

## Resumen de modificaciones en la Memoria de Verificación en relación al documento aprobado en Junta de Facultad con fecha 04/07/2024

### 1.- Modificaciones propuestas en Junta de Facultad 05/12/2024

#### 1.1. Propuesta de modificación de adscripción de materias básicas del Grado en CTA a ámbitos de conocimiento

Propuesta aprobada en CGC CTA (26/11/2024)

Materia (MV 1393/2007)	Ámbito de conocimiento RD 822/2021
Química	Ciencias agrarias y tecnología de los alimentos
Física	Ciencias agrarias y tecnología de los alimentos
Matemáticas	Ciencias agrarias y tecnología de los alimentos
Biología	Ciencias agrarias y tecnología de los alimentos
Bioquímica	Ciencias agrarias y tecnología de los alimentos
Fisiología	Veterinaria
Economía	Ciencias agrarias y tecnología de los alimentos

#### 1.2. Corrección de errores en memoria de verificación

- Curso 2, semestre 2 donde pone: Química de los alimentos (6 ECTS) debe poner Análisis químico de los alimentos (6 ECTS).
- Curso 2, semestre 2 donde pone: Química de los alimentos (6 ECTS) debe poner Análisis físico y sensorial de los alimentos (6 ECTS).
- Curso 3, semestre 1 donde pone: Salud pública y nutrición (6 ECTS) debe poner Salud pública y alimentación (6 ECTS).
- 

### 2.- Modificaciones aprobadas en CGC CTA 16/01/2025

#### 2.1- Nueva redacción Resultado Aprendizaje CO\_04

Sustitución de:

“CO\_04 - Identificar y valorar las características físico-químicas, sensoriales, microbiológicas y nutritivas de los alimentos, su influencia en el procesado y en la calidad del producto final.”

Por:

“CO\_04 - Identificar y valorar los procesos más adecuados de preparación, transformación, conservación y envasado de los alimentos para alcanzar los estándares de calidad y seguridad alimentarias, considerando la influencia de las características físico-químicas, sensoriales, microbiológicas y nutritivas de los alimentos en el propio procesado y en la calidad del producto final.”

**2.2.- Agrupación materias 24-28 en una nueva materia “Intensificación e innovación en el sector agroalimentario”**

Materias originales	Nueva materia
24. Intensificación en el sector lácteo y de ovoproductos	24. Intensificación e innovación en el sector agroalimentario
25. Intensificación en el sector cárnico y del pescado	
26. Intensificación en el sector de frutas y hortalizas	
27. Intensificación en el sector del aceite, azúcar y productos derivados del cereal	
28. Innovación en la industria alimentaria	

Materia 24	Intensificación e innovación en el sector agroalimentario	Nº ECTS:	30
Tipología	<i>Optativa</i>		
Organización temporal	<i>Semestre 8 (30 ECTS)</i>		
Modalidad	<i>Presencial</i>		
Resultados de aprendizaje	<p>CO_01- Definir los elementos de un plan estratégico y de un sistema de gestión y control de la calidad y seguridad alimentaria y planificar su implantación en la industria alimentaria, incluyendo políticas de compras y cálculo de costes e integrando la gestión social y medioambiental.</p> <p>CO_02 – Identificar y seleccionar los análisis físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales que se deben aplicar para caracterizar las materias primas y alimentos e interpretar y discutir las causas de dicha elección.</p> <p>CO_03 - Identificar los agentes físicos, químicos y microbiológicos que causan la alteración de los alimentos y seleccionar las estrategias más adecuadas para su prevención y/o control.</p> <p>CO_04 - Identificar y valorar los procesos más adecuados de preparación, transformación, conservación y envasado de los alimentos para alcanzar los estándares de calidad y seguridad alimentarias, considerando la influencia de las características físico-químicas, sensoriales, microbiológicas y nutritivas de los alimentos en el propio procesado y en la calidad del producto final.</p> <p>CO_06 – Identificar las necesidades y demandas del mercado agroalimentario y seleccionar o inferir las mejores estrategias para satisfacerlas, ya sea a través del diseño de nuevos productos o procesos.</p> <p>HA_02 - Elaborar, transformar y conservar alimentos considerando unos estándares de calidad y seguridad, integrando la gestión medioambiental.</p> <p>HA_03 - Aplicar las herramientas básicas de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria y de gestión económica y medioambiental.</p> <p>HA_05 - Formular nuevos alimentos eligiendo los ingredientes y aditivos, así como los tratamientos más adecuados para la obtención de productos seguros, nutritivos, saludables y atractivos para el consumidor.</p> <p>HA_07- Asesorar en la interpretación y aplicación de la legislación alimentaria, de informes y expedientes administrativos y en la planificación e implementación de programas de promoción de la salud en materia de alimentación.</p> <p>HA_08 - Asesorar científica y técnicamente a la industria alimentaria.</p> <p>HA_09 - Comunicar conocimientos en ciencia y tecnología de los alimentos, utilizando los conceptos, métodos y herramientas fundamentales de esta disciplina.</p> <p>CP_02: Trabajo en equipo.</p> <p>CP_03: Pensamiento crítico.</p> <p>CP_05: Innovación, creatividad y emprendimiento.</p> <p>CP_06: Autoaprendizaje permanente.</p> <p>CP_07: Gestión de la información.</p>		
Breve descripción de los contenidos de la materia			
<p>Esta materia tiene un objetivo doble que es presentar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Los procesos de producción de los alimentos desde una perspectiva integradora, incluyendo así los procesos de selección y control de materias primas, de fabricación y control del proceso, de comercialización, legislativos y de gestión medioambiental.</li> <li>-El concepto de innovación y las fases del desarrollo de nuevos productos y procesos en la industria alimentaria, así como las técnicas/herramientas de vigilancia o inteligencia tecnológica, teniendo en cuenta aspectos de aprovechamiento energético y sostenibilidad medioambiental en el sector.</li> </ul>			

### 2.3. Modificación en Resultados de Aprendizaje Adscritos a determinadas materias

<b>Materia 3</b>	Matemáticas		
Resultados de aprendizaje incorporados	<p>HA_01 - Realizar análisis físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales a materias primas y alimentos e interpretar los resultados obtenidos.</p> <p>HA_05 - Formular nuevos alimentos eligiendo los ingredientes y aditivos, así como los tratamientos más adecuados para la obtención de productos seguros, nutritivos, saludables y atractivos para el consumidor.</p> <p>HA_06 - Diseñar y validar nuevos procesos de fabricación para satisfacer necesidades y demandas de mercado.</p> <p>HA_10 - Diseñar y ejecutar una investigación en el ámbito alimentario: Recopilación y análisis de la información, planteamiento de hipótesis, diseño experimental, interpretación de los resultados y elaboración de conclusiones.</p>		
<b>Materia 4</b>	Bioquímica		
Resultados de aprendizaje incorporados	<p>CO_02 – Identificar y seleccionar los análisis físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales que se deben aplicar para caracterizar las materias primas y alimentos e interpretar y discutir las causas de dicha elección.</p> <p>HA_09 - Comunicar conocimientos en ciencia y tecnología de los alimentos, utilizando los conceptos, métodos y herramientas fundamentales de esta disciplina.</p> <p>HA_10 - Diseñar y ejecutar una investigación en el ámbito alimentario: Recopilación y análisis de la información, planteamiento de hipótesis, diseño experimental, interpretación de los resultados y elaboración de conclusiones.</p> <p>CP_02: Trabajo en equipo.</p>		
<b>Materia 7</b>	Fisiología		
Resultados de aprendizaje incorporados	<p>CO_04 - Identificar y valorar los procesos más adecuados de preparación, transformación, conservación y envasado de los alimentos para alcanzar los estándares de calidad y seguridad alimentarias, considerando la influencia de las características físico-químicas, sensoriales, microbiológicas y nutritivas de los alimentos en el propio procesado y en la calidad del producto final.</p> <p>HAB_09 - Comunicar conocimientos en ciencia y tecnología de los alimentos, utilizando los conceptos, métodos y herramientas fundamentales de esta disciplina.</p>		
<b>Materia 13</b>	Química de los alimentos		
Resultados de aprendizaje incorporados	<p>HA_05 - Formular nuevos alimentos eligiendo los ingredientes y aditivos, así como los tratamientos más adecuados para la obtención de productos seguros, nutritivos, saludables y atractivos para el consumidor.</p> <p>HA_08 - Asesorar científica y técnicamente a la industria alimentaria.</p>		
<b>Materia 17</b>	Microbiología de los alimentos		
Resultados de aprendizaje incorporados	<p>CO_05.- Identificar los agentes de peligro en las fases de la cadena alimentaria y los problemas de salud pública en relación con la dieta, evaluar el riesgo y diseñar sistemas de prevención y control.</p>		
<b>Materia 18</b>	Higiene y Seguridad Alimentaria		
Resultados de aprendizaje incorporados	<p>CO_04 - Identificar y valorar los procesos más adecuados de preparación, transformación, conservación y envasado de los alimentos para alcanzar los estándares de calidad y seguridad alimentarias, considerando la influencia de las características físico-químicas, sensoriales, microbiológicas y nutritivas de los alimentos en el propio procesado y en la calidad del producto final.</p>		
<b>Materia 19</b>	Dirección de empresas alimentarias		
Resultados de aprendizaje eliminados	<p>CP_02: Trabajo en equipo.</p> <p>CP_07: Gestión de la información</p>		
<b>Materia 21</b>	Legislación alimentaria	Nº ECTS:	6
Resultados de aprendizaje incorporados	<p>CO_01- Definir los elementos de un plan estratégico y de un sistema de gestión y control de la calidad y seguridad alimentaria y planificar su implantación en la industria alimentaria, incluyendo políticas de compras y cálculo de costes e integrando la gestión social y medioambiental.</p> <p>CO_04 - Identificar y valorar los procesos más adecuados de preparación, transformación, conservación y envasado de los alimentos para alcanzar los estándares de calidad y seguridad alimentarias, considerando la influencia de las características físico-químicas, sensoriales, microbiológicas y nutritivas de los alimentos en el propio procesado y en la calidad del producto final.</p> <p>CP_03: Pensamiento crítico.</p>		
<b>Materia 26</b>	Practicum planta piloto		
Resultados de aprendizaje incorporados	<p>CO_04 - Identificar y valorar los procesos más adecuados de preparación, transformación, conservación y envasado de los alimentos para alcanzar los estándares de calidad y seguridad alimentarias, considerando la influencia de las características físico-químicas, sensoriales, microbiológicas y nutritivas de los alimentos en el propio procesado y en la calidad del producto final</p>		

### **3.- Modificación en la redacción de la descripción del sistema de evaluación del TFG**

#### **Sustitución de:**

“La evaluación del **Trabajo Fin de Grado** se realiza valorando la correspondiente memoria. Las características concretas de los TFG se desarrollan también en un reglamento específico de la Universidad de Zaragoza/Centro.”

#### **Por:**

“La evaluación del **Trabajo Fin de Grado** se realiza valorando la correspondiente memoria y su defensa en acto público. Las características concretas del procedimiento de evaluación de los TFG se desarrollan en un reglamento específico de la Universidad de Zaragoza y a través de los procedimientos internos de la Facultad de Veterinaria.”