

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 Universitario de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo (IIAD)	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			
NIVEL MECES			
3 3			
RAMA DE CONOCIMIENTO	CONJUNTO		
Ciencias	No		
HABILITA PARA EL EJERCICIO DE PROFESIONES REGULADAS	NORMA HABILITACIÓN		
No			
SOLICITANTE			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
Sara Blanc Clavero	Directora del Área de Gestión de Títulos		
Tipo Documento	Número Documento		
NIF			
REPRESENTANTE LEGAL			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
Sara Blanc Clavero	Directora del Área de Gestión de Títulos		
Tipo Documento	Número Documento		
NIF			
RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
M <sup>a</sup> Consuelo Gonzalez Martinez	Directora Instituto Universitario de Investigación Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo		
Tipo Documento	Número Documento		
NIF			
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	TELÉFONO
Camino de vera s/n	46022	Valencia	963877101
E-MAIL	PROVINCIA	FAX	
vecal@upv.es	Valencia/València	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/València, AM 20 de enero de 2023
	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 Apartado 1: Anexo 1.
<b>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>				
No existen datos				
<b>RAMA</b>		<b>ISCED 1</b>	<b>ISCED 2</b>	
Ciencias		Industria de la alimentación		
<b>NO HABILITA O ESTÁ VINCULADO CON PROFESIÓN REGULADA ALGUNA</b>				
<b>AGENCIA EVALUADORA</b>				
Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación				
<b>UNIVERSIDAD SOLICITANTE</b>				
Universitat Politècnica de València				
<b>LISTADO DE UNIVERSIDADES</b>				
<b>CÓDIGO</b>		<b>UNIVERSIDAD</b>		
027		Universitat Politècnica de València		
<b>LISTADO DE UNIVERSIDADES EXTRANJERAS</b>				
<b>CÓDIGO</b>		<b>UNIVERSIDAD</b>		
No existen datos				
<b>LISTADO DE INSTITUCIONES PARTICIPANTES</b>				
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
8	40	12
<b>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>		
ESPECIALIDAD	CRÉDITOS OPTATIVOS	
No existen datos		

### 1.3. Universitat Politècnica de València

#### 1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

<b>LISTADO DE CENTROS</b>	
CÓDIGO	CENTRO
46035501	Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo (IIAD)

#### 1.3.2. Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo (IIAD)

##### 1.3.2.1. Datos asociados al centro

<b>TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO</b>		
PRESENCIAL	SEMIPRESENCIAL	VIRTUAL
Sí	No	No
<b>PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS</b>		
PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN	SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN	
40	40	



TIEMPO COMPLETO		
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	40.1	60.0
RESTO DE AÑOS	40.1	60.0
TIEMPO PARCIAL		
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	18.0	40.0
RESTO DE AÑOS	18.0	40.0
NORMAS DE PERMANENCIA		
<a href="http://www.upv.es/orgpeg/normativa/progreso_y_permanencia.pdf">http://www.upv.es/orgpeg/normativa/progreso_y_permanencia.pdf</a>		
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	



## 2. JUSTIFICACIÓN, ADECUACIÓN DE LA PROPUESTA Y PROCEDIMIENTOS

Ver Apartado 2: Anexo 1.

### 3. COMPETENCIAS

3.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES
<b>BÁSICAS</b>
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.
<b>GENERALES</b>
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.
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.
<b>3.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES</b>
No existen datos
<b>3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS</b>
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
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
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 Apartado 4: Anexo 1.
4.2 REQUISITOS DE ACCESO Y CRITERIOS DE ADMISIÓN
<p>Requisitos de acceso:</p> <p>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</p>



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, aún 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  $\zeta$ NORMATIVA DE RÉGIMEN ACADÉMICO Y EVALUACIÓN DEL ALUMNADO de la UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA $\zeta$ , 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:  $\zeta$ Proponer, a las comisiones que a tal efecto disponga la UPV, las condiciones de admisión y reconocimiento de créditos $\zeta$ . 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.

La resolución será pública y razonada, enviándose personalmente a cada uno de los alumnos preinscritos a través de la correspondiente aplicación informática de preinscripción que la Universidad Politécnica dispone.

### 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	0

##### Adjuntar Título Propio

Ver Apartado 4: Anexo 2.

##### Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional

MÍNIMO	MÁXIMO
0	9

Para dar cumplimiento al precepto establecido en el artículo 10.1 del Real Decreto 822/2021, el Consejo de Gobierno, a propuesta de la Comisión Académica aprueba la siguiente normativa para el reconocimiento y transferencia de créditos en títulos oficiales de grado y máster de la Universitat Politècnica de València

**NORMATIVA PARA EL RECONOCIMIENTO Y TRANSFERENCIA DE CRÉDITOS EN TÍTULOS OFICIALES DE GRADO Y MÁSTER DE LA UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA.** Aprobada por el Consejo de Gobierno de 23 de diciembre de 2021

[http://www.upv.es/orgpeg/normativa/reconocimiento\\_creditos.pdf](http://www.upv.es/orgpeg/normativa/reconocimiento_creditos.pdf)

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

<b>5.1 DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS</b>
Ver Apartado 5: Anexo 1.
<b>5.2 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>
Práctica Aula
Práctica Campo
Práctica Informática
Práctica Laboratorio
Teoría Aula
Teoría Seminario
Trabajo Autónomo
<b>5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>
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
<b>5.4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>
Prueba escrita de respuesta abierta
Pruebas objetivas (tipo test)
Trabajo académico
Preguntas del minuto
Proyecto
Caso
Examen oral
Diario
Portafolio
Coevaluación
Observación
Autoevaluación
<b>5.5 NIVEL 1: Módulo Gestión de la Seguridad y Calidad Alimentaria</b>
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>
<b>NIVEL 2: Materia Calidad alimentaria</b>





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
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	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"> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- gestionar las herramientas que incluyen las acciones estratégicas de la Unión Europea para minimizar el riesgo de aparición de peligros abióticos (principalmente peligros emergentes).</li> <li>- llevar a cabo análisis de contaminantes y otros compuestos tóxicos mediante técnicas cromatográficas avanzadas.</li> <li>- realizar la identificación y tipado inmunológico y molecular de microorganismos, relevantes por sus efectos beneficiosos o por ser patógenos involucrados en brotes de toxiinfecciones alimentarias, en el marco de estudios epidemiológicos microbiológicos.</li> <li>- 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.</li> </ul>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>En esta materia se profundizará en aspectos relacionados con:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Técnicas cromatográficas avanzadas aplicadas a la determinación de compuestos tóxicos en alimento.</li> <li>- Técnicas moleculares para la detección y caracterización de microorganismos patógenos en alimentos.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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 (físicoquímicos, químicos, microbiológicos); normativa nacional e internacional relacionada con el análisis sensorial.</li> </ul>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		



Requisitos previos:

El alumno deberá poseer conocimientos previos sobre: microbiología e higiene de alimentos, toxicología alimentaria, análisis y control de calidad de alimentos.

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**

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.

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.

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.

**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
Proyecto	0.0	10.0
Caso	0.0	10.0
Portafolio	0.0	10.0
Coevaluación	0.0	5.0
Observación	10.0	10.0
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
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	



<b>NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3</b>
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>
<p>Al finalizar esta materia, el alumno habrá aprendido a:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 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.</li><li>- 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.</li><li>- tomar decisiones y defender el propio trabajo realizado en materia de autocontrol, trazabilidad y mejora continua.</li><li>- 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.</li><li>- 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.</li><li>- 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.</li><li>- 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.</li><li>- 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.</li><li>- 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.</li></ul>
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>
<p>En esta materia se profundizará en aspectos relacionados con:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 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.</li><li>- 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.</li><li>- 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.</li><li>- 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.</li></ul>
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>
<p><b>Requisitos previos:</b></p> <p>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><b>Evaluación de la materia:</b></p> <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.</p> <p>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.</p> <p>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).</p> <p>La nota final del alumno en la materia dependerá de las calificaciones parciales obtenidas en cada una de las asignaturas de la materia.</p>
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>
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.		
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.		
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.		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
CE3 - Generar, comunicar y justificar informes de resultados, teniendo en cuenta los aspectos relacionados con la calidad y la seguridad alimentaria.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Práctica Aula	35	100
Práctica Informática	30	100
Teoría Aula	35	100
Trabajo Autónomo	175	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
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		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
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
Proyecto	0.0	10.0
Caso	0.0	10.0
Portafolio	0.0	10.0
Coevaluación	0.0	10.0
Observación	10.0	10.0
<b>NIVEL 2: Materia Tecnologías emergentes e ingeniería de alimentos seguros</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	10	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
10		
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	Sí	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3</b>		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<p>Al finalizar esta materia, el alumno habrá aprendido a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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).</li> <li>- juzgar la viabilidad del uso de tecnologías emergentes para la fabricación de alimentos seguros.</li> <li>- 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.</li> <li>- implementar mejoras en la producción sana, segura y sostenible de alimentos, con un enfoque integral del sistema.</li> <li>- 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.</li> <li>- diseñar o rediseñar (ingeniería inversa), con criterios higiénicos, las plantas de producción de alimentos, garantizando que el producto no se contamina.</li> <li>- 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.</li> <li>- facilitar el proceso de innovación en la industria alimentaria.</li> </ul>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		



En esta materia se profundizará en aspectos relacionados con:

- 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

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.

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.

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.



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
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
Proyecto	0.0	20.0
Caso	0.0	20.0
Examen oral	0.0	40.0
Portafolio	0.0	20.0
Coevaluación	0.0	10.0
Observación	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
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	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"> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- combinar, de manera efectiva, los requisitos de los distintos sistemas en un único manual, que facilite su implantación y evite la duplicidad de documentos.</li> <li>- reforzar la gestión medioambiental en la industria alimentaria aplicando las herramientas de la ecología industrial.</li> <li>- 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.</li> <li>- integrar las tareas relacionadas con el lanzamiento de nuevos productos en la industria alimentaria.</li> </ul>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>En esta materia se profundizará en aspectos relacionados con:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- las auditorías de los sistemas de gestión de la calidad y seguridad alimentaria.</li> <li>- los avances en ecología industrial para la seguridad agroalimentaria: herramientas y aplicaciones.</li> <li>- la dirección de recursos humanos en la empresa alimentaria y su relación con la calidad y la seguridad alimentaria.</li> <li>- el lanzamiento de nuevos productos y las decisiones de marketing en la empresa alimentaria y su relación con la calidad y la seguridad alimentaria.</li> </ul>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Requisitos previos:</p> <p>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:</p> <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.</p>		



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

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.

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.

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.

##### 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 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		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
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
Proyecto	0.0	20.0
Caso	0.0	20.0
Examen oral	0.0	30.0
Portafolio	0.0	20.0
Coevaluación	0.0	10.0
Observación	0.0	10.0
<b>5.5 NIVEL 1: Módulo Prácticum</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: Materia Prácticas externas</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	8	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
	8	
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	Sí	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>		



No existen datos
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>
<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"><li>- aplicar en una actividad empresarial los conocimientos adquiridos en las distintas materias cursadas con anterioridad.</li><li>- integrarse en un grupo de trabajo profesional, tomando parte activa en la actividad empresarial.</li></ul>
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>
<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>
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>
<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"><li>- humano y profesional</li><li>- de las relaciones con los miembros del equipo y con el responsable del equipo</li><li>- de la formación técnica recibida</li></ul> <p>b) Calidad del trabajo realizado</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- realizaciones concretas</li><li>- contribuciones del estudiante a la empresa</li></ul> <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>



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).

La calificación será de Suspenso en los casos siguientes:

- 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.

Competencias específicas:

Al superar esta materia optativa el estudiante será capaz de:

- CO1 Desarrollar una visión avanzada de la gestión de la seguridad y calidad alimentaria en las cadenas de suministro de alimentos.
- CO2 Proponer soluciones a problemas reales de una empresa alimentaria relacionados con la calidad y la seguridad alimentaria.
- 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.
- CO4 Contribuir, en el marco de un equipo multidisciplinar, a la mejora de la calidad y seguridad alimentaria en una empresa alimentaria.

La materia optativa "Prácticas Externas" será obligatoria para los estudiantes que opten por una orientación profesional.

#### 5.5.1.5 COMPETENCIAS

##### 5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

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.

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.

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.

##### 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
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	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"> <li>- aplicar en un entorno de investigación los conocimientos adquiridos en las distintas materias cursadas con anterioridad.</li> <li>- integrarse en un grupo de trabajo profesional, tomando parte activa en la actividad de investigación.</li> </ul>		



### 5.5.1.3 CONTENIDOS

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.

### 5.5.1.4 OBSERVACIONES

Evaluación de la materia:

Para la evaluación de la materia, se ha desarrollado la siguiente metodología:

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.

Fichas de evaluación

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.

Informe final de estancia

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:

1ª parte: La institución

Breve descripción del laboratorio donde se ha llevado a cabo la estancia.

2ª parte: El entorno de trabajo

Descripción del entorno de trabajo y de las responsabilidades asignadas al estudiante.

3ª parte: Experiencia adquirida

a) Evaluar la experiencia adquirida desde el punto de vista

- humano y profesional

- de las relaciones con los miembros del equipo y con el responsable del equipo

- de la formación técnica recibida

b) Calidad del trabajo realizado

- realizaciones concretas

- contribuciones del estudiante al trabajo de investigación.

c) En relación con la formación académica impartida por el Máster.

4ª parte: Aspectos prácticos

Explicar someramente los aspectos prácticos de las tareas confiadas al estudiante.

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.

Calificación de la estancia práctica

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).

La calificación será de Suspenso en los casos siguientes:

- 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:



<p>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.</p> <p>La materia optativa "Prácticas de Investigación" será obligatoria para los estudiantes que opten por una orientación investigadora.</p>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
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.		
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.		
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.		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
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		
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		
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.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Práctica Laboratorio	160	100
Trabajo Autónomo	60	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Aprendizaje basado en proyectos		
Laboratorio		





Supervisión		
Actividades de evaluación		
Trabajos prácticos		
Estudio práctico		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Portafolio	50.0	60.0
Observación	30.0	40.0
Autoevaluación	10.0	20.0
<b>5.5 NIVEL 1: Módulo Trabajo Fin de Máster</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: Materia Trabajo Fin de Máster</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Trabajo Fin de Grado / Máster	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	12	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
	12	
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>Lenguas en las que se imparte</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	Sí	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
<b>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>		
No existen datos		
<b>NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3</b>		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
Al finalizar esta materia, el alumno será capaz de integrar todos los conocimientos adquiridos en la titulación.		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p>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.</p>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<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>		



Evaluación de la materia:

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.

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.

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.

TRABAJO FIN DE MASTER (TFM)

NORMAS EDICIÓN y entrega

SE DEBE DE ENTREGAR EN SECRETARÍA DE LA ETSIAMN:

**Cuatro ejemplares del TFM impresos y encuadernados** (gusanillo o cualquier otro tipo de encuadernación)

**AUTORIZACIÓN PARA LA PRESENTACION DEL TFM CON PROPUESTA DE MIEMBRO DEL TRIBUNAL** ( *documentos 04 Autorización presentación y 05 Propuesta miembros tribunal TFM* )

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

**EI 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:

titulo 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 arábico 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].

Sistema de Información Agrícola Nacional . *Bibliografía Venezolana del Cacao*, [en línea]. Maracay. **Producto de información parcialmente financiado por Fundacite Aragua-Conicit**. Dirección URL:<<http://www.sian.info.ve>>. [Consulta: 18 Dic. 1998].

Bautista A. y Vargas G. "Estudio del ciclo y determinación de los requerimientos heliotérmicos de algunas variedades de vid en condiciones tropicales ", [en línea]. *Agronomía Tropical*. Vol 31 No. 6. (1981) Dirección URL: <<http://www.sian.info.ve>>. [Consulta: 22 de Abr. 1998]

*Banco de Datos Agrícolas de América Latina y el Caribe*, [CD-ROM]. Ver. 1.0. México: Universidad de Colima, 1993. 1 CD-ROM.

<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>
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.
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.
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.
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>
No existen datos
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>
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
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
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
Proyecto	60.0	70.0
Examen oral	30.0	40.0



## 6. PERSONAL ACADÉMICO

6.1 PROFESORADO Y OTROS RECURSOS HUMANOS				
Universidad	Categoría	Total %	Doctores %	Horas %
Universitat Politècnica de València	Catedrático de Universidad	25.5	100	20,9
Universitat Politècnica de València	Profesor Titular de Universidad	47.3	100	46,5
Universitat Politècnica de València	Ayudante Doctor	1.8	100	1,3
Universitat Politècnica de València	Profesor Asociado (incluye profesor asociado de C.C.: de Salud)	9.1	100	9,1
Universitat Politècnica de València	Profesor Contratado Doctor	16.4	100	22,2

### PERSONAL ACADÉMICO

Ver Apartado 6: Anexo 1.

### 6.2 OTROS RECURSOS HUMANOS

Ver Apartado 6: Anexo 2.

## 7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

Justificación de que los medios materiales disponibles son adecuados: Ver Apartado 7: Anexo 1.

## 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 Apartado 8: Anexo 1.

### 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	<a href="http://www.upv.es/entidades/ACA/info/734272normalc.html">http://www.upv.es/entidades/ACA/info/734272normalc.html</a>
--------	---

## 10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

10.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN
---------------------------------



<b>CURSO DE INICIO</b>	2006
Ver Apartado 10: Anexo 1.	
<b>10.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN</b>	
Siguiendo 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.	
<b>10.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN</b>	
<b>CÓDIGO</b>	ESTUDIO - CENTRO

## 11. PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

<b>11.1 RESPONSABLE DEL TÍTULO</b>			
<b>NIF</b>	<b>NOMBRE</b>	<b>PRIMER APELLIDO</b>	<b>SEGUNDO APELLIDO</b>
	Mª Consuelo	Gonzalez	Martinez
<b>DOMICILIO</b>	<b>CÓDIGO POSTAL</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>MUNICIPIO</b>
Camino de vera s/n	46022	Valencia/València	Valencia
<b>EMAIL</b>	<b>MÓVIL</b>	<b>FAX</b>	<b>CARGO</b>
cgonza@tal.upv.es	963877101	963877969	Directora Instituto Universitario de Investigación Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo
<b>11.2 REPRESENTANTE LEGAL</b>			
<b>NIF</b>	<b>NOMBRE</b>	<b>PRIMER APELLIDO</b>	<b>SEGUNDO APELLIDO</b>
	Sara	Blanc	Clavero
<b>DOMICILIO</b>	<b>CÓDIGO POSTAL</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>MUNICIPIO</b>
Camino de vera s/n	46022	Valencia/València	Valencia
<b>EMAIL</b>	<b>MÓVIL</b>	<b>FAX</b>	<b>CARGO</b>
vecal@upv.es	963877101	963877969	Directora del Área de Gestión de Títulos
El Rector de la Universidad no es el Representante Legal			
Ver Apartado 11: Anexo 1.			
<b>11.3 SOLICITANTE</b>			
El responsable del título no es el solicitante			
<b>NIF</b>	<b>NOMBRE</b>	<b>PRIMER APELLIDO</b>	<b>SEGUNDO APELLIDO</b>
	Sara	Blanc	Clavero
<b>DOMICILIO</b>	<b>CÓDIGO POSTAL</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>MUNICIPIO</b>
Camino de vera s/n	46022	Valencia/València	Valencia
<b>EMAIL</b>	<b>MÓVIL</b>	<b>FAX</b>	<b>CARGO</b>
aeot@upv.es	963879897	963877969	Directora del Área de Gestión de Títulos



## Apartado 2: Anexo 1

Nombre : 2. Justificación\_ MUGSCA\_ministerio.pdf

HASH SHA1 : 695EE2198163ABFF404BE48E29A657DB39FCF4B7

Código CSV : 582125349056670071121353

Ver Fichero: 2. Justificación\_ MUGSCA\_ministerio.pdf





## 2. Justificación

### **Breve Justificación de la modificación solicitada (enero 2023)**

El Máster Universitario en Gestión de la Seguridad y Calidad Alimentaria viene ofertando desde hace varios años (2014 en adelante) 40 plazas, que se cubren por completo en la preinscripción del mes de junio, quedando una lista de espera muy superior al máximo de 60 admisibles. A modo de ejemplo, el número de solicitudes recibidas en la preinscripción de junio de 2022 ascendió a 155. Por esta razón, solicitamos un cambio en la memoria de verificación del título, de manera que el número de plazas ofertadas reflejado en la misma ascienda de 30 a 40. Los recursos humanos y materiales se encuentran actualmente cubiertos, por lo que no sería necesario aumentar ni profesorado ni espacios disponibles para el correcto desarrollo de la docencia de la titulación

### **2.1 Justificación del título propuesto, argumentado el interés académico, científico o profesional del mismo.**

La industria alimentaria es el sector industrial que más contribuye al producto interior bruto en España. Con 30.000 empresas y medio millón de empleados, la industria de alimentación y bebidas se conforma como el primer sector industrial de la economía española, siendo clave en la proyección exterior del país, con un valor de las exportaciones que asciende a casi 20.000 millones de euros, y en el impulso de la I+D. Así, por dimensión, por ocupación, por fuerza productiva y exportadora, y por su valor estratégico, el sector alimentario constituye uno de los principales motores económicos del país (Fuente: Informe Industrias de Alimentación y Bebidas, URL: [www.fiab.es](http://www.fiab.es), fecha consulta: enero 2013).

En la Comunidad Valenciana, las industrias agroalimentarias son uno de los principales motores de crecimiento socioeconómico, y constituyen uno de los sectores más estables en cuanto a la demanda y el empleo, lo que demuestra su gran capacidad para adaptarse a diferentes condiciones macroeconómicas.

El conjunto de empresas agroalimentarias de nuestro territorio ha destacado siempre por producir productos de gran calidad, con especial atención a la seguridad, tanto biótica como abiótica, incorporando para ello tecnología innovadora a sus procesos de producción, no sólo pensando en el mercado interno sino también con una innegable vocación exportadora, lo que la ha convertido en la que mayor saldo positivo aporta a la balanza comercial exterior de la Comunitat Valenciana. Sin embargo, tiene que competir en un mercado abierto, donde cada vez son más los competidores globales, y en el que el riesgo de deslocalización por pérdida de ventajas competitivas anteriormente existentes está a la orden del día. Esa deslocalización afecta, principalmente, a las empresas y procesos con un menor desarrollo tecnológico.

Consecuentemente, en este nuevo entorno global, incorporar atributos tecnológicos a los procesos y productos es la mejor garantía de supervivencia y, por tanto, estar cerca y en contacto permanente con grupos investigadores especializados en el desarrollo de soluciones tecnológicas para los procesos y los productos alimentarios se convierte, no en una opción, sino en una necesidad.

En este sentido, la Federación de Empresas de Agroalimentación de la Comunidad Valenciana (FEDACOVA) ha solicitado que la Universidad se involucre más, principalmente en tres ámbitos concretos: desarrollo de nuevos productos, mejora de la eficiencia de los procesos, y búsqueda de soluciones a los requerimientos de la nueva normativa medioambiental. Así, requiere la colaboración de la Universidad en



temas de investigación, pero también en la adaptación de los programas de formación de los alumnos.

Hoy en día, los requisitos de calidad y seguridad que deben alcanzar y mantener los productos alimenticios elaborados por las empresas hace que se valore cada vez más la formación adquirida y la competitividad de los aspirantes. Por su parte, esta necesidad empresarial conlleva a que los alumnos opten por continuar sus estudios a fin de complementar sus conocimientos y especializarse en su formación académica, profesional o investigadora.

El mundo científico-académico, por su parte, debe adecuarse a los nuevos requisitos planteados en el modelo establecido en la Declaración de Bolonia, el cual cambia el concepto mismo de enseñanza. Hasta ahora, la enseñanza universitaria se basaba en dotar al alumno de saber y, ahora, se incorpora el concepto de habilidades y destrezas, es decir, se incorpora un componente mucho más práctico, de forma que, al salir de la universidad, los titulados estén en condiciones reales de ejercer su profesión.

En un momento en que las mutaciones cada vez más rápidas cuestionan los antiguos modelos, y cobran una importancia creciente el “aprender haciendo” (*learning by doing*) y la capacidad para innovar, la dinámica cognitiva de nuestras sociedades se ha convertido en una cuestión crucial. El modelo del aprendizaje se ha difundido mucho más allá del universo de los educadores y ha penetrado en todos los poros de la vida económica y social.

Desde este punto de vista, la colaboración universidad-empresa implementada mediante prácticas de alumnos, así como a través de la impartición de clases por profesionales del mundo empresarial, o por medio de visitas a empresas guiadas por responsables de las mismas, pasa a ser más necesaria que nunca. Reforzar la relación entre la universidad y la empresa no solo es posible y siempre necesario; ahora es imprescindible para ambos. Para la universidad, en su proceso de adaptación a los requerimientos y exigencias del nuevo espacio europeo de enseñanza superior; y para la empresa, en su adaptación al nuevo entorno competitivo que crea un mundo y un mercado global.

En respuesta a estas demandas e inquietudes, la nueva estructura de los estudios de grado y posgrado ofrece una magnífica oportunidad para adaptar los programas docentes a las necesidades actuales. En este sentido, los estudios de Master permiten no sólo ampliar las competencias específicas que debe tener un profesional en el campo de la seguridad y la calidad de los alimentos, sino también desarrollar aquellas otras competencias de carácter general demandadas en el entorno profesional como la capacidad de comunicación, de liderazgo o la originalidad a la hora de resolver problemas. La formación de postgrado tiene un valor fundamental para la inserción laboral de los estudiantes, y para la actualización de los profesionales de cara a su promoción interna en las empresas, lo que justifica que la inversión en esta formación continua sea una de las prioridades actuales.

Las recientes alarmas alimentarias han despertado en la población la máxima preocupación y exigencia de seguridad a los productores, a quienes, a su vez, demandan la oferta de alimentos variados, cómodos de adquirir y preparar, saludables, y con una larga vida útil.

En definitiva, el éxito de las industrias agroalimentarias requiere que se entienda y garantice la seguridad de los alimentos, con objeto de mantener la confianza en la seguridad y salubridad de una amplia variedad de alimentos producidos y vendidos en una cada vez más creciente cadena alimentaria internacional. Todo esto depende, en



gran medida, de aplicar una dirección eficiente y de disponer de unos sistemas de gestión de la calidad y seguridad que abarquen distintos puntos de vista, incluido aquel que relaciona los aspectos económicos-financieros con el impacto que tienen sobre la calidad y seguridad de los alimentos procesados.

Bajo esta perspectiva se plantea este título de **Master Universitario en Gestión de la Seguridad y Calidad Alimentaria**, que permite al estudiante orientar su currículum hacia una vertiente más orientada al ejercicio profesional en empresas del sector o hacia una vertiente investigadora, mediante la optatividad de las materias de su módulo “Practicum”.

El Master Universitario en Gestión de la Seguridad y Calidad Alimentaria pretende dar continuidad a los estudios de Grado relacionados con el ámbito alimentario, en una temática fundamental para el desarrollo de la industria alimentaria, dando así respuesta a la demanda social de profesionales altamente cualificados que sean capaces de dirigir y gestionar la producción de alimentos seguros y de alta calidad, en un sector industrial relevante en la economía mundial. Al mismo tiempo, los conocimientos adquiridos sirven para incorporarse en los sistemas nacionales o internacionales de salud pública (EFSA, AESAN) como expertos en seguridad alimentaria.

Este título de Master Universitario parte de la experiencia acumulada, con un título propio de la UPV, impartido en esta universidad desde el año 2001.

Los profesores de la UPV tienen una amplia experiencia, tanto docente como investigadora, en el campo de la Tecnología de Alimentos, empezando su andadura hace más de 50 años en la Titulación de Ingeniero Agrónomo, dentro de la especialidad en Industrias Agroalimentarias, e Ingeniero Técnico Agrícola en Industrias Agrarias y Alimentarias. En 1985 se implantó el Master en Ciencia e Ingeniería de Alimentos, que fue el germen de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Desde el curso 2010-2011, como consecuencia de la integración española en el Espacio Europeo de Educación Superior, se están implantando los Grados en “Ciencia y Tecnología de Alimentos” y en “Ingeniería Agroalimentaria”.

El Master Universitario que se presenta, junto con el Master Universitario en Ciencia e Ingeniería de Alimentos y el Master en Viticultura (Erasmus Mundus), está asociado al Programa de Doctorado en Ciencia, Tecnología y Gestión Alimentaria (verificado en el marco del RD 1393/2007 del 26 de octubre por Comisión de Verificación de Títulos Oficiales de la Secretaría General de Universidades el 10 de Junio de 2009, y con Mención de Excelencia por Resolución de 6 de octubre de 2011, de la Secretaría General de Universidades, para los cursos 2011-2012 a 2013-2014). Este programa cuenta, en el curso 2012-2013, con un total de 113 alumnos matriculados, con una producción de 11 tesis doctorales durante el año 2012.

El Master Universitario en Gestión y Seguridad Alimentaria fue verificado por la Comisión de Verificación de Planes de Estudios, designada por el Pleno del Consejo de Universidades, en su sesión del día 22 de junio de 2009. El Plan de Estudios planteado en ese momento, cuando todavía no estaban definidas las titulaciones de Grado, contemplaba un título de 120 créditos, cuyos potenciales alumnos eran Titulados de



Ciclos. Desde su implantación como título oficial, la media de alumnos de nuevo ingreso ha sido de 30. Sin embargo, la implementación de los nuevos títulos de grado (Grado en Tecnología de Alimentos, Grado de Ingeniero Agroalimentario, Grado en Biotecnología, etc.) modificará en breve el perfil de los alumnos que potencialmente pueden acceder al Master, lo que plantea la necesidad de adaptar el actual plan de estudios a este nuevo escenario. La adaptación del plan de estudios aconseja modificar el título del master, que pasaría a denominarse “Master Universitario en Gestión de la Seguridad y Calidad Alimentaria” (en lugar de “Master Universitario en Gestión y Seguridad Alimentaria”).

## 2.2 Normas reguladoras del ejercicio profesional

No procede.

## 2.3 Descripción de los procedimientos de consulta internos utilizados para la elaboración del plan de estudios

El Consejo de Gobierno de fecha 14 de febrero de 2008 aprobó el “Documento Marco de la UPV para el Diseño de Titulaciones UPV”. En él se establecían las pautas, criterios, normas y recomendaciones en la UPV para la transición de la situación actual al nuevo escenario resultante de la aplicación del R.D. 1393/2007.

Así mismo, se ha definido un “Procedimiento de tramitación interna en la UPV de propuestas de nuevas titulaciones”, según el cual, una vez definidas por las correspondientes comisiones de planes de estudio y aprobadas las propuestas por los órganos colegiados de las Estructuras Responsables de Título, el Área de Estudios y Ordenación de Títulos, con la colaboración principalmente del Servicio de Alumnado, del Instituto de Ciencias de la Educación, del Área de Sistemas de Información y Comunicaciones y del Servicio de Evaluación, Planificación y Calidad, realiza un Informe técnico sobre dicha propuesta.

La propuesta de titulación, junto al informe técnico emitido, permanece en exposición pública durante 14 días naturales, pudiendo cualquier miembro de la Comunidad universitaria presentar las alegaciones que estime oportunas.

Una vez concluido el plazo de exposición pública, la Comisión del Plan de Estudios contesta tanto al informe técnico como a las alegaciones, y se presenta el expediente completo a la Comisión Académica de la UPV para su debate y, si procede, aprobación.

Las propuestas aprobadas se trasladan al Consejo de Gobierno para su debate y, en su caso, aprobación institucional y remisión al Consejo de Universidades, para el inicio del proceso de verificación.

Para la elaboración del Plan de Estudios del Master verificado en 2009 se creó, en el año 2005, una Comisión formada por profesores de la Universidad Politécnica de diferentes departamentos relacionados con la titulación a implantar:

- Departamento de Tecnología de Alimentos
- Departamento de Biotecnología
- Departamento de Estadística e Investigación Operativa Aplicada y Calidad



- Departamento de Economía y Ciencias Sociales

Además, en la comisión de elaboración del Plan de Estudios se contó con la participación de investigadores externos, del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), concretamente del Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA), y del Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA).

El sector empresarial estuvo representado en esta comisión a través del presidente de la Federación de Empresas de Agroalimentación de la Comunidad Valenciana (FEDACOVA).

Tras el estudio y debate del Plan de Estudios, se elevó una propuesta que fue aprobada en el Consejo del Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo (entidad responsable del título). Esta propuesta fue presentada al Vicerrectorado de Investigación y Postgrado, que, tras su evaluación en base a su calidad y los criterios establecidos en la Orden de 15 de septiembre de 2005 de la Consellería de Empresa, Universidad y Ciencia, de la Generalitat Valenciana, elevó la propuesta para su aprobación al Consejo de Gobierno y al Consejo Social. Finalmente la Universidad presentó en la Consellería de Empresa, Universidad y Ciencia la propuesta para la autorización de su implantación por el Gobierno Autonómico.

El Decreto 44/2006, de 31 de marzo, del Consell de la Generalitat (DOCV núm. 5233), por el que se autoriza la implantación de enseñanzas conducentes al Título Oficial de Máster en las Universidades de la Comunidad Valenciana, autoriza la implantación del Master Universitario en Gestión y Seguridad Alimentaria.

Desde su implantación, el MUGSA ha contado con una Comisión Académica nombrada por la Universidad, formada por representantes del personal docente implicado en la titulación, alumnos y personal de administración. Entre las numerosas funciones de dicha Comisión se establece la “elaboración del informe de gestión del Título y Diseño del Plan de Mejora del Título”. En este sentido, en el Informe de Gestión del curso 2011-2012, la Comisión Académica planteó la necesidad de reforma del Plan de Estudios. Para llevar a cabo esta tarea se nombró una Comisión formada por profesores de los departamentos más directamente relacionados con el título, que trabajó en dicha reforma que ahora se plantea.

Cabe destacar que la comisión estuvo abierta a todos los profesores de los departamentos implicados, para contar con las aportaciones fruto de su experiencia docente y enriquecer así el trabajo de la comisión.

Esta propuesta de modificación del Plan de Estudios fue presentada a la Comisión Docente de la Universidad, siendo admitida para su tramitación el 14 de enero de 2013.

## 2.4 Descripción de los procedimientos de consulta externos utilizados para la elaboración del plan de estudios

Para plantear la reforma del Plan de Estudios se hizo una búsqueda exhaustiva de otros títulos de Master relacionados con el ámbito alimentario, tanto nacionales como internacionales. El listado de dichos títulos está incluido en la memoria de verificación.



A partir de este listado inicial se consultaron detalladamente los planes de estudios, especialmente los de aquellos títulos más orientados hacia la Seguridad y Calidad Alimentaria.

La consulta detallada puso de manifiesto que pocos títulos, sobre todo en España, tenían una componente importante de Ingeniería de Alimentos, lo que, junto con la larga experiencia y tradición del título en la Universidad Politécnica, y el perfil del profesorado (muchos de ellos Ingenieros Agrónomos), contribuyó a incluir en el plan de estudios una materia (“Tecnologías emergentes e ingeniería de alimentos seguros”) orientada a la ingeniería de procesos y productos, y enfocada hacia la Seguridad y Calidad Alimentaria.

Como se ha comentado anteriormente, en la comisión creada para la elaboración del Plan de Estudios se contó con personal externo a la Universidad: investigadores del Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA-CSIC) y personal de la Federación Empresarial de Agroalimentación de la Comunidad Valenciana FEDACOVA.

Los referentes externos relacionados con el Título que han contribuido en mayor medida al diseño del programa formativo propuesto han sido dos profesores de investigación del IATA-CSIC, ambos con una amplia experiencia como miembros de la EFSA ([www.efsa.europa.eu/](http://www.efsa.europa.eu/)).

Dichos investigadores han participado activamente en las reuniones de preparación del Plan de Estudios (6 reuniones “presenciales”, en el Campus de la UPV, y numerosos correos electrónicos de intercambio de documentos, propuestas, etc.).

Uno de ellos elaboró el primer borrador del Punto 2 (Justificación), así como una breve descripción de los contenidos de la Materia “Gestión de auditorías y recursos para garantizar la calidad y la seguridad en la industria alimentaria”.

El otro se centró en la materia “Seguridad alimentaria”, preparando una breve descripción de sus contenidos.

El primero ha sido miembro de la Comisión Científica de Aditivos alimentarios, aromatizantes, auxiliares tecnológicos y materiales en contacto con los alimentos (2003-06 y 2006-08), de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), y actualmente es miembro de la Comisión de aromatizantes, enzimas, auxiliares tecnológicos y materiales en contacto con los alimentos (2008-11 y 2011-2014) de la EFSA. Además, es Chairman de los grupos de trabajo de Irradiación (2009-10), enzimas (desde 2010) y coadyuvantes (desde 2011), todos ellos de la EFSA. En 2008-09 formó parte del grupo de expertos de la FAO/OMS para la evaluación de la seguridad en el uso de los desinfectantes clorados en la producción y elaboración de alimentos. Es Editor de la revista Trends in Food Science & Technology (Elsevier), revista con factor de impacto (SCI) de 4,135 en 2012, 5ª en el campo de la Ciencia y la Tecnología de los Alimentos.





El otro ha sido miembro durante 9 años del panel de Riesgos Biológicos de la European Food Safety Authority (EFSA). Actualmente es el representante español en EFSA para la Armonización de Metodologías en Evaluación de Riesgos en Alimentos. Es miembro del comité científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) y actualmente ostenta el cargo de Vicepresidente de dicho comité. Es miembro del comité científico de la Agencia Vasca de Seguridad Alimentaria (ELIKA). Es coordinador de la Red Española de Evaluación de Riesgos en Alimentos (SICURA), Presidente del grupo de trabajo de seguridad alimentaria de la International Commission of Biosystem Engineering (CIGR), y Presidente del grupo de Seguridad Alimentaria de la plataforma tecnológica FOOD for LIFE.

Otra colaboración significativa ha sido la del Director del International MSc in Food Management and Safety, título que se imparte en la ENSAIA de Nancy (Francia) y que otorga la Université de Lorraine, y en el que colabora la UPV desde hace más de 10 años recibiendo a los estudiantes del título durante uno de los cuatro semestres de los que consta su plan de estudios. Su participación se concretó en la revisión del primer borrador de plan de estudios del MUGSCA, sugiriendo contenidos que propiciaran los intercambios de estudiantes entre la UPV y la UdL.

Por otro lado, la extensa relación con empresas del sector, fruto de la trayectoria investigadora de los profesores de la titulación, permitió conocer y definir las necesidades formativas que demandan los empleadores, a través de 2 reuniones de la dirección del IUIAD, responsable del título en la UPV, con quien fue durante muchos años Presidente de FEDACOVA (Federación de Empresas de Agroalimentación de la Comunidad Valenciana).

### 3. Objetivos

El Master en Gestión de la Seguridad y Calidad Alimentaria, consciente de las actuales necesidades del Sector Agroalimentario, tiene por objetivo principal promover la formación avanzada de los titulados interesados en esta área a través de la aportación, complementación y actualización de los conocimientos teórico-prácticos que les permitan perfeccionar sus habilidades y competencias profesionales.

Mediante el alcance de este objetivo, sus egresados estarán facultados para acceder a un mercado industrial cada vez más exigente, siendo capaces de optimizar e innovar procesos y productos, de analizar, evaluar y gestionar los riesgos alimentarios, de evaluar, controlar y gestionar, por los métodos más avanzados, la calidad y seguridad en la industria alimentaria, de asesorar científica y tecnológicamente a la industria alimentaria y/o industrias afines, así como a los consumidores y a los Gestores (responsables de Sanidad de cada comunidad o país), y de dirigir una industria alimentaria considerando también la gestión de los aspectos económicos y su influencia en la calidad y la seguridad de los alimentos producidos.

Junto con esto, es también un objetivo de este título promover la movilidad de los alumnos en el marco del Espacio Europeo de Educación Superior, fomentando y



facilitando desde la Comisión Académica del Título la participación de sus estudiantes en los programas de movilidad vigentes.





[Skip to main content](#)




### General information

- About us
- Members
- Membership application
  - Sign up
- ISEKI Academy
- News
- Events
- Special Interest Groups
  - SIG: Food Structure
  - SIG: Bionanotechnology
  - SIG: Bioactive Compounds
  - SIG: Networking
- Subsection Indonesia
- International Journal of Food Studies (IJFS)
- Links
  - Blackboard
  - business opportunities
  - Job applications
  - Job offers
- Contact

### EQAS Food Award

- General Information and Aims
- The EQAS Accreditation Commission
- Apply for The EQAS Food Award
- Become an expert evaluator for EQAS

### Industry platform

- Food supply organisations
  - Stakeholders Database
- E-learning
  - IFA Webinars
  - List of Webinars
- Other platforms

### Education platform

- Teaching materials
  - Database on teaching materials
- Books
- E-learning
  - IFA Webinars
  - List\_of\_Webinars
- Curricula on food studies
  - List of curricula
  - Search all courses
- Equipment Databases
  - Laboratory Equipment
  - Pilot Plant Equipment
- Other platforms

### Students platform

- PICAM Food
  - Mobility Institutions
  - Mobility Programmes

[Home](#) » [Curricula on food studies](#) » List of curricula

### Curricula on food studies

All currently **collected** curricula are listed in the table below. You may want to apply filters from the form below to reduce the number of results. To apply your search criteria, click the **[ Apply ]** button.

Filter

Curriculum name

Degree

BSc

MSc

BSc + MSc

Country

Argentina

Austria

Belgium

Brazil

#	ID	Curriculum name	Degree	Required ECTS credits	Institution name	Country	City	Year applying to curriculum	Nr. of courses
1	2764	nutrition and food hygiene	MSc	10	Sichuan University	China	Chengdu	2008	
2	2758	Food Science	MSc	60	Washington State University	United States	Pullman,	2011	
3	2756	Food Technology	MSc	24	Technion - Israel Institute of Technology	Israel	Haifa	2008	
4	2749	Nutrition and food hygiene	MSc	12	Sichuan University	China	Chengdu	2008	
5	2746	Food Science	MSc	54	Kasetsart University	Thailand	Bangkok	2008	
6	2742	Diplome d'études supérieures (DES)	MSc	90	Université Officielle de Bukavu(UOB)	Congo (Brazzaville)	Bukavu	2009	
7	2740	Master in Food Science	MSc	100	University of Otago	New Zealand	Dunedin 9016	2008	
8	2701	Industrial Engineer, Master in Biochemistry - Food Technology	MSc	120	Haute Ecole Lucia de Brouckère	Belgium	Brussels	2008	
9	837	Ecology and Environmental Safety in Food Industry	MSc	60	University of Food Technologies	Bulgaria	Plovdiv	2008	
10	835	Food Science	MSc	120	University of Milan	Italy	Milan	2008	
11	832	Food Engineering	MSc	120	College of Agriculture of the Polytechnic Institute of Coimbra	Portugal	Coimbra	2008	18
12	830	Food Science	MSc	90	London Metropolitan University	United Kingdom	London	2008	
13	827	Food Science and Technology	MSc	120	Università degli Studi di Teramo - Faculty of	Italy	Teramo	2008	26

CSV: 582125349056670071121353 - Verificable en <https://sede.educacion.gob.es/cid> y Carpeta Ciudadana <https://sede.administracion.gob.es>



- Students Hosting Places
- Food Experts
- Curricula on food studies
  - List of curricula
  - Search all courses
- E-learning
- Books
- Other platforms

						Agriculture					
						Aristotle University of Thessalomiki	Greece	Thessalomiki			
14	823	<b>Food Science and Technology</b>	MSc	120							
15	821	<b>Food Safety Management</b>	MSc	90		Dublin Institute of Technology	Ireland	Dublin	2008	14	
16	814	<b>Food Science</b>	MSc	120		College of Biotechnology - Catholic University of Portugal	Portugal	Porto	2008	21	
17	813	<b>Food Engineering</b>	MSc	120		College of Biotechnology - Catholic University of Portugal	Portugal	Porto	2008	18	
18	810	<b>Meat Science and Technology</b>	MSc	60		University of Bristol	United Kingdom	Bristol	2008	9	
19	791	<b>Food Technology and Human Nutrition</b>	MSc	90		August Cieszkowski Agricultural University of Poznan	Poland	Poznan	2008	45	
20	788	<b>Nutrition</b>	MSc	120		University of Ljubljana, Biotechnical Faculty (ULBF)	Slovenia	Ljubljana	2010		
21	787	<b>Food Science</b>	MSc	120		University of Ljubljana, Biotechnical Faculty (ULBF)	Slovenia	Ljubljana	2010		
22	785	<b>Food Science and Technology</b>	MSc	120		University of Udine - Faculty of Agricultural Science	Italy	Udine	2010	35	
23	784	<b>Food Quality Control and Management</b>	MSc	120		University of Udine - Faculty of Agricultural Science	Italy	Udine	2010	35	
24	779	<b>Chemical Engineering</b>	MSc	123		National Technical University of Athens	Greece	Athens	2010	1	
25	778	<b>Safety in the Food Chain</b>	MSc	120		BOKU - University of Natural Resources and Life Sciences	Austria	Vienna	2010		
26	777	<b>Food Science and Technology</b>	MSc	120		BOKU - University of Natural Resources and Life Sciences	Austria	Vienna	2010		
27	774	<b>Food Science and Technology</b>	MSc	240		Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)	Spain	Barcelona	2010		
28	773	<b>Food Science and Technology</b>	MSc	180		Beuth University of Applied Sciences	Germany	Berlin	2010		

© 2012 ISEKI-Food Association





# Estudios de las Universidades Españolas. Curso 2011-2012 (Estudios de Máster Universitario (oficiales))

## Tecnología de los Alimentos. Gestión Alimentaria. Industria Alimentaria. Seguridad Alimentaria. Olivicultura. Calidad Alimentaria

PROGRAMA	UNIVERSIDAD	Privada	Adscrito	CENTRO	DIRECCIÓN	LOCALIDAD	TEL.	FAX	Email	Oferta plazas	Créditos
Máster Universitario en Ciencias de los Alimentos	Universitat d'ALACANT	N	N	Facultad de Ciencias de la Salud	Ctra. de Alicante s/n	03690 SANT VICENT DEL RASPEIG (ALICANTE)	965903512	965903935	eu.infermeria@ua.es		
Máster Universitario en Nutrición Clínica y Comunitaria	Universitat d'ALACANT	N	N	Facultad de Ciencias de la Salud	Ctra. de Alicante s/n	03690 SANT VICENT DEL RASPEIG (ALICANTE)	965903512	965903935	eu.infermeria@ua.es		
Máster Interuniversitario en Seguridad Alimentaria	Universitat AUTÒNOMA DE BARCELONA	N	N	Facultad de Veterinaria	Campus Universitario. Edificio V	08193 CERDANYOLA DEL VALLÈS (BARCELONA)		935812006	ga.veterinaria@uab.es	50	90
Máster Universitario en Investigación en Ciencia Animal y de los Alimentos	Universitat AUTÒNOMA DE BARCELONA	N	N	Facultad de Veterinaria	Campus Universitario. Edificio V	08193 CERDANYOLA DEL VALLÈS (BARCELONA)		935812006	ga.veterinaria@uab.es	30	60
Máster Universitario en Seguridad Alimentaria	Universitat de BARCELONA	N	N	Facultad de Farmacia	Av. Joan XXIII, s/n	08028 BARCELONA	934021880	934021896			90
Máster Universitario en Nutrición y Metabolismo	Universitat de BARCELONA	N	N	Facultad de Farmacia	Av. Joan XXIII, s/n	08028 BARCELONA	934021880	934021896			60
Máster Universitario en Desarrollo e Innovación de Alimentos	Universitat de BARCELONA	N	N	Facultad de Farmacia	Av. Joan XXIII, s/n	08028 BARCELONA	934021880	934021896			60
Máster Universitario en Historia y Cultura de la Alimentación	Universitat de BARCELONA	N	N	Facultad de Geografía e Historia	Baldiri Reixac s/n	08028 BARCELONA	933346462	933330614	secretariagih@ub.edu		120
Máster Universitario en Seguridad y Biotecnología Alimentarias	Universidad de BURGOS	N	N	Facultad de Ciencias	Plaza Misael Bañuelos s/n	09001 BURGOS	947258800	947258831	necien@ubu.es		
Máster Universitario en Agroalimentación	Universidad de CÁDIZ	N	N	Facultad de Ciencias	Polígono Río San Pedro	11510 PUERTO REAL (CÁDIZ)	956016300	956016288	ciencias@uca.es	35	
Máster Universitario en Vitivinicultura en Climas Cálidos	Universidad de CÁDIZ	N	N	Facultad de Ciencias	Polígono Río San Pedro	11510 PUERTO REAL (CÁDIZ)	956016300	956016288	ciencias@uca.es	35	
Máster Universitario en Seguridad Alimentaria	Universidad Cardenal Herrera-CEU	S	N	Oficina de Postgrados	Palacio de Colomina. c/ Almudín 1	46003 VALENCIA	963156306		postgrados@uch.ceu.es		
Máster Universitario en Nutrición Clínica	Universidad Católica de San Antonio de Murcia	S	N	Secretaría de Postgrado y Títulos Propios	Campus de los Jerónimos, s/n	30107 GUADALUPE (MURCIA)	968278710	968278648	postgrado@ucam.edu		
Máster Universitario en Nutrición y Seguridad Alimentaria	Universidad Católica de San Antonio de Murcia	S	N	Secretaría de Postgrado y Títulos Propios	Campus de los Jerónimos, s/n	30107 GUADALUPE (MURCIA)	968278710	968278648	postgrado@ucam.edu		
Máster Universitario en Olivicultura y Elaiotecnia	Universidad de CÓRDOBA	N	N	Departamento Agronomía	Avda. Menéndez Pidal s/n	14071 CÓRDOBA	957218502	957218569	ag3vacea@uco.es		
Máster Interuniversitario en Agroalimentación	Universidad de CÓRDOBA	N	N	Departamento Bromatología y Tecnología de los Alimentos	Avda. Menéndez Pidal s/n	14071 CÓRDOBA	957212057		bt3mucad@uco.es		
Máster Interuniversitario en Zootecnia y Gestión Sostenible: Ganadería	Universidad de CÓRDOBA	N	N	Departamento Producción Animal	Ctra. Madrid-Cádiz Km.396	14071 CÓRDOBA	957218000				
Máster Universitario en Trastornos del Comportamiento Alimentario y	Universidad Europea de Madrid	S	N	Departamento de Admisión de Alumnos de Postgrado	c/ Tajo s/n. Urb. El Bosque	28670 VILLAVICIOSA DE ODON (MADRID)	902232350	911413585	postgrado@uem.es		

Tel: 103978666890035533091742



CS: 582 534986667007121353 - Verificable en https://sede.administracion.gob.es

Máster Universitario en Entrenamiento y Nutrición Deportiva	Universidad Europea de Madrid	S	N	Escuela de Estudios Universitarios Real Madrid	C/ Menéndez Pidal, 43 (Campus de Chamartin)	28036 MADRID	902377773		campus-madrid@uem.es	
Máster Universitario en Nutrición y Salud	EUSKAL HERRIKO Unibertsitatea/Universidad del PAÍS VASCO	N	N	Departamento Farmacia y Ciencia de los Alimentos	Paseo de la Universidad, 7	01006 VITORIA-GASTEIZ (ÁLAVA)	945013000			
Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria	EUSKAL HERRIKO Unibertsitatea/Universidad del PAÍS VASCO	N	N	Departamento Farmacia y Ciencia de los Alimentos	Paseo de la Universidad, 7	01006 VITORIA-GASTEIZ (ÁLAVA)	945013000			
Máster Universitario en Gestión de la Calidad y Trazabilidad en Alimentos de	Universidad de EXTREMADURA	N	N	Escuela de Ingenierías Agrarias	Ctra. de Cáceres s/n	06071 BADAJOZ	924286200		dircentinag@unex.es	
Máster Universitario en Nutrición Humana	Universidad de GRANADA	N	N	Escuela Internacional de Posgrado	Real de Cartuja, 36-38	18071 Granada	958241000		epmasteres@ugr.es	
Máster Universitario en Condicionantes Genéticos, Nutricionales y Ambientales	Universidad de GRANADA	N	N	Escuela Internacional de Posgrado	Real de Cartuja, 36-38	18071 Granada	958241000		epmasteres@ugr.es	
Máster Universitario en Nutrigenómica y Nutrición Personalizada MNUT	Universitat de les ILLES BALEARS	N	N	Centro de Estudios de Postgrado	Edificio Cas Jai Cra. de Valldemossa km 7.5	07122 PALMA DE MALLORCA (ILLES BALEARS)	971172498	971259575	postgrau@uib.es	
Máster Universitario en Nutrición Humana y Calidad de los Alimentos	Universitat de les ILLES BALEARS	N	N	Centro de Estudios de Postgrado	Edificio Cas Jai Cra. de Valldemossa km 7.5	07122 PALMA DE MALLORCA (ILLES BALEARS)	971172498	971259575	postgrau@uib.es	
Máster Universitario en Avances en Seguridad de los Alimentos	Universidad de JAÉN	N	N	Departamento Ciencias de la Salud	Edificio B-3. Despacho 213. Campus Las	23071 JAÉN	953211851	953212943	ciesal@ujaen.es	40
Máster Universitario en Olivar, Aceite de Oliva y Salud	Universidad de JAÉN	N	N	Departamento Ingeniería Química, Ambiental y de los Materiales	Facultad de Ciencias Experimentales. Edificio B-3.	23071 JAÉN	953212196	953212141		28
Máster Universitario en Seguridad y Calidad de los Alimentos	Universidad de LA LAGUNA	N	N	Facultad de Farmacia	Astrofísico Francisco Sánchez s/n	38071 LA LAGUNA (SANTA CRUZ DE TENERIFE)	922318431	922318514	facultad.de.farmacia@ull.es	
Máster Universitario en Investigación en Ciencia, Tecnología y Control de los	Universitat MIGUEL HERNÁNDEZ D'ELX	N	N	Escuela Politécnica Superior de Orihuela	Ctra. de Beniel Km. 3,200	03312 ORIHUELA (ALICANTE)	966749600	966749619	director.epso@umh.es	
Máster Universitario en Nutrición, Tecnología y Seguridad Alimentaria	Universidad de MURCIA	N	N	Facultad de Veterinaria	Campus de Espinardo	30100 MURCIA	968363905	968364800	aurora@um.es	
Máster Universitario Europeo en Alimentación, Nutrición y Metabolismo	Universidad de Navarra	S	N	Facultad de Farmacia	Campus de la Universidad de Navarra	31080 PAMPLONA (NAVARRA)	948425647	948425649	marlopez@unav.es	
Máster Universitario en Nutrición y Salud	Universitat Oberta de Catalunya	S	N	Universitat Oberta de Catalunya (No presencial)	Avenida Tibidabo, 39-43	08035 BARCELONA	902372373	934539484	internet@campus.uoc.es	
Máster Universitario en Biotecnología Alimentaria	Universidad de OVIEDO	N	N	Centro Internacional de Postgrado	Oficina de Información del CIP-C/ De los Pozos. Plaza	33003 OVIEDO	985104075		infopostgrado@uniovi.es	
Máster Universitario en Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas	Universidad PABLO DE OLAVIDE	N	N	Centro de Estudios de Postgrado	Carretera de Utrera, km.1	41013 SEVILLA	954 977905	954349239	postgrado@upo.es	
Máster Universitario en Gestión y Seguridad Alimentaria (Itinerario Nacional	Universitat POLITÈCNICA DE VALÈNCIA	N	N	Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo (IU-IAD)	Camino de Vera s/n. 46022	46022 VALENCIA	963877056	963877956	iad@iad.upv.es	6049056670071121353
Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos	Universitat POLITÈCNICA DE VALÈNCIA	N	N	Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo (IU-IAD)	Camino de Vera s/n. 46022	46022 VALENCIA	963877056	963877956	iad@iad.upv.es	6049056670071121353
Máster Universitario en Tecnología y Calidad en las Industrias Agroalimentarias	Universidad PÚBLICA DE NAVARRA	N	N	Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos	Campus Arrosadía s/n	31006 PAMPLONA (NAVARRA)	948169185	948169187	etsia@unavarra.es	
Máster Universitario en Nutrición y Metabolismo	Universitat ROVIRA I VIRGILI	N	N	Facultad de Química	Campus Sescelades. C/ Marcel·lí Domingo s/n	43007 TARRAGONA	977559516	977559528	capsfq@urv.net	

csv: 103978656890035533091742



Máster Universitario en Innovación en Seguridad y Tecnología Alimentarias	Universidade de SANTIAGO DE COMPOSTELA	N	N	Facultad de Farmacia	Praza Seminario de Estudos Galegos, s/n. Campus sur	15782 SANTIAGO DE COMPOSTELA (A CORUÑA)		981594912	zfardeca@usc.es
Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria	Universitat de VALÈNCIA	N	N	Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias de la Alimentación,	Vicente Andres Estelles, s/n	46100 BURJASSOT (VALENCIA)	963544959	963544954	dep.medicina.preventiva@uv.es
Máster Universitario en Calidad, Desarrollo e Innovación de Alimentos	Universidad de VALLADOLID	N	N	Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias	Avda. de Madrid 57	34004 PALENCIA	979108300	979108301	secetsia@uva.es
Máster Universitario en Nutrición	Universidade de VIGO	N	N	Facultad de Ciencias (Ourense)	Campus Universitario. As Lagoas s/n	32004 OURENSE	988387000	988387001	sdefco@uvigo.es
Máster Universitario en Ciencia y Tecnología Agroalimentaria	Universidade de VIGO	N	N	Facultad de Ciencias (Ourense)	Campus Universitario. As Lagoas s/n	32004 OURENSE	988387000	988387001	sdefco@uvigo.es
Máster Universitario en Iniciación a la Investigación en Ciencia y Tecnología de los	Universidad de ZARAGOZA	N	N	Facultad de Veterinaria	Miguel Servet 177	50013 ZARAGOZA	976761611	976761612	

CICLOS CC: Ciclo Corto: sólo Primer Ciclo CL: Ciclo Largo: Primer y Segundo Ciclo DT: Doble Titulación PCCL: Primer Ciclo de Ciclo largo SCL: Segundo Ciclo de Ciclo Largo SSC: Sólo Segundo Ciclo

Centro Adscrito: Infórmese del importe de la matrícula, puede ser diferente al de la Universidad pública de la que depende.

Oficina de Información Tel:965903456 Fax: 965903755 e-mail: informacio@ua.es <http://web.ua.es/es/oia/>



#### **Apartado 4: Anexo 1**

Nombre : 4.1 Sis Inf Aleg GSCA22413.pdf

HASH SHA1 : 5E6C85231B814D65C17B3BF0B53C635AAEA163B8

Código CSV : 102888672708421303730853

Ver Fichero: 4.1 Sis Inf Aleg GSCA22413.pdf



#### **4.1. Sistemas de información previa**

La Universidad Politécnica de Valencia (UPV) desarrolla distintas iniciativas para dar a conocer al público interesado todo lo relativo a los estudios oficiales de grado y master, para cada curso académico. En primer lugar, cuenta en su **página web** con una sección dedicada al futuro alumno, donde aparece actualizada en castellano, valenciano e inglés la información relacionada con las titulaciones, la preinscripción, la matrícula, las notas de corte, preguntas frecuentes, etc.

Además, la UPV organiza al año más de 50 jornadas de puertas abiertas para que los estudiantes de secundaria visiten los campus y conozcan las carreras que aquí se imparten. Los jóvenes que acuden, bien con su instituto bien con su familia, pueden llevarse en mano el folleto bilingüe titulado “46 preguntas para saberlo todo sobre la UPV” y una ficha que contiene la siguiente información de cada título: objetivos formativos, competencias profesionales, salidas laborales, vías de acceso, perfil del estudiante, continuación de estudios, prácticas en empresas, estudios en el extranjero y estructura del plan de estudios.

Para llegar al gran público, la UPV contrata en junio y septiembre anuncios en la prensa generalista para dar a conocer su oferta de titulaciones. Además, inserta publipreportajes en las principales revistas del sector de la educación, facilitando así de manera transparente datos a los medios de comunicación que elaboran guías de universidades, monográficos y rankings.

En lo que se refiere a sistemas de orientación que faciliten a los alumnos de nuevo ingreso su incorporación, la UPV ha implantado el Programa Integra, organizado por el ICE (Instituto de Ciencias de la Información,) que se compone fundamentalmente de dos grandes acciones:

##### **1. Las Jornadas de Acogida**

Son obligatorias para todos los estudiantes de primero y se realizan los días previos al inicio del curso. Consisten en una primera toma de contacto con la titulación, los profesores, los servicios del centro y de la Universidad, los compañeros, etc. Además, en estas jornadas, los alumnos han de pasar una prueba de nivel de las diferentes materias para que los profesores conozcan el grado de conocimiento general y puedan corregir lagunas. Asimismo, se presenta el Plan de Acción Tutorial Universitario.

##### **2. Plan de Acción Tutorial Universitario (PATU)**

## MÁSTER UNIVERSITARIO EN GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA

Los alumnos de primer curso pueden solicitar la ayuda de un profesor-tutor y de un alumno-tutor pertenecientes a su mismo centro y adecuadamente formados para esta labor. Los profesores-tutores acogen a su cargo a varios alumnos-tutores (no más de tres) que, a su vez, tutelan a alumnos de nuevo ingreso (de 5 a 10). Los profesores-tutores y los alumnos se reúnen en una jornada denominada “Conozcámonos” que sirve para planificar las diferentes sesiones que el grupo desarrollará coincidiendo con los momentos clave del curso: toma de contacto en los primeros días; arranque del primer cuatrimestre; antes de los exámenes parciales; después de los primeros resultados (para preparar el segundo cuatrimestre), seguimiento y final de curso. Además, los alumnos podrán solicitar tutorías individuales según sus necesidades.

~~En función de los resultados de las pruebas de nivel correspondientes al título, el centro desarrolla los llamados  **cursos de nivelación**  con el objetivo de reducir, en lo posible, las desigualdades dentro de un mismo grupo. En estas clases, los alumnos clarifican y refuerzan los conceptos básicos para afrontar con éxito las asignaturas.~~



## Apartado 5: Anexo 1

Nombre : 5.1 Exp PE Aleg MUGSCA100713.pdf

HASH SHA1 : A4F847159B015AD9FA7DFFE5325F15C323EB62CA

Código CSV : 103978666089300892999855

Ver Fichero: 5.1 Exp PE Aleg MUGSCA100713.pdf



## 5. PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

### 5.1 Descripción general del plan de estudios

El Plan de estudios, con un total de 60 ECTS, se estructura en dos módulos, uno de ellos con cuatro materias de carácter obligatorio, el otro con dos materias de carácter optativo, y el Trabajo Fin de Master.

La estructura del Plan de Estudios es la siguiente:

#### - **MÓDULO 1: Gestión de la Seguridad y Calidad Alimentaria (40 ECTS)**

Este módulo está constituido por cuatro materias obligatorias (de 10 ECTS cada una):

- Materia Calidad alimentaria (10 ECTS). Se profundizará en aspectos relacionados con:
  - Peligros abióticos en alimentos (que no se abordan en la Titulación de 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 alimentos.
  - 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 (físicoquímicos, químicos, microbiológicos); normativa nacional e internacional relacionada con el análisis sensorial.
- Materia Seguridad alimentaria (10 ECTS). Esta materia pretende formar titulados con habilidades, capacidades y conocimientos avanzados, que les permitan garantizar la seguridad de los alimentos y promover tareas investigadoras en ese campo. Se profundizará en aspectos relacionados con:
  - 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.

- Materia Tecnologías emergentes e ingeniería de alimentos seguros (10 ECTS). Se profundizará en aspectos relacionados con:

- 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: criterios de rendimiento, criterios de proceso y de producto, nivel de protección apropiado, objetivos de seguridad alimentaria y objetivos de rendimiento.

- 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.

- Materia Gestión de auditorías y recursos para garantizar la calidad y la seguridad en la industria alimentaria (10 ECTS). Se profundizará en aspectos relacionados con:

- 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.

## **- MÓDULO 2: Practicum**

Este módulo, con un total de 8 ECTS, está constituido por dos materias optativas, cada una de ellas con 8 ECTS.

- **Materia: PRÁCTICAS EXTERNAS:** el alumno podrá tomar contacto con el trabajo profesional, realizando unas prácticas en una empresa, nacional o internacional, relacionada con el sector agroalimentario, previa autorización de la Comisión Académica del Título, con un Plan de Trabajo supervisado por un Tutor, profesor de la titulación. La materia optativa “Prácticas Externas” será obligatoria para los estudiantes que opten por una orientación profesional.
- **Materia PRÁCTICAS DE INVESTIGACIÓN:** en esta materia, el alumno realizará unas prácticas en un laboratorio de investigación relacionado con el sector agroalimentario, en la propia universidad o en instituciones de investigación externas, previa autorización de la Comisión Académica del Título, con un Plan de Trabajo supervisado por un Tutor, profesor de la titulación. La materia optativa “Prácticas de Investigación” será obligatoria para los estudiantes que opten por una orientación investigadora.

## **- MÓDULO 3: Trabajo Fin de Máster**

El Trabajo Fin de Máster consistirá en la realización por parte del alumno de un trabajo de investigación, desarrollo y/o innovación, dirigido por un profesor del Máster. El trabajo 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 o tutor (en su caso) por parte de la Comisión Académica del Título.

El trabajo realizado se redactará en la forma de artículo científico, ajustándose a las normas de edición, que serán públicas, y deberá exponerse oralmente en sesión pública, ante un tribunal constituido a tal efecto, en las fechas que establezca la normativa del Máster.

Se adjuntan las normas de redacción y presentación del Trabajo Fin de Máster:

TRABAJO FIN DE MASTER (TFM)

## NORMAS EDICIÓN y entrega

### SE DEBE DE ENTREGAR EN SECRETARÍA DE LA ETSIAMN:

- 1.- **Cuatro ejemplares del TFM impresos y encuadernados** (gusanillo o cualquier otro tipo de encuadernación)
- 2.- **AUTORIZACIÓN PARA LA PRESENTACION DEL TFM CON PROPUESTA DE MIEMBRO DEL TRIBUNAL** (*documentos 04 Autorización presentación y 05 Propuesta miembros tribunal TFM*)
- 3.- **EL FORMULARIO de depósito de la UPV** (*documento 06 Formulario deposito TFM*)
- 4.- **EL CONTRATO para la difusión del trabajo por la UPV (optativo)** (el ejemplar para la Universidad en castellano o valenciano) (*documento 07 Contrato*)
- 5.- **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 → Mayúsculas, negrita, Arial 14 y justificado

Nombre de los autores <sup>1</sup>

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

### RESUMEN

---

<sup>1</sup> 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.

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.

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.

TITULOS → Mayúscula, negrita, con 2 líneas en blanco delante y una detrás.

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

SUBTÍTULOS DE SEGUNDO ORDEN → 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 arábico 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 → 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:

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

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].

Sistema de Información Agrícola Nacional. Bibliografía Venezolana del Cacao, [en línea]. Maracay. **Producto de información parcialmente financiado por Fundacite Aragua-Conicit**. Dirección URL:<<http://www.sian.info.ve>>. [Consulta: 18 Dic. 1998].

Bautista A. y Vargas G. "Estudio del ciclo y determinación de los requerimientos heliotérmicos de algunas variedades de vid en condiciones tropicales", [en línea]. *Agronomía Tropical*. Vol 31 No. 6. (1981) Dirección URL: <<http://www.sian.info.ve>>. [Consulta: 22 de Abr. 1998]

Banco de Datos Agrícolas de América Latina y el Caribe, [CD-ROM]. Ver. 1.0. México: Universidad de Colima, 1993. 1 CD-ROM.



5.2 Plan de estudios

*Estructura de módulos y materias del plan de estudios:*

**CUADRO RESUMEN MUGSCA**

CUATRIMESTRE	MÓDULO	MATERIA
<b>1 y 2</b>	<b>Gestión de la Seguridad y Calidad Alimentaria (40 ECTS)  10 ECTS de cada materia</b>	Calidad alimentaria (10 ECTS)
		Seguridad alimentaria (10 ECTS)
		Tecnologías emergentes e ingeniería de alimentos seguros (10 ECTS)
		Gestión de auditorías y recursos para garantizar la calidad y la seguridad en la industria alimentaria (10 ECTS)
<b>2</b>	<b>Practicum (8 ECTS)</b>	Prácticas externas (8 ECTS)
		Prácticas de investigación (8 ECTS)
<b>2</b>	<b>Trabajo Fin de Máster (12 ECTS)</b>	Trabajo Fin de Máster (12 ECTS)

## **Planificación y gestión de la movilidad de estudiantes propios y de acogida**

Desde el Vicerrectorado de Relaciones Institucionales e Intercambio Académico se establecen los objetivos anuales de la UPV en materia de movilidad de estudiantes de intercambio, y los indicadores que se utilizarán para los mismos.

Para cada año natural, estos objetivos son comunicados al centro que imparte el título de la UPV en la reunión de coordinación de responsables de Relaciones Internacionales (RRII) que se realiza antes del inicio del año (Diciembre). Cada centro, en línea con los objetivos de la UPV, establece sus propios objetivos, teniendo en cuenta su situación específica en materia de movilidad y los de sus titulaciones. En Julio se realiza otra reunión de coordinación, en la que se revisan los indicadores, su adecuación a los objetivos establecidos, los problemas detectados, y se proponen medidas correctoras, de ser necesarias. Los resultados e indicadores finales, tras la aplicación de las medidas correctoras, son presentados, analizados y discutidos en la reunión de diciembre, previamente a la revisión de los objetivos para el próximo año.

Aunque la gestión administrativa y económica de becas y acuerdos se realiza de manera centralizada desde la Oficina de Programas Internacionales de Intercambio (OPII), los responsables de movilidad del título establecen su propia política de acuerdos, convocatorias, viajes de profesores y otras actuaciones, para llevar a cabo sus objetivos. Desde la OPII se les proporcionan herramientas para monitorizar su situación en tiempo real, acceso al histórico de sus actividades de movilidad, e información sobre las actividades que desarrollan otros responsables de movilidad de la UPV.

Esta información también se proporciona para cada una de las instituciones socias. Se potencia la disponibilidad horizontal de información, con el fin de que cada responsable pueda detectar y aprovechar las sinergias potenciales.

La OPII coordina las actividades que involucran a más de un responsable, y proporciona apoyo a actividades específicas.

Las herramientas de gestión están basadas en aplicaciones web que permiten la gestión informática para los principales tipos de usuarios: responsables de movilidad, alumnos enviados y alumnos recibidos.

Adicionalmente a las dos reuniones de coordinación anuales, se realizan reuniones técnicas mensualmente entre el Vicerrectorado, OPII y responsables de movilidad, con el objetivo de analizar problemas, elaborar propuestas de mejora, y coordinar otras

acciones comunes relacionadas con la movilidad: gestión de alojamientos, clases de español, docencia en inglés, programa Mentor de alumnos-tutores.

La Comisión Académica del MUGSCA supervisa y apoya la participación de los estudiantes en acciones de movilidad generales (programa Erasmus y programas similares del mismo u otro ámbito geográfico), que deben contar con su autorización previa para garantizar el reconocimiento de estudios. La realización de los TFM amparados en acciones de movilidad es también promovida por la Comisión Académica, poniendo en contacto a los estudiantes con laboratorios de investigación y empresas externos. La UPV intenta, en la medida de sus posibilidades, incrementar el número de acciones de movilidad financiadas.

Desde hace años, la UPV, la UL-Nancy y la LSBU-Londres imparten conjuntamente el Internacional MSc in Food Management and Safety, cuyo plan de estudios tiene la estructura que se recoge más abajo. El Convenio entre las tres universidades se renueva periódicamente, teniendo en cuenta los cambios que se van produciendo en las normativas académicas de los tres países. Además, la UPV y la UL-Nancy tienen establecido un acuerdo bilateral para acciones específicas de intercambio de estudiantes, cuyo número se ajusta anualmente a las disponibilidades presupuestarias. Un acuerdo similar se está negociando entre la UPV y la LSBU-Londres.

Se adjuntan como Anexos los archivos pdf de los siguientes documentos:

- Convenio entre las tres universidades para la impartición del Internacional MSc in Food Management and Safety.
- Acuerdo bilateral de intercambio de estudiantes entre la UPV y la UL-Nancy para el curso 2013-2014.
- Acuerdo bilateral de intercambio de estudiantes entre la UPV y la UL-Nancy para el curso 2012-2013.
- Memoria 2012 de la Oficina Internacional de la ETSIAMN, a la que está adscrito a estos efectos el MUGSCA. La información sobre el funcionamiento de esta unidad se puede consultar en:

<http://www.etsiamn.upv.es/Internacional/Internacional.htm>



## MEMORANDUM OF COOPERATION

between

### **London South Bank University**

a Company limited by Guarantee (No 986761), whose registered address is  
103 Borough Road, London SE1 0AA, UK

and

### **Université de Lorraine**

whose registered address is 34 cours Leopold, Nancy, France;  
SIREN#: 130 015 506, APE code APE: 8542Z

and

### **Universidad Politecnica de Valencia**

whose registered address is Camino de Vera, a/n 46022 Valenica, Spain

in respect of accepting credit towards the award of

### **International MSc Food Management and Safety/ MSc Food Safety and Control**

## **1. PREAMBLE**

### **1.1 Summary of the agreement and its objectives**

London South Bank University has agreed to work with the Université de Lorraine and the Universidad Politecnica de Valencia to offer an International MSc in Food Management and Safety. Students will study semester 1 at Université de Lorraine, semester 2 at Universidad Politecnica de Valencia, and semester 3 at LSBU. During semester 4 students can undertake an industrial placement or a project based dissertation in either of the institutions/countries.

Successful completion of the three way programme, with an industrial placement or project based dissertation will result in the award of International Masters in Food Management and Safety ("Master en management et sécurité alimenataires" delivered by UL and "Master en gestion y seguridad de alimentos" delivered by UPV).

Students who successfully study the the three modules (60 credits) in semester 3 at LSBU will be awarded a Post-graduate Certificate in Food Safety and Control. Students who successfully study all three semesters and undertake an industrial placement or project based dissertation at LSBU will be awarded MSc Food Safety and Control.

## **1.2 The purpose of this agreement**

This memorandum of cooperation sets out the matters agreed between the parties in respect of admission to the International MSc Food Management and Safety programme and summarises the matters for which the parties are responsible in respect of the programme management, quality assurance and the standard of the award.

## **1.3 Terminology**

In this agreement:

“LSBU” means London South Bank University

“UL” means Université de Lorraine

“UPV” the Universidad Politecnica de Valencia

“Partners” means LSBU, UPV and UL

The ‘programme’ means the International MSc in Food Management and Safety

## **2. PRINCIPLES OF AGREEMENT**

### **2.1 The Roles of Awarding and Providing Institutions**

This agreement seeks to provide appropriate autonomy and information for UL, LSBU and UPV as established higher education providers to assure the quality of the programmes which lead to their awards.

### **2.2 The separate responsibilities of the parties**

Final authority on all matters concerning the academic standard of the programme leading to the UL, UPV and LSBU awards lies with the Academic Board of each of the partners.

For the purpose of admission of students to LSBU/UL/UPV agree to take into consideration the requirements of all LSBU/UL/UPV academic standards.

Each partner should inform the other partners of any changes in the programmes at its institutions which contribute to the International MSc Food Management and Safety.

Each party is separately responsible for satisfying any separate regional/national authorities /professional bodies (Department of Education etc) in respect of governmental and other rules and regulations.

### **2.3 The Joint Responsibilities of the Parties**

The parties recognise that they must jointly contribute to the academic direction, development and quality of the programme. The parties have agreed each to assist the other to satisfy the requirements of their separate regional/National/International authorities/professional bodies/accreditation institutions and to exercise their joint responsibilities.

## **3. ACADEMIC STANDARDS AND QUALITY ASSURANCE**

### **3.1 Validation and Periodic Review**

The programme is collaboratively validated by the partners and subject to periodic review at least every six years, at the request of one of the partners.

### **3.2 The Board of Examiners**

The Course Directors of the programmes at UL/LSBU/LUPV will be members of the appropriate Award and Progression Examination Board.

### **3.3 LSBU External Examiners**

External Examiners for the programme are nominated by the relevant Faculty Academic Standards Committee, and will be approved and appointed by the Academic Board of London South Bank University. LSBU shall be responsible for their remuneration, and for payment of travel, subsistence and other agreed expenses. The responsibilities of the External Examiners are as specified in the Academic Regulations of LSBU.

## **4. Management of the Programme**

### **4.1 Programme content**

The content and style of delivery of the Programme is as specified in the programme specification. LSBU, UL and UPV will make each other aware of any changes in the syllabi of programmes covered by this agreement.

### **4.2 Liaison between academic staff concerning the delivery and assessment of the programme**

UL, LSBU and UPV will appoint course directors, who will be the points of contact and be responsible for liaising with LSBU, acting in the role of Academic Link Tutors.

The course review and project presentation will be held annually in September and the hosting of this visit will be rotated between the three institutions.

### **4.3 Exchange of Staff, Visiting staff and Facilities for them**

The parties agree to support the exchange of staff to contribute to this course. Visiting staff as agreed between responsible schools in both institutions shall have access to facilities necessary for them to contribute to the teaching and management of the course. Details of the funding of travel and accommodation costs for visiting staff are addressed in the Financial Agreement Annex 1.

### **4.4 The Admission of Students**

The requirements for admissions to the Programme are as specified in the programme specification. Course directors from all three institutions will need to agree that students are suitable candidates for the programme. Students will also have to have an appropriate language ability to be accepted on the programme.

### **4.5 Equal Opportunities Policy**

The partners are committed to equality of opportunity. Equality of opportunity means working to ensure that no student applying for a place, or already enrolled on the programme or member of staff teaching on the programme or associated with the programme receives less favourable treatment on the grounds of socio-economic status, gender, age ethnic or national origin, disability, marital status, sexual orientation, home responsibility, HIV status, political or religious belief. Any partner reserves the right to add further categories to these groups.

The partners are proactively committed to creating a stimulating teaching and learning environment that values diversity, fundamental fairness, mutual respect and inclusion. To support this agreement the LSBU 'Equality & Diversity' booklet is attached.

#### **4.6 Enrolment**

Students will be enrolled on the programme offered by the different institutions on a semester by semester basis;

Semester 1 – 30 ECTS credits from the MSc in “management et sécurité alimentaires” – UL

Semester 2 – 30 ECTS credits from the MSc Internacional en Ciencia e Ingeniería de Alimentos – UPV

Semester 3 – Post-graduate Certificate in Food Safety and Control – LSBU

Semester 4 – students will choose one of the three institutions to enrol at.

Students will also complete London South Bank enrolment forms in order to register for the London South Bank award. Enrolment data will be entered on to the London South Bank student record system.

At enrolment, students will receive a copy of the University Regulations.

UL/LSBU/UPV will ensure that the relevant Faculty is advised of changes in the enrolment and registration status of students, including change of address.

#### **4.7 Marketing**

The programme will be marketed by all three institutions, but the wording and use of logos will need to be approved by all three institutions before use.

#### **4.8 Student Accommodation**

Accommodation in student halls for students admitted to LSBU via this collaboration will normally be guaranteed by the hosting university, if applications are made by the appropriate date.

#### **5. Finance**

The financial agreement between the parties is given in Annex 1 of this agreement, and may be reviewed annually in May.

#### **6. Resolution of Differences**

**6.1** Any matter relating to academic quality, direction or development which cannot be resolved by the Course Board shall be referred to the LSBU Academic Board which is the sole authority in respect of the London South Bank University Award. Other matters shall be referred initially to the Course Directors of the programmes. If matters cannot be resolved at this level they shall be referred initially to the Dean of Faculty or equivalent in each partner institution. If they fail to reach agreement, the matter should be referred to the Pro Vice Chancellor at LSBU and to the President or Rector at UL or UPV.

**6.2** Any dispute between the parties in respect of this agreement which cannot be resolved amicably may be settled under the law of the considered country.

6.3 Whilst studying at the partner institution students will be bound by the rules and regulations of the partner institution.

**7. Termination and Revision of this Memorandum:**

7.1 Either of the signatories to this agreement may terminate the collaboration without reason by giving at least one year's notice in writing. Immediately following the decision to terminate, recruitment to the course at the partner institution will cease and reference to the collaboration and student information will be withdrawn.

7.2 Either of the signatories to the agreement may propose revisions to it at any time. Revisions must be agreed in writing by all parties.

**8. Protection of Students' Interests**

The parties agree, so far as is within their separate powers, to maintain the Programme as stated in the programme specification, except where changes are mutually agreed and accepted by the students affected.

**9. Capacity**

Each party declares for itself that it has full capacity to enter into this agreement and each signatory that he/she is an appropriately empowered officer of the institution with authority to act for the party he/she represents.

**Signed on behalf of London South Bank University**

.....  
Dr Phil Cardew Date  
Pro Vice Chancellor

**Signed on behalf of Université de Lorraine**

.....  
Pr Pierre MUTZENHARDT Date  
President

**Signed on behalf of Universidad Politecnica de Valencia**

.....  
Pr Juan Julia Igual Date  
Rector



## **Annex 1 Financial Agreement**

- 1) London South Bank University tuition fees are set annually. The tuition fees for 2011/2012 academic session for the International MSc Food Management and Safety are:

Per unit

£573.33 for students classified as EU (European Union)  
£1500 for students classified as overseas

For the dissertation –

£875 for students classified as EU (European Union)  
£1500 for students classified as overseas

Post-graduate Certificate = 3 units

£1720 for students classified as EU (European Union)  
£4500 for students classified as overseas

For Masters Degree = 8 units + dissertation

£4315 for students classified as EU (European Union)  
£10500 for students classified as overseas

- 2) The funding of travel and accommodation costs for visiting staff will be provided by the institution at which the staff are employed.
- 3) All financial issues are subject to agreement by the Director of Finance at LSBU, and will be renegotiated yearly.

# Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y del Medio Natural (ETSIAMN)

## Acciones de divulgación

Este tipo de acciones tiene una gran importancia para la internacionalización del centro. Por ello, se ha incrementado su número y periodicidad. En el año 2013 se realizaron las siguientes:

- 4 reuniones informativas sobre programas de intercambio académico para alumnos del propio centro;
- 4 reuniones informativas para PDI y PAS vinculado al centro;
- *Student Mobility Workshop* (25.01.13 – 28.01.13): conjunto de 4 reuniones temáticas de presentación de destinos de intercambio para alumnos de las diferentes titulaciones ofertadas en el centro, con asesoramiento para la redacción de propuestas de intercambio;
- 2 Jornadas de Bienvenida a alumnos de intercambio recibidos.

## Movilidad de estudiantes de grado bajo programas de intercambio académico

Erasmus sigue ocupando, con mucho, el primer lugar en cuanto a la movilidad de estudiantes de grado en la ETSIAMN, ya sea de los propios enviados a otros centros europeos o de los foráneos recibidos. Respecto a los Acuerdos Bilaterales con otras instituciones europeas en el marco de Erasmus, se ha continuado optimizando su número, con especial atención a las áreas de Biotecnología y de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

A nivel nacional hay que destacar la buena participación de los estudiantes de la ETSIAMN en el programa de intercambio SICUE, especialmente en los ámbitos de la Ciencia y Tecnología de Alimentos, Enología e Ingeniería Agroalimentaria.

## Movilidad de estudiantes de Máster bajo programas de intercambio académico

En el ámbito europeo (Erasmus) se ha mantenido el número de alumnos de la ETSIAMN enviados, particularmente con la finalidad de realización de Trabajos Final de Carrera y Tesis de Máster. En el programa Erasmus-Prácticas se sigue observando una demanda creciente e importante, cuantitativa y cualitativamente, ya que muchos estudiantes se incorporan posteriormente a las empresas y organizaciones de acogida de sus prácticas. El idioma inglés se ha impuesto como herramienta fundamental de comunicación y trabajo en todos los casos, independientemente del país receptor de nuestros estudiantes.

En cambio, la movilidad más allá del entorno europeo ha descendido ligeramente debido a la menor capacidad de financiación de programas como Promoe, Erasmus Mundus, Bancaja-Blasco Ibáñez y Vulcanus-Japan.

## Movilidad de profesorado y personal investigador (PDI)

La ETSIAMN es el Centro de la UPV que registra el mayor número de intercambios de personal docente e investigador (PDI). En el año 2012 fueron cerca de 80 miembros del PDI adscrito al Centro los que participaron en estancias docentes de corta duración, visitas institucionales a universidades extranjeras y acciones de divulgación y promoción institucional más allá de la UPV.

Recíprocamente, se recibieron más de 190 visitas de profesores procedentes de universidades con las que la ETSIAMN mantiene acuerdos de colaboración.

## Movilidad de personal de administración y servicios (PAS)

También en esta apartado la ETSIAMN ha liderado en la UPV la participación en programas de movilidad de miembros del personal de administración y servicios (PAS) con cerca de 25 acciones de movilidad. Los intercambios se han centrado en dos tipos de acciones:

- participación en las denominadas *International Staff Training Weeks*, organizadas por universidades europeas que mantienen acuerdos de colaboración con la ETSIAMN;

- estancias cortas de contenido técnico específico para las distintas funciones y puestos de de los participantes.

#### **Acciones de mejora de la calidad de los intercambios académicos**

Las principales líneas de actuación de la ETSIAMN siguen siendo las siguientes:

- selección de destinos de intercambio de estudiantes por su calidad y competencia;
- equilibrado de las cifras de movilidad entrante y saliente;
- adecuación de los requisitos exigibles a alumnos propios para participar en programas de intercambio;
- intensificación de la oferta de asignaturas en inglés.

#### **Acreditación internacional a cargo de ABET**

ABET (*Accreditation Board for Engineering and Technology*) es la organización responsable en Estados Unidos de la acreditación de programas de ingeniería y ciencia aplicada, tanto a nivel nacional como internacional. Sus principales objetivos son:

- organizar y llevar adelante un proceso integrado de acreditación de titulaciones en su campo;
- promover el desarrollo de dichas titulaciones y proveerles de asistencia profesional.

La titulación de Ingeniero Agrónomo de la ETSIAMN ha sido una de las cuatro titulaciones de ingeniería de la UPV han obtenido su acreditación y el consiguiente sello de calidad internacional.

#### **Dobles titulaciones**

En el año 2012 un total de ocho alumnos de la ETSIAMN participó en el Programa de Doble Titulación con la *University of Cranfield* del Reino Unido. Se trata de una estancia de 12 meses en dicha universidad y/o centros asociados, a lo largo de la cual los alumnos reciben formación específica en ámbitos clave de la Biotecnología, Gestión Medioambiental o Tecnologías Agroalimentarias. Igualmente, desarrollan una Tesis de Máster que, una vez defendida ante el correspondiente tribunal, les confiere el título oficial de *Master of Sciences (MSc)* por la *University of Cranfield* y se les reconoce académicamente por el Trabajo Final de Carrera de su correspondiente titulación en la ETSIAMN, completando así su Licenciatura o Ingeniería en la UPV.

#### **Redes y asociaciones**

La ETSIAMN participa activamente en diversas redes y asociaciones de universidades en los ámbitos de la Ingeniería Agronómica y Forestal, la Ciencia y Tecnología de Alimentos y la Biotecnología. Entre otras destacan las siguientes:

- *Association of European Life Sciences Universities (ICA)*;
- red de universidades de la *Faculty of Bioengineering, Ghent University*;
- red Unesco *Pablo Neruda*.

#### **Programas intensivos o talleres internacionales**

##### *International Seminars in Life Sciences*

Se ha desarrollado con éxito la séptima edición de los *International Seminars in Life Sciences (ISLS)* con la participación de 25 docentes y 233 estudiantes representando a un total de 56 universidades de 30 países. Se trata de un ciclo de conferencias técnicas organizadas temáticamente alrededor de dos de las asignaturas en inglés ofertadas por la ETSIAMN, y que son las que mayor matrícula registran entre todas las asignaturas de este tipo activas en la UPV.

A continuación se presenta el cuadro resumen de esta edición.

N	Date	Lecturer	Topic	Home Institution
1	09.02	Elzbieta Lodyga	Biometals in our life	PU Lodz
2	16.02	Carlos José	Natural Resources Management	IP Beja
3	23.02	Renata Kostogrys	Functional food	CZU Praha
4	01.03	Mojca Narat	Immuno-technologies	U Ljubljana
5	08.03	Mia Eeckhout	Use of enzymes in animal feed	UC Ghent
6	22.03	Joachim Jochum Andreas Wilke	Fundamentals of Biogas Production Plant Design and Biogas Purification	HS Offenburg
7	26.04	Heide Hoffmann	Sustainable land use systems	HU Berlin
8	03.05	Michaela Zeiner	Environmental Analytical Chemistry	BOKU Wien
9	10.05	Isabel Peset	Cell Biology of the neuron	U Cambridge
10	24.05	Henning Bombeck	Sustainable regional development	U Rostock
11	20.09	Kaspars Kampuss Solvita Kampuse	Horticulture in Latvia Quality of Horticultural produce	LVU Jelgava
12	27.09	Zbigniew Krejpcio	Functional food	ULS Poznan
13	04.10	Milada Stastna	Regional development in the era of globalization	MU Brno
14	18.10	Stephan Glatzel	Carbon cycling in peatlands	U Rostock
15	25.10	Patrick Van Damme	Introduction to Ethnobotany	U Ghent
16	08.11	Hervé Remignon	Foie-Gras production in Palmipeds	ENSA Toulouse
17	15.11	Ines Fritz	Biodegradable polymers, a chance for a sustainable future	BOKU Wien
18	22.11	Bruno Meulenaer	Challenges of the allergen issue for the food industry	U Ghent
19	29.11	Krystyna Koziac	New insight into physiological role of prebiotics and probiotics	U Krakow
20	13.12	Stefaan Werbrouck	Chimeras: living together as one plant	UC Ghent

#### ETSIAMN Staff Language Training

Se ha continuado con tres nuevas ediciones de cursos intensivos de idioma español, inglés y francés para personal universitario procedente de instituciones que colaboran con la ETSIAMN en el ámbito internacional. Así, los días 28 de enero a 1 de febrero, 10 al 14 de junio y ¿? al ¿? de noviembre de 2013 acogieron de forma simultánea los cursos “Español para Profesionales Universitarios”, “English for University Staff” y “Français pour le Personnel Universitaire” totalizando 65 participantes, representando a un total de 29 universidades de 13 países europeos. El número total de horas de formación fue de 25 en cada curso, organizadas de lunes a viernes de 09:00 a 14:00. Se impartieron en grupos reducidos y organizados según los conocimientos de idioma previos de los participantes. Los cursos ofrecen una formación de carácter aplicado, combinando el trabajo individual y en grupo, ejercicios de pronunciación, vocabulario específico y técnicas de comunicación.

#### Exposiciones y acciones de comunicación internacional

La ETSIAMN colabora con numerosas agencias, organizaciones, asociaciones y empresas relacionadas con la comunicación y cooperación internacional. Un buen ejemplo de ello es el Seminario Internacional sobre Cultura y Sociedad Japonesa, organizado conjuntamente con el Centro de Lenguas (CDL) y la Escuela Técnica Superior de Arquitectura (ETSA) de la UPV y que tuvo lugar el 25 de abril de 2012.

Esta actividad surge como respuesta al amplio interés detectado en nuestra comunidad universitaria por la colaboración e intercambio académico con instituciones y empresas japonesas. Recibe el apoyo activo del Consulado General del Japón en Barcelona, y de la propia comunidad japonesa de la ciudad de Valencia. Finalmente, también desde las universidades japonesas que colaboran con la UPV se acoge la propuesta con agrado y se reciben vídeos informativos y material promocional de gran utilidad.

Asisten más de 300 personas a las presentaciones y talleres programados, que se resumen a continuación:

- presentación general de Japón;
- presentación: el sistema universitario japonés;
- taller: formas y expresiones japonesas para la interacción social;
- presentación: alimentación y gastronomía japonesa;
- degustación de comida tradicional japonesa;
- taller: lengua y caligrafía japonesa;
- presentación: ciudades, jardines y paisaje en Japón;
- taller “Cha” 茶 y música japonesa;
- taller-exposición de Bonsai.

### **Proyectos europeos**

La ETSIAMN, a través de su PDI, ha participado en el año 2012 en más de 120 proyectos europeos en distintos ámbitos y áreas de conocimiento:

- mejora de la calidad docente;
- desarrollo conjunto de planes de estudio;
- dobles titulaciones;
- cooperación al desarrollo;
- investigación aplicada;
- gestión institucional;
- integración europea.

**BILATERAL AGREEMENT for the academic year 2013/2014  
LIFELONG LEARNING Programme: HIGHER EDUCATION**

Between:	UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALENCIA (E VALENCI02) EUC: 29526-IC-1-2007-1-ES-ERASMUS-EUCX-1 Escuela Técnica Sup. de Ing. Agronómica y del Medio Natural
Agreement co-ordinator	Vicente Castell Zeising International Coordinator ETSIAMN Email: vcastell@prv.upv.es
And:	UNIVERSITE DE LORRAINE (F NANCY43) EUC: 264194-IC-1-2013-1-FR-ERASMUS-EUCX-1
Contact person.	Marie-Christine Viry Inter. Centr. Off.UL Management of International Mobility Email: marie-christine.viry@univ-lorraine.fr
Contact person at ENSAIA	Frantz Fournier Head of International Relations ENSAIA Email: international@ensaia.inpl-nancy.fr Tel: +33 0383595831

The above parties agree to cooperate in the activities shown below within the LL programme. Both parties agree to abide by the principles and conditions set out in the LLP Guidelines, the IC application forms and the European University Charter. Both parties undertake to abide by the bilaterally agreed terms of this cooperation agreement.

**SMS: Student mobility**

<i>Erasmus subject area</i>		<i>Level</i>			<i>Country</i>		<i>Total number</i>		
<i>Code</i>	<i>Name</i>	<i>Undergr.</i>	<i>Postgrad.</i>	<i>Doctoral</i>	<i>From</i>	<i>To</i>	<i>Students</i>	<i>Duration</i>	<i>Sum</i>
62	Agricultural sciences	X	X	X	F	E	1	5 months	5
62	Agricultural sciences	X	X	X	E	F	1	5 months	5
541	Food Science and Technology	X	X	X	F	E	1	5 months	5
541	Food Science and Technology	X	X	X	E	F	1	5 months	5
443	Environmental Sciences, Ecology	X	X	X	E	F	1	5 months	5
443	Environmental Sciences, Ecology	X	X	X	F	E	1	5 months	5
421	Microbiology, Biotechnology	X	X	X	E	F	1	5 months	5
421	Microbiology, Biotechnology	X	X	X	F	E	1	5 months	5

**STA: Teaching staff mobility of short duration**

<i>Code</i>	<i>Staff member</i>	<i>Home country</i>	<i>Host country</i>	<i>Persons</i>	<i>Duration</i>
541	To be assigned	F	E	3	1 weeks
541	To be assigned	E	F	3	1 weeks

**Signatures of the representatives of both institutions**

UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALENCIA  Name and status of the representative: Juan Miguel Martínez Rubio Vicerrector de Relaciones Internacionales y Cooperación  Signature and stamp:  Date:	UNIVERSITE DE LORRAINE  Name and status of the representative:   Signature and stamp:  Date:
---	---

**BILATERAL AGREEMENT for the academic year 2012/2013  
LIFELONG LEARNING Programme: HIGHER EDUCATION**

Between:	UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALENCIA (E VALENCI02) EUC: 29526-IC-1-2007-1-ES-ERASMUS-EUCX-1 Escuela Técnica Sup. de Ing. Agronómica y del Medio Natural
Program co-ordinator	Juan Miguel MARTÍNEZ RUBIO Vicerector for International Relations and Cooperation Email: vric@upvnet.upv.es Tel: +34963877172 Fax: +34963877719
Agreement co-ordinator	Castell Zeising, Vicente Head of International Relations ETSIAMN Email: vcastell@prv.upv.es
And:	UNIVERSITE DE LORRAINE (F NANCY43) EUC: 264194-IC-1-2013-1-FR-ERASMUS-EUCX-1
Agreement co-ordinator	Anne Mrowicki  Email: anne.mrowicki@univ-lorraine.fr
Program co-ordinator	Prof. Pierre MUTZENHARDT

The above parties agree to cooperate in the activities shown below within the LL programme. Both parties agree to abide by the principles and conditions set out in the LLP Guidelines, the IC application forms and the European University Charter. Both parties undertake to abide by the bilaterally agreed terms of this cooperation agreement.

**SMS: Student mobility**

Erasmus subject area		Level			Country		Total number		
Code	Name	Undergr.	Postgrad.	Doctoral	From	To	Students	Duration	Sum
541	Food Science and Technology	X	X	X	F	E	4	5 months	20
541	Food Science and Technology	X	X	X	E	F	4	5 months	20

**STA: Teaching staff mobility of short duration**

Code	Staff member	Home country	Host country	Persons	Duration
99	To be assigned	F	E	2	1 weeks

**STT: Staff mobility for training**

Code	Staff member	Home country	Host country	Persons	Duration
99	To be assigned	E	F	1	1 weeks
99	To be assigned	E	F	1	1 weeks
99	To be assigned	F	E	1	1 weeks

**Signatures of the representatives of both institutions**

UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALENCIA  Name and status of the representative: Juan Miguel Martínez Rubio Vicerector de Relaciones Internacionales y Cooperación  Signature and stamp:  Date:	UNIVERSITE DE LORRAINE  Name and status of the representative:   Signature and stamp:  Date:
--	---

## Procedimientos de coordinación docente horizontal y vertical del plan de estudios

La coordinación docente del título se llevará a cabo a través de las figuras que establece la NORMATIVA DE RÉGIMEN ACADÉMICO Y EVALUACIÓN DEL ALUMNADO de la UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE VALENCIA (Aprobada en Consejo de Gobierno de 28 de enero de 2010). Estas figuras son:

### 1. Director Académico de Título

Cada titulación tendrá un Director Académico de título cuyas competencias serán:

- Elaboración del informe anual de seguimiento del título
- Seguimiento de los Contratos-Programa
- Validación de las Guías Docentes
- Definición y coordinación de los Programas de Innovación Docente
- Coordinación horizontal y vertical de los programas de las asignaturas del título
- Análisis de resultados académicos: tasas e indicadores
- Propuesta de criterios y condiciones de admisión
- Análisis de los resultados de admisión
- Propuesta de modificaciones de contratos-programa, plan de estudios, medios y metodologías docentes, y sistemas de evaluación.

El director Académico de Título será nombrado por el Rector, a propuesta del Director/Decano y previa aprobación por el órgano colegiado de mayor rango de la ERT (estructura responsable del título), de entre los profesores funcionarios o contratados a tiempo completo que impartan docencia en el título y que cuenten con valoración positiva, al menos, de dos tramos docentes.

### 2. Comisión Académica

Las ERT crearán Comisiones Académicas de Título (CA) cuyas competencias serán:

- Gestión académica del título y coordinación docente.
- Propuesta, a las comisiones que a tal efecto disponga la UPV, de las condiciones de admisión y reconocimiento de créditos.
- Aprobación de los planes de matrícula de los estudiantes cuando se requiera.
- Definición de los objetivos anuales de calidad del Título.
- Informe de gestión del Título.
- Diseño del Plan de Mejora del Título.
- Velar por el cumplimiento de los contratos programa.
- Cualesquiera otras que le sean encomendadas por el órgano colegiado de mayor rango de la ERT.

Concretamente, y en relación con la coordinación docente, entre las funciones de la CA, desarrolladas durante sus reuniones, se encuentran:



- estudiar la coherencia de la secuencia formativa del plan de estudios, a fin de evitar lagunas y/o solapes.
- realizar la programación temporal de las actividades formativas.
- valorar el progreso de los resultados del aprendizaje de los alumnos, así como la adquisición de competencias.
- valorar el grado de satisfacción de los alumnos y profesorado con el programa formativo.
- realizar un informe de seguimiento de la titulación.
- gestionar los contratos-programa que incorporan información del profesorado, contenidos, metodologías y sistemas de evaluación de las materias del máster.

Cada ERT podrá crear una CA para cada uno de los títulos de los que es responsable o una CA que gestione varios de esos títulos.

La composición de las CA será la siguiente:

- Director o Decano de la ERT, que actuará de presidente.
- Subdirector o Vicedecano jefe de estudios (o Subdirector o Vicedecano equivalente), que actuará de Secretario.
- Director Académico del Título.
- Cuatro profesores que impartan docencia en el título, de diferentes departamentos con docencia en el mismo y que dispongan de, al menos, dos tramos docentes valorados positivamente. Cuando el número de departamentos implicados en la docencia del título sea superior a 4 o cuando la CA lo sea de varios títulos, el número de profesores podrá ser de 5.
- Dos alumnos.
- Jefe de los servicios administrativos.

Los componentes de la CA que no sean miembros natos serán nombrados o ratificados, al comienzo de cada curso académico, por el órgano colegiado de mayor rango de la ERT, a propuesta de su Director o Decano.

Para la válida constitución de la CA se requerirá la presencia del Presidente y Secretario y de la mitad, al menos, de sus miembros.

Los acuerdos de esta Comisión se tomarán por mayoría absoluta de los miembros presentes.

La ERT, en la medida de sus posibilidades, pondrá a disposición de las CA los medios técnicos y administrativos que éstas necesiten para el cumplimiento de sus funciones.

Las decisiones, recomendaciones o disposiciones emanadas de la CA, en el ámbito de sus competencias, deberán ser ratificadas por el órgano colegiado de mayor rango de la ERT.

### 3. Comisión de Evaluación

Las ERT crearán Comisiones de Evaluación (CE) que serán las encargadas de realizar la evaluación por currículum de los alumnos, así como de resolver las cuestiones relativas a la aplicación del Título IV de esta normativa. Debe crearse una CE por cada una de las CA existentes.

La composición de las CE será la siguiente:

- Director o Decano de la ERT, que actuará como presidente.
- Secretario de la ERT, con voz y sin voto, que actuará como Secretario.
- Director Académico de Título
- Todos los representantes de los Departamentos miembros de la CA.

Para la válida constitución de la Comisión será precisa la presencia del presidente, el secretario y, al menos, la mitad de los representantes de los departamentos.

Los acuerdos de esta Comisión se tomarán por mayoría absoluta de los miembros presentes.

La ERT, en la medida de sus posibilidades, pondrá a disposición de las CE los medios técnicos y administrativos que estas necesiten para el cumplimiento de sus funciones.

La CE actuará con independencia y autonomía.

### 4. Comisión de Reclamaciones de Evaluación

Las ERT crearán una Comisión de Reclamaciones de Evaluación (CRE) para cada título oficial del que sean responsables, que se encargarán de resolver las reclamaciones a las que se hace referencia en el artículo 19 de esta normativa

La CRE estará formada por entre cinco y siete profesores de modo que se cumplan todos los siguientes requisitos:

- Que no formen parte de la CA.
- Que sean miembros de los cuerpos docentes universitarios de funcionarios.
- Que impartan docencia en el título.
- Que posean antigüedad y experiencia en la titulación.
- Que estén en posesión de al menos dos tramos con evaluación docente positiva.
- Que en conjunto se cubran las especialidades o líneas de trabajo de la titulación.

Los componentes de las CRE serán nombrados o ratificados, al comienzo de cada curso académico, por el órgano colegiado de mayor rango de la ERT, a propuesta de su Director o Decano.

La comisión designará los miembros que actuarán como presidente y secretario, así como a sus respectivos suplentes.

Para la válida constitución de la Comisión se requerirá la presencia, al menos del Presidente y Secretario o de quienes les substituyan y de la mitad, al menos, de sus miembros.

Los acuerdos de esta Comisión se tomarán por mayoría absoluta de los miembros presentes.

La ERT, en la medida de sus posibilidades, pondrá a disposición de las CRE los medios técnicos y administrativos que estas necesiten para el cumplimiento de sus funciones. La CRE actuará con independencia y autonomía.

### **Procedimiento de adaptación de los alumnos actuales del máster al nuevo plan de estudios**

A los estudiantes que hayan cursado módulos/materias correspondientes al plan de estudios antes de la modificación se les reconocerán los créditos cursados, según la tabla que se adjunta.

Los créditos cursados en el Primer Curso del plan vigente antes de la modificación no serán objeto de reconocimiento, pues reunían todos aquellos conocimientos Fundamentales en Ciencia y Tecnología de Alimentos que los alumnos necesitaban para completar con éxito el segundo año del Master. La heterogeneidad de titulaciones de acceso al Master en este plan (titulaciones medias o superiores) exigía una oferta de asignaturas muy amplia, siendo la Comisión Académica la que orientaba de forma personalizada al alumno en su matrícula.

Con la reforma del Plan de Estudios y la limitación de perfiles de acceso, estos conocimientos básicos habrán sido adquiridos por el alumno en su titulación previa.

### 5.3 Competencias por materia

Las competencias que se adquieren al cursar las diferentes materias se especifican a continuación:

	Competencias básicas y Generales														Comp específicas					Comp optativas					
	CB6	CB7	CB8	CB9	CB10	CG1	CG2	CG3	CG4	CG5	CG6	CG7	CG8	CG9	CG10	CE1	CE2	CE3	CE4	CE5	CO1	CO2	CO3	CO4	CO5
CALIDAD ALIMENTARIA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				X							
SEGURIDAD ALIMENTARIA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			X								
TECNOLOGÍAS EMERGENTES E INGENIERÍA DE ALIMENTOS SEGUROS	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X						X					
GESTIÓN DE AUDITORIAS Y RECURSOS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD Y LA SEGURIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			X		X						
PRÁCTICAS EXTERNAS	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			X		X	X	X	X	X	X	
PRÁCTICAS DE INVESTIGACIÓN	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					X
TRABAJO FIN DE MASTER	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					

#### Competencias específicas que únicamente adquirirán cursando materias optativas:

- CO1 Desarrollar una visión avanzada de la gestión de la seguridad y calidad alimentaria en las cadenas de suministro de alimentos.
- CO2 Proponer soluciones a problemas reales de una empresa alimentaria relacionados con la calidad y la seguridad alimentaria.
- 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.
- CO4 Contribuir, en el marco de un equipo multidisciplinar, a la mejora de la calidad y seguridad alimentaria en una empresa alimentaria.
- CO5 Plantear un diseño experimental para resolver un problema relacionado con la calidad y la seguridad alimentaria.

## 5.4 Procedimiento de adaptación

## Máster Universitario en Gestión de la Seguridad y Calidad Alimentaria

ANTIGUO PLAN DE ESTUDIOS				NUEVO PLAN DE ESTUDIOS	
Cód.	Asignatura	Carácter	ECTS	Materia	ECTS
30368	SELECCIÓN Y DISEÑO DE ENVASES	Op	2	TECNOLOGÍAS EMERGENTES E INGENIERÍA DE ALIMENTOS SEGUROS	2
30370	GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL EN LAS INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS	Op	2	TECNOLOGÍAS EMERGENTES E INGENIERÍA DE ALIMENTOS SEGUROS	2
30374	CONGELACIÓN DE ALIMENTOS. ASPECTOS FISICOQUÍMICOS Y TECNOLÓGICOS	Op	2	TECNOLOGÍAS EMERGENTES E INGENIERÍA DE ALIMENTOS SEGUROS	2
30375	ANÁLISIS SENSORIAL	Op	2	CALIDAD ALIMENTARIA	2
30377	TECNOLOGÍA CULINARIA	Op	2	TECNOLOGÍAS EMERGENTES E INGENIERÍA DE ALIMENTOS SEGUROS	2
30379	ADITIVOS EN ALIMENTOS Y FUNCIONALIDAD	Op	2	TECNOLOGÍAS EMERGENTES E INGENIERÍA DE ALIMENTOS SEGUROS	2
30382	BIOLOGÍA MOLECULAR E INGENIERÍA GENÉTICA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	Op	2	CALIDAD ALIMENTARIA	2
30383	METODOLOGÍA DEL DISEÑO DE EXPERIMENTOS	Op	2	TECNOLOGÍAS EMERGENTES E INGENIERÍA DE ALIMENTOS SEGUROS	2
30385	VALORIZACIÓN DE LOS SUBPRODUCTOS DE LAS INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS	Op	2	TECNOLOGÍAS EMERGENTES E INGENIERÍA DE ALIMENTOS SEGUROS	2
30386	AVANCES TECNOLÓGICOS EN EL PROCESADO DE FRUTAS Y HORTALIZAS	Op	2	TECNOLOGÍAS EMERGENTES E INGENIERÍA DE ALIMENTOS SEGUROS	2
30387	INDUSTRIALIZACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS	Op	2	TECNOLOGÍAS EMERGENTES E INGENIERÍA DE ALIMENTOS SEGUROS	2
30388	TECNOLOGÍA DE LOS PRODUCTOS LÁCTEOS	Op	2	TECNOLOGÍAS EMERGENTES E INGENIERÍA DE ALIMENTOS SEGUROS	2
30389	TECNOLOGÍA DE LA ELABORACIÓN DEL VINO	Op	2	TECNOLOGÍAS EMERGENTES E INGENIERÍA DE ALIMENTOS SEGUROS	2
30404	INTRODUCCIÓN A LOS SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA	Ob	1,5	GESTIÓN DE AUDITORIAS Y RECURSOS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD Y LA SEGURIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	1,5
30405	SISTEMAS DE AUTOCONTROL DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA	Ob	1,5	SEGURIDAD ALIMENTARIA	1,5

csv: 1039786660899\_01849\_2019

30406	CASOS PRÁCTICOS DE IMPLANTACIÓN DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA	Ob	1,5	SEGURIDAD ALIMENTARIA	1,5
30407	SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA	Ob	3,5	GESTIÓN DE AUDITORIAS Y RECURSOS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD Y LA SEGURIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	3,5
30408	ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS	Ob	3	SEGURIDAD ALIMENTARIA	3
30409	EPIDEMIOLOGÍA ALIMENTARIA	Ob	2	SEGURIDAD ALIMENTARIA	2
30410	PELIGROS ABIÓTICOS EN ALIMENTOS	Op	4	SEGURIDAD ALIMENTARIA	4
30411	VALORACIÓN DEL RIESGO MICROBIOLÓGICO EN EL PROCESADO DE ALIMENTOS	Op	3	TECNOLOGÍAS EMERGENTES E INGENIERÍA DE ALIMENTOS SEGUROS	3
30422	LEGISLACIÓN Y RELACIONES LABORALES EN LA EMPRESA	Op	2	GESTIÓN DE AUDITORIAS Y RECURSOS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD Y LA SEGURIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	2
30423	GESTIÓN DE LOS RECURSOS HUMANOS EN LA EMPRESA ALIMENTARIA	Op	2	GESTIÓN DE AUDITORIAS Y RECURSOS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD Y LA SEGURIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	2
30424	GESTIÓN CONTABLE DE LA EMPRESA ALIMENTARIA	Ob	2	GESTIÓN DE AUDITORIAS Y RECURSOS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD Y LA SEGURIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	2
30425	GESTIÓN FISCAL DE LA EMPRESA ALIMENTARIA	Ob	2	GESTIÓN DE AUDITORIAS Y RECURSOS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD Y LA SEGURIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	2
30426	GESTIÓN FINANCIERA DE LA EMPRESA ALIMENTARIA	Ob	4	GESTIÓN DE AUDITORIAS Y RECURSOS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD Y LA SEGURIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	4
30427	GESTIÓN DE COSTES Y DE LA PRODUCCIÓN EN LA EMPRESA ALIMENTARIA	Op	4	GESTIÓN DE AUDITORIAS Y RECURSOS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD Y LA SEGURIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	4
30428	MARKETING EN LA EMPRESA ALIMENTARIA	Op	4	GESTIÓN DE AUDITORIAS Y RECURSOS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD Y LA SEGURIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	4
30800	TÉSIS MÁSTER EN GESTIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	TFM	10	TRABAJO FIN DE MASTER	12
31591	SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA	Op	5	GESTIÓN DE AUDITORIAS Y RECURSOS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD Y LA SEGURIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	5
31592	SISTEMAS DE AUTOCONTROL DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA	Op	3	SEGURIDAD ALIMENTARIA	3
31593	EPIDEMIOLOGÍA ALIMENTARIA	Op	5	SEGURIDAD ALIMENTARIA	5
31594	DIRECCIÓN DE LA EMPRESA ALIMENTARIA	Op	4	GESTIÓN DE AUDITORIAS Y RECURSOS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD Y LA SEGURIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	4

csv: 1039786660893008930855

## Apartado 6: Anexo 1

Nombre : 6.PDI MUGSCA100713.pdf

HASH SHA1 : D181D59E001D0E71E7D0280F521C11495235F880

Código CSV : 103978675556009498794406

Ver Fichero: 6.PDI MUGSCA100713.pdf



# MÁSTER UNIVERSITARIO EN GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA

UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA

## Categoría académica del profesorado y dedicación

Categoría	Nº de profesores	Tiempo Completo	Tiempo Parcial	Doctores	% de dedicación respecto UPV	% de dedicación al Título
TU	26	26	0	26	14,30%	46,50%
CU	14	14	0	14	12,20%	20,90%
COD-TC	9	9	0	9	20,10%	22,20%
AY-TC	1	1	0	1	37,50%	1,30%
ASOL-P6	1	0	1	1	22,70%	2,10%
ASOL-P3	4	0	4	4	37,90%	7%
Totales	55	50	5	55		

## Plantilla de profesorado

	Total	Tiempo Completo	Tiempo Parcial	Doctores
Número	55	50	5	55
Porcentaje		90,9 %	9,1 %	100,0 %

## Experiencia docente, investigadora y profesional

55 profesores	Trienios	Quinquenios	Sexenios
Acumulado	249	124	85

### Experiencia docente

55 profesores	Quinquenios					
	0	1	2	3	4	>4
Número	15	2	14	14	2	8
Porcentajes	27,3	3,6	25,5	25,5	3,6	14,5

### Experiencia investigadora

55 profesores	Sexenios			
	0	1	2	>2
Número	8	20	21	6
Porcentajes	14,5	36,4	38,2	10,9

### Experiencia profesional

55 profesores	Trienios		
	<2	2, 3 o 4	>4
Número	7	24	24
Porcentajes	12,8	43,6	43,6

csv: 103978675556009498794406



### Líneas de investigación

A continuación se detallan las líneas de investigación en las que participan actualmente profesores implicados en la docencia de la titulación.

1. Valoración funcional de ingredientes naturales para su uso en el desarrollo de nuevos alimentos funcionales.
2. Valoración de los efectos estructurales sobre la actividad funcional en alimentos celulares enriquecidos por impregnación a vacío. Estudios in vitro e in vivo.
3. Análisis y Control de operaciones de transformación alimentaria mediante el análisis de las propiedades dieléctricas
4. Desarrollo de films/recubrimientos comestibles/biodegradables para la conservación de alimentos, con carácter bioactivo (antimicrobiano y antioxidante). Estudio de aplicaciones en diferentes tipos de alimentos.
5. Desarrollo y caracterización fisicoquímica de productos fermentados a partir de leches vegetales.
6. Microencapsulación de compuestos bioactivos para su incorporación en alimentos
7. Optimización del uso de ingredientes de interés funcional en la reformulación de productos tradicionales y/o en el desarrollo de nuevos productos.
8. Extracción y caracterización de compuestos bioactivos procedentes de fuentes no convencionales.
9. Desarrollo de procesos para la reducción de la formación de Acrilamida en alimentos.
10. Desarrollo de frutas y hortalizas procesadas en fresco (IV gama). Optimización del proceso de elaboración y envasado con aditivos naturales.
11. Calidad, Seguridad Alimentaria y Análisis de Riesgos
12. Estudio de las Propiedades Físicas de Alimentos en relación con los Procesos Alimentarios.
13. Estudio del efecto del procesado convencional y alternativo en la calidad sensorial, nutricional y funcional de productos de fruta.
14. Formulación de alimentos coloidales.
15. Desarrollo de nuevas técnicas no destructivas de análisis de alimentos y control de proceso.
16. Desarrollo y mejora de técnicas de salado-desalado de productos cárnicos y de la pesca.
17. Obtención de productos en polvo estables a partir de frutas mediante liofilización y atomización.

## MÁSTER UNIVERSITARIO EN GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA

18. Deshidratación de alimentos.
19. Desarrollo de platos preparados de alta calidad organoléptica y funcional.
20. Herramientas basadas en las TIC para la mejora del estado nutricional de poblaciones.
21. Ciencia y cocina.
22. Cocción en condiciones de vacío continuo.
23. Usos de la disolución osmótica en el proceso integrado de la deshidratación osmótica de frutas.
24. Optimización de la formulación y el procesado para la obtención de mejores alimentos
25. Optimización de las condiciones de almacenamiento de los alimentos para la prolongación de su vida útil
26. Mejora del cocinado para obtención de alimentos de calidad
27. Obtención de extractos naturales de alta calidad y exentos de disolventes
28. Minimización de impacto ambiental de Productos y Procesos Agroalimentarios
29. Optimización del diseño, productividad y rendimiento energético de procesos agroalimentarios
30. Mejora de la calidad y reducción del consumo energético en la deshidratación de alimentos
31. Mejora del control de procesos y de la calidad de productos agroalimentarios mediante técnicas no destructivas.
32. Aplicación de ultrasonidos de potencia para mejorar procesos agroalimentarios
33. Caracterización proteómica de proteínas y péptidos como marcadores de la calidad y bioactividad.
34. Desarrollo de metodologías rápidas para el control y mejora de los procesos de fabricación así como para la detección de sustancias ilegales y/o contaminantes.
35. Estudio de los mecanismos (químicos, enzimáticos y microbiológicos) de generación y de percepción del color, aroma y sabor en productos cárnicos
36. Caracterización olfatométrica de compuestos aromáticos
37. Desarrollo de productos cárnicos de alta calidad sensorial y nutritiva con reducción de sal y/o grasa o la mejora del perfil lipídico.
38. Desarrollo y mejora de materiales de envase.
39. Desarrollo de películas y recubrimientos basados en biopolímeros procedentes de biomasa
40. Desarrollo de materiales activos para la mejora de la estabilidad y calidad de alimentos

## MÁSTER UNIVERSITARIO EN GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA

41. Caracterización de las propiedades de materiales para el diseño de envases.
42. Determinación de propiedades funcionales de envases y diseño de estructuras para productos y procesos específicos
43. Estudio y desarrollo de nuevas tecnologías de envasado. Envasado en atmósfera modificada.
44. Envasado activo e inteligente
45. Evaluación del efecto de tecnologías térmicas y no térmicas de conservación de alimentos sobre la inactivación de microorganismos y enzimas presentes en los alimentos.
46. Desarrollo de modelos matemáticos predictivos de inactivación y crecimiento de microorganismos y enzimas como herramienta fundamental para llevar a cabo una evaluación a la exposición dentro de un sistema de evaluación de riesgos
47. Validación de procesos térmicos y no térmicos de conservación de alimentos

## Apartado 6: Anexo 2

Nombre : 6.2 OO RR HH MUGSCA22413.pdf

HASH SHA1 : 8228824060736603D1B06BCBA1AC1469839DE392

Código CSV : 102888694456009203291434

Ver Fichero: 6.2 OO RR HH MUGSCA22413.pdf



## **6.2 OTROS RECURSOS HUMANOS**

Se incluye en la memoria, punto **6.2 Otros recursos humanos disponibles** el detalle de personal técnico de apoyo disponible:

El Departamento de Tecnología de Alimentos de la UPV, departamento implicado mayoritariamente en la docencia del título, cuenta con el siguiente personal de apoyo a la docencia:

- 4 Técnicos Superiores de Laboratorio (Nivel A)
- 2 Técnicos Medios de Laboratorio

Por su parte, el Instituto de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo, entidad responsable del Título, cuenta con 4 Técnicos Superiores de Apoyo a la Investigación, tres de ellos con Grado de Doctor.

La Gestión Administrativa del título está a cargo del personal de Administración de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y del Medio Natural (ETSIAMN).

## Apartado 7: Anexo 1

Nombre : 7. RR MM MUGSCA100713.pdf

HASH SHA1 : DBEECBC3AA51F4E446FBC34373F96BF6EDC26B66

Código CSV : 103978681905525535879556

Ver Fichero: 7. RR MM MUGSCA100713.pdf



## 7. Recursos, materiales y servicios

### 7.1 Justificación

La UPV dispone de recursos y servicios que apoyan la formación, el estudio y la investigación por parte de la comunidad universitaria. Cuenta, además, con infraestructuras adecuadas para facilitar el acceso a dichos servicios. Por su parte, el DLA ofrece sus instalaciones y recursos propios para el desarrollo de las diferentes materias y actividades del máster.

Entre los medios que proporciona la UPV, se encuentran los recursos bibliográficos, el equipamiento, las infraestructuras y los recursos TIC. Entre los medios y servicios facilitados por el DLA haremos referencia a sus instalaciones y sus medios materiales.

#### RECURSOS BIBLIOGRÁFICOS DE LA UPV

La Biblioteca General es la encargada de proveer y gestionar la documentación e información bibliográfica necesaria para el apoyo al estudio, la docencia y la investigación de la comunidad universitaria, siendo uno de sus objetivos principales: “Convertirse en un Centro de Recursos para el aprendizaje y la investigación”.

Actualmente, La Biblioteca General está dotada con unas infraestructuras y unos equipamientos que resultan indispensables para realizar su labor principal “el apoyo al estudio, la docencia y la investigación de la Comunidad Universitaria”.

#### 1. Infraestructuras y equipamientos

La Biblioteca General pone al servicio de la Comunidad Universitaria 11 puntos de servicios y 12 bibliotecas de libre acceso. Nueve se sitúan en el Campus de Vera y las tres restantes en los diferentes campus (Alcoy, Gandía, Blasco Ibáñez).

<u>Biblioteca Central</u>	m <sup>2</sup>	Puestos de estudio	Cabinas de estudio
	6.790	1.616	18

- En ella se centralizan la Hemeroteca y los servicios de Catalogación, Adquisiciones y Nuevas Tecnologías.
- De las 18 cabinas para trabajos en grupo 6 están reservadas a profesores/investigadores de la UPV.

## MÁSTER UNIVERSITARIO EN GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA

- Cuanta con un amplio horario de apertura: fines de semana, casi todos los festivos y en épocas de exámenes permanece abierta hasta las 03h.
- Actualmente, se ha cedido un espacio a la Biblioteca de Bellas Artes mientras duran las obras de la biblioteca de la nueva Facultad.
- Cuenta con un Aula de Formación con 30 puestos informatizados y desarrollamos multiplicidad de cursos con servicio de Teledocencia para nuestros bibliotecarios de Gandía y Alcoy

Bibliotecas de Centro (en Campus de Vera)	m <sup>2</sup>	Puestos de estudio
Biblioteca de Informática *	507	208
ETS de Caminos	250	125
ETS de Gestión en la Edificación	230	140
ETS de Ingeniería del Diseño	500	160
ETS de Ingenieros Agrónomos	230	80
ETS de Industriales	500	232
Sala de lectura de la ETS de Telecomunicación	Sin préstamo/	servicio de devolución

Para atender las necesidades de sus usuarios está dotada con una plantilla de 104 profesionales.

Cuenta con 97 ordenadores para uso de la plantilla y 174 para uso del público en general, a través de los cuales, se puede acceder a todos los servicios en línea que la biblioteca ofrece: renovaciones, consultas del préstamo, listas de espera, acceso a recursos electrónicos, etc.

### 1. Fondos Bibliográficos

El fondo de la Biblioteca Digital, que incluye todos los recursos electrónicos suscritos por la Biblioteca de la UPV y que en su mayoría son accesibles a texto completo, está compuesto por 79839 monografías, 15548 publicaciones periódicas y 81 bases de datos especializadas.

El fondo en papel, en su mayoría de libre acceso, está compuesto por 463595 volúmenes repartidos entre las diferentes bibliotecas y un total de 624 publicaciones periódicas.

### EQUIPAMIENTO DOCENTE DE LA UPV



## MÁSTER UNIVERSITARIO EN GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA

Una universidad emprendedora y con proyección internacional, en el marco educativo debe comprometerse en la actualización y mejora de su equipamiento docente, así como en la incorporación de nuevas metodologías docentes dentro del espacio europeo de educación superior. Por ello se ha definido un plan específico en la UPV para facilitar que los Centros establezcan una infraestructura educativa de primera línea y los Departamentos se equipen del adecuado instrumental y laboratorios para ofertar una docencia con formación y destrezas tecnológicas, generar habilidades y desarrollar el ingenio y aplicabilidad. Estos compromisos exigen a la Universidad que destine un presupuesto específico anualmente en material docente.

El plan de equipamiento docente se divide en 2 subprogramas que analiza las demandas priorizadas de las unidades.

**1.- Equipamiento ordinario.** La distribución en los centros se realiza en función del programa de calidad docente y de los créditos de laboratorio gestionados e impartidos en laboratorios propios de él; mientras que la dotación para departamentos se realiza en función de los créditos de laboratorio impartidos en sus laboratorios y la naturaleza de los mismos.

**2.- Equipamiento extraordinario** se estructura en una partida vinculada a laboratorios (contempla y analizarán de forma individualizada causas sobrevenidas, situaciones extraordinarias de equipamiento, equipos especiales), y otra vinculada a titulaciones (considerando la antigüedad y grado de obsolescencia de los laboratorios, la experimentalidad de la titulación o la incorporación de nuevas metodologías activas).

### INFRAESTRUCTURAS: ACCESIBILIDAD UNIVERSAL Y DISEÑO PARA TODOS

En cuanto a los criterios de accesibilidad universal de las personas con discapacidad, la UPV, dado el interés que tiene por ello, ya ha realizado diversos estudios para la mejora de la accesibilidad a lo largo de los años y en 2006 elaboró un “Plan de accesibilidad integral” en todos los edificios de los cuatro campus que constituyen la UPV con objeto de eliminar las barreras arquitectónicas, urbanísticas y de la comunicación. Este diagnóstico se realizó a través de un convenio de colaboración del Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales (IMSERSO), la Fundación ONCE para la cooperación e integración social de personas con discapacidad y la UPV.

A raíz de este estudio, ya se han ido implementando acciones correctoras, como es el caso de la Biblioteca General de la UPV que, junto con dos servicios generales más de amplia utilización tanto por el alumnado como por los recién titulados de la universidad, como son el Centro de Formación de Posgrado y el Servicio Integrado de Empleo, han subsanado todas sus deficiencias que fueron detectadas en el diagnóstico y se ha iniciado el proceso de certificación del Sistema de Gestión de Accesibilidad Global con el cumplimiento de la Norma UNE 170001-1 y UNE 170001-2, siendo AENOR la empresa certificadora.

## MÁSTER UNIVERSITARIO EN GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA

La UPV cuenta su Campus de Vera con el Servicio de Atención al Alumno con discapacidad integrado dentro de la Fundación CEDAT, cuyo principal objetivo, es la información y asesoramiento de los usuarios con discapacidad respecto a los derechos y recursos sociales existentes para la resolución de las necesidades específicas que plantean, así como el estudio y análisis de situaciones concretas de toda la comunidad universitaria con discapacidad, valorando las capacidades residuales que pudieran ser objeto de actuación para una adecuada integración educativa y socio laboral, facilitando los medios técnicos y humanos necesarios, desde apoyo psicopedagógico hasta productos de apoyo. Además tiene como objetivos:

- Atender las demandas de los diferentes centros, departamentos o institutos, o de los diferentes colectivos (PDI, alumnado y PAS), para asesorar en el cumplimiento de la legislación en materia de discapacidad
- Dar soporte a los estudiantes que, debido a sus discapacidades, necesiten una atención especial para incorporarse a la vida académica en igualdad de condiciones, elaborando planes de integración individualizados y adaptando los recursos a las demandas emergentes
- Promover y gestionar acciones de formación y empleo para este colectivo dentro y fuera de los campus de la Universidad Politécnica de Valencia.
- Promover y gestionar acciones de formación e intervención de voluntariado con estos colectivos, dentro y fuera de los campus de la Universidad Politécnica de Valencia.
- Divulgación y sensibilización de la comunidad universitaria sobre la problemática social y laboral de las personas con discapacidad.

La UPV convoca anualmente “Ayudas técnicas para alumnos con discapacidad”, facilitando las ayudas técnicas necesarias para el estudio, el transporte y la comunicación a los alumnos de la UPV con necesidades educativas asociadas a condiciones personales de discapacidad, con la finalidad de facilitarles el acceso a la formación universitaria y el desarrollo de sus estudios en condiciones de igualdad.

El tipo de ayudas prestada pueden ser:

- Préstamo de material: emisoras FM, grabadoras, sistemas de informática (ordenadores portátiles, programas informáticos...).
- Servicios: transporte, acompañamiento, asistencia de intérpretes de lengua de signos, etc.

### RECURSOS TIC

En relación directa con la docencia, la UPV ha implantado PoliformaT, una herramienta de e-learning colaborativa que pone al alcance de cada asignatura de la universidad un espacio donde el profesor y los alumnos pueden participar de una forma colaborativa en el desarrollo del temario de la asignatura. Contiene aplicaciones de diferente ámbito, comunicativas, de contenidos y de gestión. Los alumnos y los profesores pueden extender

## MÁSTER UNIVERSITARIO EN GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA

con el uso de esta herramienta el aprendizaje de la asignatura más allá de la propia aula.

Por medio de la Intranet del alumno, éste puede acceder, además de a las utilidades propias de la intranet (favoritos, preferencias, buscar, actualidad) a servicios de valor añadido como:

- a. Consulta expediente: datos personales, expediente académico, listas, orlas y estadísticas, directorio alumnado, información para la comunidad universitaria.
- b. Información específica de asignaturas matriculadas: Información por asignaturas.
- c. Información por temas: profesores, calendario de exámenes, notas, horarios, documentación, información referente a asignaturas matriculadas en los cursos anteriores y acceso directo a PoliformaT.
- d. Secretaría Virtual: automatrícula; información (sobre situación de becas, acreditaciones UPV, adaptaciones, convalidaciones, recibos de matrícula, cursos formación permanente, etc.); solicitudes (certificados y justificantes, expedición de títulos, preinscripción, convocatoria de Talleres de Formación para Alumnos, etc.); servicios de la Casa de Alumno.
- e. Servicios de Correo electrónico
- f. Vicerrectorado de Deportes: reservas de instalaciones deportivas, inscripción en actividades deportivas y consulta de grupos y competiciones
- g. Servicios de red: acceso remoto, páginas personales, registro de accesos, etc.
- h. Servicios de biblioteca: adquisiciones, préstamo, claves de acceso recursos-e.
- i. Prestaciones del carné de la UPV: ofertas generales y descuentos.
- j. Servicios de campus: cursos de idiomas, reserva de equipos informáticos.

### RECURSOS DEL TÍTULO

La docencia correspondiente a teoría de aula, seminarios, prácticas de aula y prácticas informáticas del Máster se imparte en la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y del Medio Natural (ETSIAMN), que cuenta con:

- 38 aulas convencionales dotadas todas ellas de ordenador, cañón de proyección, reproductor audiovisual, proyector de transparencias y de diapositivas. Algunas de ellas cuentan, también con pizarra digital.
- 5 aulas informáticas dotadas de ordenadores y cañón de proyección, con una capacidad total de 240 plazas.
- 2 aulas informáticas de libre acceso para el alumnado

## MÁSTER UNIVERSITARIO EN GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA

Las prácticas de laboratorio se imparten en las instalaciones de los Departamentos implicados en la docencia:

- Departamento de Tecnología de Alimentos: con una superficie útil de laboratorios para docencia de 780 m<sup>2</sup> distribuidos en 9 laboratorios, con una capacidad media de 30 alumnos en prácticas. Además, cuenta con una planta piloto de, aproximadamente 60 m<sup>2</sup>.
- Departamento de Biotecnología: cuenta con un laboratorio de microbiología para las prácticas de alumnos con una superficie de 108 m<sup>2</sup> con una capacidad para 25 alumnos.
- En la ETSIAMN se dispone también, para prácticas docentes, de una sala de catas de 96 m<sup>2</sup> con un total de 20 puestos.

Los Trabajos Fin de Master se realizan en laboratorios de investigación, tanto de la propia universidad como de otros centros de investigación, tales como el IATA o el IVIA, o en empresas del sector alimentario tanto nacionales como de países de la Comunidad Europea o universidades y centros de investigación de la Comunidad Europea.

Los trabajos realizados en la UPV se llevan a cabo en las instalaciones de investigación de los grupos de profesores/investigadores que participan en el título:

- Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo (IUIAD): con una superficie de 3000 m<sup>2</sup> distribuidos entre planta piloto, 20 laboratorios específicos, 5 laboratorios generales, sala de catas, cocina, 2 seminarios, despachos de investigadores y zona de dirección.
- Departamento de Tecnología de Alimentos: 200 m<sup>2</sup> de laboratorios de investigación
- Centro Avanzado de Microbiología de Alimentos (CAMA): con 250 m<sup>2</sup> distribuidos en dos laboratorios de investigación, cocina, sala de toma de muestras, despacho y sala de epifluorescencia.

A continuación se listan los principales equipos disponibles en los laboratorios de la UPV donde los alumnos llevarán a cabo las practicas docentes y el trabajo Fin de Master:

### EQUIPAMIENTO EN PLANTA PILOTO:

- Autoclaves
- Cámara de curado
- Cámaras de congelación
- Cámaras de T<sup>a</sup> controlada
- Cámaras termostatadas (ambiente, frío, frío/calor) y de humedad relativa controladas
- Envasadoras a vacío y para atmósferas modificadas
- Equipo de impregnación a vacío
- Equipos experimentales de molinería de trigo y arroz
- Equipos para la caracterización funcional de materias primas cerealistas
- Equipos para panificación
- Equipo para extracción de zumos cítricos

## MÁSTER UNIVERSITARIO EN GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA

- Liofilizadores
- Secador por aire caliente
- Ultracongeladores

### MATERIAL BASICO DE LABORATORIO Y EQUIPOS ANALÍTICOS:

- Abatidor de temperatura
- Agitador mecánico
- Agitador tubos minishaker
- Agitadores – mezcladores Vortex
- Agitadores orbitales
- Amasadoras
- Analizador automático (titrino)
- Analizador de fibras
- Analizador de Impedancias y sensor de platos paralelos
- Analizador de textura
- Analizador del potencial Z
- Atomizador
- Auto Bakery
- Balanzas analíticas
- Balanzas granatarias
- Baño de botellas para realizar el proceso de degüelle de los vinos espumosos para enología
- Baño parafina
- Baños de ultrasonidos
- Baños termostáticos digitales
- Bombas de vacío
- Brillómetro
- Calorímetro diferencial de barrido
- Campanas de extracción
- Campanas flujo laminar
- Centrífuga de temperatura controlada
- Centrífuga Eppendorf
- Conductímetros
- Congeladores
- Consistómetro Bostwick
- Criostato
- Cromatógrafo gas con detector de ionización por llama
- Cromatógrafo GC-FID
- Cromatógrafo GC-MS con desorbedor térmico
- Densitómetro
- Depósitos de acero inoxidable dotados de camisas de refrigeración para elaboración de vinos
- Despaliladora estrujadora para enología
- Destilador Kjeldalh
- Digestor y titulador para proteínas
- Dispensador parafina

## MÁSTER UNIVERSITARIO EN GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA

- Dosificadora
- Electrobalanza para medida de isotermas de sorción
- Electroforesis horizontal
- Electroforesis vertical
- Embotelladora para enología
- Equipamiento para análisis de aguas (DBO, DQO, sólidos sedimentables, sólidos disueltos y en suspensión tanto fijos como volátiles, cationes, aniones, etc.)
- Equipo de cocción a vacío
- Equipo de electroforesis- isoelectroenfoque
- Equipo de filtración de vinos de bujías
- Equipo de filtración de vinos de placas
- Equipo de medida de CO<sub>2</sub> y O<sub>2</sub> para control de respiración de frutas
- Equipo de mezclado y de compresión de placas para la obtención de films con materiales termoplásticos
- Equipo de obtención de agua de grado analítico
- Equipo de obtención de agua de grado reactivo
- Equipo de procesado por pulsos eléctricos de alta intensidad
- Equipo evaporador para cromatografía
- Equipo extracción para cromatografía
- Equipo filtración para cromatografía
- Equipo para el procesado por altas presiones hidrostáticas a nivel de pasteurización.
- Equipos de medida de permeabilidad
- Equipos de tratamiento de membrana (microfiltración, Ósmosis inversa, ultrafiltración)
- Equipos para determinar actividad enzimática
- Equipos/cámaras para medida de permeabilidad al vapor de agua
- Espectrocolorímetros
- Espectrofotómetros uv-vis
- Estereomicroscopio (Zoom 1:10)
- Estufas cultivo microbiológico
- Estufas de aire
- Estufas de vacío
- Evaporador rotatorio
- Fermentador de laboratorio
- Freidora
- Higrómetro de punto de rocío
- Homogeneizadores
- Horno semi-industrial
- Hornos de vapor
- Hornos microondas
- Hot stage
- HPLC IR
- HPLC MS-MS (tri-Q)
- HPLC UV-LSD
- HPLC-DAD
- HPLC-FL
- IC - carbohidratos

## MÁSTER UNIVERSITARIO EN GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA

- IC-iones
- Incubador refrigerado
- Laminadora
- Licuadora
- Lupa
- Manta calefactora
- Maquina Universal de Ensayos
- Medidor de Tamaño de Partícula en vía seca y húmeda
- Microfluidificador
- Microscopio óptico/ confocal
- Microtomo de congelación
- Microtomo de deslizamiento
- Mixolab
- Molinillo
- Muflas
- Neveras
- Pasteurizadores de placas y tubulares.
- pH-metros
- Picadora
- Picnómetro gases
- Placas agitadoras–calefactoras
- Prensa de membrana para enología
- Refractómetros
- Reómetros
- Rotavapor
- Sala de secado de films con temperatura y humedad relativa controladas
- Scanner
- Secadero piloto con control de velocidad de aire y temperatura par realizar secados a baja temperatura con capacidad de aplicar ultrasonidos de alta intensidad
- Secadero piloto con control de velocidad de aire y temperatura, con capacidad de aplicar ultrasonidos de alta intensidad.
- Secador de geles
- Sistema de ultrafiltración tangencial
- Sistema fotomicrografía
- Sistemas de aplicación de ultrasonidos de alta intensidad tipo sonda de 100 y de 400 W de potencia
- Sondas para Analizador de Redes en el sistema de Sonda Coaxial
- Soxhlet
- Stomacher
- Ultraturax
- Viscosimetro Brookfield
- Vortex

### OTROS RECURSOS:

- Ordenadores y programas informáticos para simulación de procesos y análisis de ciclo de vida.

## MÁSTER UNIVERSITARIO EN GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA

### 7.2 Previsión de adquisición de recursos, materiales y servicios necesarios

Todos los años, con la dotación presupuestaria asignada a la titulación y con la dotación para equipamiento docente, se adquieren nuevos equipos y material fungible necesario para llevar a cabo las practicas de laboratorios y las Tesis Fin de Master.

### 7.3 Practicas en empresa o instituciones de investigación externas

La UPV ha desarrollado un “Reglamento por el que se establece la normativa sobre prácticas en empresas e instituciones a los alumnos de la Universidad Politécnica de Valencia” aprobado en Consejo de Gobierno de 14 de diciembre de 2006”.

La estancia de alumnos matriculados en el MUGSCA en empresas e instituciones externas se gestionará a través del Servicio de Prácticas de Empresa de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y del Medio Natural (ETSIAMN).

El alumno dispone de toda la información referente a la tramitación de dichas prácticas en la página web del Master (<http://www.upv.es/titulaciones/MUGSA/indexc.html>).

A continuación se señalan los puntos más importantes relacionados con dicho reglamento:

#### REQUISITOS DEL ESTUDIANTE

- Ser alumno matriculado en el curso académico correspondiente.
- Estar inscrito en la base de datos curricular y entregar autorización.

#### BUSCAR EMPRESA PARA REALIZAR PRÁCTICAS

Existen dos opciones:

- Acceder a las ofertas publicadas.
- Buscar una empresa, estableciendo con ellas las condiciones de la práctica: horario, actividades, bolsa, etc.

#### DOCUMENTACIÓN PARA TRAMITAR LAS PRÁCTICAS

- Para la estancia en prácticas será imprescindible la firma de un Convenio Marco entre la empresa y la Universidad.
- El alumno cumplimentará los impresos disponibles en la página web, donde se reflejarán los datos de la empresa, tutor de la empresa, actividades a realizar por el alumno, horario, etc.
- La Comisión Académica, vista la documentación presentada autorizará la estancia.

Desde la implantación del Master Universitario, los alumnos han hecho prácticas en un total de 25 empresas del sector agroalimentario y centros de investigación. A continuación se listan dichas empresas:



## MÁSTER UNIVERSITARIO EN GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA

- ALIMENTARIA ADIN, S.A.
- BIOTECHVEG, S.A.
- BONDUELLE IBÉRICA, S.A.U.
- CARNICAS SERRANO, S.L.
- CEATEL CENTRO DE APOYO TECNOLÓGICO LÁCTEO
- CITROTECNO, S.L.
- CNTA CENTRO NACIONAL DE TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA - LABORATORIO DEL EBRO
- CONSUM, S. COOP.
- CONTA-LABOR, S.L.
- DESINNOVA, S.L.U.
- Federación Española del Envase de Madera y sus Componentes
- FONT SALEM, S.L., GRUPO DAMM
- GREFUSA, S.L.
- Grupo Nutracéutico ChiaSA SL
- HELADOS ALONSO, S.L.
- HORNO DE ALMANSA, S.L.
- INRESMA, S.L.
- INSTITUTO DE AGROQUÍMICA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
- INSTITUTO TECNOLÓGICO DEL ENVASE, EMBALAJE Y TRANS - ITENE
- INSTITUTO VALENCIANO DE INVESTIGACIONES AGRARIAS
- JUMEL ALIMENTARIA
- LABORATORIO AGROALIMENTARIO DE LA GENERALITAT VALENCIANA
- NUTRACITRUS, S.L.
- ROHA EPSA, S.L.U.
- ROQUETTE LAISA ESPAÑA, S.A.

En cualquier caso y como se ha dicho anteriormente, el listado de Convenios con Empresas para la realización de prácticas de alumnos es un listado en continua actualización.

La experiencia de la ETSIAMN en titulaciones relacionadas con el ámbito agroalimentario (Ingeniería Agronómica, Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Ingeniería Técnica en Industrias Agrarias y Alimentarias, y Grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos) con prácticas en empresas en todas sus titulaciones, permite disponer de Convenios con numerosas empresas del sector, convenios que están disponibles también para los alumnos del Master.

## Apartado 8: Anexo 1

Nombre : 8.1 Just. Ind.pdf

HASH SHA1 : 633FAA406688F3BC2C85D605C081B34855F00B1E

Código CSV : 95710052024414636364899

Ver Fichero: 8.1 Just. Ind.pdf



### 8.1.1 Justificación de los indicadores propuestos

Los indicadores cuantitativos propuestos en esta titulación se basan y justifican con la evolución histórica de los indicadores del antiguo título propio de la UPV “Máster Internacional en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos”, posteriormente reconvertido a Título Oficial “Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de Alimentos”, y a los indicadores del Título Oficial “Máster Universitario en Gestión y Seguridad Alimentaria”.

Así, durante estos años, las tasas de graduación han sido altas, terminando en promedio más del 75% de los alumnos en el tiempo previsto de duración del máster más un año.

Las tasas de abandono han sido bajas, en muchos años por debajo del 5%, mientras que las tasas de eficiencia han sido muy altas, lo que indica el elevado número de alumnos que superan una asignatura en su primer curso de matrícula.

## Apartado 10: Anexo 1

Nombre : 10.1 Cronograma de implantación.pdf

HASH SHA1 : A7A9A1CF6EE2C92F6D68303B341C3FED18676CA1

Código CSV : 582123215720152179416813

Ver Fichero: 10.1 Cronograma de implantación.pdf



## 10.1 Cronograma de implantación

Las actuales modificaciones solicitadas se implantaran en el curso académico 2023-2024

### **Histórico de Antecedentes:**

El Máster Universitario en Gestión y Seguridad Alimentaria empezó a impartirse en el curso 2006/07 de manera progresiva (curso a curso).

Posteriormente y adecuándose al RD1393/2007 el máster se verificó por **procedimiento abreviado** (Acuerdo de Consejo de Ministros de 12 de noviembre de 2010).

Modificación solicitada y aprobada para el curso 2013-2014.

La extinción del plan de estudios actual se regirá según las directrices para la extinción o modificación de planes de estudio de grado o máster universitario aprobadas en Consejo de Gobierno de la UPV, 29 de Mayo de 2012.



## Apartado 11: Anexo 1

Nombre : 11.2 DELEGACIÓN ACCESO A SEDES ELECTRÓNICAS SARA BLANC CLAVERO.pdf

HASH SHA1 : DCEDA3A0C95AD141B8EF056236D86D793DFEEE48

Código CSV : 582118587345664851403767

Ver Fichero: 11.2 DELEGACIÓN ACCESO A SEDES ELECTRÓNICAS SARA BLANC CLAVERO.pdf



