación académica.

Entre las competencias que se trabajan están la toma de decisiones, la resolución de problemas, habilidades de gestión de la información, habilidades sociales, trabajo en equipo, liderazgo, aprendizaje autónomo, entre otros.

Estos talleres se presentan en dos convocatorias correspondientes al título. Son actividades gratuitas para los alumnos y las puede convalidar por créditos de libre elección a su correspondiente título.

-Formación a demanda

La formación a demanda es una vía formativa que disponen los centros para solicitar actividades sobre temáticas específicas a completar la formación de sus alumnos.

Por otro lado, la Dirección del Master organiza anualmente diferentes actividades de orientación al alumno, tales como:

- **jornada de presentación**, donde se informa al alumno de todos los temas relacionados con la docencia: horarios, servicios de la universidad, servicios administrativos, temas relacionados con programas de becas de movilidad, estancias en el extranjero, servicio de prácticas en empresa, etc.
- **jornada/s de orientación a la inserción laboral**. A lo largo del curso se programan seminarios donde personal vinculado a empresas del sector y/o centros de investigación públicos y privados, así como ex alumnos de la titulación, exponen y debaten con los alumnos asuntos relacionados directamente con la inserción de los titulados en el mundo laboral.

4.4 SISTEMA DE TRANSFERENCIA Y RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales no Universitarias

MÍNIMO	MÁXIMO
0	0

Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios

MÍNIMO	MÁXIMO
0	9

Adjuntar Título Propio

Ver anexos. Apartado 4.

Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional

MÍNIMO	MÁXIMO
0	9

Normativa para Reconocimiento y Transferencia de créditos

Aprobada en Consejo de Gobierno de 8 de marzo de 2011

Normativa para el Reconocimiento y Transferencia de Créditos en Títulos Oficiales de Grado y Máster de la Universidad Politécnica de Valencia

1. INTRODUCCIÓN

El Real Decreto 861/2010 de 2 de julio, ha modificado parcialmente el contenido de diversos artículos del Real Decreto 1393/2007 de 29 de octubre por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales.

Entre otras modificaciones introducidas por el citado Real Decreto, se encuentran las que afectan al reconocimiento de créditos en estudios universitarios cuyo contenido se recoge en la nueva redacción de los artículos 6 y 13.

Atendiendo a lo establecido en los citados artículos resulta necesario adecuar a la nueva regulación, las actuales normativas de reconocimiento de créditos en estudios de Grado y de Máster en la UPV, aprobadas en Consejo de Gobierno de fecha 18 de diciembre de 2008 y Comisión Académica de fecha 15 de junio de 2010 respectivamente.

2. LA ORDENACIÓN DE ENSEÑANZAS UNIVERSITARIAS EN ESPAÑA

El Real Decreto 1393/2007 de 29 de octubre de 2007, modificado por el Real Decreto 861/2010 de 2 de julio, por el que se establece la estructura de las enseñanzas universitarias oficiales españolas (Grado, Máster y Doctorado), define los criterios a seguir en lo que a transferencia y reconocimiento de créditos se refiere.

Los criterios generales se establecen en el artículo 6 "Reconocimiento y Transferencia de créditos" del citado R.D., en los siguientes términos:

1. Con objeto de hacer efectiva la movilidad de estudiantes, tanto dentro del territorio nacional como fuera de él, las universidades elaborarán y harán pública su normativa sobre el sistema de reconocimiento y transferencia de créditos, con sujeción a los criterios generales que sobre el particular se establecen en este real decreto.

2. A los efectos previstos en este real decreto, se entiende por reconocimiento la aceptación por una universidad de los créditos que, habiendo sido obtenidos en unas enseñanzas oficiales, en la misma u otra universidad, son computados en otras distintas a efectos de la obtención de un título oficial. Asimismo, podrán ser objeto de reconocimiento los créditos cursados en otras enseñanzas superiores oficiales o en enseñanzas universitarias conducentes a la obtención de otros títulos, a los que se refiere el artículo 34.1 de la Ley Orgánica 6/2001, de Universidades.

La experiencia laboral y profesional acreditada podrá ser también reconocida en forma de créditos que computarán a efectos de la obtención de un título oficial, siempre que dicha experiencia esté relacionada con las competencias inherentes a dicho título.

En todo caso, no podrán ser objeto de reconocimiento los créditos correspondientes a los trabajos de fin de grado y máster.

3. El número de créditos que sean objeto de reconocimiento a partir de experiencia profesional o laboral y de enseñanzas universitarias no oficiales no podrá ser superior, en su conjunto, al 15 por ciento del total de créditos que constituyan el plan de estudios. El reconocimiento de estos créditos no incorporará calificación de los mismos, por lo que no computarán a efectos de baremación del expediente.

4. No obstante lo anterior, los créditos procedentes de títulos propios podrán, excepcionalmente, ser objeto de reconocimiento en un porcentaje superior al señalado en el párrafo anterior o, en su caso, ser objeto de reconocimientos en su totalidad siempre que el correspondiente título propio haya sido extinguido y sustituido por un título oficial.

A tal efecto, en la memoria de verificación del nuevo plan de estudios propuesto y presentado a verificación se hará constar tal circunstancia y se deberá acompañar a la misma, además de lo dispuesto en el Anexo I de este real decreto, el diseño curricular relativo al título propio, en el que conste: número de créditos, planificación de las enseñanzas, objetivos, competencias, criterios de evaluación, criterios de calificación y obtención de la nota media del expediente, proyecto final de Grado o de Máster, etc., a fin de que la ANECA o el órgano de evaluación que la Ley de las Comunidades Autónomas determinen, compruebe que el título que se presenta a verificación guarda la suficiente identidad con el título propio anterior y se pronuncie en relación con el reconocimiento de créditos propuesto por la universidad.

5. En todo caso, las universidades deberán incluir y justificar en la memoria de los planes de estudios que presenten a verificación los criterios de reconocimiento de créditos a que se refiere este artículo.

6. La transferencia de créditos implica que, en los documentos académicos oficiales acreditativos de las enseñanzas seguidas por cada estudiante, se incluirán la totalidad de los créditos obtenidos en enseñanzas oficiales cursadas con anterioridad, en la misma u otra universidad, que no hayan conducido a la obtención de un título oficial.

7. Todos los créditos obtenidos por el estudiante en enseñanzas oficiales cursados en cualquier universidad, los transferidos, los reconocidos y los superados para la obtención del correspondiente título, serán incluidos en su expediente académico y reflejados en el Suplemento Europeo al Título, regulado en el real decreto 1044/2003 de 1 de agosto, por el que se establece el procedimiento para la expedición por las universidades del Suplemento Europeo al Título.

Por otra parte, el artículo 13 "Reconocimiento de créditos en las enseñanzas de Grado" del citado R.D., establece las reglas básicas por las cuales las universidades han de llevar a cabo el reconocimiento de créditos en las titulaciones de Grado, indicando que, además de lo ya señalado en el artículo 6, se tendrá en cuenta lo siguiente:

a) Siempre que el título al que se pretenda acceder pertenezca a la misma rama de conocimiento, serán objeto de reconocimiento al menos 36 créditos correspondientes a materias de formación básica de dicha rama.

b) Serán también objeto de reconocimiento los créditos obtenidos en aquellas otras materias de formación básica pertenecientes a la rama de conocimiento del título al que se pretende acceder.

c) El resto de los créditos podrán ser reconocidos por la Universidad teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias y conocimientos adquiridos, bien en otras materias o enseñanzas cursadas por el estudiante o bien asociadas a una previa experiencia profesional y los previstos en el plan de estudios o que tengan carácter transversal."

3. OBJETO DE ESTA NORMATIVA

El presente documento tiene por objeto establecer la normativa de reconocimiento y

transferencia de créditos aplicable en la Universidad Politécnica de Valencia, para los estudios de Grado y Máster Universitario, atendiendo a los criterios y normas básicas fijados en los artículos 6 y 13 del Real Decreto 1393/2007 de 29 de octubre, modificado por el Real Decreto 861/2010 de 2 de julio.

4. # CRITERIOS GENERALES PARA EL RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

El efectivo reconocimiento de créditos en cualquier titulación oficial requerirá que el solicitante haya sido admitido y formalice la correspondiente matrícula.

4.1. Créditos obtenidos en enseñanzas universitarias oficiales

En el caso de enseñanzas universitarias oficiales, podrán ser reconocidos los créditos superados en origen en cualquier materia/asignatura teniendo en cuenta:

a) La adecuación entre las competencias y conocimientos asociados a las materias

/asignaturas superadas por el estudiante y los previstos en el plan de estudios de la titulación de destino o bien que tengan carácter transversal.

b) La adecuación señalada deberá valorar igualmente los contenidos y créditos asociados a las materias/asignaturas previamente superadas y su equivalencia con los de las materias o asignaturas que las desarrollen, para las cuales se solicita reconocimiento de créditos.

c) A los efectos indicados en el apartado anterior la equivalencia mínima que debe darse para poder llevar a cabo el reconocimiento de créditos correspondientes será de un 75 por 100.

4.2. Créditos obtenidos en enseñanzas universitarias no oficiales

En el caso de enseñanzas universitarias no oficiales conducentes a la obtención de títulos a los que se refiere el artículo 34.1 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades, modificada por la Ley Orgánica 4/2007, de 12 de abril, podrán ser reconocidos los créditos superados en origen en cualquier materia en los mismos términos que los indicados en el apartado 4.1 y con las limitaciones indicadas en el apartado 4.3.

4.3. Limitaciones al reconocimiento por enseñanzas universitarias no oficiales o por experiencia laboral y profesional acreditada

En el caso de los créditos reconocidos por haber cursado enseñanzas universitarias no oficiales, o los reconocidos a partir de la experiencia profesional o laboral acreditada, el número de créditos reconocidos en conjunto, no podrá ser superior al 15 por ciento del total de créditos que constituyan el plan de estudios. El reconocimiento de estos créditos no incorporará calificación de los mismos por lo que no computarán a efectos de baremación del expediente.

No obstante lo anterior, los créditos procedentes de títulos propios podrán, excepcionalmente, ser objeto de reconocimiento en un porcentaje superior al señalado en el párrafo anterior o, en su caso, ser objeto de reconocimientos en su totalidad siempre que el correspondiente título propio haya sido extinguido por un título oficial.

La excepcionalidad señalada en el párrafo anterior, podrá ser aceptada por la Comisión Académica de la UPV siempre que los créditos aportados para su reconocimiento correspondan a un título propio de la UPV, y se den las circunstancias requeridas para ello en el artículo 6.4 del Real Decreto 1393/2007 modificado por Real Decreto 861/2010 de 2 de julio.

4.4. Trabajo Fin de Grado y de Máster

De conformidad con lo que establece el artículo 6.2 del Real Decreto 1393/2007 de 29 de octubre, modificado por el Real Decreto 861/2010 de 2 de julio, no podrán ser objeto de reconocimiento los créditos correspondientes a los trabajos de fin de Grado y de Máster.

4.5. Número mínimo de créditos a cursar

La obtención de un título de Grado o Máster Universitario por la UPV requerirá la superación en dicho título de un número mínimo de créditos, excluido el Trabajo Fin de Grado o de Máster, igual al mayor de 30 ECTS o el 25% de la totalidad de los créditos de la titulación.

Se exceptúan del cumplimiento del requisito señalado en el párrafo anterior, a los estudiantes adaptados de las titulaciones que se extinguen por el correspondiente título de grado que se pretende obtener, así como a los titulados que realicen el curso de adaptación específico al nuevo grado.

5. CRITERIOS ESPECÍFICOS PARA EL RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS EN LOS TÍTULOS DE GRADO

5.1. Créditos obtenidos en materias de formación básica

El reconocimiento efectivo de los créditos de formación básica obtenidos en la titulación de origen por los de formación básica de la titulación de destino señalados en el apartado a) del artículo 13 del R.D. 1393/2007, (pertenencia a la misma rama de conocimiento de ambos estudios) debe producirse automáticamente, siempre que se cumpla la condición general señalada, y exista coincidencia entre las materias de formación básica previamente superadas y las contempladas en el plan de estudios de la titulación de destino.

Caso de no existir esta coincidencia, los créditos de formación básica obtenidos en origen serán objeto de reconocimiento por créditos correspondientes a otras materias o actividades contenidas en el plan de estudios.

De igual forma, los créditos de formación básica obtenidos en la titulación de origen indicados en el apartado b) del artículo 13 del R.D. 1393/2007, (formación básica superada en titulaciones pertenecientes a distintas ramas de conocimiento) serán objeto de reconocimiento por créditos de formación básica de la titulación de destino, siempre que dicha formación básica esté contemplada en el plan de estudios correspondiente.

Los créditos correspondientes a formación básica superada en la titulación de origen, que no cumplan las condiciones anteriormente señaladas, podrán ser reconocidos conforme se determina en el apartado 4.1.

5.2. Participación en actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación contempladas en el artículo 12.8 del Real Decreto 1393/2007 (marco general contemplado en el artículo 46.2.i de la Ley Orgánica 6/2001 de 21 de diciembre de universidades)

Podrán ser objeto de reconocimiento académico por la realización de estas actividades un máximo de 6 créditos del total del plan de estudios cursado.

En el caso de estudiantes que hayan obtenido en la titulación de origen reconocimiento de créditos por este apartado, estos no serán objeto de reconocimiento automático en la titulación de destino, por lo que deberán solicitar el mismo conforme al procedimiento establecido en la presente normativa.

5.3. Estudios en Enseñanzas Superiores

Podrán ser objeto de reconocimiento los créditos cursados en otras Enseñanzas Superiores oficiales en centros españoles, o extranjeros, siempre que quede acreditado que los contenidos de la formación superada y la carga lectiva de la misma sea equivalente a aquella para la que se solicita el reconocimiento, conforme a los criterios señalados en el apartado 4.1.

En el caso concreto de quienes acrediten haber superado estudios de formación profesional de Grado superior, se atenderá igualmente a lo que a este respecto se regule en aplicación de lo establecido en el artículo 44.3 de la Ley Orgánica 2/2006 de 3 de mayo de Educación.

5.4. Experiencia laboral y profesional acreditada

Podrán ser reconocidos créditos por la experiencia profesional y laboral acreditada, siempre que esté relacionada con las competencias inherentes al título correspondiente.

El reconocimiento de créditos por este apartado deberá realizarse, con carácter general, respecto de las asignaturas contempladas en el plan de estudios como "prácticas externas".

El período mínimo de tiempo acreditado de experiencia laboral o profesional, requerido para poder solicitar y obtener reconocimiento de créditos, es de 3 meses.

El número máximo de créditos a reconocer para estos casos deberá atenerse a lo indicado en el apartado 4.3

6. CRITERIOS ESPECÍFICOS PARA EL RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS EN TÍTULOS DE MÁSTER

6.1. Estudios de Máster Universitario español o de países del EEES

Podrán ser reconocidos los créditos superados anteriormente en estudios de Máster Universitario español, u otro del mismo nivel expedido por una institución de educación superior del Espacio Europeo de Educación Superior, siempre que estos resulten coincidentes con los contenidos, carga lectiva y competencias previstas en el Máster en que se encuentre matriculado el solicitante.

A estos efectos resultan de aplicación los criterios de equivalencia señalados en el punto 4.1.c).

6.2. Estudios cursados en instituciones de educación superior, ajenas al EEES, equivalentes a los estudios de Máster Universitario español

Podrán obtener reconocimiento de créditos los titulados conforme a sistemas educativos ajenos al Espacio Europeo de Educación Superior, cuyo título haya sido objeto de homologación por el correspondiente título español de Máster Universitario.

De igual forma podrán obtener reconocimiento de créditos sin necesidad de homologar su título, quienes hayan accedido a los estudios de Máster Universitario en la UPV, previa autorización para ello conforme a lo establecido en el artículo 16.2 del Real Decreto 1393/2007 de 29 de octubre, modificado por el Real Decreto 861/2010 de 2 de julio, y acrediten haber superado en el país correspondiente estudios con nivel equivalente al de Máster Universitario español.

El reconocimiento de créditos para los supuestos señalados en este apartado requerirá que se cumplan las condiciones generales de equivalencia de contenidos, carga lectiva y competencias previstas entre los estudios cursados en origen y los fijados en el Máster en que se encuentre matriculado el solicitante, señaladas en el punto 4.1.c).

6.3. Estudios universitarios de primer y segundo ciclo

Podrán reconocerse créditos obtenidos en enseñanzas de primero y segundo ciclo o de solo segundo ciclo, cuando se acredite que existe coincidencia de contenidos y carga lectiva entre aquellas y los de las asignaturas que componen el plan de estudios del Máster.

Podrán ser igualmente objeto de reconocimiento los créditos obtenidos en estudios de solo primer ciclo cuando se acredite que dichos créditos corresponden a asignaturas que hayan sido a su vez objeto de reconocimiento por las asignaturas de segundo ciclo indicadas en el párrafo anterior o sobre las que exista una regla positiva de reconocimiento en la UPV

De igual forma podrán reconocerse créditos a titulados con estudios españoles, o extranjeros con estudios equivalentes a 1º y 2º ciclo, cuando se evidencie la equivalencia entre los contenidos y carga lectiva de las asignaturas superadas en dichos estudios y las del Máster correspondiente, conforme a los criterios señalados en punto 4.1.c).

6.4. Enseñanzas universitarias (no oficiales) conducentes a títulos a los que se refiere el artículo

34.1 de la Ley Orgánica 6/2001 de diciembre, de universidades.

Sin perjuicio de lo indicado en el apartado 4.2, en el supuesto de títulos propios de la UPV cursados en un centro de enseñanza superior extranjero en base a un convenio suscrito entre la UPV y el citado centro, podrán ser reconocidos los créditos que resulten procedentes, teniendo en cuenta lo establecido al respecto en el convenio, que necesariamente se ajustará a los criterios generales fijados en la UPV, y atendiendo igualmente al informe que al respecto efectúe la Comisión Académica del Máster correspondiente, y en los términos y con la limitación que establezca la legislación vigente.

6.5. Experiencia laboral y profesional

Sin perjuicio de lo indicado en el apartado 4.3, excepcionalmente, las Comisiones Académicas de Máster, podrán proponer el reconocimiento de créditos por experiencia laboral o profesional, atendiendo a la singularidad de la actividad profesional acreditada por el solicitante y su relación con las materias concretas para las que se solicite reconocimiento.

7. PROCEDIMIENTO GENERAL PARA EFECTUAR EL RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

7.1. Presentación de la solicitud de reconocimiento académico de créditos

La solicitud de reconocimiento académico de créditos deberá ser presentada mediante el formulario electrónico de transferencia/reconocimiento de créditos, disponible en la página web de la UPV, que se cumplimentará en el plazo que se determine al efecto.

En la solicitud se concretará según corresponda, la tipología de la formación cursada, créditos obtenidos en las mismas y las materias/asignaturas para las que se solicita el correspondiente reconocimiento de créditos.

La solicitud de reconocimiento de créditos será efectiva, en el momento en que se aporte la documentación señalada en el apartado siguiente.

7.2. Documentación

En el caso de solicitantes con estudios superiores españoles, que no hayan conducido a la obtención de un título, que incluyan materias, asignaturas, actividades u otra formación para la que se solicite reconocimiento, deberán aportar, en el momento de presentar la solicitud, programas de las mismas y acreditar que han solicitado el traslado del correspondiente expediente académico (estudios universitarios) desde el centro de origen a la UPV.

En el caso de estudios cursados en centros extranjeros de educación superior de países que no sean de la Unión Europea, la citada documentación deberá presentarse debidamente legalizada, traducida al español por traductor jurado, y ser original, o en su caso aportar copia de la misma para su cotejo en el momento de la presentación.

En el caso de estudios cursados en centros extranjeros de educación superior de países de la Unión Europea la documentación a aportar será la misma que en el caso anterior, a excepción del requisito de la legalización que no será necesario.

En los restantes supuestos se aportará Certificación Académica Oficial (CAO), en la que conste la denominación de las materias, asignaturas programas y créditos de las mismas, curso académico y convocatoria en que se superaron, así como las calificaciones obtenidas. En su caso, Suplemento Europeo al Título.

La acreditación de la experiencia profesional y laboral, deberá efectuarse mediante la aportación de la documentación que en cada caso corresponda y que seguidamente se indica:

Informe de Vida laboral que acredite la antigüedad laboral en el Grupo de cotización que considere el solicitante guarda relación con las competencias previstas en los estudios correspondientes.

Certificado colegial (en su caso), para quienes estén en posesión de un título universitario con profesión regulada. # Certificado Censal de la AEAT, para quienes ejerzan como liberales no dados de alta como autónomos.

Certificación de la empresa u organismo en el que se concrete que el interesado ha ejercido o realizado la actividad laboral o profesional para la que se solicita reconocimiento de créditos, y el período de tiempo de la misma, que necesariamente ha de ser coincidente con lo reflejado en el informe de vida laboral anteriormente indicado.

La acreditación de la superación de estudios correspondientes a enseñanzas universitarias no oficiales, se efectuará mediante la aportación de la certificación académica expedida por el órgano competente de la universidad en que se cursaron, y en su caso el correspondiente título propio.

7.3. Resolución de las solicitudes de reconocimiento de créditos.

Las solicitudes de reconocimiento de créditos serán resueltas por la Comisión Académica de la UPV, atendiendo a la propuesta elevada por las Subcomisiones de Reconocimiento de créditos de Másteres Universitarios o de estudios de Grado según corresponda, una vez valoradas las propuestas remitidas por la Comisión Académica de Título (CA) correspondiente.

Dichas propuestas, contarán a su vez con el informe emitido al respecto por el profesorado responsable de la impartición de la correspondiente materia/ asignatura de la titulación.

La resolución de reconocimiento de créditos, adaptada al formato general establecido para ello en la UPV, contendrá la totalidad de módulos, materias, asignaturas, u otras actividades formativas cuyos créditos corresponda reconocer al solicitante, y la argumentación, en su caso, de aquellos que no proceda reconocer.

7.4. Plazo y medio de notificación de la resolución

Las resoluciones de reconocimientos de créditos serán notificadas a los interesados en un plazo máximo de tres meses contado desde el día siguiente al de la finalización del plazo oficial de matrícula.

La notificación se efectuará al interesado mediante aviso en su cuenta de correo institucional.

Las solicitudes de reconocimiento de créditos presentadas para continuación de estudios serán resueltas conforme al procedimiento específico establecido al efecto.

7.5. Efectos del reconocimiento de créditos

Los créditos reconocidos se incorporarán al expediente del interesado especificándose su tipología en cada caso, señalándose el número de créditos, la denominación de "reconocido", así como la calificación previamente obtenida en la materia/asignatura de la titulación de origen. En el caso de que el reconocimiento de créditos lo sea por varias asignaturas de origen, la calificación a otorgar en la UPV será la calificación media ponderada de las calificaciones consideradas en función de los créditos de estas.

En el caso de estudios de grado, las materias de formación básica superadas en origen que sean objeto de reconocimiento en su totalidad por las de formación básica en la UPV, mantendrán la denominación de origen.

Una vez incorporadas al expediente académico, serán consideradas para la obtención de la calificación media del mismo a excepción de los créditos reconocidos por actividades universitarias, experiencia laboral o profesional, o por enseñanzas universitarias no oficiales, que serán incorporados al expediente del interesado a los efectos que señala el artículo 6.3 del Real Decreto 1393/2007 de 29 de octubre, modificado por el Real Decreto 861/2010 de 2 de julio.

7.6. Reglas de reconocimiento de créditos

Las resoluciones de reconocimientos de créditos establecidas en base a lo señalado anteriormente se considerarán como reglas precedentes para que sean aplicadas directamente por las Estructuras Responsables de los Títulos para atender nuevas solicitudes que coincidan con las mismas situaciones académicas, sin precisar de nuevo estudio.

De igual forma se establecerán reglas, respecto de las solicitudes de reconocimiento de créditos que sean denegadas.

Todas las reglas anteriormente indicadas, mantendrán su vigencia durante, al menos, el curso académico en el que fueron aprobadas y/o aplicadas.

Por la UPV se establecerán los mecanismos y criterios generales correspondientes, para adecuar en el ámbito de la misma el sistema de reconocimiento de créditos sobre los distintos planes de estudios oficiales que se aprueben.

7.7. Reclamaciones sobre las resoluciones de reconocimientos de créditos

Contra una resolución de reconocimiento de créditos, el interesado podrá presentar recurso de alzada ante el Rector de la UPV en el plazo de un mes contado a partir del día siguiente al de la recepción de la misma.

8. PROCEDIMIENTO GENERAL PARA EFECTUAR LA TRANSFERENCIA DE CRÉDITOS

8.1. Solicitud de transferencia de créditos.

Los estudiantes de nuevo ingreso en una titulación, deberán indicar, en su caso, cuando formalicen su matrícula, los créditos obtenidos en las enseñanzas universitarias oficiales que han cursado con anterioridad, a efectos de que pueda llevarse a cabo la transferencia de créditos.

La solicitud de transferencia de créditos se efectuará cumplimentando el formulario electrónico de transferencia/reconocimiento disponible en la página web de la UPV.

La solicitud de transferencia de créditos no supondrá, por sí misma, el inicio del estudio del reconocimiento de créditos previamente superados, puesto que para ello será indispensable que el estudiante concrete en la solicitud que desea obtener dicho reconocimiento, ateniéndose en todo caso a lo previsto al efecto en esta normativa.

8.2. Documentación

Para efectuar la transferencia de créditos será indispensable que se aporte la certificación académica oficial emitida por la Universidad de procedencia.

En el caso de estudios de Máster Universitario, los estudiantes que cambien a un nuevo título de Máster sin que hayan obtenido el título de Máster inicialmente cursado, deberán aportar asimismo la certificación académica oficial en la que consten dichos estudios.

En el caso de traslados internos en la UPV, la ERT receptora efectuará la transferencia de créditos atendiendo a la información académica existente del estudiante en la UPV, incorporando asimismo aquella que ya haya podido ser objeto a su vez de transferencia anterior. Estos traslados no devengarán pago de tasas.

En el caso de transferencia de créditos correspondientes a enseñanzas oficiales cursadas en centros extranjeros de educación superior de países que no sean de la Unión Europea, la certificación académica deberá presentarse debidamente legalizada, traducida al español por traductor jurado, y ser original, o en su caso aportar copia de la misma para su cotejo en el momento de la presentación.

En el caso de estudios cursados en centros extranjeros de educación superior de países de la Unión Europea la documentación a aportar será la misma que en el caso anterior, a excepción del requisito de la legalización que no será necesario

8.3. Procedimiento para efectuar la transferencia de créditos

La ERT o Unidad administrativa que gestione el título, una vez comprobada la documentación aportada por el solicitante, procederá a incorporar en su expediente académico la información académica aportada, transcribiendo la misma tal y como figure en la certificación académica oficial recibida. Dicha información deberá, al menos, hacer referencia a la denominación de las materias/ asignaturas previamente superadas, Rama de conocimiento (en su caso) a la que pertenecen, créditos de las mismas, curso académico y convocatoria en que se superaron, así como las calificaciones obtenidas.

Igualmente serán objeto de transferencia, los créditos que por experiencia laboral y profesional acreditada o actividades universitarias hayan sido reconocidos en los estudios de origen del solicitante, sin que ello implique que estos créditos sean objeto de reconocimiento en la titulación de destino.

Las materias/ asignaturas que figuren como adaptadas/ convalidadas mantendrán su calificación.

En el supuesto de solicitudes de transferencia de créditos que procedan de planes de estudios no estructurados en créditos, la transferencia se entenderá realizada, mediante la incorporación al nuevo expediente de la información referida anteriormente excepto la relativa al número de créditos.

La transferencia de créditos no precisará resolución expresa. De dicha transferencia será informado el interesado mediante aviso en su cuenta de correo institucional.

La transferencia de créditos no será considerada a efectos del cálculo de la nota media del expediente.

8.4. Reclamaciones sobre las transferencias de créditos.

Quienes consideren que no ha sido correctamente efectuada la transferencia de créditos en su expediente académico o aprecien algún error en la misma, podrán comunicarlo a la ERT/Unidad administrativa correspondiente, dentro del curso académico en que ésta se lleve a cabo.

En ningún caso será posible renunciar a las transferencias de créditos correctamente efectuadas.

9. INCORPORACIÓN DE LOS CRÉDITOS OBTENIDOS EN EL SUPLEMENTO EUROPEO AL TÍTULO

Todos los créditos obtenidos por el estudiante en las enseñanzas oficiales que haya cursado en cualquier universidad # los transferidos, los reconocidos y los superados para la obtención del correspondiente título # , serán reflejados en el Suplemento Europeo al Título.

Los alumnos que cursen el Itinerario Internacional podrán solicitar el reconocimiento de las asignaturas de idiomas (francés, inglés y español) incluidas en cada una de las materias cuando justifiquen los siguientes niveles de conocimiento:

- Inglés: lengua materna, Toefl 580, IELTS 6.5 o CA
- Francés: lengua materna o Delf 2- A5
- Español: lengua materna o DBE

4.6 COMPLEMENTOS FORMATIVOS

5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

5.1 DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS
Ver anexos. Apartado 5.
5.2 ACTIVIDADES FORMATIVAS
Práctica Aula
Práctica Campo
Práctica Informática
Práctica Laboratorio
Teoría Aula
Teoría Seminario
Trabajo Autónomo
5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES
Clase magistral
Trabajo en grupo
Aprendizaje basado en problemas
Estudio de casos
Aprendizaje basado en proyectos
Resolución de ejercicios y problemas
Laboratorio
Supervisión
Actividades de evaluación
Trabajos teóricos
Trabajos prácticos
Estudio teórico
Estudio práctico
Actividades complementarias
Trabajo virtual
Contrato de aprendizaje
5.4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN
Prueba escrita de respuesta abierta
Pruebas objetivas (tipo test)
Trabajo académico
Preguntas del minuto
Proyecto
Caso
Examen oral
Diario
Portafolio
Coevaluación
Observación
Autoevaluación
5.5 NIVEL 1: Módulo Gestión de la Seguridad y Calidad Alimentaria
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1
NIVEL 2: Materia Calidad alimentaria
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	OBLIGATORIA	
ECTS NIVEL 2	10	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
10		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Si	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Al finalizar esta materia, el alumno habrá aprendido a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - emitir juicios sobre qué peligros abióticos y microbiológicos pueden estar presentes en un alimento y por qué motivo, para consecuentemente tomar la decisión de qué medidas tomar para eliminarlos o reducirlos hasta un nivel aceptable. - evaluar los riesgos relacionados con los aditivos, nutrientes, coadyuvantes tecnológicos, enzimas y materiales en contacto con los alimentos, con miras a establecer la seguridad de los mismos en su uso alimentario. - gestionar las herramientas que incluyen las acciones estratégicas de la Unión Europea para minimizar el riesgo de aparición de peligros abióticos (principalmente peligros emergentes). - llevar a cabo análisis de contaminantes y otros compuestos tóxicos mediante técnicas cromatográficas avanzadas. - realizar la identificación y tipado inmunológico y molecular de microorganismos, relevantes por sus efectos beneficiosos o por ser patógenos involucrados en brotes de toxoinfecciones alimentarias, en el marco de estudios epidemiológicos microbiológicos. - diseñar y ejecutar técnicas de análisis sensorial, tanto en el ámbito de la investigación como en el ámbito industrial (desarrollo de nuevos productos, control de calidad, estudios de mercado, etc.), y conocer los requisitos necesarios para la acreditación de un laboratorio de análisis sensorial. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>En esta materia se profundizará en aspectos relacionados con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Peligros abióticos en alimentos que no se abordan en el Grado, tales como tóxicos naturales presentes en alimentos (biotoxinas marinas, sustancias antinutritivas, etc.), alimentos irradiados, peligros emergentes (polibromados, perfluorados, etc), peligros químicos procedentes de la migración de materiales en contacto con alimentos, alergias alimentarias, etc., a los que el ser humano está expuesto como consecuencia del consumo de alimentos. - Técnicas cromatográficas avanzadas aplicadas a la determinación de compuestos tóxicos en alimento. - Técnicas moleculares para la detección y caracterización de microorganismos patógenos en alimentos. - Técnicas estadísticas avanzadas en calidad y seguridad alimentaria: modelos de regresión logística binaria y multinomial, no desarrollados en la Titulación de Grado debido a su alto nivel de especificidad. - Calidad sensorial de alimentos: aplicación de técnicas de análisis sensorial de alimentos (con inclusión de técnicas estadísticas no paramétricas no incluidas en el programa de la Titulación de Grado), para la investigación y desarrollo de nuevos productos y el control de calidad; correlación entre los datos generados en pruebas sensoriales y otros instrumentales (fisicoquímicos, químicos, microbiológicos); normativa nacional e internacional relacionada con el análisis sensorial. 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Requisitos previos: El alumno deberá poseer conocimientos previos sobre: microbiología e higiene de alimentos, toxicología alimentaria, análisis y control de calidad de alimentos.</p> <p>Evaluación de la materia: La evaluación de los conocimientos adquiridos por el alumno se llevará a cabo tanto a lo largo del cuatrimestre (evaluación continua), como mediante una prueba escrita final para cada una de las asignaturas que constituyen la materia. La evaluación continua consistirá en un seguimiento del trabajo diario del alumno por parte del profesor mediante la resolución periódica de cuestionarios teórico-prácticos planteados por el profesor y la realización de trabajos tutorizados, según la asignatura. La prueba escrita final constará de un primer bloque, donde se evaluarán los conocimientos teóricos, y de un segundo bloque, si es necesario, donde se valorará la destreza del alumno en la resolución de supuestos prácticos (problemas). La nota final del alumno en la materia dependerá de las calificaciones parciales obtenidas en cada una de las asignaturas de la materia.</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		

CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
1 - Capacidad para analizar de manera crítica problemas complejos.		
2 - Capacidad para sintetizar información de forma innovadora, utilizando recursos de su área de conocimiento.		
3 - Capacidad de reconocer e integrar ideas y recursos provenientes de diversas fuentes.		
4 - Demostrar originalidad a la hora de resolver problemas.		
5 - Implementar de forma autónoma tareas a nivel profesional.		
6 - Trabajar en grupo como líder o como miembro, haciendo un uso apropiado de las capacidades del grupo.		
7 - Capacidad de analizar críticamente y evaluar los propios resultados obtenidos, así como también los obtenidos por otros.		
8 - Capacidad de gestionar información adecuadamente, y de llevar a cabo tareas técnicas y de investigación con una mínima guía.		
9 - Capacidad de ejercer iniciativa y responsabilidad personal en la práctica profesional.		
10 - Capacidad de desarrollar nuevas habilidades o procedimientos en situaciones novedosas.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE4 - Manejar programas estadísticos para analizar datos, valorar los resultados obtenidos, y sintetizar conclusiones coherentes, en el ámbito de la calidad y seguridad alimentaria.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Práctica Aula	10	100
Práctica Informática	10	100
Práctica Laboratorio	50	100
Teoría Aula	30	100
Trabajo Autónomo	175	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clase magistral		
Trabajo en grupo		
Aprendizaje basado en problemas		
Estudio de casos		
Aprendizaje basado en proyectos		
Resolución de ejercicios y problemas		
Laboratorio		
Supervisión		
Actividades de evaluación		
Trabajos prácticos		
Estudio teórico		
Estudio práctico		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba escrita de respuesta abierta	20.0	40.0
Pruebas objetivas (tipo test)	20.0	40.0
Trabajo académico	10.0	40.0

Preguntas del minuto	0.0	5.0
Portafolio	0.0	10.0
Proyecto	0.0	10.0
Caso	0.0	10.0
Observación	10.0	10.0
Coevaluación	0.0	5.0
NIVEL 2: Materia Seguridad alimentaria		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OBLIGATORIA	
ECTS NIVEL 2	10	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
10		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Si	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Al finalizar esta materia, el alumno habrá aprendido a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - investigar para analizar y resolver qué parámetros hay que controlar, gestionar y comunicar en una empresa agroalimentaria, para garantizar la seguridad alimentaria a lo largo de la cadena. - formular juicios en materia de autocontrol a partir de una información incompleta o limitada, incluyendo reflexiones sobre cómo priorizar los peligros identificados en el proceso y cómo actuar sobre ellos con medidas eficaces. - tomar decisiones y defender el propio trabajo realizado en materia de autocontrol, trazabilidad y mejora continua. - comunicar los temas de seguridad al público especializado y no especializado, de un modo claro y sin ambigüedades, para demostrar a todas las partes de la cadena alimentaria que se cumplen los requisitos de inocuidad de los alimentos. - conocer la estructura y el funcionamiento de los organismos nacionales e internacionales implicados en la vigilancia epidemiológica, en la gestión de brotes de toxoinfecciones alimentarias, y en las redes de alerta. - gestionar la seguridad de los alimentos a través de la normativa, la reacción social ante las crisis alimentarias, y el control público de la seguridad de los alimentos. - diseñar y realizar estudios e investigaciones epidemiológicos, tanto para el seguimiento y resolución de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos, como en aquellos casos en los que se requieran estudios epidemiológicos para establecer las relaciones entre alimentación y salud en base a su efecto en la población. - desarrollar nuevos alimentos mediante el uso de determinados aditivos, nutrientes, aromatizantes, coadyuvantes y materiales en contacto con los alimentos, en base al conocimiento adecuado de sus efectos en la salud y sus limitaciones reglamentarias. - obtener las pruebas científicas requeridas para demostrar un efecto beneficioso para la salud de un determinado nutriente, de forma que sea aceptado por la EFSA y pueda ser autorizado por la Comisión Europea. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>En esta materia se profundizará en aspectos relacionados con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Derecho alimentario: regulación de la seguridad alimentaria en el ámbito de la UE, control de la seguridad alimentaria por parte de las administraciones públicas, crisis alimentarias, sistemas de alerta rápida, de emergencia y gestión de crisis, la comunicación comercial (declaraciones de propiedades saludables e información en el etiquetado) y la protección al consumidor frente a las crisis alimentarias. - Seguridad alimentaria y autocontrol: identificación y resolución de los problemas que plantean los cambios en la sociedad para poder garantizar la seguridad de los alimentos que llegan al consumidor. - Epidemiología alimentaria: diseño y análisis de estudios e investigación; herramientas informáticas; relación salud - nutrición; aplicación a los avances tecnológicos y científicos en el campo de la alimentación humana. - Seguridad en el uso de aditivos y nutrientes, coadyuvantes tecnológicos, enzimas y materiales en contacto con los alimentos: priorización de riesgos; especificaciones técnicas; pruebas in vitro e in vivo; tramitación e inclusión en el marco legislativo europeo. 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Requisitos previos: El alumno deberá poseer conocimientos previos sobre: microbiología e higiene de alimentos, toxicología alimentaria, análisis y control de calidad de alimentos, y salud pública.</p> <p>Evaluación de la materia:</p>		

La evaluación de los conocimientos adquiridos por el alumno se llevará a cabo tanto a lo largo del cuatrimestre (evaluación continua), como mediante una prueba escrita final para cada una de las asignaturas que constituyen la materia.

La evaluación continua consistirá en un seguimiento del trabajo diario del alumno por parte del profesor mediante la resolución periódica de cuestionarios teórico-prácticos planteados por el profesor y la realización de trabajos tutorizados, según la asignatura.

La prueba escrita final constará de un primer bloque, donde se evaluarán los conocimientos teóricos, y de un segundo bloque, si es necesario, donde se valorará la destreza del alumno en la resolución de supuestos prácticos (problemas).

La nota final del alumno en la materia dependerá de las calificaciones parciales obtenidas en cada una de las asignaturas de la materia.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación

CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio

CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios

CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades

CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

1 - Capacidad para analizar de manera crítica problemas complejos.

2 - Capacidad para sintetizar información de forma innovadora, utilizando recursos de su área de conocimiento.

3 - Capacidad de reconocer e integrar ideas y recursos provenientes de diversas fuentes.

4 - Demostrar originalidad a la hora de resolver problemas.

5 - Implementar de forma autónoma tareas a nivel profesional.

6 - Trabajar en grupo como líder o como miembro, haciendo un uso apropiado de las capacidades del grupo.

7 - Capacidad de analizar críticamente y evaluar los propios resultados obtenidos, así como también los obtenidos por otros.

8 - Capacidad de gestionar información adecuadamente, y de llevar a cabo tareas técnicas y de investigación con una mínima guía.

9 - Capacidad de ejercer iniciativa y responsabilidad personal en la práctica profesional.

10 - Capacidad de desarrollar nuevas habilidades o procedimientos en situaciones novedosas.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE3 - Generar, comunicar y justificar informes de resultados, teniendo en cuenta los aspectos relacionados con la calidad y la seguridad alimentaria.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Práctica Aula	35	100
Práctica Informática	30	100
Teoría Aula	35	100
Trabajo Autónomo	175	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clase magistral

Trabajo en grupo

Aprendizaje basado en problemas

Estudio de casos

Aprendizaje basado en proyectos

Resolución de ejercicios y problemas

Supervisión

Actividades de evaluación

Trabajos prácticos

Estudio teórico		
Estudio práctico		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba escrita de respuesta abierta	20.0	40.0
Pruebas objetivas (tipo test)	20.0	40.0
Trabajo académico	10.0	40.0
Preguntas del minuto	0.0	5.0
Portafolio	0.0	10.0
Proyecto	0.0	10.0
Caso	0.0	10.0
Observación	10.0	10.0
Coevaluación	0.0	10.0
NIVEL 2: Materia Tecnologías emergentes e ingeniería de alimentos seguros		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OBLIGATORIA	
ECTS NIVEL 2	10	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
10		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Si	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Al finalizar esta materia, el alumno habrá aprendido a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - usar herramientas objetivas avanzadas para obtener, en un entorno industrial, una "estimación de lo seguro que es el alimento que se está produciendo", y para tomar decisiones objetivas de gestión de la seguridad alimentaria a nivel industrial, antes de que el alimento salga al mercado (mientras que la "estimación de la probabilidad de un efecto adverso sobre una comunidad dada", a nivel gubernamental, es lo que aprendió en el Grado). - juzgar la viabilidad del uso de tecnologías emergentes para la fabricación de alimentos seguros. - Investigar y evaluar mejoras tecnológicas en el proceso de elaboración de alimentos seguros, que impliquen mayor control, eficiencia y/o mejor calidad, a lo largo de su vida comercial. - implementar mejoras en la producción sana, segura y sostenible de alimentos, con un enfoque integral del sistema. - juzgar y tomar decisiones para conseguir una mayor diferenciación del alimento en el punto de venta, a través del cumplimiento de certificaciones adicionales vinculadas al término "ecológico" que supongan alternativas viables. - diseñar o rediseñar (ingeniería inversa), con criterios higiénicos, las plantas de producción de alimentos, garantizando que el producto no se contamina. - emitir informes sobre equipos o instalaciones diseñados, contruidos o adquiridos, analizando si ofrecen garantías de que no se van a convertir en fuente de contaminación de los productos con los que entrarán en contacto. - facilitar el proceso de innovación en la industria alimentaria. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>En esta materia se profundizará en aspectos relacionados con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la aplicación de la evaluación de riesgos en la industria alimentaria, mediante el uso de herramientas objetivas avanzadas, para obtener una estimación de lo seguro que es el alimento que se está produciendo en la industria. Se entroncan criterios de rendimiento (PC) y criterios de proceso y de producto con el nivel de protección apropiado (ALOP), los objetivos de seguridad alimentaria (FSO) y los objetivos de rendimiento (PO). - los avances en el diseño higiénico de equipos e instalaciones en la industria alimentaria; materiales, superficies, uniones, drenabilidad, ángulos, zonas muertas, instalación y montaje de equipos, detalles constructivos de los edificios industriales, distribución en planta y diferenciación de zonas, flujos de personas, productos y residuos. 		

- la innovación y la seguridad en la industria alimentaria: gestión de la innovación y el desarrollo de nuevos productos; innovación y calidad; tipos de innovación; herramientas para la innovación.
- la seguridad alimentaria y las nuevas tecnologías de procesado: tecnologías emergentes de conservación y transformación para conseguir alimentos seguros y con mejor calidad nutritiva y organoléptica que los obtenidos por métodos tradicionales.
- la mejora de la calidad y seguridad alimentaria en la industrialización ecológica: denominación ecológica, orgánica o biológica; caracterización y selección de: materias primas diferenciadas; procesos sostenibles.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Requisitos previos:

El alumno deberá poseer conocimientos previos sobre: microbiología de alimentos, salud pública, análisis y control de calidad de alimentos, y sistemas de autocontrol de la calidad en la industria agroalimentaria.

Evaluación de la materia:

La evaluación de los conocimientos adquiridos por el alumno se llevará a cabo tanto a lo largo del cuatrimestre (evaluación continua), como mediante una prueba escrita final para cada una de las asignaturas que constituyen la materia.

La evaluación continua consistirá en un seguimiento del trabajo diario del alumno por parte del profesor mediante la resolución periódica de cuestionarios teórico-prácticos planteados por el profesor y la realización de trabajos tutorizados, según la asignatura.

La prueba escrita final constará de un primer bloque, donde se evaluarán los conocimientos teóricos, y de un segundo bloque, si es necesario, donde se valorará la destreza del alumno en la resolución de supuestos prácticos (problemas).

La nota final del alumno en la materia dependerá de las calificaciones parciales obtenidas en cada una de las asignaturas de la materia.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación

CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio

CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios

CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades

CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

1 - Capacidad para analizar de manera crítica problemas complejos.

2 - Capacidad para sintetizar información de forma innovadora, utilizando recursos de su área de conocimiento.

3 - Capacidad de reconocer e integrar ideas y recursos provenientes de diversas fuentes.

4 - Demostrar originalidad a la hora de resolver problemas.

5 - Implementar de forma autónoma tareas a nivel profesional.

6 - Trabajar en grupo como líder o como miembro, haciendo un uso apropiado de las capacidades del grupo.

7 - Capacidad de analizar críticamente y evaluar los propios resultados obtenidos, así como también los obtenidos por otros.

8 - Capacidad de gestionar información adecuadamente, y de llevar a cabo tareas técnicas y de investigación con una mínima guía.

9 - Capacidad de ejercer iniciativa y responsabilidad personal en la práctica profesional.

10 - Capacidad de desarrollar nuevas habilidades o procedimientos en situaciones novedosas.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE5 - Definir trabajos de mejora de la gestión de la seguridad y de la calidad, en el marco de los procesos de transformación y conservación de alimentos.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Práctica Aula	30	100
Práctica Campo	10	100
Práctica Informática	15	100
Práctica Laboratorio	15	100
Teoría Aula	30	100
Trabajo Autónomo	175	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Clase magistral

Trabajo en grupo		
Aprendizaje basado en problemas		
Estudio de casos		
Aprendizaje basado en proyectos		
Resolución de ejercicios y problemas		
Laboratorio		
Supervisión		
Actividades de evaluación		
Trabajos teóricos		
Trabajos prácticos		
Estudio teórico		
Estudio práctico		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen oral	0.0	40.0
Prueba escrita de respuesta abierta	0.0	40.0
Pruebas objetivas (tipo test)	0.0	40.0
Trabajo académico	0.0	80.0
Preguntas del minuto	0.0	10.0
Portafolio	0.0	20.0
Proyecto	0.0	20.0
Caso	0.0	20.0
Observación	0.0	10.0
Coevaluación	0.0	10.0
NIVEL 2: Materia Gestión de auditorias y recursos para garantizar la calidad y la seguridad en la industria alimentaria		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OBLIGATORIA	
ECTS NIVEL 2	10	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	10	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Si	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		

<p>Al finalizar esta materia, el alumno habrá aprendido a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - interpretar los sistemas de gestión que garantizan la seguridad y la calidad en la empresa agroalimentaria, y tomar la decisión de elegir y aplicar los que resulten más idóneos en cada caso: ISO 22000, ISO 9001, BRC; Global-Gap, IFS, etc. - juzgar y definir cuáles son las medidas de mejora continua en la empresa, a través de la información aportada por las auditorías de los sistemas de gestión de la calidad. - combinar, de manera efectiva, los requisitos de los distintos sistemas en un único manual, que facilite su implantación y evite la duplicidad de documentos. - reforzar la gestión medioambiental en la industria alimentaria aplicando las herramientas de la ecología industrial. - mejorar la dirección de los recursos humanos de la industria alimentaria, en relación con la calidad y la seguridad alimentaria, utilizando técnicas de comunicación y motivación para facilitar la implicación, definiendo las necesidades formativas del personal a su cargo, e impartiendo formación específica en su área de especialidad. - integrar las tareas relacionadas con el lanzamiento de nuevos productos en la industria alimentaria.
<p>5.5.1.3 CONTENIDOS</p>
<p>En esta materia se profundizará en aspectos relacionados con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - las auditorías de los sistemas de gestión de la calidad y seguridad alimentaria. - los avances en ecología industrial para la seguridad agroalimentaria: herramientas y aplicaciones. - la dirección de recursos humanos en la empresa alimentaria y su relación con la calidad y la seguridad alimentaria. - el lanzamiento de nuevos productos y las decisiones de marketing en la empresa alimentaria y su relación con la calidad y la seguridad alimentaria.
<p>5.5.1.4 OBSERVACIONES</p>
<p>Requisitos previos: El alumno deberá poseer conocimientos previos sobre: gestión de la calidad, microbiología e higiene de alimentos, toxicología alimentaria, análisis y control de calidad de alimentos.</p> <p>Evaluación de la materia: La evaluación de los conocimientos adquiridos por el alumno se llevará a cabo tanto a lo largo del cuatrimestre (evaluación continua), como mediante una prueba escrita final para cada una de las asignaturas que constituyen la materia. La evaluación continua consistirá en un seguimiento del trabajo diario del alumno por parte del profesor mediante la resolución periódica de cuestionarios teórico-prácticos planteados por el profesor y la realización de trabajos tutorizados, según la asignatura. La prueba escrita final constará de un primer bloque, donde se evaluarán los conocimientos teóricos, y de un segundo bloque, si es necesario, donde se valorará la destreza del alumno en la resolución de supuestos prácticos (problemas). La nota final del alumno en la materia dependerá de las calificaciones parciales obtenidas en cada una de las asignaturas de la materia.</p>
<p>5.5.1.5 COMPETENCIAS</p>
<p>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</p>
<p>CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación</p>
<p>CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio</p>
<p>CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios</p>
<p>CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades</p>
<p>CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.</p>
<p>1 - Capacidad para analizar de manera crítica problemas complejos.</p>
<p>2 - Capacidad para sintetizar información de forma innovadora, utilizando recursos de su área de conocimiento.</p>
<p>3 - Capacidad de reconocer e integrar ideas y recursos provenientes de diversas fuentes.</p>
<p>4 - Demostrar originalidad a la hora de resolver problemas.</p>
<p>5 - Implementar de forma autónoma tareas a nivel profesional.</p>
<p>6 - Trabajar en grupo como líder o como miembro, haciendo un uso apropiado de las capacidades del grupo.</p>
<p>7 - Capacidad de analizar críticamente y evaluar los propios resultados obtenidos, así como también los obtenidos por otros.</p>
<p>8 - Capacidad de gestionar información adecuadamente, y de llevar a cabo tareas técnicas y de investigación con una mínima guía.</p>
<p>9 - Capacidad de ejercer iniciativa y responsabilidad personal en la práctica profesional.</p>
<p>10 - Capacidad de desarrollar nuevas habilidades o procedimientos en situaciones novedosas.</p>
<p>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</p>
<p>No existen datos</p>
<p>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</p>
<p>CE3 - Generar, comunicar y justificar informes de resultados, teniendo en cuenta los aspectos relacionados con la calidad y la seguridad alimentaria.</p>
<p>CE5 - Definir trabajos de mejora de la gestión de la seguridad y de la calidad, en el marco de los procesos de transformación y conservación de alimentos.</p>
<p>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</p>

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Práctica Aula	45	100
Práctica Campo	10	100
Práctica Informática	25	100
Teoría Aula	20	100
Trabajo Autónomo	175	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clase magistral		
Trabajo en grupo		
Aprendizaje basado en problemas		
Estudio de casos		
Aprendizaje basado en proyectos		
Resolución de ejercicios y problemas		
Laboratorio		
Supervisión		
Actividades de evaluación		
Trabajos teóricos		
Trabajos prácticos		
Estudio teórico		
Estudio práctico		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen oral	0.0	30.0
Prueba escrita de respuesta abierta	0.0	50.0
Pruebas objetivas (tipo test)	0.0	30.0
Trabajo académico	0.0	60.0
Preguntas del minuto	0.0	10.0
Portafolio	0.0	20.0
Proyecto	0.0	20.0
Caso	0.0	20.0
Observación	0.0	10.0
Coevaluación	0.0	10.0
5.5 NIVEL 1: Módulo Prácticum		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Materia Prácticas externas		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OPTATIVA	
ECTS NIVEL 2	8	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	8	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		

CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Si	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Para poder superar esta materia, el alumno debe haber realizado una estancia en una empresa y elaborado un informe que recoja las actividades realizadas, los problemas abordados, y la contribución concreta y específica del alumno.</p> <p>Al superar con aprovechamiento la materia, el alumno será capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - aplicar en una actividad empresarial los conocimientos adquiridos en las distintas materias cursadas con anterioridad. - integrarse en un grupo de trabajo profesional, tomando parte activa en la actividad empresarial. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Las Prácticas Externas pretenden que el alumno tome contacto con el trabajo profesional en una empresa, bajo la tutorización de un profesor de la titulación. Las actividades a realizar en la empresa podrán ser de distinta índole, en función de la empresa seleccionada, siempre relacionadas con el trabajo profesional, y en todos los casos se exigirá que correspondan al nivel de la titulación y que estén relacionadas con las materias cursadas por el alumno. El plan de trabajo será autorizado por la Comisión Académica del Máster atendiendo al nivel de conocimiento exigido para un nivel de Máster.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Evaluación de la materia:</p> <p>Para la evaluación de la materia, se ha desarrollado la siguiente metodología:</p> <p>En colaboración con el supervisor en la empresa de la estancia práctica, la evaluación de la estancia es realizada por el tutor de la Universidad, teniendo en cuenta dicha evaluación, así como cualquier información adicional considerada pertinente.</p> <p><u>Fichas de evaluación</u></p> <p>El estudiante se hace responsable de que su supervisor en la empresa u organismo rellene la ficha de evaluación y la remita al tutor. Se debe remitir una ficha al final de cada periodo de 2 meses.</p> <p><u>Informe final de estancia</u></p> <p>Al final de la estancia, el estudiante debe entregar un Informe Final, con una extensión máxima de 12 páginas. Se propone el siguiente índice para dicho informe:</p> <p>1ª parte: La empresa</p> <p>Breve descripción de la empresa en la que se ha llevado a cabo la estancia.</p> <p>2ª parte: El entorno de trabajo</p> <p>Descripción del entorno de trabajo y de las responsabilidades asignadas al estudiante.</p> <p>3ª parte: Experiencia adquirida</p> <p>a) Evaluar la experiencia adquirida desde el punto de vista:</p> <ul style="list-style-type: none"> - humano y profesional - de las relaciones con los miembros del equipo y con el responsable del equipo - de la formación técnica recibida <p>b) Calidad del trabajo realizado</p> <ul style="list-style-type: none"> - realizaciones concretas - contribuciones del estudiante a la empresa <p>c) En relación con la formación académica impartida por el Máster.</p> <p>4ª parte: Aspectos técnicos</p> <p>Explicar someramente los aspectos técnicos de las tareas confiadas al estudiante.</p> <p>Por consideraciones éticas, el estudiante deberá siempre hacer llegar su informe final a su supervisor en la empresa antes de entregarlo al tutor, para asegurarse de que ninguna información confidencial es difundida sin autorización previa.</p> <p><u>Calificación de la estancia práctica</u></p> <p>La calificación tendrá en cuenta el/los informe/s del supervisor en la empresa, y la calidad del informe final de la estancia (estructura, contenido, redacción).</p> <p>La calificación será de Suspenso en los casos siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la empresa "despide" al estudiante, de forma justificada a juicio de la Comisión Académica - el estudiante abandona la estancia práctica, sin motivos válidos a juicio de la Comisión Académica - el estudiante recibe un informe desfavorable justificado de su supervisor en la empresa - el estudiante no entrega el informe final dentro de los plazos establecidos - el informe final no es considerado apto por la Comisión Académica. <p><u>Competencias específicas:</u></p> <p>Al superar esta materia optativa el estudiante será capaz de:</p> <p>CO1 Desarrollar una visión avanzada de la gestión de la seguridad y calidad alimentaria en las cadenas de suministro de alimentos.</p> <p>CO2 Proponer soluciones a problemas reales de una empresa alimentaria relacionados con la calidad y la seguridad alimentaria.</p> <p>CO3 Aplicar herramientas objetivas avanzadas en las instalaciones industriales de elaboración de alimentos para prevenir o reducir hasta niveles aceptables la presencia de contaminantes y microorganismos.</p> <p>CO4 Contribuir, en el marco de un equipo multidisciplinar, a la mejora de la calidad y seguridad alimentaria en una empresa alimentaria.</p> <p>La materia optativa "Prácticas Externas" será obligatoria para los estudiantes que opten por una orientación profesional.</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
1 - Capacidad para analizar de manera crítica problemas complejos.		
2 - Capacidad para sintetizar información de forma innovadora, utilizando recursos de su área de conocimiento.		
3 - Capacidad de reconocer e integrar ideas y recursos provenientes de diversas fuentes.		
4 - Demostrar originalidad a la hora de resolver problemas.		
5 - Implementar de forma autónoma tareas a nivel profesional.		
6 - Trabajar en grupo como líder o como miembro, haciendo un uso apropiado de las capacidades del grupo.		
7 - Capacidad de analizar críticamente y evaluar los propios resultados obtenidos, así como también los obtenidos por otros.		
8 - Capacidad de gestionar información adecuadamente, y de llevar a cabo tareas técnicas y de investigación con una mínima guía.		
9 - Capacidad de ejercer iniciativa y responsabilidad personal en la práctica profesional.		
10 - Capacidad de desarrollar nuevas habilidades o procedimientos en situaciones novedosas.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE3 - Generar, comunicar y justificar informes de resultados, teniendo en cuenta los aspectos relacionados con la calidad y la seguridad alimentaria.		
CE5 - Definir trabajos de mejora de la gestión de la seguridad y de la calidad, en el marco de los procesos de transformación y conservación de alimentos.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Práctica Campo	160	100
Trabajo Autónomo	60	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Aprendizaje basado en proyectos		
Supervisión		
Actividades de evaluación		
Trabajos prácticos		
Estudio práctico		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Portafolio	50.0	60.0
Observación	30.0	40.0
Autoevaluación	10.0	20.0
NIVEL 2: Materia Prácticas de investigación		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OPTATIVA	
ECTS NIVEL 2	8	

DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	8	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Si	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Para poder superar esta materia, el alumno debe haber realizado una estancia en un centro de investigación y elaborado un informe que recoja las actividades realizadas, los problemas abordados, y la contribución concreta y específica del alumno.</p> <p>Al superar con aprovechamiento la materia, el alumno será capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - aplicar en un entorno de investigación los conocimientos adquiridos en las distintas materias cursadas con anterioridad. - integrarse en un grupo de trabajo profesional, tomando parte activa en la actividad de investigación. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>El alumno realizará una estancia de prácticas en un laboratorio de investigación de la UPV, de otras Universidades, o de instituciones públicas o privadas, relacionado con el sector agroalimentario, previa autorización y asignación de un tutor por parte de la Comisión Académica del Máster. El alumno elaborará un portafolio que recoja evidencias sobre los trabajos realizados en relación a su periodo de prácticas.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Evaluación de la materia:</p> <p>Para la <u>evaluación</u> de la materia, se ha desarrollado la siguiente metodología:</p> <p>En colaboración con el supervisor en el laboratorio de la estancia práctica, la evaluación de la estancia es realizada por el tutor de la Universidad, teniendo en cuenta dicha evaluación, así como cualquier información adicional considerada pertinente.</p> <p><u>Fichas de evaluación</u></p> <p>El estudiante se hace responsable de que su supervisor en el laboratorio de investigación rellene la ficha de evaluación y la remita al tutor. Se debe remitir una ficha al final de cada periodo de 2 meses.</p> <p><u>Informe final de estancia</u></p> <p>Al final de la estancia, el estudiante debe entregar un Informe Final, con una extensión máxima de 12 páginas. Se propone el siguiente índice para dicho informe:</p> <p>1ª parte: La institución</p> <p>Breve descripción del laboratorio donde se ha llevado a cabo la estancia.</p> <p>2ª parte: El entorno de trabajo</p> <p>Descripción del entorno de trabajo y de las responsabilidades asignadas al estudiante.</p> <p>3ª parte: Experiencia adquirida</p> <p>a) Evaluar la experiencia adquirida desde el punto de vista</p> <ul style="list-style-type: none"> - humano y profesional - de las relaciones con los miembros del equipo y con el responsable del equipo - de la formación técnica recibida <p>b) Calidad del trabajo realizado</p> <ul style="list-style-type: none"> - realizaciones concretas - contribuciones del estudiante al trabajo de investigación. <p>c) En relación con la formación académica impartida por el Máster.</p> <p>4ª parte: Aspectos prácticos</p> <p>Explicar someramente los aspectos prácticos de las tareas confiadas al estudiante.</p> <p>Por consideraciones éticas, el estudiante deberá siempre hacer llegar su informe final a su supervisor en el laboratorio antes de entregarlo al tutor, para asegurarse de que ninguna información confidencial es difundida sin autorización previa.</p> <p><u>Calificación de la estancia práctica</u></p> <p>La calificación tendrá en cuenta el/los informe/s del supervisor en el laboratorio, y la calidad del informe final de la estancia (estructura, contenido, redacción).</p> <p>La calificación será de Suspenseo en los casos siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - el responsable del laboratorio "despide" al estudiante, de forma justificada a juicio de la Comisión Académica - el estudiante abandona la estancia práctica, sin motivos válidos a juicio de la Comisión Académica - el estudiante recibe un informe desfavorable justificado de su supervisor en el laboratorio - el estudiante no entrega el informe final dentro de los plazos establecidos - el informe final no es considerado apto por la Comisión Académica. 		

Competencias específicas:		
Al superar esta materia optativa el estudiante será capaz de:		
CO5 Plantear un diseño experimental para resolver un problema relacionado con la calidad y la seguridad alimentaria.		
La materia optativa "Prácticas de Investigación" será obligatoria para los estudiantes que opten por una orientación investigadora.		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
1 - Capacidad para analizar de manera crítica problemas complejos.		
2 - Capacidad para sintetizar información de forma innovadora, utilizando recursos de su área de conocimiento.		
3 - Capacidad de reconocer e integrar ideas y recursos provenientes de diversas fuentes.		
4 - Demostrar originalidad a la hora de resolver problemas.		
5 - Implementar de forma autónoma tareas a nivel profesional.		
6 - Trabajar en grupo como líder o como miembro, haciendo un uso apropiado de las capacidades del grupo.		
7 - Capacidad de analizar críticamente y evaluar los propios resultados obtenidos, así como también los obtenidos por otros.		
8 - Capacidad de gestionar información adecuadamente, y de llevar a cabo tareas técnicas y de investigación con una mínima guía.		
9 - Capacidad de ejercer iniciativa y responsabilidad personal en la práctica profesional.		
10 - Capacidad de desarrollar nuevas habilidades o procedimientos en situaciones novedosas.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE1 - Decidir la aplicación del método científico y las técnicas clásicas y avanzadas adecuadas para la investigación y desarrollo en calidad y seguridad alimentaria y en nuevos riesgos alimentarios		
CE2 - Valorar una cuestión o hipótesis significativa sobre un tema o problema relacionado con la calidad y la seguridad alimentaria, y definir los objetivos, diseño y seguimiento de un proyecto para planear su solución		
CE3 - Generar, comunicar y justificar informes de resultados, teniendo en cuenta los aspectos relacionados con la calidad y la seguridad alimentaria.		
CE4 - Manejar programas estadísticos para analizar datos, valorar los resultados obtenidos, y sintetizar conclusiones coherentes, en el ámbito de la calidad y seguridad alimentaria.		
CE5 - Definir trabajos de mejora de la gestión de la seguridad y de la calidad, en el marco de los procesos de transformación y conservación de alimentos.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Práctica Laboratorio	160	100
Trabajo Autónomo	60	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Aprendizaje basado en proyectos		
Laboratorio		
Supervisión		
Actividades de evaluación		

Trabajos prácticos		
Estudio práctico		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Portafolio	50.0	60.0
Observación	30.0	40.0
Autoevaluación	10.0	20.0
5.5 NIVEL 1: Módulo Trabajo Fin de Máster		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Materia Trabajo Fin de Máster		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	TRABAJO FIN DE MÁSTER	
ECTS NIVEL 2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	12	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Si	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Al finalizar esta materia, el alumno será capaz de integrar todos los conocimientos adquiridos en la titulación.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
El Trabajo Fin de Máster (TFM) consistirá en la realización por parte del alumno de un trabajo de investigación, desarrollo y/o innovación. Este trabajo estará dirigido por un profesor del Máster. El TFM podrá realizarse en los laboratorios de investigación de la Universidad Politécnica de Valencia, o bien en laboratorios externos a la misma (empresas o instituciones de investigación), siempre previa autorización y asignación del director y/o tutor (en su caso) por parte del responsable académico del título. El trabajo realizado se redactará en la forma de un informe científico-técnico, ajustándose a unas normas de edición que serán públicas, y deberá exponerse oralmente en sesión pública, ante un tribunal constituido a tal efecto en las fechas que a tal fin establezca la normativa del Máster.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Requisitos previos:</p> <p>Para poder defender el TFM ante el Tribunal constituido a tal efecto será requisito previo tener superadas el resto de materias del Título.</p> <p>Evaluación de la materia:</p> <p>El TFM realizado se redactará en la forma de un artículo científico, ajustándose a unas normas de edición que serán públicas. El Trabajo Fin de Máster será expuesto y defendido en convocatoria pública ante el tribunal designado al efecto, salvo que los trabajos realizados estén sometidos a algún tipo de restricción por existir acuerdos de confidencialidad con empresas o terceros, en cuyo caso, y previa autorización de la Comisión Académica, el acto de defensa será restringido.</p> <p>Al comienzo de cada curso, la Comisión Académica establecerá el calendario de convocatorias, fijando la fecha de comienzo de exposiciones de cada una de ellas y la fecha límite para presentar los trabajos que pueden concurrir a cada convocatoria.</p> <p>La defensa del TFM consistirá en una exposición, por parte del estudiante, del trabajo realizado. Tras la exposición, el estudiante responderá a las cuestiones que le planteen los miembros del tribunal. Una vez finalizada la exposición y defensa, el tribunal, en sesión a puerta cerrada, calificará el trabajo, siendo la calificación final la media de las calificaciones otorgadas por cada uno de los miembros del tribunal, y se recogerá en un acta que se rellenará y firmará colegiadamente por todos los miembros del tribunal. La calificación obtenida le será comunicada al estudiante por el presidente del tribunal al final y en el mismo acto de exposición, defensa y calificación.</p> <p>TRABAJO FIN DE MASTER (TFM)</p> <p>NORMAS EDICIÓN y entrega</p> <p>SE DEBE DE ENTREGAR EN SECRETARÍA DE LA ETSIAMN:</p> <p>Cuatro ejemplares del TFM impresos y encuadernados (gusanillo o cualquier otro tipo de encuadernación)</p> <p>AUTORIZACIÓN PARA LA PRESENTACION DEL TFM CON PROPUESTA DE MIEMBRO DEL TRIBUNAL (documentos 04 Autorización presentación y 05 Propuesta miembros tribunal TFM)</p>		

El FORMULARIO de depósito de la UPV (documento 06 Formulario deposito TFM)

El CONTRATO para la difusión del trabajo por la UPV (optativo) (el ejemplar para la Universidad en castellano o valenciano) (documento 07 Contrato)

Un CD con el TFM y el formulario de depósito

Los TFM pueden presentarse en cualquier idioma oficial de la UPV, así como en inglés.

Tienen que redactarse como un artículo científico.

A continuación, se especifican los contenidos y las normas de edición:

título del tfm à Mayúsculas, negrita, Arial 14 y justificado

Nombre de los autores

Minúscula, Normal, Arial 12 y justificados. Separados por una línea en blanco del título y dos del RESUMEN.

RESUMEN

El RESUMEN del manuscrito deberá ir en castellano, valenciano y en inglés y su extensión deberá ajustarse para que Título, Autores, Resúmenes y palabras clave, no excedan de dos páginas. Se dejarán dos líneas en blanco delante de resumen.

La(s) institución(es) a la(s) que pertenece(n) el director (los codirectores) y la del tutor, así como la dirección completa, deberá aparecer como Nota al pie. En el caso que pertenezcan a instituciones distintas, en la Nota al pie aparecerá el nombre de cada uno con su correspondiente institución y dirección, utilizando la autonumeración.

PALABRAS CLAVE: palabras clave sobre el tema de la tesis (máximo 10 palabras, separadas por comas).

El resto del manuscrito deberá empezar en la segunda página, con la siguiente estructura:

- INTRODUCCIÓN
- MATERIALES Y MÉTODOS
- RESULTADOS Y DISCUSIÓN
- CONCLUSIONES
- REFERENCIAS.

TÍTULOS à Mayúscula, negrita, con 2 líneas en blanco delante y una detrás.

Subtítulos de Primer Orden à Primera letra en mayúscula y el resto en minúscula, negrita y una línea en blanco delante y detrás.

SUBTÍTULOS DE SEGUNDO ORDEN à En mayúscula, normal y una línea en blanco delante y detrás.

TABLAS Y FIGURAS (o imágenes) Centradas, situadas después de haber sido citadas en el texto y lo más próximo posible a la cita y separadas del texto por delante y detrás por una línea en blanco. Las palabras TABLA o FIGURA irán seguidas de un número arábigo y un punto y todo ello en negrita y mayúscula. El resto del encabezamiento o pie irá en minúscula y sin negrita (centrado si ocupa una sólo línea y justificado si ocupa más de una línea). Las tablas llevarán el título delante (arriba) y las figuras o imágenes detrás (debajo).

Ecuaciones à Las ecuaciones matemáticas aparecerán centradas entre los márgenes derecho e izquierdo separadas del texto anterior y posterior por una línea en blanco y numeradas consecutivamente en el texto, con números arábigos. Colocar el número entre paréntesis en la misma línea que la ecuación, pegado al margen derecho y la explicación del significado de los parámetros o variables de la ecuación se pondrán según el ejemplo:

$$y=ax+b \quad (10)$$

donde: y = peso de muestra (g); x =

AGRADECIMIENTOS

Los agradecimientos, si los hubiera, se colocarán delante de las Referencias bibliográficas, y utilizando las mismas normas que el resto del texto.

REFERENCIAS:

Tamaño Arial 10, con una sangría francesa de 0,6 cm y por orden alfabético.

Forma de poner la bibliografía al citarla en el texto (Fito, 2000) si se trata de un único autor, (Fito y Chiralt, 2000) si se trata de dos autores o (Fito et al., 2000) si son más de dos autores.

Compruebe que todas las referencias citadas en el texto aparecen correctamente en la lista de referencias y vice-versa.

A continuación se proporciona, por orden, un ejemplo de la forma en que ha de citarse un artículo de revista, un libro, un capítulo de un libro de editores, una Tesis Doctoral y unos ejemplos de citas de documentos consultados a través de internet y de CD-Rom.

Wenzheng, C.; Yuhvang, Y.; Zhizhang, C. 1999. Microwave Drying of Foods with High Humidity. *Microwave and Optical Tech.Letters*, **22(3)**:205-207. 8

Metaxas, A.C.; Meredith, R.J. 1983. Industrial Microwave Heating. Peter Peregrinus, Ltd., London.

Fito, P., Chiralt, A., Barat, J.M., Martínez-Monzó, J. 1999. Vacuum Impregnation in Fruit Processing. En: Lozano, J.E., Barbosa-Cánovas, G., Parada Arias, E., Añón, M.C. (eds). *Trends in Food Engineering*. Aspen Publishers, Inc., Maryland, 222-256.

Martínez-Navarrete, N. 1994. Turrón de Jijona: Análisis de la Operación de Inversión y de la Calidad del Producto Final. Tesis Doctoral. Universidad Politécnica de Valencia.

UCV-Oferta Científica y Tecnológica de la Facultad de Agronomía de la UCV. *Autoridades*, [en línea]. Maracay: 12 de Diciembre de 1997. Dirección URL: <http://www.ucv.ve/agronomia>. [Consulta: 9 Ene. 1999].

<p>Sistema de Información Agrícola Nacional . <i>Bibliografía Venezolana del Cacao</i>, [en línea]. Maracay. Producto de información parcialmente financiado por Fundacite Aragua-Conicit. Dirección URL:<http://www.sian.info.ve>. [Consulta: 18 Dic. 1998].</p> <p>Bautista A. y Vargas G. "Estudio del ciclo y determinación de los requerimientos heliotérmicos de algunas variedades de vid en condiciones tropicales ", [en línea]. <i>Agronomía Tropical</i>. Vol 31 No. 6. (1981) Dirección URL:<http://www.sian.info.ve>. [Consulta: 22 de Abr. 1998]</p> <p><i>Banco de Datos Agrícolas de América Latina y el Caribe</i>, [CD-ROM]. Ver. 1.0. México: Universidad de Colima, 1993. 1 CD-ROM.</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
1 - Capacidad para analizar de manera crítica problemas complejos.		
2 - Capacidad para sintetizar información de forma innovadora, utilizando recursos de su área de conocimiento.		
3 - Capacidad de reconocer e integrar ideas y recursos provenientes de diversas fuentes.		
4 - Demostrar originalidad a la hora de resolver problemas.		
5 - Implementar de forma autónoma tareas a nivel profesional.		
6 - Trabajar en grupo como líder o como miembro, haciendo un uso apropiado de las capacidades del grupo.		
7 - Capacidad de analizar críticamente y evaluar los propios resultados obtenidos, así como también los obtenidos por otros.		
8 - Capacidad de gestionar información adecuadamente, y de llevar a cabo tareas técnicas y de investigación con una mínima guía.		
9 - Capacidad de ejercer iniciativa y responsabilidad personal en la práctica profesional.		
10 - Capacidad de desarrollar nuevas habilidades o procedimientos en situaciones novedosas.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE1 - Decidir la aplicación del método científico y las técnicas clásicas y avanzadas adecuadas para la investigación y desarrollo en calidad y seguridad alimentaria y en nuevos riesgos alimentarios		
CE2 - Valorar una cuestión o hipótesis significativa sobre un tema o problema relacionado con la calidad y la seguridad alimentaria, y definir los objetivos, diseño y seguimiento de un proyecto para planear su solución		
CE3 - Generar, comunicar y justificar informes de resultados, teniendo en cuenta los aspectos relacionados con la calidad y la seguridad alimentaria.		
CE4 - Manejar programas estadísticos para analizar datos, valorar los resultados obtenidos, y sintetizar conclusiones coherentes, en el ámbito de la calidad y seguridad alimentaria.		
CE5 - Definir trabajos de mejora de la gestión de la seguridad y de la calidad, en el marco de los procesos de transformación y conservación de alimentos.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Práctica Laboratorio	120	100
Trabajo Autónomo	210	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Aprendizaje basado en proyectos		
Laboratorio		
Supervisión		
Actividades de evaluación		

Trabajos prácticos		
Estudio práctico		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen oral	30.0	40.0
Proyecto	60.0	70.0

6. PERSONAL ACADÉMICO

6.1 PROFESORADO Y OTROS RECURSOS HUMANOS				
Universidad	Categoría	Total %	Doctores %	Horas %
Universitat Politècnica de València	Catedrático de Universidad	25.45	100.0	20.9
Universitat Politècnica de València	Profesor Titular de Universidad	47.27	100.0	46.5
Universitat Politècnica de València	Profesor Contratado Doctor	16.36	100.0	22.2
Universitat Politècnica de València	Ayudante Doctor	1.82	100.0	1.3
Universitat Politècnica de València	Profesor Asociado (incluye profesor asociado de C.C.: de Salud)	9.09	100.0	9.1

PERSONAL ACADÉMICO

Ver anexos. Apartado 6.

6.2 OTROS RECURSOS HUMANOS

Ver anexos. Apartado 6.2

7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

Justificación de que los medios materiales disponibles son adecuados: Ver anexos, apartado 7.

8. RESULTADOS PREVISTOS

8.1 ESTIMACIÓN DE VALORES CUANTITATIVOS		
TASA DE GRADUACIÓN %	TASA DE ABANDONO %	TASA DE EFICIENCIA %
70	7	90
CODIGO	TASA	VALOR %

No existen datos

Justificación de los Indicadores Propuestos:

Ver anexos, apartado 8.

8.2 PROCEDIMIENTO GENERAL PARA VALORAR EL PROCESO Y LOS RESULTADOS

Tal y como establece la Universitat Politècnica de València en su protocolo de evaluación de titulaciones, anualmente, una vez conocidos los resultados del curso anterior, el Servicio de Evaluación, Planificación y Calidad elabora y remite al Área de Rendimiento Académico y Evaluación Curricular y a cada una de las Estructuras Responsables de Títulos, los siguientes estudios e informes para que puedan valorar el progreso y resultados de aprendizaje de los alumnos de forma global y plantear las acciones pertinentes:

- Estudio global de resultados académicos por centro y titulación, con evolución y comparativa entre centros.
- Estudio global de flujos por titulación: ingresos, egresos, cambios desde y hacia otras titulaciones, abandonos.
- Estudio global de graduados por titulación: tiempo medio de estudios, tasa de eficiencia de graduados, evolución y comparativa entre titulaciones.
- Estudio de detalle por asignatura: para cada asignatura: tasas globales de rendimiento, presentados, éxito y eficiencia, proporción de alumnos repetidores, tasas globales de rendimiento, presentados, éxito y eficiencia por titulación del alumno, tasas globales de rendimiento, presentados, éxito y eficiencia de alumnos nuevos, y de repetidores.
- Detección de anomalías a nivel de titulación: resultados de las asignaturas con menores tasas de rendimiento, resultados de las asignaturas con tasa de rendimientos menores del 40%, resultados de las asignaturas troncales y obligatorias de la titulación.
- Detección de anomalías a nivel de alumno: los alumnos que por su bajo rendimiento incumplen las normas de permanencia son objeto de estudio individualizado para su continuidad en el estudio.

Los resultados de aprendizaje y la adquisición de las competencias de cada alumno se evalúan de forma individualizada a través de los resultados obtenidos en cada una de las asignaturas cursadas, así como a través de la elaboración, presentación y defensa del trabajo fin de master.

De esta manera, al finalizar cada curso, tanto la ERT como el profesorado de la titulación disponen de información que permiten mejorarlo de forma continua, potenciando aquellos aspectos que se consideran adecuados y corrigiendo los posibles puntos débiles que se hayan detectado.

9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

ENLACE	http://www.upv.es/entidades/AEOT/menu_urlv.html?entidades/AEOT/infoweb/aeot/info/U0548507.pdf
--------	---

10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

10.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN	
CURSO DE INICIO	2006
Ver anexos, apartado 10.	
10.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN	

Seguindo la recomendación de ANECA, ya que este título no extingue a ningún otro, se incorpora en el apartado 5.1 el procedimiento a seguir con los estudiantes que hayan cursado módulos/asignaturas correspondientes al plan de estudios antes de la modificación.

10.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN

CÓDIGO	ESTUDIO - CENTRO
--------	------------------

11. PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

11.1 RESPONSABLE DEL TÍTULO

NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
20795455M	Ana M ^a	Andrés	Grau
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Camino de vera s/n	46022	Valencia	Valencia
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
aandres@upv.es	626687932	963877956	Catedrática de Universidad Directora del Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo

11.2 REPRESENTANTE LEGAL

NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
19874739W	Juan	Juliá	Igual
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Camino de vera s/n	46022	Valencia	Valencia
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
aeot@upvnet.upv.es	963877101	963877969	Rector de la UPV

11.3 SOLICITANTE

El responsable del título no es el solicitante

NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
19850092B	José Luis	Martínez de	Juan
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Camino de vera s/n	46022	Valencia	Valencia
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
aeot@upv.es	963879897	963877969	Director del Área de Estudios y Ordenación de Títulos

ANEXOS : APARTADO 2

Nombre : 2 Just Aleg MUGSCA 100713.pdf

HASH SHA1 : DXFIt/OYLi91dxTzNpbyS4f2m+c=

Código CSV : 103978656890035533091742

2 Just Aleg MUGSCA 100713.pdf

ANEXOS : APARTADO 3

Nombre : 4.1 Sis Inf Aleg GSCA22413.pdf

HASH SHA1 : XmyFIxuBTWXBezvwfTxjWq6hY7g=

Código CSV : 102888672708421303730853

4.1 Sis Inf Aleg GSCA22413.pdf

ANEXOS : APARTADO 5

Nombre : 5.1 Exp PE Aleg MUGSCA100713.pdf

HASH SHA1 : pPhHFZsBWtn6ff/IMl8VwyPrYso=

Código CSV : 103978666089300892999855

5.1 Exp PE Aleg MUGSCA100713.pdf

ANEXOS : APARTADO 6

Nombre : 6.PDI MUGSCA100713.pdf

HASH SHA1 : 0YHVngAdDnHn0CgPUhwRSVII+IA=

Código CSV : 103978675556009498794406

6.PDI MUGSCA100713.pdf

ANEXOS : APARTADO 6.2

Nombre : 6.2 OO RR HH MUGSCA22413.pdf

HASH SHA1 : giiCQGBzZgPRsGvLoawUaYOd45I=

Código CSV : 102888694456009203291434

6.2 OO RR HH MUGSCA22413.pdf

ANEXOS : APARTADO 7

Nombre : 7. RR MM MUGSCA100713.pdf

HASH SHA1 : 2+7Lw6pR9ORG+8NDc/lr9u3Ca2Y=

Código CSV : 103978681905525535879556

7. RR MM MUGSCA100713.pdf

ANEXOS : APARTADO 8

Nombre : 8.1 Just. Ind.pdf

HASH SHA1 : Yz+qQGaI87wshdYFwIGzSFXwCx4=

Código CSV : 95710052024414636364899

8.1 Just. Ind.pdf

ANEXOS : APARTADO 10

Nombre : 10.1 Cron Imp.pdf

HASH SHA1 : wkwb9o7idqiHWS4fSrc62iMx2Oo=

Código CSV : 95710066026523222069812

10.1 Cron Imp.pdf

