
FECHA: 30/11/2020
EXPEDIENTE N°: 8333/2014
ID TÍTULO: 2503252

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 Europea del Atlántico
Universidad solicitante	Universidad Europea del Atlántico
Universidad/es participante/s	Universidad Europea del Atlántico
Centro/s	• Facultad de Ciencias de la Salud
Rama de Conocimiento	Ciencias de la Salud

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.

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:

0 - Descripción general

El grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos se implantó en el curso 2016-2017 en la

Universidad Europea del Atlántico y desde sus inicios se ha venido consolidando como parte de la oferta formativa de la Universidad. Después de los primeros cursos académicos finalizados se ha realizado una revisión de la memoria y de las recomendaciones realizadas por la ANECA en el último informe de modificación. Como resultado se presenta el siguiente modifica, con aquellos elementos susceptibles de mejora que han sido detectados. Los apartados que se modifican como resultado de esta revisión son los siguientes: 4.2 Requisitos de acceso y criterios de admisión 5.5 Módulos, Materias 6.1 Personal académico 7. Recursos materiales y servicios

CRITERIO 4: ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

4.2 - Requisitos de acceso y criterios de admisión

A tenor de la recomendación realizada en el informe favorable de evaluación sobre la propuesta de modificación del plan de estudios del grado, recibido en fecha 27/07/2020, se ha hecho un análisis de la memoria en relación al nombre de las asignaturas de inglés. De este modo, se modifica el epígrafe Competencias lingüísticas recomendadas para cursar las asignaturas impartidas en lengua inglesa, del apartado 4.2.2. CRITERIOS GENERALES Y PERFIL DE ACCESO, donde se suprime el nombre anterior de las asignaturas Inglés Aplicado y Avanzando a la Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

CRITERIO 5: PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

5.5 - Módulos, Materias y/o Asignaturas

CAMBIOS MATERIA 9: INGLÉS En este apartado se corrige, atendiendo a la recomendación realizada en el informe favorable de evaluación sobre la propuesta de modificación del plan de estudios del grado, recibido en fecha 27/07/2020 el nombre de la asignatura Inglés II manteniéndose siempre tal nomenclatura y desapareciendo, por tanto, Inglés I. CAMBIOS MATERIAS 2, 7 Y 11 Se modifica el apartado Observaciones de las materias 2, 7 y 11. Teniendo en cuenta lo sugerido por los profesores en las juntas de coordinación del grado sobre la pertinencia de los requisitos previos, estos se han suprimido. De esta forma, se estima que sólo es necesario que los alumnos hayan cursado las asignaturas, sin ser condición sine qua non haberlas superado. CAMBIOS MATERIA 18: PRACTICUM Acorde a la experiencia previa con otros grados de la universidad en la materia 18 Practicum se han aumentado las horas de prácticas de 240 a 250 horas, y disminuido las horas de tutorías de 15 a 5 horas, ya que se corresponde en mayor medida con lo realizado con los alumnos y permite una mejor organización de la materia y la asignatura.

CRITERIO 6: PERSONAL ACADÉMICO

6.1 - Profesorado

En las páginas 27-28 del documento se actualiza la tabla del personal de apoyo en laboratorios docentes acorde a las modificaciones realizadas en el punto 7.

CRITERIO 7: RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

7.1 - Justificación de recursos materiales y servicios disponibles

Se actualiza el apartado 7.1 Disponibilidad y adecuación de recursos materiales y servicios con la configuración de los recursos presentes de la universidad: número de aulas, espacios comunes (salón de actos, salas de exposiciones, office), de esta forma se renuevan también los planos y la descripción de los recursos por plantas del edificio principal. Además, se modifica el apartado 7.2.1 Recursos Materiales Específicos del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, actualizando las instalaciones y los materiales específicos internos y externos con los que cuenta el grado para llevar adelante con éxito la docencia programada. En relación al apartado 7.2.1 los cambios que se observan en este documento se sustentan en varios motivos: Los cambios que se han producido en el plan de estudios del grado para ofrecer a los alumnos una formación de calidad y acorde a las características reales del día a día de las empresas alimentarias y del sector. El hecho de compartir laboratorios y otros recursos con títulos afines que también ofrece la universidad ha conllevado a una optimización de medios y recursos, sin comprometer la calidad docente. Por todo ello, los laboratorios se han ajustado acorde a la naturaleza de las asignaturas que hacen uso de ellos, así como sus equipos. Pero además, la universidad ha estrechado lazos con el sector empresarial y educativo cántabro, mediante la fórmula de convenios/acuerdos, permitiendo que los alumnos pueden llevar a cabo actividades formativas prácticas, así como otras de carácter complementario, siempre en un entorno real que les acerque a la realidad profesional. De esta manera, los alumnos pueden adquirir en las instalaciones de la institución los fundamentos teóricos e introducirse a la experimentación, mientras que en las distintas entidades del tejido empresarial/educativo de Cantabria que aparecen identificadas como recursos externos pueden llevar a cabo las experiencias prácticas. Todas estas instituciones, con las que se mantiene convenio/acuerdo de colaboración, están dotadas de diversas infraestructuras, instalaciones y/o plantas piloto, así como de equipos cuyas características tecnológicas y su versatilidad de funciones permiten al alumno profundizar en conocimientos de gestión de procesos en la industria alimentaria y en la ciencia y tecnología de los alimentos. Asimismo, gracias a este modelo en el que se simultanea el empleo de los materiales propios de la institución con los de agentes externos punteros permite que el alumnado del grado se familiarice con un mayor número de elementos que los aprobados inicialmente. De esta forma, a los recursos materiales y servicios inicialmente informados, a

saber: laboratorio de bromatología y tecnología de los alimentos, laboratorio de ingeniería química y de ingeniería en alimentos, laboratorio de tecnología culinaria y gastronomía, laboratorio de bioquímica y fisiología y el laboratorio de biología y microbiología; se han adaptado y reorganizado a tenor de las necesidades organizativas y docentes de la Universidad. Por otro lado, la planta piloto de tecnología alimentaria y algunos equipamientos se han externalizado. Finalmente, se amplía el abanico de recursos al contar actualmente con el añadido de: Equipos para la elaboración de alimentos farináceos. Laboratorio agrario, infraestructuras agrícolas y ganaderas y digestores. Equipos vinculados con: gestión medioambiental, microbiología, aguas y vertidos y calidad alimenticia. Centro de Atención Nutricional (CAN). Así como, equipos de sobremesa para la realización de prácticas, adaptadas al estudio de la física, en la universidad. Por último, se actualizan las fotografías incorporadas a este documento y los datos de ocupación de cada uno de los laboratorios actuales.

Madrid, a 30/11/2020:

LA DIRECTORA DE ANECA



Mercedes Siles Molina