

APARTADOS MODIFICACIÓN MEMORIAS DE VERIFICACIÓN TÍTULOS OFICIALES DE GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

INTRODUCCIÓN

El tipo de modificación abordada es de nivel B. Además de la adscripción del grado al nuevo ámbito de conocimiento y de las materias básicas a sus ámbitos de conocimiento correspondientes se han redactado unos nuevos resultados de aprendizaje y se han hecho ligeras modificaciones que incluyen un 7º perfil de egreso, ligeros cambios en la planificación de los estudios (prácticas externas pasa a optativa y dos intercambios de cuatrimestre entre materias) y se ha consignado una estrategia metodológica de innovación docente. Además, se han actualizado (por ejemplo, los datos del sector) todos los epígrafes de la memoria e incluido los textos “comunes” u “obligatorios” indicados por la Universidad de Zaragoza.

1. DESCRIPCIÓN, OBJETIVOS FORMATIVOS Y JUSTIFICACIÓN DEL TÍTULO

1.1 – 1.3 Denominación, ámbito, menciones/especialidades y otros datos básicos

Adscripción al ámbito de conocimiento: Ciencias agrarias y tecnología de los alimentos.

1.4 – 1.9 Universidades, centros, modalidades, créditos, idiomas y plazas

Sin modificaciones

1.10 Justificación del título

Se ha actualizado (fechas y datos esencialmente) el texto.

1.11 – 1.13 Objetivos formativos, estructuras curriculares específicas y de innovación docente

Se ha adaptado el texto al nuevo formato (por ejemplo, consignado los números de epígrafe).

Se ha consignado una estrategia metodológica de innovación docente: “Docente “Aprendizaje basado en el trabajo por proyectos, problemas o retos de carácter interdisciplinar en el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos”

1.14 Perfiles fundamentales de egreso y profesiones reguladas

Se ha incorporado un 7º perfil: “Nutrición y Salud Pública: Participar en el diseño y desarrollo de programas de prevención y promoción de la salud en materia de nutrición; diseñar y desarrollar estudios epidemiológicos relacionados con la alimentación; formular productos alimenticios que se adapten a las recomendaciones nutricionales y desarrollar formulaciones innovadoras desde una perspectiva nutricional”

2. RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y APRENDIZAJE

Se han redactado unos nuevos resultados de aprendizaje

3. ADMISIÓN, RECONOCIMIENTO Y MOVILIDAD

3.1 Requisitos de acceso y criterios de admisión

Se han mantenido los existentes, se ha incorporado el texto redactado por la Universidad de Zaragoza.

3.2 Criterios de transferencia y reconocimiento de créditos

Se ha incorporado el texto de proporcionado por la Universidad de Zaragoza, completado la tabla conforme al grado y se ha incluido un matiz en el caso de del reconocimiento de créditos para FP al final del párrafo.

3.3 Movilidad de los estudiantes propios y los de acogida

Se ha mantenido sin modificaciones el texto de la Universidad de Zaragoza y se han añadido los enlaces donde se pueden consultar los convenios del grado.

4. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

4.1 Estructura básica de las enseñanzas

Se ha incorporado la materia interdisciplinar.

Se ha eliminado la materia Idioma Moderno Inglés B1.

La materia Prácticas externas ha pasado de Obligatoria a Optativa para alcanzar los 36 créditos optativos ofertados.

Las asignaturas optativas ofertadas pasan de 5 a 6 créditos.

Se han producido dos intercambios de cuatrimestre de materias:

-Una asignatura de la materia Química pasa del segundo cuatrimestre al tercero y la materia Bromatología pasa del tercero al segundo.

-Una asignatura de la materia Química pasa del primer al segundo cuatrimestre y la materia Bioquímica pasa del tercero al segundo.

Se han descrito los contenidos de las materias y consignado los Resultados de Aprendizaje de cada una de ellas.

4.2 Actividades y metodologías docentes

Se han seleccionado, de entre las sugeridas por la Universidad de Zaragoza aquellas que se usarán.

4.3 Sistemas de evaluación

Se han seleccionado, de entre las sugeridas por la Universidad de Zaragoza, aquellas que se usarán.

4.4 Estructuras curriculares específicas

Se incluye una breve descripción de la Estructura de Innovación Docente: "Aprendizaje basado en el trabajo por proyectos, problemas o retos de carácter interdisciplinar en el grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

5. PERSONAL ACADÉMICO Y DE APOYO A LA DOCENCIA

Se han descrito los recursos humanos disponibles. En el caso del profesorado utilizando los datos del año 2023-24 para que coincidan con las tablas para ACPUA.

6. RECURSOS MATERIALES E INFRAESTRUCTURALES, PRÁCTICAS Y SERVICIOS

Se han descrito (actualizado) los recursos del centro.

7. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

7.1 Cronograma de implantación

Se solicita que sea por inmersión en el curso 2026-27

7.2 Procedimiento de adaptación

No aplica

7.3 Enseñanzas que se extinguen

Se ha consignado el grado actual.

8. SISTEMA INTERNO DE GARANTÍA DE LA CALIDAD

8.1. Sistema Interno de Garantía de la Calidad

Se ha mantenido el texto indicado por la Universidad de Zaragoza.

8.2 Información pública

Se ha ampliado ligeramente el texto de la Universidad de Zaragoza