

## EVALUACIÓN SOBRE LA PROPUESTA DE MODIFICACIÓN DE PLAN DE ESTUDIOS

Denominación del Título	Graduado o Graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad Miguel Hernández de Elche
Menciones	Mención en Procesos Alimentarios, Mención en Ciencias Gastronómicas
Universidad solicitante	Universidad Miguel Hernández de Elche
Universidad/es participante/s	Universidad Miguel Hernández de Elche
Centro/s	• Escuela Politécnica Superior de Orihuela
Rama de Conocimiento	Ingeniería y Arquitectura

El Consejo de Universidades ha remitido a ANECA la solicitud de MODIFICACIÓN del plan de estudios ya verificado de este título oficial. Dicha solicitud se presenta al amparo del artículo 28 del Real Decreto 1393/2007, modificado por el Real Decreto 861/2010, por el que se establece el procedimiento para la modificación de planes de estudios ya verificados.

La evaluación de la modificación del plan de estudios se ha realizado por una Comisión de Evaluación formada por expertos nacionales e internacionales del ámbito académico, profesionales y estudiantes. Los miembros de la Comisión han sido seleccionados y nombrados según el procedimiento que se recoge en la Web de la agencia dentro del programa VERIFICA.

Dicha Comisión de evaluación, de forma colegiada, ha valorado la modificación del plan de estudios de acuerdo con los criterios recogidos en el Protocolo de evaluación para la verificación.

Una vez examinada la solicitud de modificaciones la Comisión de Evaluación emite un informe de evaluación FAVORABLE, considerando que:

## MOTIVACIÓN

La propuesta de Modificación del Título Oficial no supone un cambio que afecte a su naturaleza y objetivos.

Por otro lado, también se proponen las siguientes recomendaciones sobre el modo de mejorar el plan de estudios.

## RECOMENDACIONES

### CRITERIO 5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

Aun cuando en el informe provisional se refiere, “Se incorpora una nueva asignatura relacionada con la mención Ciencias Gastronómicas denominada “I+D+i en Gastronomía (4,5 ECTS)”, de la que no se aporta su contenido específico ligado a la investigación y, por tanto, no se puede valorar el alcance y adecuación de la misma en esta titulación de Grado,

lo que debe subsanarse”, y en la alegación consiguiente se aporta detalle de la referida asignatura, los contenidos específicos ligados a la investigación, no se corresponden con la denominación “I+D+i en Gastronomía”, especialmente en lo que respecta al contexto de la “I+D+i” en una titulación de Grado, por lo se recomienda, con carácter imperativo, su subsanación.

El presente informe únicamente recoge la evaluación de los aspectos señalados en la solicitud de modificaciones presentadas a través de la sede electrónica del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte, no considerándose evaluados aquellos aspectos que la Universidad haya modificado en la memoria y no hayan sido señalados en el formulario de modificación

Los aspectos considerados en la solicitud de modificación son:

## MODIFICACIONES SOLICITADAS

### 0 - Descripción general

Se han modificado los siguientes apartados: 1.1 Descripción del título: Inclusión de dos menciones. 1.2 Se ha adaptado el número de los créditos del plan de estudios de acuerdo a la inclusión de las menciones en el título. 2. Se ha justificado la inclusión de las menciones en el título. 5. Planificación de las enseñanzas: se ha modificado el apartado 5.1 para adaptar el plan de estudios a la inclusión de las dos menciones del título. Asimismo, se han incorporado nuevas competencias específicas y se ha adaptado el número de créditos y número de horas de las actividades formativas del TFG a la nueva realidad del título. Se han incorporado las asignaturas optativas que comprenden las menciones solicitadas. 11.1 y 11.2: Se han actualizado a las personas que ejercen de Responsable y Representante Legal.

### 1.1 - Datos básicos de la descripción del título

Se ha añadido que el título se configura con dos menciones: 1. Procesos Alimentarios y 2. Ciencias Gastronómicas. // Justificación: El creciente auge del sector gastronómico está provocando una profunda transformación en sus actividades, no solo por su atractivo, sino por su gran poder de comunicación de sus máximos representantes. La Gastronomía va afianzándose, día a día, como un poderoso reclamo y como una herramienta de definición de marca y de promoción. La Gastronomía, como último eslabón de la cadena de valor agroalimentaria, tiene un gran potencial como elemento de diferenciación y como factor de desarrollo económico y territorial. Así mismo, es fundamental desarrollar conocimiento para atender las crecientes y variadas necesidades alimentarias de la población desde

perspectivas culturales, sanitarias y hedónicas. En ese sentido, es evidente que existe una necesidad de profundizar en el conocimiento y desarrollo de la Gastronomía integrada en el sector agroalimentario. El Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos proporciona una sólida formación en el conocimiento de los alimentos y su procesado, en todos sus aspectos, y por lo tanto es éste el marco adecuado para ser complementado con la mención en Ciencias Gastronómicas, con créditos obligatorios de mención, y el Trabajo Fin de Grado en donde desarrollen habilidades específicas en el ámbito de la Gastronomía. Acorde con lo anterior, es oportuno dar un enfoque más especializado a los futuros graduado/as en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, que les proporcione mayores competencias en dos orientaciones, una en PROCESOS ALIMENTARIOS y otra en CIENCIAS GASTRONÓMICAS. El primer itinerario ofertaría una orientación y formación más completa y especializada en todos los sectores del ámbito alimentario, en este caso el/la alumno/a obtendría el título de Graduado/da en Ciencia y Tecnología de los Alimentos-Mención en Procesos Alimentarios. Mientras que el segundo itinerario, ofertaría un enfoque especializado en desarrollar y fomentar la tecnología, la innovación y la investigación en el mundo de la Gastronomía, en este caso el/la alumno/a obtendría el título de Graduado/da en Ciencia y Tecnología de los Alimentos-Mención en Ciencias Gastronómicas. En cada mención se cursarían 18 créditos específicos obligatorios (4 asignaturas con 4,5 ECTS), además de 6 créditos correspondientes al Trabajo Fin de Grado, que completarían los conocimientos adquiridos y la aplicación práctica de los principios, metodologías, habilidades y competencias dentro de cada mención. Esta propuesta de modificación del Plan de Estudio mediante la inclusión de dos menciones, es un cambio que permitiría una mejor formación y especialización del futuro graduado/a tal como actualmente demanda el sector profesional agroalimentario e incrementaría y mejoraría su formación en el ámbito tecnológico o gastronómico, según la mención a cursar. Además, dicha modificación no afecta ni a la naturaleza ni a los objetivos del Grado.

## 1.2 - Descripción de créditos en el título

Se ha adaptado el número de los créditos del plan de estudios de acuerdo a la inclusión de las menciones en el título. // Justificación: Acorde con la implantación de menciones, se plantea una nueva planificación y distribución de créditos para la inclusión de créditos específicos de menciones obligatorios (18 créditos), que permita a los estudiantes adquirir competencias, habilidades y destrezas relacionadas con las mismas. Solo afecta a los 30 créditos del semestre 8 (4º Curso, 2º semestre), por lo que no modifica el resto del plan de estudio actual. En consecuencia, ésto no supone cambios en la naturaleza y objetivos del plan de estudios. Conjuntamente, en el nuevo plan de estudios se mantienen créditos optativos (6 créditos), para permitir el reconocimiento de competencias transversales y profesionales (participación en actividades universitarias culturales, idiomas, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación). El TFG pasa de 12 a 6 créditos, en

donde se completan las competencias y habilidades adquiridas en el ámbito de la mención (en el apartado correspondientes 5.5 NIVEL 1.- TRABAJO FIN DE GRADO se justifica que su modificación no afecta a la esencia del TFG). El estudiante en 4º curso, obligatoriamente, debe elegir uno de los dos itinerarios, con 18 créditos obligatorios de mención, y con 6 créditos de TFG. Todo ello, junto con los 6 créditos optativos, completaría los 30 créditos del 2º semestre de 4º curso del grado (único semestre que se ve afectado por la inclusión de las menciones). Esta intensificación mejoraría e incrementaría la formación de los egresados, sin que afecte a la naturaleza y objetivos del Grado.

#### 2.1 - Justificación, adecuación de la propuesta y procedimientos

Se ha modificado el documento de justificación para hacer referencia a la inclusión de las menciones en el título. La justificación se ha indicado en el apartado 1.1 de esta solicitud.

#### 5.1 - Descripción del plan de estudios

Se ha actualizado la información del plan de estudios con el fin de expresar las menciones del título. La nueva información se muestra en color rojo. Asimismo se han actualizado las competencias específicas asociadas al Trabajo Fin de Grado al constatar en la aplicación que no había ninguna competencia específica asociada.

#### 5.5 – Módulos, Materias y/o Asignaturas

Se han incorporado las asignaturas optativas que comprenden las menciones solicitadas. En concreto: Se elimina la optativa de Gestión de subproductos y residuos. Tras más de 10 años de experiencia en el grado, esta asignatura no ha sido ofrecida como optatividad del centro y se considera más apropiado eliminarla para dar paso a nuevas asignaturas más adecuadas a la mención en Ciencias Gastronómicas que se quiere implantar. Se cambia el nombre de la asignatura de Medios auxiliares por Aditivos y envases, ya que esta segunda denominación se considera más adecuada y afín a la definición y a los objetivos de la asignatura. Se incorporan dos nuevas asignaturas con motivo de la inclusión de la mención Ciencias Gastronómicas: I+D+i en Gastronomía (4,5 ECTS) y Desarrollo regional y Gastronomía (4,5 ECTS) (se adjuntan fichas de ambas asignaturas). La optatividad de las menciones se estructura en un módulo denominado Optatividad (18 ECTS). El mismo se expresa seguidamente: Conservas vegetales y zumos (4,5 ECTS) Desarrollo regional y gastronomía (4,5 ECTS) I+D+i en Gastronomía (4,5 ECTS) Aditivos y envases (4,5 ECTS) Restauración colectiva (4,5 ECTS) Tecnología culinaria (4,5 ECTS) Tecnología de cereales, aceites y grasas (4,5 ECTS) Tecnología lácteos y ovoproductos (4,5 ECTS) Asimismo, se ha modificado el número de créditos que comprende el Módulo de Competencias Transversales y Profesionales (6 ECTS). // Justificación: La implantación de la mención en Ciencias

gastronómicas requiere de un reajuste de asignaturas, así como, la incorporación de nuevas asignaturas obligatorias de mención, donde se incluyan las nuevas competencias en el ámbito de la gastronomía. La nueva oferta de asignaturas (36 ECTS), cubre los 18 créditos específicos para cada mención, lo que les permite adquirir las competencias, habilidades y destrezas relacionadas con ambas menciones a implantar. Para obtener la mención en Ciencias Gastronómicas se cursarían las siguientes asignaturas, que cubrirían los 18 créditos específicos de la mención: Tecnología culinaria (4,5 ECTS) Restauración colectiva (4,5 ECTS) I+D+i en Gastronomía (4,5 ECTS) Desarrollo regional y Gastronomía (4,5 ECTS) Para obtener la mención en Procesos alimentarios se cursarían las siguientes asignaturas, que cubrirían los 18 créditos específicos de la mención: Tecnología de cereales, aceites y grasas (4,5 ECTS) Tecnología lácteos y ovoproductos (4,5 ECTS) Conservas vegetales y zumos (4,5 ECTS) Aditivos y envases (4,5 ECTS) La mención en Ciencias Gastronómicas, incorpora aspectos de producción, transformación, conservación e innovación en los procesos culinarios que se abordarán en las asignaturas de Tecnología culinaria y I+D+i en Gastronomía. Por otro lado, es necesario que el alumnado amplíe los conocimientos en el ámbito de la restauración colectiva (comedores escolares, restauración hospitalaria, centros geriátricos, catering, etc) y sus aspectos nutricionales, que se abordarán en la asignatura de Restauración colectiva, uno de los sectores con mayor proyección dentro de las tendencias futuras de la alimentación. Al mismo tiempo, es imprescindible que conozcan el valor del patrimonio gastronómico regional, e introducir estrategias de comunicación, aspectos que se abordan en la asignatura de Desarrollo regional y Gastronomía. Estas cuatro asignaturas completarían los 18 créditos obligatorios de mención. La incorporación de la mención en Ciencias Gastronómicas, posibilita la incorporación de la mención en Procesos Alimentarios dentro del Grado en Ciencia y Tecnología de los alimentos, en el que el estudiante que opte por este itinerario, cursa necesariamente todas las tecnologías alimentarias que no se encuentran en el plan de estudios de forma obligatoria como son, Tecnología de cereales, aceites y grasas, Tecnología de lácteos y ovoproductos, Conservas vegetales y zumos y Aditivos e envases, lo que les permite, al optar por esta mención, adquirir una formación completa y amplia, para trabajar en cualquiera de los sectores de la industria alimentaria. Esta mención es una necesidad que el profesorado del área en Tecnología de los Alimentos de la UMH considera fundamental para que el futuro egresado complete plenamente su formación en todos los sectores alimentarios. Estos dos itinerarios se encuadrarían en 2º semestre del 4º curso, lo que no supondría cambio en el plan de estudio actual. Con la implantación de las menciones, mejoraría la formación del futuro egresado, que además de la adquisición de las competencias básicas, generales y específicas, que se garantizan al cursar las materias básicas y obligatorias, la selección de los itinerarios con los créditos específicos de cada mención, reforzaría y mejoraría su formación. Se adjuntan fichas de ambas nuevas asignaturas en los anexos siguientes, I+D+i en Gastronomía (4,5 ECTS) y Desarrollo regional y Gastronomía (4,5 ECTS). Se ha modificado el número de ECTS y el valor en horas de las actividades formativas del TFG para su adaptación a la propuesta de

---

menciones del título. // Justificación: Para poder implantar los 18 créditos específicos obligatorios, manteniendo todos los créditos de materias básicas (60 créditos) y obligatorias (150), se plantea la disminución de créditos del Trabajo Fin de Grado a 6 créditos, para poder liberar, y así mantener al menos, 6 créditos para el reconocimiento académico (R.D. 1393/2007). El TFG, aun manteniendo su importancia y relevancia, tiene que pasar a representar 6 créditos, y se considera, en base a la experiencia de más de 10 años, que esta carga es suficiente para evaluar el nivel de integración de contenidos y la adquisición de las competencias fundamentales de la titulación, así como evaluar las principales competencias transversales antes de finalizar los estudios (capacidad de análisis, de síntesis, de comunicación oral y escrita). En el Trabajo Fin de Grado con 6 créditos se completan los conocimientos adquiridos y la aplicación práctica de los principios, metodologías, habilidades y competencias dentro de cada mención del grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Esta reducción no afecta a la esencia del TFG, ya que se trabajarían las mismas competencias. Además, la obligatoriedad de 18 créditos específicos de cada mención, asegura que el/la alumno/a refuerce y aplique las destrezas y competencias de la misma. Esta circunstancia, un TFG con 6 créditos, ya ha sido recogida en otros planes de estudios vigentes y consolidados de Títulos de Graduado/a en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad Autónoma de Barcelona, Universidad de Barcelona, Universidad de Córdoba, Universidad de León, Universidad de Lleida, Universidad de Vigo, Universidad de Murcia, Universidad de Zaragoza, Universidad del País Vasco/Euskal Herriko Unibertsitatea y la Universidad Europea del Atlántico. Señalar que, para completar la enseñanza en la mención Ciencias Gastronómicas el estudiante debe realizar obligatoriamente el Trabajo Fin de Grado en el ámbito de la misma, y trabajar y evaluar las CO1 y CO2 (recogidas en el anexo 5.1 de planificación de las enseñanzas).

#### 11.1 - Responsable del título

Se ha actualizado a la persona que ejerce de Responsable del título.

#### 11.2 - Representante legal

Se ha actualizado a la persona que ejerce de Representante Legal.

Madrid, a 05/05/2020:

LA DIRECTORA DE ANECA



Mercedes Siles Molina