

1. PERSONAL ACADÉMICO

6.1 Profesorado

El profesorado del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos recogido en el punto 6.1 se refiere al profesorado que ha participado en el Grado en el curso 2016-17, que lógicamente sufre ligeras variaciones todos los cursos, ya que el profesorado de la Facultad de Ciencias no está adscrito en exclusiva a un solo título, sino que participa en 9 grados, 2 dobles grados y 22 másteres. La plantilla de personal docente e investigador (PDI) de la Facultad de Ciencias de la UAM, es fundamentalmente la responsable de las diferentes Titulaciones Oficiales que en ella se imparten. En la actualidad esta plantilla está integrada por ~~499~~ 530 profesores permanentes (~~116~~ 133 catedráticos de universidad, ~~296~~ 273 profesores titulares de universidad, ~~75~~ 115 profesores contratados doctores y ~~12~~ 9 Profesores Contratado Doctor Interino ~~profesores en régimen de suplencia~~) y ~~96~~ 87 profesores contratados bajo diferentes figuras, (~~10~~ 33 profesores ayudante-doctor, ~~60~~ 40 ayudantes, y ~~26~~ 14 asociados). De esta plantilla más del ~~85~~ 98% tiene el título de doctor y cerca de su totalidad posee vinculación exclusiva con la Universidad. ~~Para llevar a cabo una adecuada labor docente también se ha contado durante el curso 2007-08 con 38 profesores honorarios que desarrollan su trabajo en distintas instituciones, de en el CSIC.~~

~~En los actuales estudios sobre alimentación impartidos en la Facultad de Ciencias, es decir Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética, se considera especialmente interesante la aportación, por los docentes, de experiencia profesional externa a la Universidad y relacionada con el ámbito alimentario. Por ello se han potenciado las figuras de Profesor Asociado a tiempo parcial y Profesor Honorario, ocupadas por Doctores que prestan sus servicios en otras entidades. Al título de Graduado en Ciencias de la Alimentación se extenderá el mismo planteamiento por los resultados positivos que ha aportado hasta el momento.~~

Así mismo en la actualidad están en activo ~~38~~ 55 Investigadores Postdoctorales (“Ramón y Cajal”, “Marie Curie” y “Juan de la Cierva”) ~~contratos Ramón y Cajal y 16 Juan de la Cierva.~~ Se cuenta también con ~~167~~ 133 investigadores en formación que cuentan con distintos tipos de becas (Formación Personal Investigador (108) y Formación Profesorado Universitario (FPU)) y/o otros investigadores con contrato vinculados a la Facultad (99).

Tras esta panorámica se puede concluir que Facultad de Ciencias tiene profesorado suficientemente acreditado como para asegurar una enseñanza de calidad en las siguientes áreas de conocimiento:

- Álgebra
- Análisis Matemático
- Antropología Física
- Astronomía y Astrofísica
- Biología Celular
- Biología Vegetal
- Bioquímica y Biología Molecular
- Botánica
- Cristalografía y Mineralogía
- Ecología

- Edafología y Química Agrícola
- Electrónica
- Estadística e Investigación Operativa
- Estratigrafía
- Expresión Gráfica de la Ingeniería
- Física Aplicada
- Física Atómica, Molecular y Nuclear
- Física de la Materia Condensada
- Física Teórica
- Fisiología
- Fisiología Vegetal
- Genética
- Geodinámica Externa
- Geodinámica Interna
- Geometría y Topología
- Historia de la Ciencia
- Ingeniería Química
- Matemática Aplicada
- Microbiología
- Nutrición y Bromatología
- Paleontología
- Química Analítica
- Química Física
- Química Inorgánica
- Química Orgánica
- Tecnología de los Alimentos
- Zoología

Además, se cuenta con la colaboración de profesores de otros Centros de la Universidad Autónoma: Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales, Facultad de Derecho, Facultad de Medicina, Facultad de Filosofía y Letras y Escuela Politécnica Superior, como docentes de las materias que les son propias dentro de nuestros planes de estudio.

Concretamente, en los estudios sobre alimentación de la UAM, la implicación de docentes de las Facultades de Medicina, Ciencias Económicas y Empresariales, y Derecho es significativa y se viene realizando desde [su implantación](#) hace 421 cursos.

Por otra parte, y como ya se ha señalado en otros puntos de esta memoria, para asegurar la adecuada formación complementaria de los alumnos mediante prácticas en empresa y en otras instituciones, la Facultad de Ciencias de la Universidad Autónoma de Madrid cuenta con un programa de prácticas externas coordinado por el Vicedecanato de ~~Practicum~~ [Prácticas Externas](#). Hasta el momento se han establecido convenios de cooperación educativa con más ~~500~~ 1000 entidades que realizan actividades afines a las titulaciones impartidas, ~~y como resultado de ello se han desarrollado más de 450 prácticas por curso académico~~. La Facultad de Ciencias designa de entre su plantilla tutores académicos para los estudiantes en prácticas, lo que permite contar con un grupo nutrido de profesores con una amplia experiencia en el contacto e intercambio de información con empresas y resto de instituciones que participan en este programa (ver <http://www.uam.es/centros/ciencias/estucien/practicasenempresas> [http://www.uam.es/ss/Satellite/Ciencias/es/1234888218720/contenidoFinal/Oficina de Prácticas Externas.htm](http://www.uam.es/ss/Satellite/Ciencias/es/1234888218720/contenidoFinal/Oficina_de_Practicas_Externas.htm)).

Cada una de estas actividades, a su vez, se realiza bajo la tutela de un tutor técnico de la institución externa.

Desde el inicio de estos estudios con ~~En la antigua~~ actual Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, se ~~realizaban~~ han llevado a cabo prácticas en empresas y otras entidades del ámbito alimentario, entre 60 y 70 estudiantes cada curso. La experiencia aporta un alto grado de satisfacción a alumnos y docentes ~~por lo que se pretende potenciar~~ en el actual Grado en Ciencias de la Alimentación.

~~En cuanto al Personal de Administración y Servicios (PAS) de la Facultad de Ciencias de la Universidad Autónoma de Madrid, destacar que contribuye en el desarrollo de las enseñanzas que en ella se imparten llevando a cabo múltiples tareas de apoyo técnico, gestión y administración.~~

~~En la actualidad su plantilla está constituida por 99 personas, de las que el 41% son funcionarios y el 59% restante es personal laboral. La totalidad de la misma tiene dedicación a tiempo completo. Se estructura de la siguiente forma:~~

- ~~— Administración Gerencia (Gestión de Alumnos (Grado, Posgrado, Títulos), Oficina de Prácticas Externas, Oficina de Movilidad, Gestión Económica e Infraestructuras, y Conserjerías): 25% de la plantilla~~
- ~~— Secretaría de los Órganos de Gobierno de la Facultad: 4% de la plantilla~~
- ~~— Secretarías de Departamento: 23% de la plantilla.~~
- ~~— Técnicos de Laboratorio: 48% de la plantilla~~

Para los estudios sobre alimentación, la UAM cuenta con un edificio específico de laboratorios y planta piloto que cuenta con personal propio de apoyo, adscrito a la Sección Departamental de Ciencias de la Alimentación.

Por otra parte, en nuestro campus se encuentran diversos Institutos y Centros universitarios que enriquecen y complementan la oferta docente e investigadora de nuestra Facultad. Pueden ser propios o adscritos a la UAM, interuniversitarios (creados en colaboración con otra u otras universidades) y mixtos (creados en colaboración con otras instituciones públicas o privadas). Su relación alfabética es la siguiente:

- Centro de Biología Molecular "Severo Ochoa" (CBMSO)
- Centro de Computación Científica
- Centro de Documentación y Estudios para la Historia de Madrid
- Centro de Estudios de Asia Oriental
- Centro de Farmacología Clínica
- Centro de Micro-Análisis de Materiales
- Centro de Psicología Aplicada
- Centro de Teoría Política
- Centro Internacional "Carlos V"
- Centro Superior de Estudios de Asiriología y Egiptología
- Centro Superior de Investigación y Promoción de la Música
- Escuela de Gemología
- Escuela de Periodismo UAM/EL PAÍS
- Fundación Interuniversitaria Fernando González Bernáldez

- Instituto **Madrileño** de Estudios Avanzados en Alimentación (IMDEA-Alimentación)
- Instituto de Física Teórica
- Instituto de Ingeniería del Conocimiento
- Instituto de Investigaciones Biomédicas "Alberto Sols"
- Instituto Mixto de Investigación en Ciencias de la Alimentación
- Instituto Universitario de Administración del Conocimiento en UAM-CSIC (CIAL)
- Innovación de Empresas (IADE)
- Instituto Universitario de Biología Molecular
- Instituto Universitario de Ciencia de Materiales "Nicolás Cabrera"
- Instituto Universitario de Ciencias de la Educación (IUCE)
- Instituto Universitario de Derecho Local
- Instituto Universitario de Estudios de la Mujer
- Instituto Universitario de La Corte en Europa.
- Instituto Universitario de Migraciones, Etnicidad y Desarrollo Social.
- Instituto Universitario de Necesidades y Derechos de la Infancia y Adolescencia (IUNDIA).
- Instituto Universitario de Predicción Económica L. Lawrence R. Klein
- Instituto Universitario Teófilo Hernando para la Investigación de Fármacos y del Envejecimiento (ITH).
- Taller de Estudios Internacionales Mediterráneos
- Taller de Microelectrónica

Los fines, objetivos, estatutos y actividades de estos Centros e Institutos se pueden consultar en: <http://www.uam.es/otroscentros/instuniver.html>
[http://www.uam.es/ss/Satellite/es/1242667526847/listadoPestanas/Institutos Universitarios y Centros de Investigacion.htm](http://www.uam.es/ss/Satellite/es/1242667526847/listadoPestanas/Institutos_Universitarios_y_Centros_de_Investigacion.htm)

Entre los mencionados y para el caso concreto de la alimentación, en el Campus de las UAM se ubican dos Institutos de Investigación de alta relevancia con los que la UAM mantiene estrechos lazos de colaboración:

El Instituto **Madrileño** de Estudios Avanzados en Alimentación (IMDEA- Alimentación), Fundación tutelada por la Comunidad de Madrid, que en colaboración con la UAM promueve la investigación ~~de excelencia~~ en el binomio alimentación-salud ~~como línea destacada de interés estratégico~~ para el avance de la nutrición de precisión.

El Instituto Mixto de Investigación en Ciencias de la Alimentación UAM-CSIC (CIAL), que con una plantilla de mixta de 50 investigadores senior del CSIC y de la UAM realiza investigación en ~~diferentes aspectos de las Ciencias de la Alimentación~~ los componentes alimentarios y sus efectos sobre la salud, para desarrollar nuevos ingredientes y alimentos más apetitosos y saludables.

Adecuación del Profesorado

El personal, docente y no docente, ha sido seleccionado por concurso público, conforme a la legislación vigente y con plena garantía de su adecuación a los perfiles requeridos en cada plaza, atendiendo únicamente a criterios científicos y académicos.

La Universidad Autónoma de Madrid pone especial cuidado en que en los procesos de contratación de Personal Docente e Investigador y Personal de Administración y Servicios se respeten los principios de transparencia e igualdad de oportunidades, especialmente en lo que refiere a discriminación por cuestiones de raza o género. A tal efecto, existen dos mecanismos, uno de análisis y otro normativo, que aseguran la aplicación eficaz de estos principios.

En el plano normativo, la igualdad de oportunidades está garantizada en los Estatutos de la UAM, puesto que, en su Sección segunda, Artículo 72 acerca de los concursos de contratación de Personal Docente Investigador y Personal de Administración y Servicios. En el caso de los primeros, hace una referencia explícita: en el **Art. 72. Concursos de contratación se dice textualmente**: 1. La contratación del personal docente e investigador, a excepción de los profesores visitantes y profesores eméritos, se hará mediante concursos públicos que se anunciarán oportunamente. 2. Los concursos de contratación se resolverán respetando los principios de igualdad, mérito y capacidad. Y en el caso de los segundos, el artículo 94 recoge expresamente que: *“La Universidad Autónoma de Madrid seleccionará su propio personal de administración y servicios de acuerdo con los principios de igualdad, publicidad, capacidad y mérito. La selección se llevará a cabo de acuerdo con su oferta de empleo público, mediante convocatoria pública, y a través de los sistemas de concurso, oposición y concurso-oposición”*.

El análisis de las políticas de igualdad de género recae en el Observatorio para la Igualdad de Género de la Universidad Autónoma de Madrid ver:

([http://www.uam.es/ss/Satellite/es/1242650698060/subHomeServicio/Unidad de Igualdad .htm?idenlace=1242653465901](http://www.uam.es/ss/Satellite/es/1242650698060/subHomeServicio/Unidad_de_Igualdad.htm?idenlace=1242653465901)). Este observatorio genera procesos e iniciativas que garanticen la igualdad de oportunidades entre los diferentes miembros de la Comunidad Universitaria y que apunte desde la esfera del conocimiento a transformar hechos y realidades contando prioritariamente con la participación de la comunidad universitaria, seguido de los diferentes agentes y movimientos sociales. Entre sus misiones específicas está la recopilación de información y documentación relativa al acceso de hombres y mujeres a la Universidad Autónoma de Madrid (estudiantes, equipo docente y de investigación (PDI) y personal administrativo y de servicios (PAS)) y actuar como órgano permanente de recogida y análisis de la información disponible en diferentes fuentes nacionales e internacionales sobre la igualdad de género.

(ver ~~http://portal.uam.es/portal/page/portal/UAM ORGANIZATIVO/OrganosGobierno/VicerrectoradoInfraestructuraPro~~

También en nuestro campus se encuentra el Instituto Universitario de Estudios de la Mujer, entre cuyos objetivos se encuentran fomentar e incrementar la presencia de mujeres en instituciones científicas y académicas y promover el reconocimiento de los estudios de género y feminista como área de investigación y conocimiento, entre otros (ver:

[http://www.uam.es/ss/Satellite/es/1242667252943/subHomeInstituto/Instituto Universitario de EMujer \(IUEM\).htm?idenlace=1242667530349](http://www.uam.es/ss/Satellite/es/1242667252943/subHomeInstituto/Instituto_Universitario_de_EMujer_(IUEM).htm?idenlace=1242667530349)).

~~Para reforzar estos dos mecanismos, se va a recoger de forma explícita estos principios en el Segundo Convenio Colectivo del Personal Docente Contratado y Laboral de las Universidades Públicas de la Comunidad de Madrid, actualmente en fase de negociación.~~

Por otra parte, una de las funciones de la Universidad Autónoma de Madrid, recogida en el artículo 2 de sus estatutos es "La creación, el desarrollo, la transmisión y la crítica de la

ciencia, de la técnica, de la cultura y del arte, siempre orientadas hacia la libertad, el desarrollo sostenible, la justicia, la paz y la amistad entre los pueblos" (Decreto BOCM 214/2003).

De forma breve se puede afirmar que los docentes de la Facultad de Ciencias contribuyen como profesores a la transmisión del conocimiento, y como investigadores a la generación del mismo. La cualificación de su plantilla (experiencia y capacidad docente e investigadora) está ampliamente contrastada. Esto se refleja en los elevados valores medios de quinquenios docentes y de sexenios de investigación evaluados positivamente por la ANEP (ver tabla Tabla 6.1.)

Tabla 6.1. Principales indicadores de actividad docente e investigadora de la Facultad de Ciencias

Cuerpo/Categoría	Media Quinquenios	Media Sexenios
Catedrático de Universidad	5,6-5,9	4,5-5,1
Titular de Universidad	4,2	2,5-2,9
Profesor Contratado Doctor	1,8	1,4-1,7

La elevada actividad investigadora del personal docente se desprende del análisis somero de su participación en proyectos de investigación: ~~671~~ 1211 proyectos competitivos financiados por diversos organismos públicos y entidades privadas de ámbito nacional e internacional, y dirigidos por personal docente e investigador de esta Facultad en los últimos cinco años, con un presupuesto de ~~60.126.717~~ 69.875.889 €. Los contratos y convenios de investigación con diversas entidades públicas y privadas suscritos en los últimos cinco años a través de la Fundación General de la UAM (FGUAM) ascienden a 919, con un importe de 17.170.512€. Indicadores adicionales pueden ser el número de Tesis leídas en la Facultad, ~~208~~ 227 en el curso ~~2007~~ 2016; el número de patentes en vigor ~~119~~ 174 a ~~12 de Junio de 2007~~ hasta el curso académico 2015-16, o el número de publicaciones en revistas internacionales a las que los trabajos de investigación dan lugar: más de ~~4400~~ 2774 trabajos publicados en ~~2007~~ 2016 y recogidos en Bases de Datos del ISI (Science Citation Index). En relación al profesorado que imparte la titulación del Grado en Ciencias de la Alimentación ~~Ciencia y Tecnología de los Alimentos~~, en la siguiente tabla (Tabla 6.2) se refleja los principales indicadores de su actividad docente e investigadora.

Tabla 6.2. Indicadores del Profesorado en el Grado de la Alimentación

Categoría	Nº	% Doctores	Experiencia docente*	Experiencia investigadora*	% Dedicación al Grado
Catedrático Universidad	10	100%	28.5	28.2	10%
Profesor Titular Universidad	26	100%	19.6	18.2	46%
Contratado Doctor	17	100%	7.9	13.0	30%
PROFESOR NO PERMANENTE					
Contratado Doctor Interino	2	100%			2%
Investigadores Postdoctorales ("Ramón y Cajal", "Marie Curie" y "Juan de la Cierva")	3	100%			2%
Profesor Ayudante Doctor	4	100%			6%
Ayudante Universidad	2	0%			
Profesor Asociado	8	100%			4%

*Años promedio evaluados positivamente al profesorado permanente

El profesorado del que dispone la Universidad Autónoma de Madrid para la impartición del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos está formado por el personal académico adscrito a la Sección Departamental de Ciencias de la Alimentación (Área de Tecnología de Alimentos), Departamento de Química Agrícola y Bromatología (Áreas de Nutrición y Bromatología, y Edafología y Química Agrícola), Departamento de Biología Molecular (Áreas de Bioquímica y Biología Molecular, y Microbiología), Departamento de Biología (Áreas de Antropología Física, Genética y Fisiología Vegetal), así como por el personal académico de otros Departamentos de la Facultad de Ciencias (entre otros: Matemáticas, 5 departamentos de Física, Química Analítica y Análisis Instrumental, Química Orgánica, Química Inorgánica, Química y Química Física Aplicada), cuyo perfil asegura la afinidad y adecuación del profesorado a las materias impartidas. Cabe señalar que estos profesores han participado en la impartición del título de Licenciatura de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, así como el Grado en Ciencias de la Alimentación impartido en la UAM por espacio de más de veinte años. Asimismo, es preciso destacar que en el informe final de la Renovación de la Acreditación del Título de la Fundación Madrid+d, el criterio 4 Personal Académico obtuvo una calificación de A; por lo tanto, no estimamos que el aporte de la información individualizada sobre el perfil de los profesores que van a participar en cada asignatura sea primordial, puesto que la UAM es una universidad Pública que se atiene al R.D.1393/2007, en el que las asignaturas de Grado (nivel MECES 2), no están adscritas a personas sino a áreas de conocimiento y, por tanto, a uno o varios departamentos de los anteriormente mencionados.

No obstante, como respuesta a la cuestión planteada sobre la adecuación del profesorado, se adjunta además la Tabla 6.3 que contiene información ampliada del personal académico implicado en el grado en Ciencias de la Alimentación por categorías. Dicha tabla correspondería a la presentada a la Fundación Madrid+d con motivo de la renovación de la acreditación del título, con los datos relativos a dichos indicadores actualizados para el último curso académico 2016-17.

Tabla 6.3. Personal académico por categorías implicado en el Grado en Ciencias de la Alimentación (curso 2016-17)

Categoría:	DATOS DEL CENTRO FACULTAD DE CIENCIAS			DATOS DEL TÍTULO CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN				
	Número de profesores	ECTS impartidos	Sexenios	Número de profesores		ECTS impartidos		Sexenios
				cantidad	% sobre el total	cantidad	% sobre el total	
Catedráticos de Universidad	133	1794	706	8	10.5	35	5	39
Titulares de Universidad	273	5030	861	26	34.2	291	45	87
Profesores Contratado Doctor	115	2438	206	21	27.6	236	36	46
Profesores Ayudantes Doctores	37	686	n.a.	6	7.9	46	7	n.a.
Titulares Interinos de Universidad ¹	6	97	n.a.	-	-			n.a.
Profesores Contratado Doctor Interino	9	174	n.a.	2	2.6	7	1	n.a.
Investigadores Postdoctorales (“Ramón y Cajal” y “Juan de la Cierva”) ²	54	528	n.a.	4	5.2	7	1	n.a.
Ayudantes ³	37	195	n.a.	3	-	-	-	n.a.
Personal Docente Investigador Formación ⁴	66	251	n.a.	6	-	-	-	n.a.
Profesores Asociados ⁵	14	230	n.a.	8	9.1	17	3	n.a.
Profesores Visitantes	1	7	n.a.	1	1.3	9	1	
Profesores Honorarios	17	72	n.a.	-	-	-	-	-
Profesores Doctores		> 99 %			>93%			
TOTAL DE PROFESORES	659	11056	1773	76	100	649	100	172

¹ Tiempo parcial; ² Participan voluntariamente en docencia según establezca la convocatoria de su contrato.

³ Colaboran en tareas docentes de índole práctica hasta un máximo de 60 h (art. 49; LOU 4/2007). No se incluyen en el cómputo TOTAL DE PROFESORES

⁴ Colabora en tareas docentes como parte de su formación según los términos de duración y dedicación que fijen sus contratos hasta un máximo de 60 h (Acuerdo CG 18/3/16). No se incluyen en el cómputo TOTAL DE PROFESORES

⁵ Los Profesores Asociados lo son a tiempo parcial (3 ó 6 h/semana) (art. 53; LO 4/2007).

Asimismo, se incluye la Tabla 6.4. que contiene la distribución de la docencia del Grado en Ciencias de la Alimentación entre los principales departamentos implicados (representa un 78% de la docencia del título) y por área de conocimiento, incluyendo el personal académico permanente disponible para impartir la docencia que tiene asignada a dicha titulación en cada uno de estos departamentos.

Tabla 6.4. Distribución de la docencia del Grado en Ciencias de la Alimentación por los principales departamentos implicados y por área de conocimiento.

Departamentos (% Docencia en Grado)	Nº Profesores	Sexenios	Quinquenios
BIOLOGIA (13%)			
Área de Genética			
CU	4	21	24
TU	8	33	42
PCD	3	6	8
Área de Fisiología Vegetal			
CU	4	4	23
TU	12	12	53
PCD	4	4	14
Área de Antropología Física			
CU			
TU	1	2	6
PCD	5	3	18
BIOLOGIA MOLECULAR (14%)			
Área Bioquímica y B. Molecular			
CU	9	50	48
TU	21	81	107
PCD	9	14	16
Área de Microbiología			
CU	5	26	30
TU	7	25	29
PCD	6	11	17
QUIMICA AGRICOLA Y BROMATOLOGIA (15%)			
Área de Nutrición y Bromatología			
CU	1	5	6
TU	2	8	10
PCD	2	1	1
Área Edafología y Química Agrícola			
CU	3	17	19
TU	5	18	22
PCD	1	1	1
QUIMICA FISICA APLICADA- Sección Ciencias de la Alimentación (36%)			
Área de Tecnología de Alimentos			
CU	1	5	6
TU	7	20	22
PCD	4	8	11

Por otra parte, la modificación del plan de estudios no supone, en general, un incremento neto de docencia sino una reestructuración de asignación del carácter de algunas asignaturas optativas a obligatorias y en algunos casos, una ligera reestructuración de contenidos para fortalecer la coherencia de las asignaturas (Tabla 6.5.). En algunos departamentos se observa un incremento de 6 ó 3 ECTS que, sin duda, puede ser asumido por dichos departamentos. Por lo tanto, se hace constar que la modificación de propuesta no implica, en ningún caso, cambios significativos de la carga docente ni cambios en el área de adscripción de las asignaturas, por lo que no supone un aumento de los requerimientos docentes para la impartición del título.

Tabla 6.5. Reestructuración de la docencia del Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos en los principales Departamentos responsables de la Titulación.

Dpto. Química Física Aplicada (Área de Tecnología de Alimentos)					
PLAN ACTUAL	Carácter	Créditos	MODIFICA	Carácter	Créditos
FUNDAMENTOS DE LOS PROCESOS ALIMENTARIOS	Obligatoria	12	OPERACIONES Y PROCESOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA I	Obligatoria	6
			OPERACIONES Y PROCESOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA II	Obligatoria	6
ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	Obligatoria	9	TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS VEGETALES	Obligatoria	6
ANÁLISIS INSTRUMENTAL DE ALIMENTOS	Obligatoria	12	TÉCNICAS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS I	Obligatoria	6
			TÉCNICAS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS II	Obligatoria	6
PRODUCCIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS	Obligatoria	6	INGENIERÍA DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	Obligatoria	6
PRÁCTICAS EXTERNAS	Obligatoria	9	PRÁCTICAS EXTERNAS	Obligatoria	9
ACEITES Y GRASAS	Optativa	6	TECNOLOGÍA DE ACEITES Y GRASAS	Obligatoria	6
VINO Y BEBIDAS ALCOHÓLICAS	Optativa	6	TECNOLOGÍA DEL VINO Y BEBIDAS ALCOHÓLICAS	Obligatoria	6
CARNE Y PESCADO	Optativa	6	TECNOLOGÍA DE LA CARNE Y PESCADO	Obligatoria	6
TRABAJO FIN DE GRADO	Obligatoria	15	TRABAJO FIN DE GRADO	Obligatoria	15
FERMENTACIONES ALIMENTARIAS	Optativa	6	FERMENTACIONES ALIMENTARIAS	Optativa	6
NUEVAS TECNOLOGÍAS DE LA CONSERVACIÓN	Optativa	6	TECNOLOGÍAS DE CONSERVACIÓN ALTERNATIVAS	Optativa	6
TECNOLOGÍA CULINARIA	Optativa	6	TECNOLOGÍA CULINARIA	Optativa	6
			CULINARY TECHNOLOGY	Optativa	6
APROVECHAMIENTO DE SUBPRODUCTOS AGROALIMENTARIOS	Optativa	3 (de 6)	APROVECHAMIENTO DE SUBPRODUCTOS AGROALIMENTARIOS	Optativa	3 (de 6)
INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO ALIMENTARIO	Optativa	6	INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E INNOVACIÓN EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	Optativa	6
GESTIÓN DE LA CALIDAD	Optativa	6	GESTIÓN DE LA CALIDAD	Obligatoria	6
ALIMENTOS FUNCIONALES	Optativa	6	ALIMENTOS FUNCIONALES	Optativa	6
NUTRIGENÉTICA	Optativa	6	NUTRIGENÉTICA	Optativa	6
			HIGIENE ALIMENTARIA	Obligatoria	3 (de 6)
CRÉDITOS TOTALES		126			132

Dpto. Química Agrícola y Bromatología					
PLAN ACTUAL	Carácter	Créditos	MODIFICA	Carácter	Créditos
PRODUCTOS ALIMENTICIOS	Obligatoria	12	COMPOSICIÓN Y PROPIEDADES DE LOS ALIMENTOS I	Obligatoria	6
			COMPOSICIÓN Y PROPIEDADES DE LOS ALIMENTOS II	Obligatoria	6
PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS ALIMENTARIAS	Obligatoria	6	PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	Obligatoria	6
TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA	Obligatoria	6	TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA	Obligatoria	6
TRABAJO FIN DE GRADO	Obligatoria	15	TRABAJO FIN DE GRADO	Obligatoria	15
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Optativa	6	TECNOLOGÍA DE LA LECHE Y OVOPRODUCTOS	Obligatoria	6
APROVECHAMIENTO DE SUBPRODUCTOS AGROALIMENTARIOS	Optativa	3 (de 6)	APROVECHAMIENTO DE SUBPRODUCTOS AGROALIMENTARIOS	Optativa	3 (de 6)
ANÁLISIS SENSORIAL	Optativa	6	ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS	Optativa	6
			HIGIENE ALIMENTARIA	Obligatoria	3 (de 6)
CRÉDITOS TOTALES		54			57

Dpto. Biología Molecular					
PLAN ACTUAL	Carácter	Créditos	MODIFICA	Carácter	Créditos
MICROBIOLOGÍA	Obligatoria	6	MICROBIOLOGÍA	Obligatoria	6
BIOQUÍMICA GENERAL	Obligatoria	6	BIOQUÍMICA	Obligatoria	6
QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	Obligatoria	6	QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	Obligatoria	6
METABOLISMO	Obligatoria	6	QUÍMICA II	Obligatoria	3 (de 6)
			BIOLOGÍA CELULAR Y MOLECULAR		3 (de 6)
MICROBIOLOGÍA Y PARASITOLOGÍA ALIMENTARIAS	Optativa	6	MICROBIOLOGÍA Y PARASITOLOGÍA ALIMENTARIAS	Optativa	6
BIOTECNOLOGÍA APLICADA	Optativa	6	BIOTECNOLOGÍA APLICADA	Optativa	6
TRABAJO FIN DE GRADO	Obligatoria	15	TRABAJO FIN DE GRADO	Obligatoria	15
CRÉDITOS TOTALES		51			51

Dpto. Biología					
PLAN ACTUAL	Carácter	Créditos	MODIFICA	Carácter	Créditos
BIOLOGÍA	Obligatoria	6	BIOLOGÍA CELULAR Y MOLECULAR	Obligatoria	3 (de 6)
ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN	Obligatoria	6	ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN	Obligatoria	6
BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA	Obligatoria	6	BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA	Obligatoria	6
NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	Obligatoria	6	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	Obligatoria	6
TRABAJO FIN DE GRADO	Obligatoria	15	TRABAJO FIN DE GRADO	Obligatoria	15
CRÉDITOS TOTALES		39			36

En lo referente a la tutela de los TFG, ésta se distribuye entre los docentes de los departamentos con mayor participación en la docencia del título, tal y como se observa en la Tabla 6.6, ya que son las áreas de conocimiento con mayor vinculación a las competencias que deben desarrollarse en un trabajo de estas características. Además, es preciso indicar que la dedicación docente al TFG es variable dependiendo de que se realice en el centro o que el docente actúe como tutor académico de un TFG realizado en centros externos, que vienen a representar en función de los cursos alrededor del 28% de la oferta de TFGs.

Tabla 6.6. Distribución de la asignatura de TFGs en los diferentes departamentos implicados en la Titulación.

	Curso 16/17	Curso 17/18
ESTUDIANTES MATRICULADOS EN TFG	45	46
TFGs REALIZADOS EN DEPENDENCIAS DE LA FACULTAD	29	33
DPTO. BIOLOGÍA	3	
DPTO. BIOLOGÍA MOLECULAR	3	2
DPTO. QUÍMICA AGRÍCOLA Y BROMATOLOGÍA	6	12
DPTO. QUÍMICA FÍSICA APLICADA:		
ÁREA DE QUÍMICA FÍSICA APLICADA	1	
ÁREA DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	16	17
DPTO. QUÍMICA ANALÍTICA Y ANÁLISIS INSTRUMENTAL		1
DEPARTAMENTOS DE OTRAS FACULTADES DE LA UAM	4	1
TFGs REALIZADOS EN ENTIDADES EXTERNAS	13	13
TFGs REALIZADOS BAJO EL MARCO DE ERASMUS	3	-

Con el fin de garantizar la formación continua del personal, la Universidad cuenta con un Plan de Formación Docente que se viene desarrollando en los últimos años, de acuerdo con las nuevas competencias profesionales deseables en los docentes

<http://www.lauam.es/vicerrectorado/formacion-docente/>

<http://www.uam.es/ss/Satellite/es/1242657199837/contenidoFinal/Formacion.htm>

Dirigido al Personal de Administración y Servicios, la UAM también cuenta con un Plan de Formación específico.

<http://portal.uam.es/portal/page/portal/UAMORGANIZATIVO/OrganosGobierno/Gerencia/VicRecursosHumanosOrganizacion/ServicioPersonalAdministracionServicios/FORMACION>

La UAM lleva a cabo de forma sistemática un procedimiento de evaluación de la labor docente de sus profesores a través de encuestas a los estudiantes, desde el inicio de la década de los 80. Fruto del interés por mejorar la calidad de sus enseñanzas, nuestra Universidad en los últimos años ha puesto en marcha un procedimiento para la identificación y valoración de las prácticas docentes del profesorado, que se integra dentro del programa DOCENTIA, promovido por la ANECA, y que ha sido acreditado hasta el 31/12/2017 por la ANECA y ACAP (ahora Fundación Madri+d). La valoración de la actividad docente considera diversas fuentes de información: el profesor/a, el director/a del departamento, los estudiantes. Esta valoración se sustenta en un modelo que considera cuatro dimensiones: encargo docente; desempeño docente; formación, innovación, investigación docente y actividades institucionales de mejora de la docencia; y desarrollo de materiales didácticos ver más información en el siguiente enlace:

<http://www.uam.es/calidad/gabinete/practicasdcentes/index.htm>

<http://www.uam.es/ss/Satellite/es/1242655260783/contenidoFinal/Docentia.htm>.

Como consecuencia, en el Sistema de Garantía Interna de Calidad de los Planes de Estudios de la Facultad (SGIC) se detalla el procedimiento para la recogida y análisis de datos sobre la labor docente (Ficha E2-F4).