
	Modelo de actas de las Comisiones de Calidad de las Titulaciones que se imparten en la EIA	
---	--	---

Acta de la Comisión de Calidad de la Titulación

Nombre de la titulación: GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Fecha: 24/07/2018	Lugar donde se celebra: Sala de reuniones Leopoldo Olea	Hora de comienzo: 9:30	Hora de finalización: 10:30
Coordinadora: D ^a . Ana Isabel Andrés Nieto		Miembro de la Comisión que actúa de secretario: D ^a . Ana Isabel Andrés Nieto	

Relación de asistentes:

- COORDINADORA: D^a Ana Isabel Andrés Nieto (Tecnología de los Alimentos)
- D^a María Guía Córdoba Ramos (Nutrición y Bromatología)
- D^a María Concepción Marín Porgueres (Matemática Aplicada)
- D. Emilio Aranda Medina (Nutrición y Bromatología)
- D. Francisco Javier Martín Romero (Bioquímica y Biología Molecular)
- D. Luis María Coletto (Producción Vegetal)
- D. Mariano Cabrero Rubio (PAS)
- D^a Laura Méndez Grano de Oro (Representante Estudiantes)

- D^a Verónica Becerra (Representante Estudiantes)



Excusan su ausencia por motivos justificados: D^a María Guía Córdoba Ramos, D^a María Concepción Marín Porgueres, D. Luis María Coletto, D. Mariano Cabrero Rubio.

Acuerdos y deliberaciones:

Punto 1. Tras haber sido enviada previamente a todos los miembros de la comisión y revisada por los mismos, se aprueba el acta anterior (04/07/2018). Se informa a los miembros de que la ficha de Física, que faltaba por enviar por parte del Departamento por motivos de coordinación interna, ya ha sido enviada Ana I. Andrés y es correcta por lo que se ha enviado junto con el resto de fichas revisadas, a la responsable de calidad. D. Emilio Aranda, informa a la comisión de que se ha concedido una plaza de Ayudante Doctor en su Área de Nutrición y Bromatología por lo que las fichas de las asignaturas de las que esta área es responsable deberán modificarse para incluir al nuevo profesor. D^a Ana I. Andrés se encargará de solicitar en breve, dichas fichas corregidas y enviarlas a la responsable de calidad, D^a María Jesús Petrón.

Punto 2. Información sobre la reunión de la conferencia de decanos y directores de CyTA

Dicha reunión tuvo lugar en León, el 25 de Mayo de 2018 y asistieron D. Gabino Esteban y Ana I. Andrés. En ella, D. Rui Costa, responsable de ISEKI-Food Association llevó a cabo una conferencia virtual en la que se nos explicó que ISEKI-Food Association es una asociación Europea en la que participan 25 países de la UE y 113 empresas. Ha ido evolucionando desde

	<p>Modelo de actas de las Comisiones de Calidad de las Titulaciones que se imparten en la EIA</p>	
---	---	---

su creación en 2005 y en la actualidad está involucrada en distintos proyectos, publica una revista incluida en el JCR (International Journal of Food Studies), a la cual se nos animó a enviar contribuciones (office@iseki-food.net). En la web de la asociación existen también cursos virtuales y webinars, algunos de ellos son gratis, otros tienen un coste de unos 30 euros. La web cuenta también con una biblioteca digital y bases de datos publicas accesibles (PICAM food).

D. Rui-Costa explicó también la existencia de un sello de calidad europeo para centros donde se imparte Ciencia y Tecnología de Alimentos otorgado por ISEKI-Food Association, el sello EQAS-Food Award. Este es el único sello de calidad europeo para este tipo de estudios, sería similar al sello EUR-ACE de los estudios de Ingeniería. D Rui Costa explicó cómo conseguir dicho sello (relativamente sencillo en lo que respecta a entrega de documentación en caso de que la titulación a acreditar posea previamente un sello o acreditación nacional, lo cual sería el caso en CyTA) y el coste (3000 euros). En este punto, a posteriori, los miembros de la Conferencia comentamos lo interesante de conseguir este sello, sobre todo enfocado a la atracción de estudiantes internacionales. Hasta la fecha, únicamente la UPV ha solicitado dicho EQAS-Food Award, no habiendo obtenido aun una resolución. D. Ana I. Andrés informa a la comisión de que el Director ha comentado que vamos a informarnos sobre el transcurso de la potencial acreditación de la UPV y otras universidades y estudiaría la manera de conseguir los 3000 euros.

Doña Teresa López, Presidenta de la Conferencia de decanos y directores de CyTA informa a los miembros del apoyo expreso de la Conferencia a Alcyta y Fedalcyta. Se nos hace saber que en BOE del 12 de Abril, CytA ha sido incluida como titulación permitida para solicitar una plaza en la oferta de empleo público de dicho BOE. Se nos anima a informar de casos similares, en los que CyTA se incluya o se acepte como titulación.

Por otra parte, en la reunión se discuten los datos sobre inserción laboral de los egresados de todas las universidades nacionales donde se imparte CyTA. Hay unos 1800 egresados, el 66% están trabajando, el 70% de ellos en puestos relacionados con alimentos y el 69% en empresas privadas.



D. Ana I. Andrés recuerda en este punto, a los asistentes a la reunión de la comisión de CyTA que no se tienen datos concretos y específicos sobre la actividad de los egresados ya que la UTEC aun no ha llevado a cabo ninguna encuesta. Este hecho se recogió en informe de la titulación de CYTA 2016-2017 y si no se tienen datos, se recogerá previsiblemente en el informe de CYTA del 2017-2018.

Volviendo a lo que se comentó en la Conferencia de Decanos y Directores de CyTA, se expuso que en otras universidades, como la UPV, se había conseguido que el 100% de las prácticas en empresas fueran remuneradas. Doña Teresa López, propuso la idea de otorgar un reconocimiento a empresas de colaboraran con las prácticas externas. Doña Isabel Cambero, secretaria de la Conferencia de decanos y directores de CyTA comentó las distintas fórmulas de Trabajos Fin de Grado en su Universidad (U. Complutense): comunicaciones, supuestos prácticos, trabajos de investigación, nuevos productos, nuevos procesos, etc...)

Finalmente, Doña Teresa López, Presidenta de la Conferencia de decanos y directores de CyTA informó de que el 15-17 de Mayo de 2019 se celebrará en León el X Congreso CYTA-CESIA.

Punto 3. Revisión, discusión y aprobación si procede, de objetivos de calidad del Grado de CyTA para el curso 2018/2019.

Se ha enviado a los miembros de la comisión un documento elaborado por Ana I. Andrés en el que se incluyen los objetivos de la titulación en el curso 2017/2018 a partir de los siguientes documentos: informe 2016/2017, documento de Política y Objetivos de Calidad de los Grados e informe de la ANECA para la titulación de CyTA. En la presente reunión se procede a

	<p>Modelo de actas de las Comisiones de Calidad de las Titulaciones que se imparten en la EIA</p>	
---	---	---

revisar dichos puntos, discutirlos y decidir los que se mantienen para el curso 2018/2019.

D. Ana I. Andrés informa que la comisión de Calidad ha elaborado una ficha muy resumida para que sea elaborada en inglés. (Se adjunta en documentación anexa). En Septiembre del 2018 se procederá a solicitar la elaboración de las fichas de asignaturas de CyTA en inglés, en dicho formato breve, a los coordinadores de las asignaturas de CyTA.

Con respecto al objetivo concreto de "Valoración de tasas de graduación y eficiencia del título"


D. Francisco Javier Martín Romero expone su opinión sobre el elevado porcentaje de plazas sin cubrir en el primer curso de la titulación (un 40% según últimos datos) y la percepción negativa por parte de los potenciales estudiantes derivada de este hecho. También expone que la baja o total ausencia de nota de corte para acceder a los estudios de CyTA puede contribuir también negativamente en la baja matriculación. Por otra parte, la existencia de nota de corte o la elevación de la misma puede ayudar a mejorar el nivel académico de los estudiantes. El resto de miembros de la comisión se muestra de acuerdo con estas apreciaciones. D^a Ana I. Andrés responde que expondrá estas valoraciones y propuestas en la siguiente Junta de Escuela .

Se informa a los miembros de que se ha creado un Grupo de Mejora de Perfil de Egreso, formado por M. Jesús Petron, Pablo Vidal, Jose Luis Guijarro, Francisco Pérez, Angel Albarrán, Manuel Martinez Cano y Ana I. Andrés . El objetivo de este Grupo es llevar a cabo reuniones con empresarios y egresados para identificar y valorar las necesidades de formación y adquisición de capacidades. Dicho grupo tendrá una vigencia de un año académico, renovándose una vez transcurrido el mismo.

Estos objetivos se pondrán en común en la reunión de la Comisión de Calidad, que tendrá lugar el 26 de Julio. Del resultado de dicha reunión se informará próximamente.

Punto 3. • Ruegos y preguntas.

D. Fco. Javier Mesias informa de que no impartirá docencia en CyTA durante el curso 2018/2019. En su lugar la impartirá D^a Eva Crespo, por lo que la propone como sustituta en la presente Comisión. D^a Ana I. Andrés informará al director de la Escuela para que este punto se incluya en la siguiente Junta de Escuela.

Fecha de:		Coordinador:	Secretario:
Remisión a los miembros: 25/07/2018	Aprobación del acta: 18/10/2018		-
	Remisión al RCC: 18/10/2018		

**ANEXO I.- Modelo de ficha 12a
resumida en inglés**

PROGRAMME IN FOOD TECHNOLOGY

Academic course: 2018-2019

Identification and characteristics of the subject					
Code	501250			Créditos ECTS	6
Name (Spanish)					
Name (English)	XXXXXXXXXX				
Degree	Food Science and Technology Degree				
Center	Agricultural Engineering School				
Semester	Forth (4º)	Type	Compulsory (obligatoria)/ Elective (optativa)		
Module	XXXXXX				
Subject	XXXXXX				
Language	XXXXXXXXXX				
Professor/s					
Name	Room	e-mail	Web link		
Field of knowledge					

Departament	
Coordinator (if there is more than one professor)	
Lessons and contents	
Syllabus	
<p>SECTION I.- INTRODUCTION</p> <p><u>Lesson 1. Food Science and Technology: definition, history, objectives.</u></p>	
<p>SECTION II.- TECHNOLOGICAL PROCESSES FOR PREPARING AND MANUFACTURING RAW MATERIAL.</p> <p><u>Lesson 2.- Operations for preparing raw material (I)</u></p> <p><u>Lesson 3.- Operations for preparing raw material (II)</u></p> <p><u>Lesson 4.- Size reduction and increase (I)</u></p> <p><u>Lesson 5.- Size reduction and increase (II)</u></p>	
<p>SECTION III.- FUNDAMENTALS IN FOOD PRESERVATION.</p> <p><u>Lesson 6.- Factors and reasons for food alteration.</u></p>	
<p>SECTION IV.- TECHNOLOGICAL PROCESSES OF PRESERVATION (HEAT AND COLD)</p> <p><u>Lesson 7.- Blanching.</u></p> <p>.....PONER SOLO LOS TÍTULOS PRINCIPALES</p>	
PRACTICAL SYLLABUS	
<p>.....PONER SOLO LOS TÍTULOS PRINCIPALES</p>	
Practical lesson #1: Preparation of vegetable raw materials.	
Practical lesson #2: Milk pasteurization.	
Practical lesson #3: Use of thermobacteriology in canning	
Practical lesson #4: Manufacturing of a meat product	
Practical lesson #5: Dehydration	
Practical lesson #6: Food product manufacturing	

Practical lesson #7: **Modified atmosphere packaging**