

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	Ciencia e Ingeniería de los Alimentos		
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA			
Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos por la Universitat Politècnica de València			
NIVEL MECES			
3 3			
RAMA DE CONOCIMIENTO	CONJUNTO		
Ciencias	No		
ÁMBITO DE CONOCIMIENTO			
Ciencias agrarias y tecnología de los alimentos			
HABILITA PARA EL EJERCICIO DE PROFESIONES REGULADAS	NORMA HABILITACIÓN		
No			
SOLICITANTE			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
MARIA DEL VAL SEGARRA OÑA	Vicerrectora de Organización de Estudios, Calidad, Acreditación y Lenguas		
REPRESENTANTE LEGAL			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
SARA BLANC CLAVERO	Directora del Área de Gestión de Títulos		
RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
Maria Consuelo González Martínez	Directora del Instituto Universitario de Ingeniería de los Alimentos para el Desarrollo		
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	València	963879897
E-MAIL	PROVINCIA		FAX
aeot@upv.es	Valencia/València		963877969



3. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

De acuerdo con lo previsto en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, 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 Orgánica 3/2018, 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 43 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

	En: Valencia/València, AM 11 de septiembre de 2024
	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 Ciencia e Ingeniería de los Alimentos por la Universitat Politècnica de València	No		Ver Apartado 1: Anexo 1.
LISTADO DE ESPECIALIDADES				
No existen datos				
RAMA		ISCED 1	ISCED 2	
Ciencias		Industria de la alimentación		
ÁMBITO DE CONOCIMIENTO				
Ciencias agrarias y tecnología de los alimentos				
NO HABILITA O ESTÁ VINCULADO CON PROFESIÓN REGULADA ALGUNA				
AGENCIA EVALUADORA				
Agència Valenciana d'Avaluació i Prospectiva				
UNIVERSIDAD SOLICITANTE				
Universitat Politècnica de València				
LISTADO DE UNIVERSIDADES				
CÓDIGO	UNIVERSIDAD			
027	Universitat Politècnica de València			
LISTADO DE UNIVERSIDADES EXTRANJERAS				
CÓDIGO	UNIVERSIDAD			
No existen datos				
LISTADO DE INSTITUCIONES PARTICIPANTES				
No existen datos				

1.2. DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS EN EL TÍTULO

CRÉDITOS TOTALES	CRÉDITOS DE COMPLEMENTOS FORMATIVOS	CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS
60	0	0
CRÉDITOS OPTATIVOS	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/ MÁSTER
28	20	12
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
ESPECIALIDAD	CRÉDITOS OPTATIVOS	
No existen datos		

1.3. Universitat Politècnica de València

1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

LISTADO DE CENTROS	
CÓDIGO	CENTRO
46035501	Instituto 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

TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO		
PRESENCIAL	SEMPRESENCIAL	VIRTUAL
Sí	No	No
PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS		
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		
http://www.upv.es/orgpeg/normativa/progreso_y_permanencia.pdf		
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
BÁSICAS
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.
GENERALES
1 - Capacidad para analizar de manera crítica problemas complejos
2 - Capacidad para sintetizar información de forma innovadora, utilizando recursos de su área de conocimiento.
3 - Capacidad de reconocer e integrar ideas y recursos provenientes de diversas fuentes.
4 - Demostrar originalidad a la hora de resolver problemas
5 - Implementar de forma autónoma tareas a nivel profesional
6 - Trabajar en grupo como leader o como miembro, haciendo un uso apropiado de las capacidades del grupo
7 - Capacidad de analizar críticamente y evaluar los propios resultados obtenidos, así como también los obtenidos por otros.
8 - Capacidad de gestionar información adecuadamente y de llevar a cabo tareas técnicas y de investigación con una mínima guía
9 - Capacidad de ejercer iniciativa y responsabilidad personal en la práctica profesional
10 - Capacidad de desarrollar nuevas habilidades o procedimientos en situaciones novedosas
3.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES
No existen datos
3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS
1 - Capacidad de abordar trabajos de mejora e innovación tecnológica en el marco de los procesos de transformación y conservación de alimentos y del desarrollo de productos agroalimentarios, incorporando criterios medioambientales para una producción más limpia.
2 - Capacidad para la aplicación de metodologías avanzadas de mejora de procesos y de diseño de nuevos productos
3 - Conocer componentes e ingredientes de los alimentos y sus propiedades funcionales, tanto tecnológicas como biológicas, para su aplicación al desarrollo e innovación de procesos y productos alimentarios
4 - Analizar y aplicar un diseño experimental óptimo para el diseño de nuevos productos y procesos alimentarios
5 - Capacidad para identificar y gestionar información relevante para el desarrollo e innovación de procesos y productos
6 - Capacidad para contribuir eficazmente, en el marco de un equipo multidisciplinar, al desarrollo de nuevos procesos y productos alimentarios y a la evaluación de la viabilidad de su desarrollo, fabricación, comercialización y mantenimiento en el mercado

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><u>Requisitos de acceso:</u></p> <p>En las condiciones de acceso a este título se tendrá en cuenta lo establecido en el RD 822/2021, de 28 de septiembre, por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad, que deroga el RD1393/2007, de 29 de octubre.</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 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.

Así mismo, podrán acceder los titulados conforme a 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.

Requisito lingüístico de español nivel B2

Dado que la docencia se realiza en español, y con el fin de asegurar que el alumnado es capaz de seguir todas las actividades formativas, se exigirá para la admisión del estudiantado procedente de países no hispanohablantes, la acreditación de un nivel equivalente a B2 de español o B2 de inglés, en el caso de que la titulación ofrezca recorrido en dicho idioma. La relación de certificados admitidos por la Universitat Politècnica de València para la acreditación del requisito de conocimiento en lenguas extranjeras es la que aparece en la tabla actualizada de certificados reconocidos por ACLES (Asociación de Centros de Lenguas de la Enseñanza Superior en España). Quedará exento de esa acreditación el alumnado que haya cursado sus estudios en sistemas educativos que empleen el español como lengua vehicular.

Criterios de admisión

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

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

La #NORMATIVA DE RÉGIMEN ACADÉMICO Y EVALUACIÓN DEL ALUMNADO de la UNIVERSITAD POLITÈCNICA DE VALÈNCIA aprobada en Consejo de Gobierno de 28 de enero de 2010, establecen en el punto 1 del artículo 4 las competencias de las Comisiones Académicas de los Títulos oficiales, entre las que figura #Proponer, a las comisiones que a tal efecto disponga la UPV, de las condiciones de admisión y reconocimiento de créditos#. La Comisión Académica del Master Universitario en Ciencia e Ingeniería de Alimentos establece como requisitos imprescindibles para la admisión, poseer uno de los títulos oficiales que permiten acceder al máster 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 Politècnica dispone.

4.3 APOYO A ESTUDIANTES

La Universitat Politècnica de València 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 Psicopedagogo Universitario (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, desde la Dirección del Máster se organizan 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, como 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 programa/n algún/os seminario/s donde personal vinculado a empresas del sector y/o centros de investigación públicos y privados, así como ex alumnos de la titulación, exponen y debaten con los alumnos asuntos relacionados directamente con la inserción de los titulados en el mundo laboral.

4.4 SISTEMA DE TRANSFERENCIA Y RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales no Universitarias

MÍNIMO	MÁXIMO
0	0

Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios

MÍNIMO	MÁXIMO
0	9

Adjuntar Título Propio

Ver Apartado 4: Anexo 2.

Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional

MÍNIMO	MÁXIMO
0	9

Normativa para Reconocimiento y Transferencia de créditos

Aprobada en Consejo de Gobierno de 8 de marzo de 2011

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

1. INTRODUCCIÓN

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

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

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

2. LA ORDENACIÓN DE ENSEÑANZAS UNIVERSITARIAS EN ESPAÑA

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



3. OBJETO DE ESTA NORMATIVA

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

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

4. # CRITERIOS GENERALES PARA EL RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

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

4.1. Créditos obtenidos en enseñanzas universitarias oficiales

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

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

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

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

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

4.2. Créditos obtenidos en enseñanzas universitarias no oficiales

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

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

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

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

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

4.4. Trabajo Fin de Grado y de Máster

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

4.5. Número mínimo de créditos a cursar

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



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

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

5.1. Créditos obtenidos en materias de formación básica

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

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

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

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

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

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

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

5.3. Estudios en Enseñanzas Superiores

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

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

5.4. Experiencia laboral y profesional acreditada

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

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

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

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

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

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

Podrán ser reconocidos los créditos superados anteriormente en estudios de Máster Universitario español, u otro del mismo nivel expedido por una institución de educación superior del Espacio Europeo de Educación Superior, siem-



pre que estos resulten coincidentes con los contenidos, carga lectiva y competencias previstas en el Máster en que se encuentre matriculado el solicitante.

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

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

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

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

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

6.3. Estudios universitarios de primer y segundo ciclo

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

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

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

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

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

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

6.5. Experiencia laboral y profesional

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

7. PROCEDIMIENTO GENERAL PARA EFECTUAR EL RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

7.1. Presentación de la solicitud de reconocimiento académico de créditos

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

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

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



7.2. Documentación

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.3. Resolución de las solicitudes de reconocimiento de créditos.

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

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

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

7.4. Plazo y medio de notificación de la resolución

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

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

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

7.5. Efectos del reconocimiento de créditos

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



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

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

7.6. Reglas de reconocimiento de créditos

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

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

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

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

7.7. Reclamaciones sobre las resoluciones de reconocimientos de créditos

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

8. PROCEDIMIENTO GENERAL PARA EFECTUAR LA TRANSFERENCIA DE CRÉDITOS

8.1. Solicitud de transferencia de créditos.

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

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

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

8.2. Documentación

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

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

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

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

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

8.3. Procedimiento para efectuar la transferencia de créditos



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

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

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

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

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

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

8.4. Reclamaciones sobre las transferencias de créditos.

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

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

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

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

4.6 COMPLEMENTOS FORMATIVOS



5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

5.1 DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS	
Ver Apartado 5: Anexo 1.	
5.2 ACTIVIDADES FORMATIVAS	
Práctica Aula	
Práctica Campo	
Práctica Informática	
Práctica Laboratorio	
Teoría Aula	
Teoría Seminario	
Trabajo Autónomo	
5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES	
Clase magistral	
Trabajo en grupo	
Aprendizaje basado en problemas	
Estudio de casos	
Aprendizaje basado en proyectos	
Resolución de ejercicios y problemas	
Laboratorio	
Supervisión	
Actividades de evaluación	
Trabajos prácticos	
Estudio teórico	
Estudio práctico	
Trabajos teóricos	
5.4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN	
Examen oral	
Prueba escrita de respuesta abierta	
Pruebas objetivas (tipo test)	
Trabajo académico	
Preguntas del minuto	
Portafolio	
Proyecto	
Caso	
Observación	
Coevaluación	
Autoevaluación	
5.5 NIVEL 1: Módulo Diseño de productos y procesos	
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1	
NIVEL 2: Materia Diseño de productos y procesos	
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2	
CARÁCTER	Obligatoria
ECTS NIVEL 2	20
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral	



ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
20		
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	No	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 será capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - diseñar, simular y optimizar procesos industriales - utilizar las herramientas adecuadas que permitan un diseño óptimo de los productos y procesos alimentarios desde el punto de vista medioambiental, tales como análisis de Ciclo de Vida, eco-diseño, técnicas de producción más limpia, sistemas de Gestión Ambiental, etc. - seleccionar los ingredientes más adecuados en una formulación para el diseño de un nuevo producto teniendo en cuenta sus interrelaciones físico-químicas y sus modificaciones durante el procesado. - interrelacionar aspectos relativos a la formulación de alimentos con aspectos técnicos del proceso y calidad química, sensorial y microbiológica del producto final 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>En esta materia se abordarán aspectos relacionados con el diseño de plantas y procesos incluyendo aspectos medioambientales y de ecodiseño, innovación y diseño de productos, así como estudios de vida útil, tanto desde el punto de vista de la calidad química, sensorial como microbiológica.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Requisitos previos:</p> <p>No se exigen requisitos previos para cursar esta materia.</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> <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 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>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
1 - Capacidad para analizar de manera crítica problemas complejos		
2 - Capacidad para sintetizar información de forma innovadora, utilizando recursos de su área de conocimiento.		
3 - Capacidad de reconocer e integrar ideas y recursos provenientes de diversas fuentes.		
4 - Demostrar originalidad a la hora de resolver problemas		



5 - Implementar de forma autónoma tareas a nivel profesional		
6 - Trabajar en grupo como leader o como miembro, haciendo un uso apropiado de las capacidades del grupo		
7 - Capacidad de analizar críticamente y evaluar los propios resultados obtenidos, así como también los obtenidos por otros.		
8 - Capacidad de gestionar información adecuadamente y de llevar a cabo tareas técnicas y de investigación con una mínima guía		
9 - Capacidad de ejercer iniciativa y responsabilidad personal en la práctica profesional		
10 - Capacidad de desarrollar nuevas habilidades o procedimientos en situaciones novedosas		
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		
1 - Capacidad de abordar trabajos de mejora e innovación tecnológica en el marco de los procesos de transformación y conservación de alimentos y del desarrollo de productos agroalimentarios, incorporando criterios medioambientales para una producción más limpia.		
2 - Capacidad para la aplicación de metodologías avanzadas de mejora de procesos y de diseño de nuevos productos		
3 - Conocer componentes e ingredientes de los alimentos y sus propiedades funcionales, tanto tecnológicas como biológicas, para su aplicación al desarrollo e innovación de procesos y productos alimentarios		
6 - Capacidad para contribuir eficazmente, en el marco de un equipo multidisciplinar, al desarrollo de nuevos procesos y productos alimentarios y a la evaluación de la viabilidad de su desarrollo, fabricación, comercialización y mantenimiento en el mercado		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Práctica Aula	25	100
Práctica Informática	25	100
Práctica Laboratorio	50	100
Teoría Aula	75	100
Teoría Seminario	25	100
Trabajo Autónomo	105	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)	10.0	30.0
Trabajo académico	20.0	40.0
Preguntas del minuto	5.0	5.0
Proyecto	10.0	10.0
Caso	10.0	10.0
Observación	10.0	10.0
Coevaluación	5.0	5.0
5.5 NIVEL 1: Módulo de optatividad		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Materia Ingeniería de procesos y productos alimentarios		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	20	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
10	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	No	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>Al finalizar esta materia, el alumno será capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - plantear y resolver los problemas y/o objetivos perseguidos en cuanto al diseño o funcionamiento de procesos mediante modelización y simulación de dichos procesos - identificar, seleccionar y gestionar sistemas de control automático de procesos - aplicar tecnologías avanzadas en procesos biotecnológicos que se emplean en la industria alimentaria 		



- conocer y aplicar las tecnologías más novedosas en el desarrollo de nuevos procesos y productos alimentarios

5.5.1.3 CONTENIDOS

Esta materia optativa está orientada a los alumnos cuyas perspectivas profesionales estén dirigidas hacia el ejercicio profesional en empresas del sector agroalimentario. Así, las asignaturas que conforman la materia abordarán aspectos relacionados con la simulación y control de procesos en la industria alimentaria, biotecnología microbiana aplicada a la industria de alimentos, valorización de subproductos, tecnologías emergentes y avances en la conservación de alimentos: irradiación, pulsos de luz, altas presiones, campos eléctricos, modificación de la atmósfera de envasado, recubrimientos y envases activos, crioestabilización y nuevas técnicas en restauración colectiva.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

Requisitos previos:

No se exigen requisitos previos para optar a cursar esta materia

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 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

1 - Capacidad para analizar de manera crítica problemas complejos

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

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

4 - Demostrar originalidad a la hora de resolver problemas

5 - Implementar de forma autónoma tareas a nivel profesional

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

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

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

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

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

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

1 - Capacidad de abordar trabajos de mejora e innovación tecnológica en el marco de los procesos de transformación y conservación de alimentos y del desarrollo de productos agroalimentarios, incorporando criterios medioambientales para una producción más limpia.

2 - Capacidad para la aplicación de metodologías avanzadas de mejora de procesos y de diseño de nuevos productos



5 - Capacidad para identificar y gestionar información relevante para el desarrollo e innovación de procesos y productos		
6 - Capacidad para contribuir eficazmente, en el marco de un equipo multidisciplinar, al desarrollo de nuevos procesos y productos alimentarios y a la evaluación de la viabilidad de su desarrollo, fabricación, comercialización y mantenimiento en el mercado		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Práctica Aula	25	100
Práctica Informática	25	100
Práctica Laboratorio	50	100
Teoría Aula	75	100
Teoría Seminario	25	100
Trabajo Autónomo	350	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	10.0	40.0
Pruebas objetivas (tipo test)	10.0	40.0
Trabajo académico	10.0	20.0
Preguntas del minuto	5.0	5.0
Proyecto	5.0	10.0
Caso	5.0	10.0
Observación	5.0	10.0
Coevaluación	5.0	5.0
NIVEL 2: Materia Investigación en la tecnología de alimentos		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	20	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
10	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	No	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>Al superar con aprovechamiento la materia el alumno/a debe ser capaz de abordar un trabajo de investigación e innovación en el ámbito de la tecnología de alimentos: planteamiento de un diseño experimental, de un plan de trabajo y de una metodología adecuada a la consecución de los objetivos. Todo ello le servirá como base para realizar el Practicum y el Trabajo Fin de Máster, donde podrá poner en práctica todas las competencias que se han trabajado desde esta Materia.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Las asignaturas que conforman la materia abordarán aspectos relacionados con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Técnicas de microscopía, preparación de muestras y microestructura de alimentos. - Avances en las técnicas y metodologías para el estudio y caracterización de las propiedades físicas, químicas y sensoriales de los alimentos. - Emulsiones, espumas y geles alimentarios: estructura, estabilidad y propiedades. - Técnicas y metodologías avanzadas de análisis microbiológico de alimentos. Microbiología predictiva. - Diseño de experimentos en tecnología de alimentos. Técnicas de análisis multivariante, etc 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Requisitos previos:</p> <p>No se exigen requisitos previos para optar a cursar esta materia</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> <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 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>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
1 - Capacidad para analizar de manera crítica problemas complejos		
2 - Capacidad para sintetizar información de forma innovadora, utilizando recursos de su área de conocimiento.		
3 - Capacidad de reconocer e integrar ideas y recursos provenientes de diversas fuentes.		
4 - Demostrar originalidad a la hora de resolver problemas		
5 - Implementar de forma autónoma tareas a nivel profesional		
6 - Trabajar en grupo como leader o como miembro, haciendo un uso apropiado de las capacidades del grupo		



7 - Capacidad de analizar críticamente y evaluar los propios resultados obtenidos, así como también los obtenidos por otros.		
8 - Capacidad de gestionar información adecuadamente y de llevar a cabo tareas técnicas y de investigación con una mínima guía		
9 - Capacidad de ejercer iniciativa y responsabilidad personal en la práctica profesional		
10 - Capacidad de desarrollar nuevas habilidades o procedimientos en situaciones novedosas		
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		
1 - Capacidad de abordar trabajos de mejora e innovación tecnológica en el marco de los procesos de transformación y conservación de alimentos y del desarrollo de productos agroalimentarios, incorporando criterios medioambientales para una producción más limpia.		
2 - Capacidad para la aplicación de metodologías avanzadas de mejora de procesos y de diseño de nuevos productos		
3 - Conocer componentes e ingredientes de los alimentos y sus propiedades funcionales, tanto tecnológicas como biológicas, para su aplicación al desarrollo e innovación de procesos y productos alimentarios		
4 - Analizar y aplicar un diseño experimental óptimo para el diseño de nuevos productos y procesos alimentarios		
5 - Capacidad para identificar y gestionar información relevante para el desarrollo e innovación de procesos y productos		
6 - Capacidad para contribuir eficazmente, en el marco de un equipo multidisciplinar, al desarrollo de nuevos procesos y productos alimentarios y a la evaluación de la viabilidad de su desarrollo, fabricación, comercialización y mantenimiento en el mercado		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Práctica Aula	25	100
Práctica Informática	25	100
Práctica Laboratorio	50	100
Teoría Aula	75	100
Teoría Seminario	25	100
Trabajo Autónomo	350	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clase magistral		
Trabajo en grupo		
Aprendizaje basado en problemas		
Resolución de ejercicios y problemas		
Laboratorio		
Actividades de evaluación		
Trabajos prácticos		
Estudio teórico		
Estudio práctico		



Trabajos teóricos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Prueba escrita de respuesta abierta	10.0	40.0
Pruebas objetivas (tipo test)	10.0	40.0
Trabajo académico	20.0	20.0
Portafolio	30.0	40.0
5.5 NIVEL 1: Módulo Prácticum		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Materia Prácticas externas		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	8	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	8	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	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>Al superar con aprovechamiento la materia el alumno/a debe de haber realizado una estancia en una empresa y elaborado un informe en el que se recojan las actividades realizadas, problemas abordados y la contribución concreta y específica del alumno/a.</p> <p>Con la superación de la materia, el alumno/a será capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - aplicar en una actividad empresarial los conocimientos adquiridos en las distintas materias cursadas con anterioridad. - integrarse en un grupo de trabajo profesional, tomando parte activa de la actividad empresarial. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Las Prácticas Externas pretenden que el alumno tome contacto con el trabajo profesional en una empresa bajo la tutorización de un profesor de la titulación. Las actividades a realizar en la empresa podrán ser de distinta índole, en función de la empresa seleccionada, relacionadas con el trabajo profesional, pero en todos los casos se exigirá que correspondan al nivel de la titulación y que estén relacionadas con las materias cursadas por el alumno. El plan de trabajo será autorizado por la Comisión Académica del Máster atendiendo al nivel de conocimiento exigido para un nivel de Máster.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Requisitos previos:		



La materia Practicas Externas será obligatoria para los estudiantes que opten por una orientación profesional, es decir, aquellos que cursen la materia Ingeniería de productos y procesos alimentarios.

Evaluación de la materia:

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

En colaboración con el supervisor en la empresa de la estancia práctica, la evaluación de la estancia es realizada por el tutor, 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 la empresa u organismo rellene la ficha de evaluación y la remita al tutor de la Universidad. 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 de un máximo de 12 páginas, se propone el siguiente índice del informe final de la estancia práctica:

1ª parte: La empresa.

Breve descripción de la empresa.

2ª parte: El entorno de trabajo

Describir el entorno del trabajo y 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 a la empresa

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

4ª parte: aspectos técnicos

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

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 la autorización de la empresa.

Calificación de la estancia práctica

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.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES



1 - Capacidad para analizar de manera crítica problemas complejos		
2 - Capacidad para sintetizar información de forma innovadora, utilizando recursos de su área de conocimiento.		
3 - Capacidad de reconocer e integrar ideas y recursos provenientes de diversas fuentes.		
4 - Demostrar originalidad a la hora de resolver problemas		
5 - Implementar de forma autónoma tareas a nivel profesional		
6 - Trabajar en grupo como leader o como miembro, haciendo un uso apropiado de las capacidades del grupo		
7 - Capacidad de analizar críticamente y evaluar los propios resultados obtenidos, así como también los obtenidos por otros.		
8 - Capacidad de gestionar información adecuadamente y de llevar a cabo tareas técnicas y de investigación con una mínima guía		
9 - Capacidad de ejercer iniciativa y responsabilidad personal en la práctica profesional		
10 - Capacidad de desarrollar nuevas habilidades o procedimientos en situaciones novedosas		
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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
1 - Capacidad de abordar trabajos de mejora e innovación tecnológica en el marco de los procesos de transformación y conservación de alimentos y del desarrollo de productos agroalimentarios, incorporando criterios medioambientales para una producción más limpia.		
2 - Capacidad para la aplicación de metodologías avanzadas de mejora de procesos y de diseño de nuevos productos		
3 - Conocer componentes e ingredientes de los alimentos y sus propiedades funcionales, tanto tecnológicas como biológicas, para su aplicación al desarrollo e innovación de procesos y productos alimentarios		
5 - Capacidad para identificar y gestionar información relevante para el desarrollo e innovación de procesos y productos		
6 - Capacidad para contribuir eficazmente, en el marco de un equipo multidisciplinar, al desarrollo de nuevos procesos y productos alimentarios y a la evaluación de la viabilidad de su desarrollo, fabricación, comercialización y mantenimiento en el mercado		
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	No	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>Al superar con aprovechamiento la materia el alumno/a debe de haber realizado una estancia en un centro de investigación , y elaborado un informe en el que se recojan las actividades realizadas, problemas abordados y la contribución concreta y específica del alumno/a.</p> <p>Con la superación de la materia, el alumno/a será capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - aplicar los conocimientos adquiridos en las distintas materias cursadas con anterioridad en un entorno de investigación - integrarse en un grupo de trabajo profesional, tomando parte activa de la actividad de investigación 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>En la materia Prácticas de Investigación el alumno realizará una estancia de prácticas en un laboratorio de investigación de la UPV, de otras Universidades o de instituciones públicas o privadas relacionados con el sector agroalimentario. Las actividades a realizar en esta materia estarán relacionadas con algún tema de investigación, exigiéndose que correspondan al nivel de la titulación y que estén relacionadas con alguna/s de las materias cursadas por el alumno. Tal y como se describe en el detalle de la materia, el plan de trabajo será autorizado por la Comisión Académica del Máster atendiendo al nivel de conocimiento exigido para un nivel de Máster.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Requisitos previos:</p> <p>No se exigen requisitos previos para optar a cursar esta materia</p> <p>Para la <u>evaluación</u> de la materia, se ha desarrollado la siguiente metodología:</p> <p>En colaboración con el supervisor en el laboratorio de la estancia práctica, la evaluación de la estancia es realizada por el tutor, teniendo en cuenta dicha evaluación así como cualquier información adicional considerada pertinente.</p> <p><u>Fichas de evaluación</u></p> <p>El estudiante se hace responsable de que su supervisor en el laboratorio de la universidad u organismo de investigación rellene la ficha de evaluación y la remita al tutor de la Universidad. Se debe remitir una ficha al final de cada periodo de 2 meses.</p> <p><u>Informe final de estancia</u></p>		



Al final de la estancia, el estudiante debe entregar un Informe Final. Con una extensión de un máximo de 12 páginas, se propone el siguiente índice del informe final de la estancia práctica:

1ª parte: La institución

Breve descripción del laboratorio donde se haya llevado a cabo la estancia

2ª parte: El entorno de trabajo

Describir el entorno del trabajo y 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 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.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

- 1 - Capacidad para analizar de manera crítica problemas complejos
 - 2 - Capacidad para sintetizar información de forma innovadora, utilizando recursos de su área de conocimiento.
 - 3 - Capacidad de reconocer e integrar ideas y recursos provenientes de diversas fuentes.
 - 4 - Demostrar originalidad a la hora de resolver problemas
 - 5 - Implementar de forma autónoma tareas a nivel profesional
 - 6 - Trabajar en grupo como leader o como miembro, haciendo un uso apropiado de las capacidades del grupo
 - 7 - Capacidad de analizar críticamente y evaluar los propios resultados obtenidos, así como también los obtenidos por otros.
 - 8 - Capacidad de gestionar información adecuadamente y de llevar a cabo tareas técnicas y de investigación con una mínima guía
 - 9 - Capacidad de ejercer iniciativa y responsabilidad personal en la práctica profesional
 - 10 - Capacidad de desarrollar nuevas habilidades o procedimientos en situaciones novedosas
- 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		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
2 - Capacidad para la aplicación de metodologías avanzadas de mejora de procesos y de diseño de nuevos productos		
3 - Conocer componentes e ingredientes de los alimentos y sus propiedades funcionales, tanto tecnológicas como biológicas, para su aplicación al desarrollo e innovación de procesos y productos alimentarios		
4 - Analizar y aplicar un diseño experimental óptimo para el diseño de nuevos productos y procesos alimentarios		
5 - Capacidad para identificar y gestionar información relevante para el desarrollo e innovación de procesos y productos		
6 - Capacidad para contribuir eficazmente, en el marco de un equipo multidisciplinar, al desarrollo de nuevos procesos y productos alimentarios y a la evaluación de la viabilidad de su desarrollo, fabricación, comercialización y mantenimiento en el mercado		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Práctica Laboratorio	160	100
Trabajo Autónomo	60	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Aprendizaje basado en proyectos		
Laboratorio		
Supervisión		
Actividades de evaluación		
Trabajos prácticos		
Estudio práctico		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Portafolio	50.0	60.0
Observación	30.0	40.0
Autoevaluación	10.0	20.0
5.5 NIVEL 1: Módulo Trabajo fin de Máster		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Materia Trabajo fin de Máster		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Trabajo Fin de Grado / Máster	
ECTS NIVEL 2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	12	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12



LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	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		
Al finalizar la materia el alumno/a será capaz de integrar todos los conocimientos adquiridos en la titulación.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>El Trabajo fin de máster 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 Master. 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 del responsable académico del título. El trabajo realizado se redactará en la forma de un informe científico-técnico, 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 a tal fin establezca la normativa del máster.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Requisitos previos:</p> <p>El requisito previo para poder defender el trabajo ante el Tribunal constituido a tal efecto será tener superadas el resto de Materias del Título.</p> <p>Sistemas de evaluación de la materia:</p> <p>El TFM realizado se redactará en la forma de un artículo científico, ajustándose a las normas de edición que serán públicas. El TFM será expuesto y defendido en convocatoria pública ante el tribunal designado al efecto, salvo que los trabajos realizados estén sometidos a algún tipo de restricción por existir acuerdos de confidencialidad con empresas o terceros, en cuyo caso, y previa autorización de la Comisión Académica, el acto de defensa será restringido.</p> <p>Al comienzo de cada curso, la Comisión Académica establecerá el calendario de convocatorias fijando la fecha de comienzo de exposiciones de cada una de ellas y la fecha límite para presentar los trabajos que pueden concurrir a cada convocatoria.</p> <p>La defensa del TFM consistirá en una exposición, por parte del estudiante, del trabajo realizado. Con posterioridad a la exposición, el estudiante responderá a las cuestiones que le planteen los miembros del tribunal. Una vez finalizada la exposición y defensa, en sesión a puerta cerrada, el tribunal 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 en el mismo acto de exposición, defensa y calificación.</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
1 - Capacidad para analizar de manera crítica problemas complejos		
2 - Capacidad para sintetizar información de forma innovadora, utilizando recursos de su área de conocimiento.		
3 - Capacidad de reconocer e integrar ideas y recursos provenientes de diversas fuentes.		
4 - Demostrar originalidad a la hora de resolver problemas		
5 - Implementar de forma autónoma tareas a nivel profesional		
6 - Trabajar en grupo como líder o como miembro, haciendo un uso apropiado de las capacidades del grupo		
7 - Capacidad de analizar críticamente y evaluar los propios resultados obtenidos, así como también los obtenidos por otros.		
8 - Capacidad de gestionar información adecuadamente y de llevar a cabo tareas técnicas y de investigación con una mínima guía		
9 - Capacidad de ejercer iniciativa y responsabilidad personal en la práctica profesional		
10 - Capacidad de desarrollar nuevas habilidades o procedimientos en situaciones novedosas		



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		
1 - Capacidad de abordar trabajos de mejora e innovación tecnológica en el marco de los procesos de transformación y conservación de alimentos y del desarrollo de productos agroalimentarios, incorporando criterios medioambientales para una producción más limpia.		
2 - Capacidad para la aplicación de metodologías avanzadas de mejora de procesos y de diseño de nuevos productos		
3 - Conocer componentes e ingredientes de los alimentos y sus propiedades funcionales, tanto tecnológicas como biológicas, para su aplicación al desarrollo e innovación de procesos y productos alimentarios		
4 - Analizar y aplicar un diseño experimental óptimo para el diseño de nuevos productos y procesos alimentarios		
5 - Capacidad para identificar y gestionar información relevante para el desarrollo e innovación de procesos y productos		
6 - Capacidad para contribuir eficazmente, en el marco de un equipo multidisciplinar, al desarrollo de nuevos procesos y productos alimentarios y a la evaluación de la viabilidad de su desarrollo, fabricación, comercialización y mantenimiento en el mercado		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Práctica Laboratorio	120	100
Trabajo Autónomo	210	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Aprendizaje basado en proyectos		
Laboratorio		
Supervisión		
Actividades de evaluación		
Trabajos prácticos		
Estudio práctico		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen oral	30.0	40.0
Proyecto	60.0	70.0



6. PERSONAL ACADÉMICO

6.1 PROFESORADO Y OTROS RECURSOS HUMANOS				
Universidad	Categoría	Total %	Doctores %	Horas %
Universitat Politècnica de València	Catedrático de Universidad	26.2	100	20,4
Universitat Politècnica de València	Profesor Emérito	1.6	100	2,6
Universitat Politècnica de València	Profesor Asociado (incluye profesor asociado de C.C.: de Salud)	13.1	100	18,4
Universitat Politècnica de València	Profesor Contratado Doctor	14.8	100	19,8
Universitat Politècnica de València	Ayudante Doctor	1.6	100	1
Universitat Politècnica de València	Profesor Titular de Universidad	42.6	100	37,8
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 %
88	5	95
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		
<p>Tal y como establece la Universidad Politécnica de Valencia 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 del título, 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. <p>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.</p> <p>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.</p>		

9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

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

10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN



10.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN	
CURSO DE INICIO	2006
Ver Apartado 10: Anexo 1.	
10.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN	
No procede	
10.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN	
CÓDIGO	ESTUDIO - CENTRO
3000869-46035501	Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos-Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo (IIAD)

11. PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

11.1 RESPONSABLE DEL TÍTULO			
CARGO	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
Directora del Instituto Universitario de Ingeniería de los Alimentos para el Desarrollo	Maria Consuelo	González	Martínez
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Camino de vera s/n	46022	Valencia/València	València
EMAIL	FAX		
cgonza@tal.upv.es	963879897		

11.2 REPRESENTANTE LEGAL			
CARGO	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
Directora del Área de Gestión de Títulos	SARA	BLANC	CLAVERO
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Camino de vera s/n	46022	Valencia/València	València
EMAIL	FAX		
aeot@upv.es	963877969		

El Rector de la Universidad no es el Representante Legal
Ver Apartado 11: Anexo 1.

11.3 SOLICITANTE			
El responsable del título no es el solicitante			
CARGO	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
Vicerrectora de Organización de Estudios, Calidad, Acreditación y Lenguas	MARIA DEL VAL	SEGARRA	OÑA
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Camino de vera s/n	46022	Valencia/València	València
EMAIL	FAX		
admin.igest@upv.es	963879897		

RESOLUCIÓN AGENCIA DE CALIDAD / INFORME DEL SIGC

Resolución Agencia de calidad / Informe del SIGC: Ver Apartado Resolución Agencia de calidad/Informe del SIGC: Anexo 1.



Apartado 2: Anexo 1

Nombre : 2. Justificación.pdf

HASH SHA1 : 42FCD1C9C40665C0C28AFE5B84208603298D8D5A

Código CSV : 500904937960567593332634

Ver Fichero: 2. Justificación.pdf



Apartado 4: Anexo 1

Nombre : 4.1 Sist. Inf. Aleg 220413.pdf

HASH SHA1 : CF01E4E1CC0C378CFB25596329C860DA758A69DC

Código CSV : 102833055323233259222948

Ver Fichero: 4.1 Sist. Inf. Aleg 220413.pdf



Apartado 5: Anexo 1

Nombre : 5.1 Expl PE Aleg MUCIA24613.pdf

HASH SHA1 : 366020DEC3858F2AE95C188DCAB69FBBF12A9E68C

Código CSV : 103852939039190890069363

Ver Fichero: 5.1 Expl PE Aleg MUCIA24613.pdf



Apartado 6: Anexo 1

Nombre : 6 Profesorado MCI.A.pdf

HASH SHA1 : 429EBE8A1A33F3718243FA8968E55455CFB9798A

Código CSV : 95657768864799625882108

Ver Fichero: 6 Profesorado MCI.A.pdf



Apartado 6: Anexo 2

Nombre : 6.2 OO RR HH Aleg22413.pdf

HASH SHA1 : 7B453CE6AFD9D8ACE46F327DE48C072BDEAB15B1

Código CSV : 102833079336385998591978

Ver Fichero: 6.2 OO RR HH Aleg22413.pdf



Apartado 7: Anexo 1

Nombre : 7 RR Mat Serv MUCIA.pdf

HASH SHA1 : 1E8B1590699792761D331E0140F602ADDEC568B8

Código CSV : 95657784466801912068787

Ver Fichero: 7 RR Mat Serv MUCIA.pdf



Apartado 8: Anexo 1

Nombre : 8 just. indicadores.pdf

HASH SHA1 : 567196716D1BF6BA7379195A8ABA18D3CAA37F23

Código CSV : 95657791370509688609101

Ver Fichero: 8 just. indicadores.pdf



Apartado 10: Anexo 1

Nombre : 10.1 Cronograma implantación MUCIA.pdf

HASH SHA1 : 1EC63E4F2891A59968439E376FFA1C2A3D3BB9D1

Código CSV : 500924726080545863935090

Ver Fichero: 10.1 Cronograma implantación MUCIA.pdf



Apartado 11: Anexo 1

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

HASH SHA1 : EAB85E0588F656B9752792508ACAE0E7EA15DA08

Código CSV : 758526579160149494248017

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



Apartado Resolución Agencia de calidad/Informe del SIGC: Anexo 1

Nombre : report_MOD_UPV_M_CIAAlimentos_06032024.pdf

HASH SHA1 : F83431EB86CF70EF8264D5403D50CE44A1245D59

Código CSV : 754925367035490853345524

Ver Fichero: report_MOD_UPV_M_CIAAlimentos_06032024.pdf



