



**ACTA DE SESION EXTRAORDINARIA DE LA UNIDAD DE  
GARANTIA DE CALIDAD DEL TITULO DE GRADUADO/A  
EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS,  
CELEBRADA EL DIA 1 DE OCTUBRE DE 2014**

**ASISTENTES:**

Serrano Jiménez, Salud  
García Gimeno , Rosa María  
Cabezas Redondo, Lourdes  
Nieto Muñoz , Nicolás  
Ruiz Andújar, Indalecio

En la ciudad de Córdoba, siendo la una y treinta horas del día uno de octubre, se celebra en segunda convocatoria, sesión extraordinaria de la Unidad de Garantía de Calidad del Título de Graduado/a de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, bajo la presidencia de la Sra. Vicedecana de las enseñanzas en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, D<sup>a</sup> Salud Serrano Jiménez y de los miembros que al margen se indican. Iniciada la sesión por la Sra. Presidenta, se pasan a tratar los puntos que figuran en el orden del día:

**1.- PROPUESTA Y APROBACIÓN, SI PROCEDE, DE LA MODIFICACIÓN DE PLAN DE ESTUDIOS DE GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS**

Se aprueba la presentación de las siguientes modificaciones necesarias del Plan de estudios de Ciencia y Tecnología de los Alimentos:

**En los Requisitos previos/Recomendaciones:**

Donde lee:

“Haber superado 180 ECTS (75% de los créditos de Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos) incluyendo en estos las materias de los módulos de Ciencias de los Alimentos, Seguridad Alimentaria y Tecnología de los Alimentos”

Se propone:

“Haber superado 150 ECTS (62,5% de los créditos de Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos)”

**En las indicaciones metodologías específicas para la asignatura:**

Donde lee:

“El alumno realizará prácticas diarias con una duración de 6 horas durante 8 semanas, lo cual supone unas 240 horas de trabajo práctico, quedando 60 horas para trabajo autónomo, que incluye estudio y preparación de actividades a realizar y la elaboración de una memoria que debe ser presentada públicamente y defendida ante una comisión.”

Se propone:

“El alumno realizará prácticas diarias con una duración de 6 horas durante 8 semanas, lo cual supone unas 240 horas de trabajo práctico, quedando 60 horas para trabajo autónomo, que incluye estudio y preparación de actividades a realizar y la elaboración de una memoria que debe ser evaluada por el Tutor Académico.”

#### **En Sistemas de evaluación específicos para la asignatura**

Donde lee:

“La evaluación de las competencias adquiridas en las Prácticas Externas se llevará a cabo mediante la presentación oral de una Memoria que describa las actividades realizadas ante una comisión de profesores que impartan docencia en el grado y que evaluarán al estudiante de acuerdo con el perfil competencial descrito, considerando el informe emitido por el tutor docente y por el tutor laboral.”

Se propone:

“La evaluación de las competencias adquiridas en las Prácticas Externas se llevará a cabo por una comisión de profesores que impartan docencia en el grado y que evaluarán al estudiante de acuerdo con el perfil competencial descrito, considerando el informe emitido por el tutor docente y por el tutor laboral y la calificación de la Memoria de actividades.”

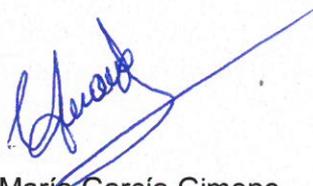
#### **2-. PROPUESTA Y APROBACIÓN, SI PROCEDE, DEL REGLAMENTO DE PRACTICAS EXTERNAS DE GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**

Tras las deliberaciones de la comisión se realizaron las modificaciones propuestas del Reglamento y se aprueba éste.

Queda aprobado el Reglamento y las modificaciones la Plan de estudios de Ciencia y Tecnología de los Alimentos por parte de esta Comisión

Tras un descanso de treinta minutos se vuelve a reunir la comisión. Se lee la presente acta y se aprueba

Sin otros asuntos que tratar, se levanta la sesión siendo las 14:45 horas del la fecha arriba indicada, de todo lo cual como Secretaria doy fe.



Profa. Rosa María García Gimeno