

**ACTA DE LA SESIÓN ORDINARIA DE LA UNIDAD DE GARANTÍA DE CALIDAD DEL TÍTULO DE GRADUADO/A EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, CELEBRADA EL DÍA 11 DE NOVIEMBRE DE 2013.**

**ASISTENTES:**

Gómez Díaz, Rafael  
Amaro López, Manuel A.  
Moreno Rojas, Rafael  
Nieto Muñoz, Nicolás

En la ciudad de Córdoba, siendo las trece horas del día once de noviembre, se celebra, en segunda convocatoria, sesión ordinaria de la Unidad de Garantía de Calidad del Título de Graduado/a en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, bajo la presidencia del Sr. Vicedecano de las enseñanzas en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, D. Rafael Gómez Díaz y con la asistencia de los miembros que al margen se indican. Se excusa D. Indalecio Ruiz Andújar. Iniciada la sesión por el Sr. Presidente, se pasan a tratar los puntos que figuran en el orden del día:

- 1. APROBACIÓN, SI PROCEDE, DEL ACTA DE LA SESIÓN DE FECHA 16/04/13.** Se aprueba el acta de la sesión ordinaria de 16/04/13.
- 2. INFORME DEL PRESIDENTE DE LA COMISIÓN.** El presidente informa que el pasado día 7 de los corrientes se celebró reunión con coordinación de Campus para fijar las aulas de los exámenes de diciembre una vez que se ha tenido conocimiento del número de alumnos repetidores, si bien las fechas de los mismos se aprobaron por Junta de Facultad de 27/06/13. Asimismo informa de las últimas noticias con respecto al procedimiento a seguir para el reconocimiento de créditos para el Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos por los estudios cursados en títulos de Técnico Superior de Formación Profesional, tras la consulta a Organización Académica y Estudios de Grado. También informa de los acuerdos tomados en la última Comisión de Docencia.
- 3. PROPUESTA Y APROBACIÓN, SI PROCEDE, DE LOS HORARIOS Y AULAS DE LOS EXÁMENES DE DICIEMBRE PARA LA LICENCIATURA Y GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DEL CURSO 2013/14.** El Sr. Vicedecano, a tenor del número de alumnos repetidores y según la disponibilidad de aulas, presenta propuesta de calendario para los exámenes de diciembre, señalando que en el caso de la licenciatura son varias las asignaturas, sobre todo optativas, que no tienen alumnos derivado de la situación de encontrarse estos estudios en extinción. Tras varias intervenciones de los miembros de la comisión, se acepta la propuesta.
- 4. PROPUESTA Y APROBACIÓN, SI PROCEDE, DEL CUADRO DE RECONOCIMIENTOS DE LOS ESTUDIOS CURSADOS EN TÍTULOS DE TÉCNICO SUPERIOR DE FORMACIÓN PROFESIONAL AL GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS.** El Sr. Vicedecano expone a los sres. miembros de la comisión un estudio preliminar del posible cuadro de reconocimiento de los estudios cursados en los títulos de Técnico Superior de Formación Profesional al Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Informa que la documentación disponible al respecto de

otras universidades y tras algunas consultas a diferentes miembros de la Conferencia de Decanos de CyTA, cada una de estas está reconociendo un número diverso de créditos. Sin embargo, se están siguiendo las recomendaciones de la citada Conferencia en el sentido que para la selección de los criterios de valoración se considera la adecuación de las competencias, conocimientos y resultados de aprendizaje entre las materias conducentes a la obtención del título de grado y los módulos o materias del título de Técnico Superior. Así, del catálogo de Títulos de Técnicos Superior adscritos a la Rama de Ciencia, se estima que sólo pueden ser considerados por su relación directa para dicho reconocimiento los siguientes:

- Técnico Superior en Industrias Alimentarias.
- Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria.
- Técnico Superior en Dietética.
- Técnico Superior en Análisis y Control de Calidad.

El Sr. Vicedecano presenta el cuadro de reconocimientos y tras su estudio se propone presentarlo a la Junta de Centro para su aprobación, puesto que han sido 10 los estudiantes que lo han solicitado en este curso académico. De estos, 6 proceden de Técnico Superior en Industrias Alimentarias, 3 de Técnico Superior en Dietética y 2 de Técnico Superior en Laboratorio de Análisis y Control de Calidad. Como anexo al acta se adjunta el cuadro propuesto (Anexo1).

**5. PROPUESTA Y APROBACIÓN, SI PROCEDE, DE LA REESTRUCTURACIÓN DE LOS GRUPOS DE DOCENCIA DE LOS ESTUDIOS DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS.** El Sr. Vicedecano informa de la situación hasta el día de la fecha de los datos de matrícula en diferentes asignaturas de los estudios de Ciencia y Tecnología de los Alimentos y solicita se reestructure la distribución de grupos acorde con los mismos. Una vez estudiada por los miembros de la Comisión, se aprueba su traslado a Junta de Centro para su aprobación. Esta situación se resume de la forma siguiente:

#### ***LICENCIATURA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (Lic. 1100)***

Complementos de Formación

##### 1º Cuatrimestre

- **5076 Matemáticas:** sin alumnos.
- **5071 Análisis Químico:** por comunicación del Director del Departamento de Química Analítica, la profesora responsable tiene un problema de salud y está de baja. Han solicitado la convocatoria de una plaza de profesor sustituto interino, que a día de hoy se desconoce si está resuelta. En cualquier caso, se ha procedido a la anulación de las reservas (de docencia teórica y práctica a partir del 6.11.13) ya que los 13 alumnos matriculados tienen el carácter de repetidor, por lo que se ha procedido a autorizar que la docencia se realice de forma conjunta con la asignatura del Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos "102219 Análisis Químico de los Alimentos", entendiéndose que tiene equivalencia de créditos y que es atendida por profesorado del mismo departamento.

A este respecto, el Vicedecano comenta que se ha producido, por tanto, la anulación efectiva de un grupo de docencia teórica y otro práctico que afecta al PDD del departamento aunque los

alumnos tengan la posibilidad de asistir a las clases de grado. Se acuerda proponer a la Junta de Centro la anulación de ese grupo de licenciatura.

Se ha detectado la existencia de reservas duplicadas de la asignatura **5075 Ingeniería Química** (Complemento de Formación de la Licenciatura). Tras comunicación con el profesor responsable, se procede a comunicar a la Unidad de Coordinación de la Docencia y a SRA esta duplicidad, anulando las que se encuentran ubicadas en la biblioteca del Departamento de Ingeniería Química.

### **GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (Grado 0131)**

Como consecuencia del cierre de la matrícula y una vez que se disponen de los datos del número de alumnos por asignaturas, se ha detectado que varias asignaturas de tercer curso no exceden del número mínimo de alumnos para mantener el segundo grupo mediano de actividades docentes (fijado en 25 alumnos en el Grado de CyTA). Estas asignaturas son:

#### 1º cuatrimestre:

- **Operaciones Básicas** (17 alumnos).
  - **Fundamentos y Aplicación del Control de Calidad** (25 alumnos).
  - **Fundamentos de Tecnología de los Alimentos** (21 alumnos).
  - **Gestión Medioambiental en la Industria Alimentaria** (23 alumnos).
- 
- **102226 Operaciones Básicas** (17 alumnos): se propone la anulación de las reservas correspondientes al segundo grupo práctico (Grupo B), esto es Lunes y Miércoles de 13,30 a 14.30 h, en el aula B3 de P. Animal. El resto de la docencia queda como en el horario original: teóricas martes de 9-11 y prácticas martes y jueves de 13.30 a 14.30 h. Se recomienda su revisión y ajuste del PDD.
  - **102237 Fundamentos y Aplicación del Control de Calidad** (25 alumnos): De esta asignatura se ha venido impartiendo la docencia práctica según estaba previsto, como quiera que ya se han impartido los seminarios correspondientes (6 primeras semanas), el profesor comunica que a partir del 13.11.13 se anulen las reservas de docencia práctica los lunes y martes de 16.00 a 20.00 h del Aula B2 del edificio C1 (Ed. Darwin). Esta gestión ya consta en el SRA, por lo que se recomienda su revisión y ajuste del PDD.
  - **102227 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos** (21 alumnos): esta asignatura también suprime el segundo grupo práctico. El horario teórico permanece como estaba, lunes de 10-11h y jueves de 9-11 h. En el SRA se han anulado los días correspondientes al grupo B, readaptando los días de seminarios y las prácticas de laboratorio. Se recomienda su revisión y ajuste del PDD.
  - **102238 Gestión Medioambiental en la Industria Alimentaria** (23 alumnos): de igual forma se suprime el segundo grupo práctico, si bien, como consecuencia de la coincidencia de varios viernes festivos con el horario práctico fijado se han ajustado las sesiones para recuperar dichas horas. Las teóricas quedan como estaban, los viernes de 9 a 11 h y se mantienen algunos viernes de 11,30-13,30 h. Se recomienda su revisión y ajuste del PDD.

Finalmente, se comunica que se ha producido un ajuste en el horario de la asignatura de Grado “**Análisis Químico de los Alimentos. 102219**” que no afectan al número de horas impartidas, actualizándose el horario publicado.

**6. ASUNTOS DE TRÁMITE.** No hay.

**7. RUEGOS Y PREGUNTAS.** No hay.

Sin otros asuntos que tratar, se levanta la sesión siendo las catorce cuarenta y cinco minutos de la fecha arriba indicada, de todo lo cual como Secretario doy fe.

Fdo. Manuel Ángel Amaro López

## ANEXO 1

### Técnico Superior en Dietética (RD 536/1995, RD 548/1995, D 36/1996 JA)

Asignaturas cursadas (TSFP)	Asignaturas solicitadas (Grado de CYTA)
Control Alimentario	Microbiología (6 ECTS)
Microbiología e Higiene Alimentaria	
Alimentación Equilibrada	Microbiología de los Alimentos (6 ECTS)
Dietoterapia	Fundamentos de Nutrición (6 ECTS)

### Técnico Superior en Laboratorio de Análisis y Control de Calidad (O. 9/10/2008 JA)

Asignaturas cursadas (TSFP)	Asignaturas solicitadas (Grado de CYTA)
Muestreo y preparación de la muestra	Análisis Químico (6 ECTS)
Análisis Químico	
Análisis Instrumental	
Ensayos Físicos	Análisis Bromatológico (6 ECTS)
Ensayos fisicoquímicos	
Ensayos Microbiológicos	
Empresa e iniciativa emprendedora	Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria (6 ECTS)
Formación en centro de trabajo	
Formación y orientación laboral	

### Técnico Superior en Industria Alimentaria (RD 2050/1995)

Asignaturas cursadas (TSFP)	Asignaturas solicitadas (Grado de CYTA)
Microbiología y Química Alimentaria	Microbiología (6 ECTS)
Procesos en la Industria Alimentaria	Microbiología de los Alimentos (6 ECTS)
Elaboración de Productos Alimentarios	Fundamentos de Tecnología de los Alimentos (9 ECTS)
Sistemas de producción en la Industria Alimentaria	