

IMPRESO SOLICITUD PARA VERIFICACIÓN DE TÍTULOS OFICIALES

1. DATOS DE LA UNIVERSIDAD, CENTRO Y TÍTULO QUE PRESENTA LA SOLICITUD

De conformidad con el Real Decreto 1393/2007, por el que se establece la ordenación de las Enseñanzas Universitarias Oficiales

UNIVERSIDAD SOLICITANTE		CENTRO	CÓDIGO CENTRO
Universidad de Lleida		Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria	25005201
NIVEL		DENOMINACIÓN CORTA	
Máster		Gestión e Innovación en la Industria Alimentaria	
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA			
Máster Universitario en Gestión e Innovación en la Industria Alimentaria por la Universidad de Lleida			
RAMA DE CONOCIMIENTO		CONJUNTO	
Ciencias		No	
HABILITA PARA EL EJERCICIO DE PROFESIONES REGULADAS		NORMA HABILITACIÓN	
No			
SOLICITANTE			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
FRANCISCA SANTIVERI MORATA		Vicerrectora de Ordenación Académica y Calidad	
Tipo Documento		Número Documento	
NIF			
REPRESENTANTE LEGAL			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
FRANCISCA SANTIVERI MORATA		Vicerrectora de Ordenación Académica y Calidad	
Tipo Documento		Número Documento	
NIF			
RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
FRANCISCA SANTIVERI MORATA		Vicerrectora de Ordenación Académica y Calidad	
Tipo Documento		Número Documento	
NIF			
2. DIRECCIÓN A EFECTOS DE NOTIFICACIÓN			
A los efectos de la práctica de la NOTIFICACIÓN de todos los procedimientos relativos a la presente solicitud, las comunicaciones se dirigirán a la dirección que figure en el presente apartado.			
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	MUNICIPIO	TELÉFONO
Plaça Victor Siurana, 1	25003	Lleida	973703199
E-MAIL	PROVINCIA	FAX	
qualitat.vsma@udl.cat	Lleida	973702002	



3. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

De acuerdo con lo previsto en la Ley Orgánica 5/1999 de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, se informa que los datos solicitados en este impreso son necesarios para la tramitación de la solicitud y podrán ser objeto de tratamiento automatizado. La responsabilidad del fichero automatizado corresponde al Consejo de Universidades. Los solicitantes, como cedentes de los datos podrán ejercer ante el Consejo de Universidades los derechos de información, acceso, rectificación y cancelación a los que se refiere el Título III de la citada Ley 5-1999, sin perjuicio de lo dispuesto en otra normativa que ampare los derechos como cedentes de los datos de carácter personal.

El solicitante declara conocer los términos de la convocatoria y se compromete a cumplir los requisitos de la misma, consintiendo expresamente la notificación por medios telemáticos a los efectos de lo dispuesto en el artículo 59 de la 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en su versión dada por la Ley 4/1999 de 13 de enero.

	En: Lleida, AM 8 de marzo de 2021
	Firma: Representante legal de la Universidad



1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

1.1. DATOS BÁSICOS

NIVEL	DENOMINACIÓN ESPECÍFICA	CONJUNTO	CONVENIO	CONV. ADJUNTO
Máster	Máster Universitario en Gestión e Innovación en la Industria Alimentaria por la Universidad de Lleida	No		Ver Apartado 1: Anexo 1.
LISTADO DE ESPECIALIDADES				
No existen datos				
RAMA		ISCED 1	ISCED 2	
Ciencias		Industria de la alimentación	Biología y Bioquímica	
NO HABILITA O ESTÁ VINCULADO CON PROFESIÓN REGULADA ALGUNA				
AGENCIA EVALUADORA				
Agència per a la Qualitat del Sistema Universitari de Catalunya				
UNIVERSIDAD SOLICITANTE				
Universidad de Lleida				
LISTADO DE UNIVERSIDADES				
CÓDIGO		UNIVERSIDAD		
044		Universidad de Lleida		
LISTADO DE UNIVERSIDADES EXTRANJERAS				
CÓDIGO		UNIVERSIDAD		
No existen datos				
LISTADO DE INSTITUCIONES PARTICIPANTES				
No existen datos				

1.2. DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS EN EL TÍTULO

CRÉDITOS TOTALES	CRÉDITOS DE COMPLEMENTOS FORMATIVOS	CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS
60		9
CRÉDITOS OPTATIVOS	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/ MÁSTER
0	39	12
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
ESPECIALIDAD	CRÉDITOS OPTATIVOS	
No existen datos		

1.3. Universidad de Lleida

1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

LISTADO DE CENTROS	
CÓDIGO	CENTRO
25005201	Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria

1.3.2. Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria

1.3.2.1. Datos asociados al centro

TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO		
PRESENCIAL	SEMIPRESENCIAL	A DISTANCIA
Sí	No	No
PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS		
PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN	SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN	
20	20	
	TIEMPO COMPLETO	



	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	60.0	60.0
RESTO DE AÑOS	0.0	0.0
TIEMPO PARCIAL		
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	12.0	42.0
RESTO DE AÑOS	0.0	0.0
NORMAS DE PERMANENCIA		
http://udl.cat/export/sites/universitat-ileida/ca/udl/norma/.galleries/docs/Ordenacio_academica/Normativa-de-Permanencia-CAS-2_REVISADA.pdf		
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	



2. JUSTIFICACIÓN, ADECUACIÓN DE LA PROPUESTA Y PROCEDIMIENTOS

Ver Apartado 2: Anexo 1.

3. COMPETENCIAS

3.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES
BÁSICAS
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.
GENERALES
CG2 - Gestionar la información
CG1 - Desarrollar habilidades para la organización y planificación
CG3 - Desarrollar habilidades para el análisis y síntesis de la información
CG4 - Desarrollar la capacidad crítica y autocrítica
CG5 - Trabajar en equipo y relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional
CG6 - Resolver problemas y tomar decisiones
CG7 - Desarrollar la habilidad para trabajar de forma autónoma
CG8 - Ser capaz de comunicar sus conclusiones -y los conocimientos y razones últimas que las sustentan- a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades
3.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES
CT1 - Comunicarse de forma clara y precisa oralmente y por escrito en catalán y castellano y en una tercera lengua, especialmente el inglés.
CT2 - Utilizar eficientemente las tecnologías digitales en el ámbito profesional
CT3 - Plantear soluciones innovadoras, creativas y emprendedoras en situaciones propias del ámbito profesional
CT4 - Evaluar la sostenibilidad y el impacto social de las propuestas planteadas y actuar con responsabilidad ética, medioambiental y profesional
CT5 - Aplicar la perspectiva de género a las funciones propias del ámbito profesional
3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS
CE1 - Analizar e interpretar las actualizaciones legislativas en materia alimentaria
CE2 - Analizar en profundidad los peligros y evaluar los riesgos microbiológicos, químicos, físicos, tecnológicos, y nutricionales, que puedan influir en la inocuidad de un alimento
CE3 - Desarrollar, implementar y mantener procedimientos de calidad y seguridad alimentaria en empresas alimentarias
CE4 - Identificar tendencias y oportunidades de mercado para desarrollar alimentos innovadores
CE5 - Establecer relaciones entre los componentes y los ingredientes de los alimentos y sus efectos sobre la salud de los consumidores
CE6 - Valorar la selección de ingredientes y la formulación para ser capaz de desarrollar productos alimentarios nuevos de acuerdo con la normativa vigente
CE7 - Implementar nuevas tecnologías de procesado, conservación y envasado, y aplicarlas para desarrollar alimentos innovadores y de mayor calidad
CE8 - Cuantificar y comprobar mediante métodos avanzados la idoneidad sensorial de nuevos alimentos
CE9 - Adoptar una perspectiva multidisciplinar en la innovación alimentaria



CE10 - Adoptar estrategias innovadoras sostenibles en la industria alimentaria

4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

4.1 SISTEMAS DE INFORMACIÓN PREVIO

Ver Apartado 4: Anexo 1.

4.2 REQUISITOS DE ACCESO Y CRITERIOS DE ADMISIÓN

4.2 Requisitos de acceso y criterios de admisión

Vías de Acceso y Criterios de Admisión:

Para establecer las condiciones de acceso y criterios de admisión al master se ha tenido en cuenta la norma establecida en el artículo 16 y 17 del Real Decreto 1393/2007, modificado por el Real Decreto 861/2010:

Artículo 16.

Acceso a las enseñanzas oficiales de Máster.

1. Para acceder a las enseñanzas oficiales de Máster será necesario estar en posesión de un título universitario oficial español u otro expedido por una institución de educación superior perteneciente a otro Estado integrante del Espacio Europeo de Educación Superior que faculte en el mismo para el acceso a enseñanzas de Máster.
2. Así mismo, podrán acceder los titulados conforme a sistemas educativos ajenos al Espacio Europeo de Educación Superior sin necesidad de la homologación de sus títulos, previa comprobación por la Universidad de que aquellos acreditan un nivel de formación equivalente a los correspondientes títulos universitarios oficiales españoles y que facultan en el país expedidor del título para el acceso a enseñanzas de postgrado. El acceso por esta vía no implicará, en ningún caso, la homologación del título previo de que esté en posesión el interesado, ni su reconocimiento a otros efectos que el de cursar las enseñanzas de Máster.

Artículo 17.

Admisión a las enseñanzas oficiales de Máster.

1. Los estudiantes podrán ser admitidos a un Máster conforme a los requisitos específicos y criterios de valoración de méritos que, en su caso, sean propios del título de Máster Universitario o establezca la universidad.
2. La Universidad incluirá los procedimientos y requisitos de admisión en el plan de estudios, entre los que podrán figurar complementos formativos en algunas disciplinas, en función de la formación previa acreditada por el estudiante. Dichos complementos formativos podrán formar parte del Máster siempre que el número total de créditos a cursar no supere los 120. En todo caso, formen o no parte del Máster, los créditos correspondientes a los complementos formativos tendrán, a efectos de precios públicos y de concesión de becas y ayudas al estudio la consideración de créditos de nivel de Máster.
3. Estos sistemas y procedimientos deberán incluir, en el caso de estudiantes con necesidades educativas específicas derivadas de discapacidad, los servicios de apoyo y asesoramiento adecuados, que evaluarán la necesidad de posibles adaptaciones curriculares, itinerarios o estudios alternativos.
4. La admisión no implicará, en ningún caso, modificación alguna de los efectos académicos y, en su caso, profesionales que correspondan al título previo de que esté en posesión el interesado, ni su reconocimiento a otros efectos que el de cursar enseñanzas de Máster.

Los estudiantes que estén en posesión de los siguientes títulos:

- Grado en Ingeniería Agraria y Alimentaria (no especialidad Industrias Agrarias y Alimentarias)
- Grado en Nutrición Humana y Dietética
- Grado en Ingeniería Química
- Grado en Veterinaria
- Grado en Biotecnología
- Grado en Biología
- Grado en Bioquímica
- Grado en Química
- Grado en Farmacia
- Grado en Ingeniería Industrial
- Otros que la Comisión de Estudios del Máster determine aceptar

deberán cursar entre los meses de septiembre a diciembre del curso en que sean admitidos al máster, antes de avanzar en el módulo 2 centrado en tecnología, la asignatura "Procesos en la Industria Alimentaria", de 6 créditos, del Grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos como complemento formativo.

Criterios de admisión

Se establece como criterio de admisión estar en posesión de una titulación considerada afin al máster. No se realizan pruebas específicas.

Criterios de valoración de méritos y las pruebas de admisión específicas

Los criterios de valoración para la priorización de la admisión de alumnos se establecen de acuerdo a lo siguiente:

Titulación	Puntos
Grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos Grado en Ingeniería Agraria y Alimentaria (especialidad industrias agrarias y alimentarias)	4 puntos
Grado en Nutrición Humana y Dietética Grado en Veterinaria Grado en Ingeniería Química Grado en Ingeniería Agraria y Alimentaria (otras especialidades) Grado en Biotecnología Otros títulos similares	3 puntos



Grado en Biología Grado en Bioquímica Grado en Química Grado en Farmacia Grado en Ingeniería Industrial Otros títulos similares	2 puntos
Experiencia profesional en industria alimentaria	1 punto

En caso de empate, se priorizarán las solicitudes de acuerdo a los siguientes criterios:

- Nota media del expediente académico de grado: 50%
- Otros títulos oficiales de grado o máster en el ámbito de la agroalimentación: 20%
- Cursos relacionados con los estudios: 15%
- Artículos científicos: 10%
- Actividad de divulgación: 5%

Órgano de admisión

La admisión la resuelve el director o la directora del centro.

Criterios admisión formación dual

La formación dual se ofrece al conjunto de estudiantes, haciendo énfasis en la mejor situación de partida para realizarla de los estudiantes procedentes de grados del ámbito alimentario. Los estudiantes que informan de su interés en dicha formación, en caso de haber plazas disponibles en más de una empresa, optan por aquella que más les interesa, y tras aportar su CV se someten a la entrevista correspondiente por parte del departamento de RRHH correspondiente, quien decide sobre la conveniencia de la incorporación y sobre el/la candidata/a más adecuado/a.

4.3 APOYO A ESTUDIANTES

4.3 Apoyo a estudiantes

(Sistemas accesibles de apoyo y orientación de los estudiantes una vez matriculados.)

a) Específicos de la titulación

El/La Coordinador/a del máster será responsable de organizar las acciones específicas para apoyar y orientar a los estudiantes una vez matriculados. Estas actividades de orientación serán paralelas y complementarias a las desarrolladas desde UdL acompaña ¿ Programa Néstor que depende del Vicerrectorado de Estudiantes y Ocupabilidad y que también cuenta con un responsable del Plan Integral de Tutoría en el Centro. En cualquier caso, las acciones llevadas a cabo en el Master se acomodarán a las directrices apuntadas por el plan del Centro y ejecutadas por los responsables del programa.

Se consideran actividades responsabilidad del/la coordinador/a de máster las siguientes:

- Organizar la jornada de acogida específica del máster.
- Informar sobre los servicios de la UdL, o facilitar la derivación a los mismos.
- Informar sobre los programas de ayudas de la UdL.
- Facilitar la adaptación e integración de los estudiantes al sistema universitario.
- Orientar a estudiantes con poca disponibilidad de tiempo (estudiantes que trabajan), para prevenir situaciones de abandono de los estudios.
- Realizar el seguimiento continuado de los alumnos, revisando el avance y los resultados académicos de los alumnos del máster.
- Orientar en la temporalización de las prácticas externas, atendiendo a la situación de cada estudiante.
- Informar y orientar sobre los programas de movilidad.
- Orientar y favorecer la transición al mundo del trabajo, las salidas profesionales y la formación continua.

Acciones de seguimiento de los estudiantes durante la Formación Dual.

Se establece un cuaderno de seguimiento específico para cada estudiante, dicho cuaderno se comparte en formato digital con el tutor de la empresa y el estudiante. En dicho cuaderno aparecen recogidas las funciones de cada una de las tres partes, y se programan las reuniones de seguimiento.

b) Generales de la UdL

Unidad Responsable	Sistemas y programas de apoyo y orientación
Información y orientación universitaria - IOU	<p>La finalidad de esta unidad administrativa es canalizar la información, asesorar y orientar al estudiantado. (http://www.udl.cat/serveis/seu.html) PROGRAMAS Y SERVICIOS ESPECÍFICOS PARA EL ESTUDIANTADO: 1- Carnet UdL. Tarjeta inteligente, con banda magnética, chip y otros elementos que permiten prestaciones de servicios internos y externos a la UdL, además de identificarlo como miembro de la UdL. 2- Programa UdLxTothom (Universidad para todos). La UdL ha optado por un modelo de atención personalizada a las personas con discapacidad, desarrollando diferentes acciones para promover una universidad sin barreras y hacer posible la prestación de apoyos técnicos y personales a los estudiantes que lo necesiten. Este servicio gestiona y aglutina servicios y recursos, recibe las demandas de atención, detecta necesidades y desarrolla acciones, en colaboración con los centros y los diferentes servicios de la UdL. Como marco la UdL cuenta con un <i>Pla d'Inclusió de les Persones amb Diversitat Funcional</i> (Plan de Inclusión a las Personas con Diversidad Funcional). 3- Servicio de Atención Psicológica que tiene como finalidad la ayuda a los estudiantes que necesiten algún tipo de apoyo de carácter psicopedagógico, psicológico o emocional. 4- La cesión de bicicletas y sistemas de seguridad a los estudiantes UdL como medio de movilidad sostenible en la ciudad de Lleida. BECAS Y AYUDAS: 1- Becas de introducción a la investigación. La UdL es consciente de la importancia de fomentar la investigación en los estudiantes, ya en los estudios. Estas becas suponen un primer contacto o introducción en esta actividad, en el marco de las líneas de investigación del profesorado y investigadores de los departamentos de la UdL. Las becas se convocan desde el Vicerrectorado de Estudiantes con el patrocinio del Consejo Social. 2- Ayudas de viaje para estudiantes de programas de movilidad académica internacional propia de la UdL. Este programa tiene como objetivo subvencionar la movilidad de los estudiantes, matriculados en titulaciones oficiales en centros propios de la UdL, que se lleve a cabo en el marco de programas de movilidad académica internacional específica de los centros u otras actividades de movilidad re-</p>



	<p>lacionadas con la actividad académica del estudiante. 3- Ayudas para estudiantes de la UdL con necesidades especiales convocatoria específica del Programa UdLxTothom, citado en el apartado anterior). 4- Ayudas al estudio por situaciones socioeconómicas graves, con el objetivo de dar respuesta a situaciones económicas graves que pueden sobrevenir a nuestros estudiantes y que podrían causar el abandono de sus estudios. 5- Ayudas a actividades culturales. Dicha convocatoria tiene el objetivo de dar soporte a iniciativas culturales que organicen, realicen o avalen los <i>Consells de l'estudiant</i> y las asociaciones inscritas en el registro de asociaciones de la UdL. 6- Ayudas para la formación y acreditación de una tercera lengua: destinadas a ayudar a aquellos alumnos que han mejorado su capacitación en una lengua extranjera, fuera del ámbito universitario. 7- Otras becas y ayudas Se puede consultar en http://www.udl.cat/ca/serveis/seu/ ORIENTACIÓN LABORAL: - Bolsa de trabajo-portal de trabajo. Tiene como finalidad fomentar e impulsar la ocupabilidad del estudiantado. Compartiendo este objetivo, la UdL forma parte de la <i>Xarxa Universitària per a l'ocupació</i> (https://ocupaciouniversitaria.gencat.cat/). Ofrece:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Servicio de orientación laboral (grupal e individual) • Intermediación laboral-portal laboral-bolsa de trabajo. • Becas Santander CREU CEPME (prácticas curriculares y extracurriculares) • Actividades de formación para mejorar su ocupabilidad durante todo el curso académico y cuyo punto final es la UdL.Treball, feria de la ocupación que pone en contacto empresas, estudiantes y graduados, y la jornadas de orientación en los centros respectivos. • Feria UdL.Treball, fòrum de participació de empreses, estudiants i titulats universitaris. Esta actividad relaciona las ofertas de trabajo de las empresas con los estudiantes, como futuros y potenciales trabajadores de las mismas. Se organiza de manera descentralizada en los diversos campus de la UdL. <p>La web de la unidad de IOU también tiene un apartado específico donde se publican las ofertas que dirigen las empresas a la universidad (http://www.udl.cat/ca/serveis/seu/borsa/) gestionadas a través de la Plataforma UdL.Treball_Job Teaser. Esta plataforma da acceso a ofertas laborales reservadas a estudiantes y titulados de la UdL, herramientas de orientación profesional y videos de empresas.</p>
<p>Oficina de Relaciones Internacionales- ORI</p>	<p>Gestiona el proceso de acogida a todos los estudiantes internacionales, dándoles el apoyo y asesoramiento necesario en su nueva etapa académica, resolviendo todos los aspectos prácticos, funcionales y de integración que puedan surgir. Organizan actividades culturales e informan de aquellos servicios que dispone la universidad y que a la resta de estudiantes se les da conocimiento en la Jornada de acogida. Des de l;ORI se fomenta la movilidad de la comunidad universitaria de la UdL con otras universidades y se promueve la acogida e integración a la UdL de estudiantes procedentes de otras instituciones del mundo. (http://udl.cat/ca/es/udl_servicios/ori_es/)</p>
<p>Oficina de Gestión de Prácticas Externas</p>	<p>Las prácticas académicas externas (PAE) son una actividad docente regulada y oficial que tiene como función fundamental contribuir a la formación integral del estudiante. La Oficina de Gestión de Prácticas Externas da el soporte logístico general a todos los centros, al profesorado implicado y, entre otras funciones, centraliza todos los convenios de cooperación educativa, tanto de las prácticas curriculares como de las prácticas extra-curriculares de la Universidad de Lleida. El o la estudiante posee un perfil que le permite acceder a la plataforma de gestión de las prácticas externas, informándose de cualquier novedad o cuestión relacionada con sus prácticas. (http://udl.cat/ca/organs/vicerectors/voa/practicasacademicas/)</p>
<p>Instituto de Lenguas</p>	<p>Organiza cursos y pruebas para que el o la estudiante pueda compatibilizar con sus estudios universitarios la acreditación de una 3ª lengua. Así mismo, informa de programas, propios y de otras entidades públicas, existentes para la acreditación de una 3ª lengua. (http://udl.cat/ca/serveis/il/)</p>
<p>Sede electrónica UdL</p>	<p>El o la estudiante tiene un perfil de acceso a la Sede electrónica que le permite realizar online diferentes trámites administrativos, como pueden ser: solicitud de títulos, certificaciones académicas, permanencias, recibir notificaciones, etc. Están disponibles los compromisos de los servicios más relevantes de la UdL. El o la estudiante puede localizar la información de manera rápida puesto que se ha realizado un acceso directo al catálogo de aquellos compromisos de servicios que le puedan afectar y a los formularios de solicitudes. (https://seuelectronica.udl.cat/index.php)</p>
<p>Oficina de Desarrollo y Cooperación- ODEC</p>	<p>La universidad ha de velar por la formación integral del alumnado, por ello la UdL favorece el sentido crítico, responsable, comprometido y solidario de sus estudiantes a través de los programas, ayudas y actividades organizadas por la ODEC. (http://www.udl.cat/ca/serveis/ODEC/)</p>
<p>Cátedra de Emprendeduría Universitaria</p>	<p>Ésta Cátedra, además de diferentes actividades vinculadas con la universidad, empresas y entidades territoriales, pone a disposición de los estudiantes de la UdL el conocimiento, los instrumentos y los recursos necesarios para facilitar el proceso de creación de sus proyectos empresariales. Así mismo colabora activamente a solicitud de los interesados en los Trabajos Final de Grado, TF Máster o Tesis Doctorales. (http://www.catedraemprendedoria.udl.cat)</p>
<p>Servicios Culturales</p>	<p>El estudiantado de la universidad tiene la posibilidad de participar en las actividades, cursos y talleres que se organizan y promocionan desde los Servicios Culturales de la UdL y que acercan el mundo del arte y la cultura a la comunidad universitaria. (http://www.udl.cat/serveis/culturals/)</p>
<p>Servicios de Deportes</p>	<p>El servicio de Deportes de la UdL se creó con la idea de que el deporte y la actividad física tenían que formar parte de la vida académica de la Universidad. Por ello, este servicio se abre a toda la comunidad universitaria y en especial, para su todo el estudiantado. -Destaca la organización, coordinación y soporte para la participación del estudiantado en diferentes competiciones, y -El Programa de Deportistas de alto nivel. (http://udl.cat/ca/serveis/esports/)</p>



<p><i>Promoción de la Salud y sensibilización con el medio ambiente</i></p>	<p>La UdL organiza diferentes actividades de promoción de la salud de todos los miembros de la comunidad universitaria, incluidos los estudiantes. Entre ellas se encuentran la Semana Saludable de la UdL (conferencias y talleres), la celebración de días mundiales de promoción de la salud, los almuerzos y meriendas saludables y las marchas nórdicas. Asimismo, organiza actividades de sensibilización medioambiental, en las cuales pueden participar los estudiantes, tales como la Semana de la Sostenibilidad (conferencias, mesas redondas y visitas de campo) y el Ciclo de Talleres.</p>
<p><i>Plan de acción tutorial</i></p>	<p>La UdL dispone del Plan Integral de Tutoría Universitaria Néstor (http://www.udl.es/ca/organs/vicerectors/veo/ProgramaNestor/) Su objetivo es apoyar al estudiante en su proceso de formación integral durante los años de estancia en la UdL, facilitándole orientación personal, académica y profesional, para que pueda tomar decisiones bien fundamentadas a lo largo de su carrera universitaria y de cara a su futuro profesional.</p>

4.4 SISTEMA DE TRANSFERENCIA Y RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales no Universitarias

MÍNIMO	MÁXIMO
0	0

Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios

MÍNIMO	MÁXIMO
0	0

Adjuntar Título Propio

Ver Apartado 4: Anexo 2.

Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional

MÍNIMO	MÁXIMO
0	9

4.4 Sistemas de transferencia y reconocimiento de créditos

Se expone la normativa académica vigente de los estudios universitarios oficiales de máster aprobada por el Consejo de Gobierno, y por el Pleno del Consejo Social que recoge el artículo 8 Transferencia y reconocimiento de créditos. (Susceptible de modificación cada curso académico).

Transferencia de créditos

La transferencia de créditos implica que en los documentos académicos oficiales acreditativos de las enseñanzas seguidas por cada estudiante se incluirá la totalidad de los créditos obtenidos en enseñanzas oficiales cursadas con anterioridad, en esta o en otra universidad, que no hayan conducido a la obtención de un título oficial. Estos créditos transferidos deberán hacerse constar en el suplemento europeo al título.

Para realizar esta transferencia de créditos será necesario que el o la estudiante cierre el expediente de la titulación abandonada y presente, en la Secretaría del centro donde desee matricularse, el resguardo del traslado del expediente, para que el centro de destino pueda incluir en el expediente académico del o de la estudiante los créditos obtenidos en la titulación de origen.

Estos créditos no computarán a los efectos de la obtención del título.

En el supuesto de que el o la estudiante tenga concedida la simultaneidad de estudios, no se procederá a realizar la transferencia de créditos de la titulación de origen, puesto que la razón de dicha solicitud de simultaneidad es poder cursar en su totalidad ambas enseñanzas. En caso de que el o la estudiante abandone alguna de las enseñanzas



matriculadas, podrá solicitar la transferencia de créditos de los estudios abandonados siempre que efectúe el traslado de expediente.

Reconocimiento de créditos

El reconocimiento de créditos, de acuerdo con lo establecido por el artículo 6 del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre (BOE de 30 de octubre de 2007), modificado por el Real Decreto 861/2010, de 2 de julio (BOE de 3 de julio de 2010), y por el Real Decreto 43/2015, de 2 de febrero (BOE de 3 de febrero de 2015) es la aceptación por una universidad de los créditos que, habiendo sido obtenidos en unas enseñanzas oficiales, en la misma o en otra universidad, son computados en otras enseñanzas a los efectos de la obtención de un título oficial.

Estos créditos reconocidos deberán constar en el expediente del o de la estudiante y en el suplemento europeo al título con la calificación de origen.

Asimismo, podrán ser objeto de reconocimiento los créditos cursados en otras enseñanzas superiores oficiales o en enseñanzas universitarias conducentes a la obtención de otros títulos (títulos propios).

La experiencia laboral y profesional acreditada podrá ser también reconocida en forma de créditos que computan a los efectos de obtención de un título oficial, siempre que dicha experiencia esté relacionada con las competencias inherentes al citado título.

Para acreditar la experiencia laboral y profesional será necesario un informe de la empresa donde trabaja o ha trabajado. La Comisión del máster podrá solicitar más documentación si lo considera necesario antes de efectuar el reconocimiento de créditos.

En cualquier caso, no podrán ser objeto de reconocimiento los créditos correspondientes a los trabajos de fin de grado o máster.

El número de créditos reconocidos por la experiencia profesional o laboral y de enseñanzas universitarias no oficiales no podrá superar, en conjunto, el 15% del total de créditos que constituyen el plan de estudios.

El reconocimiento de estos créditos no incorpora calificación y, por lo tanto, no computará a los efectos de hacer el baremo del expediente.

Solicitud de reconocimiento de créditos, plazo y documentos a presentar

El o la estudiante que desee solicitar el reconocimiento de créditos en las enseñanzas de máster deberá indicarlo en el impreso de preinscripción y presentará la documentación que se establece en el artículo 2.2.4 de estas normas, en el plazo de preinscripción o bien en el plazo que le indique el centro si así lo juzga conveniente.

Las solicitudes de reconocimiento de créditos en las enseñanzas de máster las resolverá el decano o decana o el director o directora del centro, a propuesta de la Comisión de Estudios del máster.

Los créditos reconocidos deberán matricularse en el período de matrícula establecido para el máster, y deberá abonarse el importe que determine el decreto de precios.

Criterios para reconocer créditos en las enseñanzas de máster

1. De acuerdo con lo establecido por la disposición adicional cuarta del Real Decreto 1393/2007, las personas en posesión de un título de licenciatura, arquitectura o ingeniería podrán obtener reconocimiento de créditos en las enseñanzas de máster teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias y los conocimientos derivados de las enseñanzas cursadas y las previstas en el plan de estudios de la enseñanza de máster solicitada.

2. El porcentaje de créditos que podrá reconocerse en un máster a personas que accedan a él con título de licenciatura, arquitectura, ingeniería o un programa de doctorado será inferior al 50%. En los másteres con atribuciones profesionales reguladas y que tienen las mismas competencias profesionales que las titulaciones de segundo ciclo correspondientes extinguidas, este límite no será aplicable cuando la tabla de reconocimientos entre la titulación del segundo ciclo y el máster de un porcentaje de créditos superior, tanto si esta tabla ha sido aprobada por ANECA o AQU como por la Junta del centro.

Los créditos correspondientes al trabajo de fin de máster deberán cursarse siempre, y en ningún caso serán motivo de reconocimiento. En ambos casos el reconocimiento se realizará tal como se establece en el apartado anterior.

3. En las enseñanzas de máster podrán reconocerse créditos superados en otros másteres oficiales universitarios.

4. Podrán reconocerse créditos por experiencia laboral y profesional acreditada y por títulos propios, de acuerdo con lo establecido en el apartado 8.2 de las presentes normas.



5. En las enseñanzas de máster no podrán reconocerse créditos de títulos correspondientes a diplomaturas, arquitectura técnica, ingenierías técnicas y grados.

6. El porcentaje de créditos que podrá reconocerse al estudiantado admitido a un máster con título de diplomatura, arquitectura técnica o ingeniería técnica con créditos superados en un segundo ciclo no finalizado será inferior al 50% del total de créditos del máster, y siempre que exista adecuación entre las competencias y los conocimientos de los estudios/créditos de segundo ciclo y los del máster.

Reconocimiento de créditos cursados en títulos propios

Mín: 0 Máx: 0

Reconocimiento de créditos cursados por acreditación de experiencia laboral y profesional:

Mín: 0 Máx: 9

Se realizará el reconocimiento de la materia de Prácticas Externas (9 ECTS) por experiencia laboral acreditada mínima de 3 meses en industria alimentaria o similar en puestos de responsabilidad a nivel de grado, o por contrato vigente en puesto de similares características.

4.6 COMPLEMENTOS FORMATIVOS

4.5 Complementos formativos (Máster)

Los estudiantes que estén en posesión de los siguientes títulos:

- Grado en Ingeniería Agraria y Alimentaria (no especialidad Industrias Agrarias y Alimentarias)
- Grado en Nutrición Humana y Dietética
- Grado en Ingeniería Química
- Grado en Veterinaria
- Grado en Biotecnología
- Grado en Biología
- Grado en Bioquímica
- Grado en Química
- Grado en Farmacia
- Grado en Ingeniería Industrial
- Otros que la Comisión de Estudios del Máster determine aceptar

deberán cursar entre los meses de septiembre a diciembre del curso en que sean admitidos al máster, antes de avanzar en el módulo 2 centrado en tecnología, la asignatura *¿Procesos en la Industria Alimentaria¿*, de 6 créditos, del Grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos como complemento formativo. Se organizará un grupo separado en dicha asignatura en horario compatible con el máster. Los objetivos de dicha asignatura son:

- Establecer los principios básicos del procesado de alimentos.
- Conocer las operaciones de preparación de las materias primas.
- Aplicar procesos de tratamiento térmico: escaldado, pasteurización y esterilización, y procesos que implican eliminación de calor.
- Desarrollar tecnologías de envasado, almacenamiento y transporte de alimentos.
- Conocer los equipos de procesado de alimentos y saber utilizarlos.
- Estimar las capacidades de equipos para las líneas de producción y las necesidades de sistemas auxiliares.

Que se consideran competencias básicas necesarias para cursar el máster con un mínimo de garantía de aprovechamiento.

El/la coordinador/a realizará el seguimiento de este alumnado, y recibirá las valoraciones del profesorado por lo que respecta al desempeño de este alumnado en particular en las asignaturas del máster.

Se establecen cuatro mecanismos para el seguimiento de dicho alumnado:

- Informe del profesor responsable de los complementos al final de la asignatura.
- Cambio de impresiones del coordinador/a con dicho alumnado en el ecuador de la asignatura.



- Revisión por parte del coordinador/a de la encuesta de satisfacción de la asignatura de complementos.
- Encuesta a final de los estudios para valorar la idoneidad del complemento.



5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

5.1 DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS
Ver Apartado 5: Anexo 1.
5.2 ACTIVIDADES FORMATIVAS
Teoría
Prácticas de laboratorio o en planta piloto
Prácticas de aula de informática
Seminarios
Resolución de problemas
Análisis de casos
Visitas a empresas/ferias
Actividades dirigidas
Trabajo autónomo
Proyecto formativo en empresa, institución o centro de investigación
Proyecto formativo en empresa, institución o centro de investigación (Dual)
Trabajo autónomo (Dual)
Actividades dirigidas (Dual)
Teoría (Dual)
5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES
Clases magistrales
Conferencias
Prácticas de laboratorio o en planta piloto
Prácticas en aula de informática
Trabajo en grupo (oral o escrito)
Seminarios
Resolución de problemas
Análisis de casos
Visitas a empresas
Actividades dirigidas no presenciales
Prácticas externas
Trabajo autónomo
Clase inversa
Proyecto dirigido por tutor de entidad (Dual)
Trabajo autónomo (Dual)
Resolución de problemas (Dual)
Análisis de casos (Dual)
Actividades dirigidas no presenciales (Dual)
Clases magistrales (Dual)
Clase inversa (Dual)
Conferencias (Dual)
5.4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN
Pruebas escritas
Pruebas orales



Trabajos individuales		
Trabajos en grupo		
Informes de prácticas		
Resolución de casos prácticos		
Rúbrica Trabajo de Fin de Máster		
Informe tutor empresa		
Memorias y reuniones de seguimiento (Dual)		
Rúbrica Trabajo de Fin de Máster (Dual)		
Pruebas escritas (Dual)		
5.5 NIVEL 1: CALIDAD Y CONSUMIDOR		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Calidad e innovación alimentaria		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> • Es capaz de planificar sistemas de calidad y de gestión del impacto medioambiental en la industria alimentaria. • Conoce las herramientas básicas para la promoción y gestión de la innovación en la industria alimentaria. • Produce, recoge e interpreta los datos empíricos sobre consumidores de manera sensible al género. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Gestión de calidad en la industria alimentaria: Normalización del aseguramiento y gestión de calidad. Auditoría y certificación de sistemas de calidad. Normas de aseguramiento y gestión del impacto medioambiental en la industria alimentaria. Evaluación y prevención de riesgos laborales.</p> <p>Gestión de la innovación en la industria alimentaria: Factores que afectan la elección del consumidor, estrategias de marketing, derechos de propiedad industrial e intelectual en el sector de la alimentación</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG2 - Gestionar la información		



CG1 - Desarrollar habilidades para la organización y planificación		
CG3 - Desarrollar habilidades para el análisis y síntesis de la información		
CG4 - Desarrollar la capacidad crítica y autoocrítica		
CG5 - Trabajar en equipo y relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional		
CG6 - Resolver problemas y tomar decisiones		
CG7 - Desarrollar la habilidad para trabajar de forma autónoma		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Comunicarse de forma clara y precisa oralmente y por escrito en catalán y castellano y en una tercera lengua, especialmente el inglés.		
CT2 - Utilizar eficientemente las tecnologías digitales en el ámbito profesional		
CT3 - Plantear soluciones innovadoras, creativas y emprendedoras en situaciones propias del ámbito profesional		
CT4 - Evaluar la sostenibilidad y el impacto social de las propuestas planteadas y actuar con responsabilidad ética, medioambiental y profesional		
CT5 - Aplicar la perspectiva de género a las funciones propias del ámbito profesional		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE1 - Analizar e interpretar las actualizaciones legislativas en materia alimentaria		
CE3 - Desarrollar, implementar y mantener procedimientos de calidad y seguridad alimentaria en empresas alimentarias		
CE4 - Identificar tendencias y oportunidades de mercado para desarrollar alimentos innovadores		
CE9 - Adoptar una perspectiva multidisciplinar en la innovación alimentaria		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	21	71
Seminarios	9	100
Análisis de casos	26	77
Visitas a empresas/ferias	4	100
Trabajo autónomo	90	0
Proyecto formativo en empresa, institución o centro de investigación (Dual)	120	100
Trabajo autónomo (Dual)	9	0
Teoría (Dual)	21	71
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales		
Conferencias		
Seminarios		
Análisis de casos		
Visitas a empresas		
Trabajo autónomo		



Clase inversa		
Proyecto dirigido por tutor de entidad (Dual)		
Trabajo autónomo (Dual)		
Clases magistrales (Dual)		
Clase inversa (Dual)		
Conferencias (Dual)		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas	40.0	60.0
Trabajos individuales	20.0	40.0
Resolución de casos prácticos	20.0	40.0
Memorias y reuniones de seguimiento (Dual)	100.0	100.0
NIVEL 2: Seguridad Alimentaria		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> • Conocer las herramientas necesarias para la monitorización y validación de los procedimientos de prerequisites y de análisis de peligros y puntos de control crítico de una empresa alimentaria, incluyendo los sistemas de medida y analíticas asociadas. • Conocer los objetivos del control oficial, y su interacción con la industria alimentaria. • Saber desarrollar las diferentes certificaciones de los sistemas de gestión de seguridad alimentaria 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Implementación sistemas de gestión de seguridad alimentaria: Innovación en métodos rápidos para monitorización de puntos de control crítico, Innovación en métodos rápidos para análisis microbiológicos, nuevas herramientas de gestión del riesgo microbiológico, microbiología predictiva.</p> <p>Control oficial: Inspecciones, auditorías, gestión de alertas</p> <p>Certificaciones en seguridad alimentaria: ISO22000, BRC, IFS, FSMA₂</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		



5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG2 - Gestionar la información		
CG1 - Desarrollar habilidades para la organización y planificación		
CG4 - Desarrollar la capacidad crítica y autocrítica		
CG5 - Trabajar en equipo y relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional		
CG6 - Resolver problemas y tomar decisiones		
CG7 - Desarrollar la habilidad para trabajar de forma autónoma		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT2 - Utilizar eficientemente las tecnologías digitales en el ámbito profesional		
CT4 - Evaluar la sostenibilidad y el impacto social de las propuestas planteadas y actuar con responsabilidad ética, medioambiental y profesional		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE1 - Analizar e interpretar las actualizaciones legislativas en materia alimentaria		
CE2 - Analizar en profundidad los peligros y evaluar los riesgos microbiológicos, químicos, físicos, tecnológicos, y nutricionales, que puedan influir en la inocuidad de un alimento		
CE3 - Desarrollar, implementar y mantener procedimientos de calidad y seguridad alimentaria en empresas alimentarias		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	23	74
Prácticas de laboratorio o en planta piloto	6	100
Prácticas de aula de informática	3	100
Seminarios	3	100
Análisis de casos	20	70
Visitas a empresas/ferias	4	100
Actividades dirigidas	1	100
Trabajo autónomo	90	0
Proyecto formativo en empresa, institución o centro de investigación (Dual)	120	100
Trabajo autónomo (Dual)	7	0
Teoría (Dual)	23	74
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales		
Conferencias		
Prácticas de laboratorio o en planta piloto		
Prácticas en aula de informática		
Trabajo en grupo (oral o escrito)		
Seminarios		
Análisis de casos		
Visitas a empresas		



Actividades dirigidas no presenciales		
Trabajo autónomo		
Clase inversa		
Proyecto dirigido por tutor de entidad (Dual)		
Trabajo autónomo (Dual)		
Clases magistrales (Dual)		
Clase inversa (Dual)		
Conferencias (Dual)		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas	40.0	60.0
Trabajos individuales	10.0	20.0
Trabajos en grupo	10.0	20.0
Informes de prácticas	10.0	20.0
Resolución de casos prácticos	10.0	20.0
Memorias y reuniones de seguimiento (Dual)	100.0	100.0
NIVEL 2: Alimentación y Salud		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
3		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> • Conocer los componentes y ingredientes de los alimentos que producen un efecto beneficioso sobre la salud de los consumidores y saber sus condiciones de uso en los alimentos • Saber seleccionar adecuadamente los ingredientes para desarrollar productos destinados a alimentación especial, adaptándose a las necesidades nutricionales del consumidor. • Conocer las nuevas tendencias en alimentación para crear oportunidades en el desarrollo de alimentos. • Reconocer la implicación del género en aquellos aspectos de la disciplina que afectan de forma diferente a hombres y mujeres, tanto en aspectos biológicos, sociales como culturales. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		



<p>Compuestos bioactivos y alimentos funcionales: Compuestos bioactivos en los alimentos. Metodologías para aumentar su cantidad y/o biodisponibilidad en los alimentos. Alimentos funcionales. Legislación sobre declaraciones nutricionales y propiedades saludables.</p> <p>Alimentación especial: Definición. Características. Marco legal. Alimentos destinados a grupos especiales de población y destinados a una alimentación especial.</p> <p>Tendencias en alimentación</p> <p>Alimentación ecológica y sostenible. Dieta vegetariana y otras formas alternativas de alimentación. Atención al etiquetado. Nutrigenómica y nutrición personalizada.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG2 - Gestionar la información		
CG1 - Desarrollar habilidades para la organización y planificación		
CG3 - Desarrollar habilidades para el análisis y síntesis de la información		
CG4 - Desarrollar la capacidad crítica y autocrítica		
CG5 - Trabajar en equipo y relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional		
CG6 - Resolver problemas y tomar decisiones		
CG7 - Desarrollar la habilidad para trabajar de forma autónoma		
CG8 - Ser capaz de comunicar sus conclusiones -y los conocimientos y razones últimas que las sustentan- a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT2 - Utilizar eficientemente las tecnologías digitales en el ámbito profesional		
CT3 - Plantear soluciones innovadoras, creativas y emprendedoras en situaciones propias del ámbito profesional		
CT5 - Aplicar la perspectiva de género a las funciones propias del ámbito profesional		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE1 - Analizar e interpretar las actualizaciones legislativas en materia alimentaria		
CE4 - Identificar tendencias y oportunidades de mercado para desarrollar alimentos innovadores		
CE6 - Valorar la selección de ingredientes y la formulación para ser capaz de desarrollar productos alimentarios nuevos de acuerdo con la normativa vigente		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	20	100
Seminarios	8	50
Actividades dirigidas	2	0
Trabajo autónomo	45	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales		
Seminarios		
Actividades dirigidas no presenciales		
Trabajo autónomo		
Clase inversa		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		



SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas	40.0	60.0
Trabajos individuales	15.0	30.0
Trabajos en grupo	10.0	25.0
Resolución de casos prácticos	15.0	30.0
5.5 NIVEL 1: TECNOLOGÍA Y SOSTENIBILIDAD		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Innovación en tecnologías de elaboración de alimentos		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	9	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	9	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> • Conocer las principales tendencias en el procesado de alimentos. • Conocer las nuevas alternativas tecnológicas para la elaboración de alimentos. • Conocer los fundamentos que rigen la aplicación de tecnologías emergentes del procesado de alimentos. • Ser capaz de valorar las ventajas e inconvenientes de las diferentes tecnologías para la obtención de alimentos de características específicas y técnicamente viables. • Saber implementar correctamente estrategias de procesado para el desarrollo de nuevos alimentos y productos innovadores. • Saber seleccionar un tratamiento o conjunto de operaciones de procesado en base a una finalidad perseguida, así como los equipos necesarios para su implementación industrial. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Tecnologías emergentes de procesado y conservación de alimentos: nuevas técnicas de mezcla y homogeneización, nuevas técnicas de separación y extracción de componentes alimentarios, innovación en tecnologías aplicables a procesos de cocción, avances en tecnologías de secado, avances en sistemas de enfriamiento, avances en tecnología de procesado/conservación mediante aplicación de calor, conservación por métodos no térmicos, bioconservación, innovaciones en tecnologías de envasado.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG2 - Gestionar la información		
CG1 - Desarrollar habilidades para la organización y planificación		
CG3 - Desarrollar habilidades para el análisis y síntesis de la información		
CG4 - Desarrollar la capacidad crítica y autocrítica		



CG5 - Trabajar en equipo y relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional		
CG6 - Resolver problemas y tomar decisiones		
CG7 - Desarrollar la habilidad para trabajar de forma autónoma		
CG8 - Ser capaz de comunicar sus conclusiones -y los conocimientos y razones últimas que las sustentan- a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Comunicarse de forma clara y precisa oralmente y por escrito en catalán y castellano y en una tercera lengua, especialmente el inglés.		
CT2 - Utilizar eficientemente las tecnologías digitales en el ámbito profesional		
CT4 - Evaluar la sostenibilidad y el impacto social de las propuestas planteadas y actuar con responsabilidad ética, medioambiental y profesional		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE1 - Analizar e interpretar las actualizaciones legislativas en materia alimentaria		
CE7 - Implementar nuevas tecnologías de procesado, conservación y envasado, y aplicarlas para desarrollar alimentos innovadores y de mayor calidad		
CE9 - Adoptar una perspectiva multidisciplinar en la innovación alimentaria		
CE10 - Adoptar estrategias innovadoras sostenibles en la industria alimentaria		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	30	85
Prácticas de laboratorio o en planta piloto	4	100
Seminarios	10	100
Resolución de problemas	8	100
Análisis de casos	28	52
Visitas a empresas/ferias	10	100
Trabajo autónomo	135	0
Proyecto formativo en empresa, institución o centro de investigación (Dual)	170	100
Trabajo autónomo (Dual)	25	0
Teoría (Dual)	30	85
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales		
Conferencias		
Prácticas de laboratorio o en planta piloto		
Trabajo en grupo (oral o escrito)		
Seminarios		
Resolución de problemas		
Análisis de casos		



Visitas a empresas		
Actividades dirigidas no presenciales		
Trabajo autónomo		
Clase inversa		
Proyecto dirigido por tutor de entidad (Dual)		
Trabajo autónomo (Dual)		
Clases magistrales (Dual)		
Clase inversa (Dual)		
Conferencias (Dual)		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas	40.0	60.0
Trabajos individuales	20.0	30.0
Trabajos en grupo	10.0	20.0
Resolución de casos prácticos	10.0	20.0
Memorias y reuniones de seguimiento (Dual)	40.0	60.0
Pruebas escritas (Dual)	40.0	60.0
NIVEL 2: Sostenibilidad en la industria alimentaria		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
Lenguas en las que se imparte		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> • Conocer las implicaciones medioambientales que conlleva la actividad en la industria alimentaria. • Conocer los fundamentos que rigen la ecoeficiencia de procesos y el ecodiseño de productos alimentarios, así como las pérdidas y desperdicio alimentario y la prevención, reducción y valorización de residuos en la industria alimentaria. • Saber implementar correctamente estrategias de procesado de alimentos y de desarrollo productos alimentarios sostenibles. • Saber establecer estrategias apropiadas que minimicen las pérdidas y desperdicio alimentarios. • Saber seleccionar tecnologías que permitan prevenir, reducir y valorizar residuos en la industria alimentaria. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		



La industria alimentaria y los objetivos de desarrollo sostenible.

Ecoeficiencia de procesos en la industria alimentaria: gestión del agua, gestión de la energía, gestión de la materia orgánica, análisis del ciclo de vida (huella de carbono, huella hídrica).

Ecodiseño de productos alimentarios: alimentos sostenibles, envasado sostenible, análisis del ciclo de vida (huella de carbono, huella hídrica), etiquetado sostenible.

Pérdidas y desperdicio alimentarios: consumo responsable, plan de prevención y reducción de pérdidas y desperdicio alimentario en las industrias alimentarias.

Prevención, reducción y valorización de residuos en la industria alimentaria: prevención y reducción, bioeconomía circular (aprovechamiento y valorización de coproductos y subproductos en la industria alimentaria).

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG2 - Gestionar la información

CG1 - Desarrollar habilidades para la organización y planificación

CG3 - Desarrollar habilidades para el análisis y síntesis de la información

CG4 - Desarrollar la capacidad crítica y autocrítica

CG5 - Trabajar en equipo y relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional

CG6 - Resolver problemas y tomar decisiones

CG7 - Desarrollar la habilidad para trabajar de forma autónoma

CG8 - Ser capaz de comunicar sus conclusiones -y los conocimientos y razones últimas que las sustentan- a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades

CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación

CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio

CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades

CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

CT1 - Comunicarse de forma clara y precisa oralmente y por escrito en catalán y castellano y en una tercera lengua, especialmente el inglés.

CT2 - Utilizar eficientemente las tecnologías digitales en el ámbito profesional

CT3 - Plantear soluciones innovadoras, creativas y emprendedoras en situaciones propias del ámbito profesional

CT4 - Evaluar la sostenibilidad y el impacto social de las propuestas planteadas y actuar con responsabilidad ética, medioambiental y profesional

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE1 - Analizar e interpretar las actualizaciones legislativas en materia alimentaria

CE4 - Identificar tendencias y oportunidades de mercado para desarrollar alimentos innovadores

CE9 - Adoptar una perspectiva multidisciplinar en la innovación alimentaria

CE10 - Adoptar estrategias innovadoras sostenibles en la industria alimentaria

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	14	80
Seminarios	6	100
Análisis de casos	8	80
Visitas a empresas/ferias	2	100



Trabajo autónomo	45	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales		
Conferencias		
Trabajo en grupo (oral o escrito)		
Seminarios		
Análisis de casos		
Visitas a empresas		
Trabajo autónomo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas	40.0	60.0
Trabajos individuales	20.0	30.0
Trabajos en grupo	10.0	20.0
Resolución de casos prácticos	10.0	20.0
5.5 NIVEL 1: DISEÑO Y FORMULACIÓN DE ALIMENTOS		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Formulación, diseño y desarrollo de productos alimentarios		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	9	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	9	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> • Conocer la funcionalidad de los ingredientes de una formulación. • Analizar el efecto de la matriz alimentaria en la funcionalidad de los ingredientes. • Identificar alternativas para la reformulación o nueva formulación de alimentos. • Estudiar la oferta de ingredientes. • Diseñar un protocolo para el desarrollo de un alimento. • Conocer las técnicas de análisis sensorial. • Valorar las soluciones adoptadas en los estudios de casos. • Reconocer la implicación del género en aquellos aspectos de la disciplina que afectan de forma diferente a hombres y mujeres, tanto en aspectos biológicos, sociales como culturales. 		



5.5.1.3 CONTENIDOS
<ul style="list-style-type: none"> Estudio de la funcionalidad de lípidos, carbohidratos, proteínas y componentes minoritarios en la formulación de alimentos: aporte nutricional, solubilidad, capacidad de retención y absorción de agua, gelación, elasticidad, viscosidad, emulsificación, absorción de grasa, espumado, organoléptico, vida útil, ... Interacción entre ingredientes y la matriz alimentaria. Obtención de ingredientes por vía química, física, enzimática y fermentativa. Análisis de la oferta existente de ingredientes para formulación. Ingredientes basados en lípidos (grasas nativas, refinadas y modificadas, oleogeles, ácidos grasos, emulsionantes...), proteínas (péptidos activos, concentrados proteicos, aislados procedentes de fuentes de origen animal y vegetal, incluyendo insectos y algas, ...), oferta de carbohidratos (azúcares especiales, almidones modificados y derivatizados, fibras, celulosas...), extractos y concentrados bioactivos, colorantes...analizando su repercusión en las propiedades de los alimentos. Etapas del diseño de alimentos innovadores, desde el análisis del concepto (target, categoría comercial, normativa que le afecta), la búsqueda de las materias primas e ingredientes necesarios para la formulación, el análisis de los requerimientos técnicos para su procesado, la elaboración y selección de prototipos, el estudio de la vida útil y la organización de estudios de evaluación sensorial.
5.5.1.4 OBSERVACIONES
5.5.1.5 COMPETENCIAS
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES
CG2 - Gestionar la información
CG1 - Desarrollar habilidades para la organización y planificación
CG3 - Desarrollar habilidades para el análisis y síntesis de la información
CG4 - Desarrollar la capacidad crítica y autocrítica
CG5 - Trabajar en equipo y relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional
CG6 - Resolver problemas y tomar decisiones
CG7 - Desarrollar la habilidad para trabajar de forma autónoma
CG8 - Ser capaz de comunicar sus conclusiones -y los conocimientos y razones últimas que las sustentan- a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES
CT1 - Comunicarse de forma clara y precisa oralmente y por escrito en catalán y castellano y en una tercera lengua, especialmente el inglés.
CT2 - Utilizar eficientemente las tecnologías digitales en el ámbito profesional
CT3 - Plantear soluciones innovadoras, creativas y emprendedoras en situaciones propias del ámbito profesional
CT4 - Evaluar la sostenibilidad y el impacto social de las propuestas planteadas y actuar con responsabilidad ética, medioambiental y profesional
CT5 - Aplicar la perspectiva de género a las funciones propias del ámbito profesional
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS
CE1 - Analizar e interpretar las actualizaciones legislativas en materia alimentaria
CE4 - Identificar tendencias y oportunidades de mercado para desarrollar alimentos innovadores
CE5 - Establecer relaciones entre los componentes y los ingredientes de los alimentos y sus efectos sobre la salud de los consumidores
CE6 - Valorar la selección de ingredientes y la formulación para ser capaz de desarrollar productos alimentarios nuevos de acuerdo con la normativa vigente
CE8 - Cuantificar y comprobar mediante métodos avanzados la idoneidad sensorial de nuevos alimentos
CE9 - Adoptar una perspectiva multidisciplinar en la innovación alimentaria
CE10 - Adoptar estrategias innovadoras sostenibles en la industria alimentaria
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS



ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	40	90
Prácticas de laboratorio o en planta piloto	15	100
Análisis de casos	25	45
Visitas a empresas/ferias	6	100
Actividades dirigidas	4	100
Trabajo autónomo	135	0
Proyecto formativo en empresa, institución o centro de investigación (Dual)	170	100
Trabajo autónomo (Dual)	15	0
Teoría (Dual)	40	90
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales		
Conferencias		
Prácticas de laboratorio o en planta piloto		
Seminarios		
Resolución de problemas		
Análisis de casos		
Visitas a empresas		
Actividades dirigidas no presenciales		
Trabajo autónomo		
Clase inversa		
Proyecto dirigido por tutor de entidad (Dual)		
Trabajo autónomo (Dual)		
Clases magistrales (Dual)		
Clase inversa (Dual)		
Conferencias (Dual)		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas	30.0	50.0
Pruebas orales	10.0	20.0
Trabajos individuales	20.0	30.0
Trabajos en grupo	10.0	20.0
Informes de prácticas	10.0	25.0
Memorias y reuniones de seguimiento (Dual)	60.0	70.0
Pruebas escritas (Dual)	30.0	40.0
NIVEL 2: Desarrollo de prototipos		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	3	



ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
Lenguas en las que se imparte		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>El o la estudiante deberá de ser capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Proponer alimentos innovadores. • Analizar las necesidades de ingredientes y de procesos tecnológicos para elaborar propuestas de alimentos innovadores. • Elaborar prototipos en condiciones escalables. • Poner en práctica las técnicas de análisis sensorial más adecuadas en cada una de las etapas del diseño del alimento, desde los ensayos discriminativos hasta el estudio de consumidor pasando por los ensayos de vida útil sensorial. • Reconocer la implicación del género en aquellos aspectos de la disciplina que afectan de forma diferente a hombres y mujeres, tanto en aspectos biológicos, sociales como culturales. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>La materia completa el bloque de Diseño y formulación de alimentos y propone la puesta en práctica de los conceptos estudiados en las materias Formulación y reformulación de alimentos y Diseño y desarrollo de alimentos. El o la estudiante propondrá el desarrollo de un alimento innovador, justificando las mejoras que pretende conseguir. Elaborará prototipos y los seleccionará con criterios económicos, de calidad y seguridad alimentaria y de sostenibilidad. El trabajo se organizará en grupos y se llevará cabo en la Planta Piloto del Departamento de Tecnología de Alimentos. Un profesor especialista en el tipo de alimento seleccionado supervisará y guiará durante el proceso de desarrollo.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG2 - Gestionar la información		
CG1 - Desarrollar habilidades para la organización y planificación		
CG3 - Desarrollar habilidades para el análisis y síntesis de la información		
CG4 - Desarrollar la capacidad crítica y autocrítica		
CG5 - Trabajar en equipo y relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional		
CG6 - Resolver problemas y tomar decisiones		
CG8 - Ser capaz de comunicar sus conclusiones -y los conocimientos y razones últimas que las sustentan- a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		



CT1 - Comunicarse de forma clara y precisa oralmente y por escrito en catalán y castellano y en una tercera lengua, especialmente el inglés.		
CT2 - Utilizar eficientemente las tecnologías digitales en el ámbito profesional		
CT3 - Plantear soluciones innovadoras, creativas y emprendedoras en situaciones propias del ámbito profesional		
CT4 - Evaluar la sostenibilidad y el impacto social de las propuestas planteadas y actuar con responsabilidad ética, medioambiental y profesional		
CT5 - Aplicar la perspectiva de género a las funciones propias del ámbito profesional		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE1 - Analizar e interpretar las actualizaciones legislativas en materia alimentaria		
CE4 - Identificar tendencias y oportunidades de mercado para desarrollar alimentos innovadores		
CE5 - Establecer relaciones entre los componentes y los ingredientes de los alimentos y sus efectos sobre la salud de los consumidores		
CE6 - Valorar la selección de ingredientes y la formulación para ser capaz de desarrollar productos alimentarios nuevos de acuerdo con la normativa vigente		
CE8 - Cuantificar y comprobar mediante métodos avanzados la idoneidad sensorial de nuevos alimentos		
CE9 - Adoptar una perspectiva multidisciplinar en la innovación alimentaria		
CE10 - Adoptar estrategias innovadoras sostenibles en la industria alimentaria		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Teoría	4	100
Prácticas de laboratorio o en planta piloto	20	100
Actividades dirigidas	6	0
Trabajo autónomo	45	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clases magistrales		
Prácticas de laboratorio o en planta piloto		
Trabajo en grupo (oral o escrito)		
Actividades dirigidas no presenciales		
Trabajo autónomo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas orales	20.0	40.0
Trabajos en grupo	30.0	40.0
Informes de prácticas	30.0	40.0
5.5 NIVEL 1: PRÁCTICAS EXTERNAS		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Prácticas externas		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Prácticas Externas	
ECTS NIVEL 2	9	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual		
ECTS Anual 1	ECTS Anual 2	ECTS Anual 3
9		
ECTS Anual 4	ECTS Anual 5	ECTS Anual 6
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		



CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Aplicar y complementar los conocimientos adquiridos en la formación académica. Favorecer la adquisición de competencias que preparen al estudiante para ejercer la actividad profesional. Facilitar la incorporación al mercado laboral.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Periodo de formación práctica en empresa que permite al alumno profundizar en diferentes ámbitos de la formación obtenida durante el curso. Esta actividad se realiza en el marco de los convenios de colaboración que la Oficina de Prácticas en Empresa de la UdL gestiona. Al final de la actividad realizada el alumno debe presentar un documento en el que se sintetizan todas las competencias específicas adquiridas durante la práctica y se visualicen las capacidades en las competencias generales previstas.</p> <p>El Coordinador de Prácticas en Empresa de la titulación será el encargado de la asignación a cada estudiante de una empresa o institución, de un tutor de la empresa y de un tutor profesor según el procedimiento establecido en la normativa de la UdL Dichos tutores elaborarán para cada estudiante un plan formativo de interés académico en el que se definirán los objetivos, horarios, actividades y responsabilidades del estudiante.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG2 - Gestionar la información		
CG1 - Desarrollar habilidades para la organización y planificación		
CG3 - Desarrollar habilidades para el análisis y síntesis de la información		
CG4 - Desarrollar la capacidad crítica y autocrítica		
CG5 - Trabajar en equipo y relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional		
CG6 - Resolver problemas y tomar decisiones		
CG7 - Desarrollar la habilidad para trabajar de forma autónoma		
CG8 - Ser capaz de comunicar sus conclusiones -y los conocimientos y razones últimas que las sustentan- a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Comunicarse de forma clara y precisa oralmente y por escrito en catalán y castellano y en una tercera lengua, especialmente el inglés.		
CT2 - Utilizar eficientemente las tecnologías digitales en el ámbito profesional		
CT3 - Plantear soluciones innovadoras, creativas y emprendedoras en situaciones propias del ámbito profesional		



CT4 - Evaluar la sostenibilidad y el impacto social de las propuestas planteadas y actuar con responsabilidad ética, medioambiental y profesional		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE1 - Analizar e interpretar las actualizaciones legislativas en materia alimentaria		
CE2 - Analizar en profundidad los peligros y evaluar los riesgos microbiológicos, químicos, físicos, tecnológicos, y nutricionales, que puedan influir en la inocuidad de un alimento		
CE3 - Desarrollar, implementar y mantener procedimientos de calidad y seguridad alimentaria en empresas alimentarias		
CE4 - Identificar tendencias y oportunidades de mercado para desarrollar alimentos innovadores		
CE5 - Establecer relaciones entre los componentes y los ingredientes de los alimentos y sus efectos sobre la salud de los consumidores		
CE6 - Valorar la selección de ingredientes y la formulación para ser capaz de desarrollar productos alimentarios nuevos de acuerdo con la normativa vigente		
CE7 - Implementar nuevas tecnologías de procesado, conservación y envasado, y aplicarlas para desarrollar alimentos innovadores y de mayor calidad		
CE8 - Cuantificar y comprobar mediante métodos avanzados la idoneidad sensorial de nuevos alimentos		
CE9 - Adoptar una perspectiva multidisciplinar en la innovación alimentaria		
CE10 - Adoptar estrategias innovadoras sostenibles en la industria alimentaria		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Trabajo autónomo	5	0
Proyecto formativo en empresa, institución o centro de investigación	220	100
Proyecto formativo en empresa, institución o centro de investigación (Dual)	220	100
Trabajo autónomo (Dual)	5	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Prácticas externas		
Trabajo autónomo		
Proyecto dirigido por tutor de entidad (Dual)		
Trabajo autónomo (Dual)		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Informes de prácticas	60.0	90.0
Informe tutor empresa	10.0	40.0
Memorias y reuniones de seguimiento (Dual)	100.0	100.0
5.5 NIVEL 1: TRABAJO DE FIN DE MÁSTER		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Trabajo de fin de máster		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Trabajo Fin de Grado / Máster	
ECTS NIVEL 2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual		
ECTS Anual 1	ECTS Anual 2	ECTS Anual 3
12		
ECTS Anual 4	ECTS Anual 5	ECTS Anual 6



LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	Sí	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	Sí
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
Saber realizar, presentar y defender un trabajo técnico original, en formato de estudio o proyecto, en el que queden reflejadas las competencias y capacidades adquiridas en los estudios del máster.		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Trabajo de Fin de Máster: Consiste en un trabajo original, realizado de forma individual en el que el alumno, con ayuda de un tutor, deberá demostrar que ha adquirido los conocimientos, capacidades y aptitudes previstas en el plan de estudios.</p> <p>Tipologías:</p> <ul style="list-style-type: none"> Resolución de una necesidad/reto identificado durante las prácticas externas, y aplicado a la situación real de la empresa o institución. Resolución, desde el punto de vista teórico, de una necesidad/reto identificado por el estudiante o tutor/a en el ámbito de la gestión o la innovación alimentaria. Revisión bibliográfica de un tema del ámbito de la gestión o la innovación alimentaria. 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>El TFM no se evalúa únicamente a través de una defensa pública. sino que dentro del sistema de evaluación <i>Rúbrica Trabajo de Fin de Máster</i> se incluyen las actividades evaluativas siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> Evaluación por parte del tutor del desempeño del estudiante durante la elaboración del mismo (30%) Evaluación del contenido por parte del tribunal (20%) Evaluación del documento de TFM por parte del tribunal (25%) Evaluación de la defensa pública del TFM y discusión con el tribunal (25%) <p>El resultado de las 4 evaluaciones se plasma en la hoja de rúbricas coincidiendo con el día de defensa pública.</p>		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG2 - Gestionar la información		
CG1 - Desarrollar habilidades para la organización y planificación		
CG3 - Desarrollar habilidades para el análisis y síntesis de la información		
CG4 - Desarrollar la capacidad crítica y autocrítica		
CG6 - Resolver problemas y tomar decisiones		
CG7 - Desarrollar la habilidad para trabajar de forma autónoma		
CG8 - Ser capaz de comunicar sus conclusiones -y los conocimientos y razones últimas que las sustentan- a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		



CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
CT1 - Comunicarse de forma clara y precisa oralmente y por escrito en catalán y castellano y en una tercera lengua, especialmente el inglés.		
CT2 - Utilizar eficientemente las tecnologías digitales en el ámbito profesional		
CT3 - Plantear soluciones innovadoras, creativas y emprendedoras en situaciones propias del ámbito profesional		
CT4 - Evaluar la sostenibilidad y el impacto social de las propuestas planteadas y actuar con responsabilidad ética, medioambiental y profesional		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE1 - Analizar e interpretar las actualizaciones legislativas en materia alimentaria		
CE2 - Analizar en profundidad los peligros y evaluar los riesgos microbiológicos, químicos, físicos, tecnológicos, y nutricionales, que puedan influir en la inocuidad de un alimento		
CE3 - Desarrollar, implementar y mantener procedimientos de calidad y seguridad alimentaria en empresas alimentarias		
CE4 - Identificar tendencias y oportunidades de mercado para desarrollar alimentos innovadores		
CE5 - Establecer relaciones entre los componentes y los ingredientes de los alimentos y sus efectos sobre la salud de los consumidores		
CE6 - Valorar la selección de ingredientes y la formulación para ser capaz de desarrollar productos alimentarios nuevos de acuerdo con la normativa vigente		
CE7 - Implementar nuevas tecnologías de procesado, conservación y envasado, y aplicarlas para desarrollar alimentos innovadores y de mayor calidad		
CE8 - Cuantificar y comprobar mediante métodos avanzados la idoneidad sensorial de nuevos alimentos		
CE9 - Adoptar una perspectiva multidisciplinar en la innovación alimentaria		
CE10 - Adoptar estrategias innovadoras sostenibles en la industria alimentaria		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Actividades dirigidas	120	5
Trabajo autónomo	180	0
Proyecto formativo en empresa, institución o centro de investigación (Dual)	20	5
Trabajo autónomo (Dual)	180	0
Actividades dirigidas (Dual)	100	6
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Resolución de problemas		
Análisis de casos		
Actividades dirigidas no presenciales		
Trabajo autónomo		
Proyecto dirigido por tutor de entidad (Dual)		
Trabajo autónomo (Dual)		
Resolución de problemas (Dual)		
Análisis de casos (Dual)		
Actividades dirigidas no presenciales (Dual)		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA



Rúbrica Trabajo de Fin de Máster	100.0	100.0
Rúbrica Trabajo de Fin de Máster (Dual)	100.0	100.0



6. PERSONAL ACADÉMICO

6.1 PROFESORADO Y OTROS RECURSOS HUMANOS				
Universidad	Categoría	Total %	Doctores %	Horas %
Universidad de Lleida	Profesor Visitante	3	100	2
Universidad de Lleida	Profesor Agregado	13	100	18
Universidad de Lleida	Profesor Asociado (incluye profesor asociado de C.C.: de Salud)	13	25	5
Universidad de Lleida	Ayudante Doctor	13	100	19
Universidad de Lleida	Profesor Titular de Universidad	16	100	8
Universidad de Lleida	Catedrático de Universidad	32	100	43
Universidad de Lleida	Profesor Titular de Escuela Universitaria	7	0	4
Universidad de Lleida	Profesor colaborador Licenciado	3	100	1
PERSONAL ACADÉMICO				
Ver Apartado 6: Anexo 1.				
6.2 OTROS RECURSOS HUMANOS				
Ver Apartado 6: Anexo 2.				

7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

Justificación de que los medios materiales disponibles son adecuados: Ver Apartado 7: Anexo 1.

8. RESULTADOS PREVISTOS

8.1 ESTIMACIÓN DE VALORES CUANTITATIVOS		
TASA DE GRADUACIÓN %	TASA DE ABANDONO %	TASA DE EFICIENCIA %
87	8	98
CODIGO	TASA	VALOR %
No existen datos		
Justificación de los Indicadores Propuestos:		
Ver Apartado 8: Anexo 1.		
8.2 PROCEDIMIENTO GENERAL PARA VALORAR EL PROCESO Y LOS RESULTADOS		
8.2 Procedimiento general de la Universidad para la valoración del progreso y los resultados de aprendizaje de los estudiantes (pruebas externas, trabajos fin de grado)		
<p>El Consejo de Gobierno de la Universidad de Lleida (UdL) de 8 de Julio de 2004 aprobó la creación, dentro del organigrama de los Centros, de la figura de Coordinador de titulación que asume las competencias organizativas del equipo de dirección, en el ámbito de una titulación determinada. El 29 de enero de 2009, el Consejo de Gobierno aprueba la regulación de la figura de coordinador de programa formativo y la revisa el 30 de marzo de 2016 y el 18 de febrero de 2020.</p> <p>Las funciones del/de la Coordinador/a de programa formativo son:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Velar por la aplicación del programa formativo aprobado por el Consejo de Gobierno de la UdL y por los organismos de la administración educativa. 2. Proponer la planificación anual de la docencia en la comisión de estudios del centro, de acuerdo con el / la jefe/a de estudios. 3. Coordinar al profesorado implicado en el programa formativo para conseguir el cumplimiento de los objetivos académicos previstos. 4. Gestionar las sugerencias y las quejas de los estudiantes, y vehicularlos hacia los ámbitos y servicios pertinentes. 5. Velar para que la página web de la titulación contenga toda la información relevante referente al programa formativo y a sus resultados, teniendo en cuenta las necesidades del sistema de garantía interna de calidad y las recomendaciones de las agencias de calidad universitarias. 6. Elaborar el informe de seguimiento anual, incorporando la valoración de la evolución los indicadores estratégicos de la titulación, y proponer las acciones necesarias para mejorar los resultados académicos y la gestión de la titulación. 		



Anualmente, el Coordinador de programa formativo elabora un informe en el que se analizan los resultados obtenidos a lo largo del curso académico. En este informe se revisan las tasas de éxito y de rendimiento, la evolución de la matrícula y la progresión de las cohortes (tasas de graduación y de abandono). Asimismo, se revisan los resultados de la satisfacción de los estudiantes respecto a la actuación docente del profesorado y se plantean las propuestas de mejora que se consideran necesarias, (Procedimiento PG03 *Revisar y mejorar los programas formativos*)

Junto con este procedimiento general para el seguimiento y valoración del progreso y los resultados de aprendizaje de los estudiantes, con la definición de los nuevos perfiles profesionales, cada titulación establece las pruebas específicas en las que se evalúa el nivel de adquisición de las competencias y habilidades de los estudiantes.

9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

ENLACE	https://www.udl.cat/export/sites/universitat-lleida/ca/serveis/qpd/.galleries/docs/SGIQ/31_Presentacio_SGIQ_de_la_UdL_castella.pdf
---------------	---

10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

10.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN

CURSO DE INICIO	2022
------------------------	------

Ver Apartado 10: Anexo 1.

10.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN

10.2 Procedimiento de adaptación, en su caso, de los estudiantes de los estudios existentes al nuevo plan de estudios.

Para aquellos estudiantes que hayan cursado todas las materias (diferentes del TFM), pero no hayan superado alguna, durante los cursos 2022-23 y 2023-24 se realizarán pruebas escritas de las diferentes materias. De la misma manera, se permitirá matricularse y presentar el TFM, durante estos dos mismos cursos.

Para aquellos estudiantes que tengan materias pendientes de cursar, se propondrá el cambio al nuevo plan de estudios, de acuerdo con el siguiente cuadro de equivalencias:

Plan 2008	Plan 2022
Gestión de la calidad e innovación (4 ECTS)	Calidad e innovación alimentaria (6 ECTS)
Seguridad Alimentaria (4 ECTS)	Seguridad Alimentaria (6 ECTS)
Avances en productos cárnicos curados (2,5 ECTS)*	Innovación en tecnologías de elaboración de alimentos (9 ECTS)
Avances en productos cárnicos cocidos (2,5 ECTS) *	
Loncheado y envasado. Fundamentos de diseño de plantas de elaboración de productos cárnicos (2,5 ECTS) *	
Tecnología de elaboración de platos precocinados (2,5 ECTS) *	
Avances en postcosecha de frutas y hortalizas (6 ECTS) *	
Avances en zumos de fruta y hortalizas (2 ECTS) *	
Alimentos de cuarta gama (2 ECTS) *	
	Alimentación y Salud (3 ECTS)
	Sostenibilidad en la industria alimentaria (3 ECTS)
	Formulación, diseño y desarrollo de productos alimentarios (9 ECTS)
	Desarrollo de prototipos (3 ECTS)
	Prácticas externas (9 ECTS)
	Trabajo de Fin de Máster (12 ECTS)

(* En caso de haber superado un mínimo de 10 ECTS entre las asignaturas:

Avances en productos cárnicos curados (2,5 ECTS)

Avances en productos cárnicos cocidos (2,5 ECTS)

Loncheado y envasado. Fundamentos de diseño de plantas de elaboración de productos cárnicos (2,5 ECTS)

Tecnología de elaboración de platos precocinados (2,5 ECTS)

Avances en postcosecha de frutas y hortalizas (6 ECTS)

Avances en zumos de fruta y hortalizas (2 ECTS)

Alimentos de cuarta gama (2 ECTS)

Se podrá hacer la adaptación a la materia Innovación en tecnologías de elaboración de alimentos (9 ECTS).

10.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN



CÓDIGO	ESTUDIO - CENTRO
4311389-25005201	Máster Universitario en Gestión e Innovación en la Industria Alimentaria por la Universidad de Lleida-Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria