

10.1 Cronograma de implantación de la titulación

~~La implantación del plan de estudios conducentes a la obtención del título de Graduado en Ciencias de la Alimentación se realizará de manera progresiva curso a curso.~~

~~El título de Graduado en Ciencias de la Alimentación sustituye al Título de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (Licenciatura de segundo ciclo).~~

~~Curso de implantación de título de Graduado en Ciencias de la Alimentación: 2009-2010, si se cumplen en el plazo necesario los requisitos de homologación y autorización por la Comunidad Autónoma.~~

~~El Título de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos se comenzaría a extinguir en el curso académico 2010-2011 no ofertando plazas de nuevo ingreso, salvo que la normativa en vigor autorice la extinción en cursos posteriores. En ese caso, la UAM valoraría la posibilidad de retrasar la extinción de la Licenciatura con el fin de mantener las posibilidades de acceso a estudiantes de primeros ciclos de la UAM.~~

~~Curso de implantación: 2009/2010~~

MODIFICACIÓN

10.1 CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN DE LA TITULACIÓN

La implantación de la Modificación del plan de estudios del Grado en Ciencias de la Alimentación se llevará a cabo en su totalidad a partir del curso 2018-19. Entendemos que la propuesta presentada hace viable la progresión adecuada en la formación y no se perjudica en ningún momento al alumnado.

~~Esta implantación no requiere de infraestructuras docentes adicionales ni de profesorado (la total extinción de clases presenciales de la actual titulación de Ciencias de la Alimentación) lo que permite la impartición de todas las horas lectivas correspondientes a las materias de los cursos del grado.~~

Con la implantación de la Modificación del plan de estudios del Grado en Ciencias de la Alimentación, los estudiantes deberán cursar la nueva asignatura obligatoria de **Higiene Alimentaria** que se impartirá en el segundo semestre de tercer curso y en una franja horaria que posibilite la matriculación de los estudiantes de cuarto curso. Además, en caso de ser necesario por el número de estudiantes matriculados, se estudiará organizar un grupo específico durante el año de implantación para no perjudicar a ningún estudiante. Asimismo, la Modificación implicará que los estudiantes deberán cursar las asignaturas de **Gestión de la Calidad** y aquellas relativas a las **materias de Tecnología de Alimentos** que se convierten de asignaturas obligatorias a asignaturas obligatorias en el Grado (Tecnología de Productos Vegetales, Tecnología de Leche y Oviproduitos, Tecnología de Carne y Pescado, Tecnología de Aceite y Grasas, Tecnología de Vino y Bebidas Alcohólicas). No obstante, para aquellos estudiantes que tuvieran aprobada la asignatura obligatoria de Elaboración y Conservación de Alimentos se les convalidará por la asignatura de Tecnología de Productos Vegetales.

Al revisar y reorganizar las competencias y especialmente, los resultados de aprendizaje de las asignaturas de Química, Bioquímica General y Metabolismo que se estructuran en las asignaturas de Química I, Química II y Bioquímica, se considera necesario una adaptación conjunta de las mismas para así encajar de manera coherente la reestructuración de todas las competencias que cubren estas asignaturas.

A continuación, se indica de forma más detallada cómo afecta a los estudiantes de los distintos cursos del grado en Ciencias de la Alimentación la modificación para su cambio al Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Para ello es preciso tener en cuenta las tablas de adaptación que se han presentado en el criterio 5.1. Planificación de Enseñanzas de la Modificación. La situación de los estudiantes sería la siguiente, siempre y cuando el estudiante supere todo lo matriculado y haya ido progresando en su formación de forma coherente completando curso a curso.

1. Estudiantes actualmente en primer curso y que al concluir el curso 2017-18 hayan superado las asignaturas de las que se han matriculado. Con la implantación del Modifica en el curso 2018-19, estos estudiantes que estarían en 2º curso deberían matricularse de 60 ECTS, distribuidos de la siguiente forma:

Antropología de la Alimentación: 1ºC, 1ºS
Estadística: 1ºC, 2ºS
Producción de Materias Primas: 1ºC, 2ºS
Química II: 2ºC, 1ºS
Fisiología Humana: 2ºC, 1ºS
Composición y Propiedades de Alimentos I: 2ºC, 1ºS
Todas las asignaturas del 2º semestre de 2º curso.

2. Estudiantes actualmente en segundo curso y que al concluir el 2017-18 hayan superado las asignaturas de las que se han matriculado. Con la implantación del Modifica en el curso 2018-19, estos estudiantes que estarían en 3º curso deberían matricularse de 72 ECTS*, distribuidos de la siguiente forma:

Antropología de la Alimentación: 1ºC, 1ºS
Producción de Materias Primas: 1ºC, 2ºS
Ingeniería en la Industria Alimentaria: 2ºC, 2ºS
Todo el 3º curso a excepción de 6 ECTS optativos de 2º S.

*La UAM ante situaciones particulares de estudiantes, y con el fin de que un estudiante pueda matricular en un mismo curso académico los 60 ECTS oficiales, permite la matrícula de una o dos asignaturas pendientes del curso académico anterior, por lo que es viable la matriculación de 72 ECTS.

En este caso, los estudiantes cursarán dos asignaturas de primer curso por lo que la ordenación académica durante el curso 2018-19 puede conllevar que los horarios de primer curso y tercero estén desfasados en una hora, pudiendo comenzar tercer curso a las 8:30 horas de la mañana y de este modo, se facilita que los estudiantes puedan asistir a última hora de la mañana a las asignaturas de primer curso pendientes.

3. Estudiantes actualmente en tercer curso y que al concluir el 2017-18 hayan superado las asignaturas de las que se han matriculado. Con la implantación del Modifica en el curso 2018-19, estos estudiantes que estarían en 4º curso deberían matricularse de 66 ECTS, distribuidos de la siguiente forma:

Toxicología Alimentaria: 3ºC, 1ºS
Nutrición y Dietética: 3ºC, 1ºS
Higiene Alimentaria: 3ºC, 2ºS
Gestión de la Calidad: 4ºC, 1ºS
Tecnologías de Vinos y Bebidas Alcohólicas: 4ºC, 1ºS
Créditos Optativos: 4ºC, 1ºS

Créditos Optativos: 4°C, 2°S
Prácticas Externas: 4°C, 2°S
Trabajo Fin de Grado: 4°C, 2°S.

Teniendo en cuenta la tendencia de matrícula de los estudiantes de este grado (más del 90%), los futuros estudiantes de cuarto habrán cursado mayoritariamente los créditos optativos que se ajustan al área de tecnología de alimentos. Así, un estudiante convencional que supere el tercer curso en el actual 2017-18 se encontraría con todas las asignaturas, o todas menos una, de componente tecnológico que se cursan en el tercer curso de la propuesta de Modificación, por lo que el perfil de matrícula sería como el descrito anteriormente. En el hipotético caso de que el estudiante tuviera que cursar dos asignaturas de ámbito tecnológico, éste sólo tendría que cursar una asignatura optativa de las dos que figuran en el segundo semestre.

Asimismo, durante el año 2018-19 correspondiente a la implantación del Modifica propuesto, la ordenación académica relativa a la asignatura de *Higiene Alimentaria* se hará compatible con el desarrollo de las prácticas externas obligatorias en esta titulación. Esta asignatura es la única que no puede ser reconocida a los estudiantes que en este momento cursan el Grado en Ciencias de la Alimentación, el resto de asignaturas cursadas en el actual grado tienen una equivalencia en competencias, conocimientos y destrezas que permite su reconocimiento (adaptación).

Por otra parte, la Facultad de Ciencias de la UAM resolverá cualquier conflicto que pudiera surgir (número de alumnos matriculados en una asignatura, horarios especiales durante el curso 18-19, etc...) durante el año de implantación y adaptación de la propuesta de Modificación. Por lo tanto, la propuesta de Modifica presentada es totalmente viable y posible de aplicar, gracias a la estructura propuesta, la coherencia formativa que se indica a lo largo de la Memoria y la ordenación académica que se tiene en este plan de estudios, en franjas de mañana para 1º y 3º y de tarde para 2º y 4º. Además, esta implantación no requiere de infraestructuras docentes adicionales ni de profesorado (la total extinción de clases presenciales de la actual titulación de Ciencias de la Alimentación) lo que permite la impartición de todas las horas lectivas correspondientes a las materias de los cursos del grado.