Acta de la Comisión de Calidad de la Titulación

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

Fecha:	Lugar donde se celebra:	Hora de comienzo:	Hora de finalización:
20/03/2019	Salón de Actos	12:15	13:30

Coordinadora:	Miembro de la Comisión que actúa de secretario:
Dª. Ana Isabel Andrés Nieto	Dª. Ana Isabel Andrés Nieto

Relación de asistentes:

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

Acuerdos y deliberaciones:

Punto 1. Lectura y aprobación del acta anterior (30/01/2019). Se aprueba por unanimidad.

Punto 2. Revisión y aprobación de la tabla de convalidaciones de asignaturas de ciclos formativos de Educación Superior en Extremadura por asignaturas del Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
Se han tenido en cuenta las consideraciones y correcciones realizadas por los profesores coordinadores de las asignaturas de la titulación que por contenidos y duración pudieran ser convalidables, de manera que la tabla de convalidaciones queda aprobada como se adjunta a continuación (ANEXO I).

Fecha de:		Coordinador:	Secretario:
Remisión a los miembros: 10/04/2019	Aprobación del acta: 06/06/2019	**Fdo:** Ana Isabel Andrés Nieto	-
	Remisión al RCC: 06/06/2019		

ANEXO I (TABLA DE CONVALIDACIONES)

Grado	Ciclo Formativo (LOE)	Modulo Profesional del Ciclo Formativo (horas presenciales)	Asignatura del Grado a reconocer	Créditos
CYTA	ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS	Proceso Integral de la Actividad Comercial (202 horas)	Economía y Gestión de Empresas	6
CYTA	ASISTENCIA A LA DIRECCIÓN	Proceso Integral de la Actividad Comercial (202 horas)	Economía y Gestión de Empresas	6
CYTA	Ganadería y Asistencia en Sanidad Animal	Gestión de la producción animal (125 HORAS)	Bases de la producción animal	6
CYTA	Ganadería y Asistencia en Sanidad Animal	Organización y Control de la reproducción y cría		
CYTA	Ganadería y Asistencia en Sanidad Animal	Gestión de la recría de caballos (75 HORAS)	Producciones alternativas de la dehesa	6
CYTA	Ganadería y Asistencia en Sanidad Animal	Organización y supervisión de la doma y manejo de équidos (105 horas)		
CYTA	PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	Tecnología Alimentaria (192 h)	Tecnología de Alimentos	6
	PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA		Tecnología Aplicada	6
CYTA	PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	Biotecnología Alimentaria (96 h)	Microbiología	6
CYTA	PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	Control microbiológico y sensorial de alimentos (60 h)		
CYTA	PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	Análisis de Alimentos (128 h)	Análisis y Control de Calidad de los Alimentos	6
CYTA	PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	Ttos de Preparación y Conservación de los Alimentos (288 h)	Ind Procesos Mat Prim Vegetales	6
CYTA	PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	Gestión de Calidad y Ambiental en la Ind. Aliment. (100 h)	Gestión Integral de la Calidad en la Industria Alimentaria	6
CYTA	PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	Nutrición y seguridad alimentaria (64 h)		
CYTA	PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	Formación en centros de trabajo (400 h)	Prácticas Externas	6
CYTA	VITIVINICULTURA	Procesos bioquímicos (192 h)	Ind. Fermentación y Conservac. Veg	6
CYTA	VITIVINICULTURA	Industrias derivadas (120 h)		
CYTA	VITIVINICULTURA	Análisis enológico (192 h)	Análisis y Química Agrícola	6
CYTA	VITIVINICULTURA	Viticultura (164 h)		
CYTA	VITIVINICULTURA	Cata y cultura vitivinícola (80 h)	Evaluación Sensorial de los Alimentos	6
CYTA	VITIVINICULTURA	Formación en centros de trabajo (400 h)	Prácticas Externas	
CYTA	LABORATORIO DE ANÁLISIS Y CONTROL DE CALIDAD	Muestreo y preparación de la muestra (160 h)	Química General	6
CYTA	LABORATORIO DE ANÁLISIS Y CONTROL DE CALIDAD	Análisis Químicos (320 h)		
CYTA	LABORATORIO DE ANÁLISIS Y CONTROL DE CALIDAD	Ensayos físico-químicos (160 h)		
CYTA	LABORATORIO DE ANÁLISIS Y CONTROL DE CALIDAD	Ensayos microbiológicos (170 h)	Microbiología	6
CYTA	LABORATORIO DE ANÁLISIS Y CONTROL DE CALIDAD	Ensayos biotecnológicos (100 h)		
CYTA	LABORATORIO DE ANÁLISIS Y CONTROL DE CALIDAD	Formación en centros de trabajo (400 h)	Prácticas Externas	6
CYTA	LABORATORIO CLÍNICO Y BIOMÉDICO	Biología molecular y citogenética (100 horas)	Bioquímica	6
CYTA	LABORATORIO CLÍNICO Y BIOMÉDICO	Microbiología clínica (90 horas)	Microbiología	6
CYTA	DIETÉTICA	Alimentación equilibrada. duración 320 horas)+Dietoterapia (duración 240 horas)	Fisiología y Fundamentos de la nutrición	6
CYTA	DIETÉTICA	Alimentación equilibrada. duración 320 horas)+Dietoterapia (duración 240 horas)	Dietética	6
CYTA	DIETÉTICA	Microbiología e higiene alimentaria. (240 horas)	Microbiología	6