

IMPRESO SOLICITUD PARA VERIFICACIÓN DE TÍTULOS OFICIALES

1. DATOS DE LA UNIVERSIDAD, CENTRO Y TÍTULO QUE PRESENTA LA SOLICITUD

De conformidad con el Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad.

UNIVERSIDAD SOLICITANTE	CENTRO	CÓDIGO CENTRO	
Universidad de Castilla-La Mancha	Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas de Ciudad Real	13004201	
NIVEL	DENOMINACIÓN CORTA		
Máster	Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad		
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA			
Máster Universitario en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad por la Universidad de Castilla-La Mancha			
NIVEL MECES			
3			
RAMA DE CONOCIMIENTO	ÁMBITO DE CONOCIMIENTO	CONJUNTO	
Ciencias	Ciencias agrarias y tecnología de los alimentos	No	
SOLICITANTE			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
JOSÉ MANUEL CHICHARRO HIGUERA	Vicerrector de Estudios, Calidad y Acreditación		
REPRESENTANTE LEGAL			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
JOSÉ JULIÁN GARDE LÓPEZ-BREA	Rector		
RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
JOSÉ MANUEL CHICHARRO HIGUERA	Vicerrector de Estudios, Calidad y Acreditación		
2. DIRECCIÓN A EFECTOS DE NOTIFICACIÓN			
A los efectos de la práctica de la NOTIFICACIÓN de todos los procedimientos relativos a la presente solicitud, las comunicaciones se dirigirán a la dirección que figure en el presente apartado.			
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	MUNICIPIO	TELÉFONO
C/ Altagracia, 50	13071	Ciudad Real	680222323
E-MAIL	PROVINCIA	FAX	
rector@uclm.es	Ciudad Real	926295385	
3. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES			
De acuerdo con lo previsto en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, se informa que los datos solicitados en este impreso son necesarios para la tramitación de la solicitud y podrán ser objeto de tratamiento automatizado. La responsabilidad del fichero automatizado corresponde al Consejo de Universidades. Los solicitantes, como cedentes de los datos podrán ejercer ante el Consejo de Universidades los derechos de información, acceso, rectificación y cancelación a los que se refiere el Título III de la citada Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre.			
El solicitante declara conocer los términos de la convocatoria y se compromete a cumplir los requisitos de la misma, consintiendo expresamente la notificación por medios telemáticos a los efectos de lo dispuesto en el artículo 43 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.			
		En: Ciudad Real, AM 28 de octubre de 2024	
		Firma: Representante legal de la Universidad	



# 1. DESCRIPCIÓN, OBJETIVOS FORMATIVOS Y JUSTIFICACIÓN DEL TÍTULO

## 1.1-1.3 DENOMINACIÓN, ÁMBITO, MENCIONES/ESPECIALIDADES Y OTROS DATOS BÁSICOS

NIVEL	DENOMINACIÓN ESPECÍFICA	CONJUNTO	CONVENIO	CONV. ADJUNTO
Máster	Máster Universitario en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad por la Universidad de Castilla-La Mancha	No		Ver Apartado 1: Anexo 1.
<b>RAMA</b>				
Ciencias				
<b>ÁMBITO</b>				
Ciencias agrarias y tecnología de los alimentos				
<b>AGENCIA EVALUADORA</b>				
Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación				
<b>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>				
No existen datos				
<b>MENCIÓN DUAL</b>				
Si				
<b>ADJUNTO CONVENIO MENCIÓN DUAL</b>				
Ver Apartado 1: Anexo 5.				

## 1.4-1.9 UNIVERSIDADES, CENTROS, MODALIDADES, CRÉDITOS, IDIOMAS Y PLAZAS

<b>UNIVERSIDAD SOLICITANTE</b>		
Universidad de Castilla-La Mancha		
<b>LISTADO DE UNIVERSIDADES</b>		
CÓDIGO	UNIVERSIDAD	
034	Universidad de Castilla-La Mancha	
<b>LISTADO DE UNIVERSIDADES EXTRANJERAS</b>		
CÓDIGO	UNIVERSIDAD	
No existen datos		
CRÉDITOS TOTALES	CRÉDITOS DE COMPLEMENTOS FORMATIVOS	CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS
60		0
CRÉDITOS OPTATIVOS	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/MÁSTER
9	42	9

### 1.4-1.9 Universidad de Castilla-La Mancha

#### 1.4-1.9.1 CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

<b>LISTADO DE CENTROS</b>			
CÓDIGO	CENTRO	CENTRO RESPONSABLE	CENTRO ACREDITADO INSTITUCIONALMENTE
13004201	Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas de Ciudad Real	Si	No

#### 1.4-1.9.2 Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas de Ciudad Real

##### 1.4-1.9.2.1 Datos asociados al centro

<b>MODALIDADES DE ENSEÑANZA EN LAS QUE SE IMPARTE EL TÍTULO</b>		
PRESENCIAL	SEMPRESENCIAL/HÍBRIDA	A DISTANCIA/VIRTUAL
No	Sí	No
<b>PLAZAS POR MODALIDAD</b>		
	25	



NÚMERO TOTAL DE PLAZAS	NÚMERO DE PLAZAS DE NUEVO INGRESO PARA PRIMER CURSO	
25	25	
IDIOMAS EN LOS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

## 1.10 JUSTIFICACIÓN

### JUSTIFICACIÓN DEL INTERÉS DEL TÍTULO Y CONTEXTUALIZACIÓN

Ver Apartado 1: Anexo 6.

## 1.11-1.13 OBJETIVOS FORMATIVOS, ESTRUCTURAS CURRICULARES ESPECÍFICAS Y DE INNOVACIÓN DOCENTE

### OBJETIVOS FORMATIVOS

#### 1.11. PRINCIPALES OBJETIVOS FORMATIVOS DEL TÍTULO

El **Máster Universitario Dual en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad** tiene una **orientación profesional** y pretende formar a expertos con una alta especialización, conocimientos y destrezas, preparados para desarrollar o mejorar productos alimentarios de alta calidad, respondiendo a los retos y tendencias actuales y exigencias planteadas por los actuales consumidores.

El objetivo general del máster es formar a futuros profesionales en el diseño, desarrollo, innovación y mejora de alimentos de alto valor añadido. La **tabla 1A** enumera los objetivos formativos del título.

**Tabla 1A.- Objetivos formativos del título**

N.º	Objetivos formativos
1	Capacidad para diseñar y formular alimentos de alto valor añadido
2	Capacidad para desarrollar alimentos y bebidas más saludables, enriquecidas y funcionales
3	Capacidad para desarrollar alimentos y bebidas con mejoradas características sensoriales
4	Capacidad para desarrollar alimentos y bebidas con sellos de calidad diferenciada y/o alto valor añadido
5	Capacidad para desarrollar alimentos y bebidas mínimamente procesados
6	Capacidad para desarrollar alimentos y bebidas más sostenibles
7	Formar a expertos con una alta especialización, en empresas o en laboratorios

#### 1.12. MENCIÓN DUAL Y JUSTIFICACIÓN DE SUS OBJETIVOS

La aprobación del ya mencionado R.D. 822/2021 abre la puerta, entre otras novedades, a la inclusión, dentro de las estructuras curriculares de las enseñanzas universitarias, de una **mención dual** que permitirá al estudiantado mejorar su capacitación a través de su formación en alternancia entre la

universidad y otras entidades colaboradoras. Esta modalidad intenta promover la complementariedad de los aprendizajes en un entorno académico y en un entorno profesional. Este modelo se muestra particularmente efectivo para programas de estudios superiores enfocados en la profesionalización como es el caso del Máster Universitario en Innovación y Desarrollo de Alimentos de calidad. El objetivo principal de incluir la mención dual en el Máster es potenciar los conocimientos, habilidades y competencias de los/las estudiantes, alineándolos con las necesidades y demandas del sector empresarial, promoviendo así su profesionalización y adaptación al contexto socioeconómico. Este objetivo principal se puede subdividir en los objetivos específicos recogidos en la **tabla 1D**.

**Tabla 1D. Objetivos formativos de la mención dual**

Nº	Objetivos formativos de la mención dual
1	Fortalecer el desarrollo competencial del estudiante, de manera coherente con el perfil profesional y su ajuste a las demandas empresariales, es decir, la profesionalización y la inserción en el entorno socioeconómico.
2	Combinar el aprendizaje en la universidad y en la empresa, para facilitar la formación integral de un profesional con una amplia formación científica, tecnológica y socioeconómica, preparado para dirigir y gestionar proyectos en el ámbito de la Industria Alimentaria.
3	Mejorar el proceso de enseñanza-aprendizaje del estudiante, reforzando el concepto de <i>aprender haciendo</i> y <i>aprender trabajando</i> con un acompañamiento individualizado en la empresa y un seguimiento de tutores experimentados. Las empresas participan así en el diseño del perfil competencial del estudiante, aportando su conocimiento y saber hacer, además de un entorno profesional real.



Estos objetivos se orientan hacia una adecuada capacitación del alumnado para mejorar su formación integral y empleabilidad, estando alineados con los objetivos generales del Máster mencionados con anterioridad (sección 1.11).

Dada la naturaleza y objetivos de la mención dual, conforme a lo establecido en el RD 822/2021, y considerando las demandas expresadas por las entidades colaboradoras, el **itinerario dual** se ha concebido en **modalidad híbrida**, con el fin de favorecer los aprendizajes de los estudiantes en su estancia en la empresa con una significativa actividad presencial que les permita alcanzar mejor los objetivos y resultados esperados en su aprendizaje.

De las 25 plazas totales de nuevo ingreso de las que dispondrá el Máster, un máximo de 6 se dedicarán a posibles estudiantes que cursen la mención dual.

Disponer de un cuarto de las plazas destinadas a la formación en alternancia permite ofrecer a las empresas la posibilidad de entrevistar y seleccionar a los estudiantes que consideran más adecuados para incorporarse a sus equipos de trabajo, un aspecto demandado por parte de las mismas empresas.

### 1.13 ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS DE INNOVACIÓN DOCENTE ESPECÍFICAS Y JUSTIFICACIÓN DE SUS OBJETIVOS.

La innovación docente es un aspecto muy presente en la docencia de los grados y másteres de la Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas. Este interés por parte del profesorado se ha materializado en la creación de un Foro de Innovación docente en la Facultad (más información en [https://www.uclm.es/ciudad-real/quimicas/transferencia\\_visibilidad/innovadocente](https://www.uclm.es/ciudad-real/quimicas/transferencia_visibilidad/innovadocente)).

Este foro pretende ser un espacio de presentación y discusión de las diferentes experiencias que se están llevando a cabo en materia de innovación docente en la Facultad, a través de la aplicación de nuevos métodos de enseñanza-aprendizaje.

El objetivo es que sea una actividad que se mantenga curso a curso, con la planificación de diferentes actividades, donde tengan cabida todos profesores de la Facultad, e incluso de otros centros universitarios, de manera que se pueda ir constituyendo una comunidad de aprendizaje profesional, que pueda ayudar a los profesores a desarrollar nuevas prácticas en el aula que redunden en el aprendizaje y formación de los estudiantes.

## ESTRUCTURAS CURRICULARES ESPECÍFICAS Y ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS DE INNOVACIÓN DOCENTE

### 1.14 PERFILES FUNDAMENTALES DE EGRESO Y PROFESIONES REGULADAS

#### PERFILES DE EGRESO

Profesionales con alta especialización, conocimientos y destrezas, para desarrollar productos alimentarios de alto valor añadido.

#### HABILITA PARA EL EJERCICIO DE PROFESIONES REGULADAS

No

#### NO ES CONDICIÓN DE ACCESO PARA TÍTULO PROFESIONAL

## 2. RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y DE APRENDIZAJE

### RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y DE APRENDIZAJE

CN01 - Poseer conocimientos actualizados y avanzados sobre las disciplinas fundamentales de las ciencias y tecnologías alimentarias: composición y propiedades fisicoquímicas, microbiológicas, sensoriales, nutricionales y funcionales/bioactivas de los alimentos, y legislación alimentaria. TIPO: Conocimientos o contenidos

CN02 - Analizar las fuentes de innovación para la generación de ideas sobre nuevos productos, así como las tendencias actuales en el sector de la alimentación. Aplicar los avances en tecnologías de producción y envasado, así como en biotecnología de alimentos. TIPO: Conocimientos o contenidos

CN03 - Saber aplicar los conceptos, procesos y herramientas fundamentales para el diseño, formulación y desarrollo de nuevos productos, así como de la planificación estratégica de marketing dentro del marco legal a nivel nacional e internacional. TIPO: Conocimientos o contenidos

CN04 - Saber aplicar los métodos de evaluación sensorial de los alimentos, de comportamiento del consumidor y de estudios de mercado y comercialización de los productos. TIPO: Conocimientos o contenidos

CN05 - Analizar y saber aplicar las propiedades químicas, tecnológicas, bioactivas de los componentes funcionales en la preparación de los alimentos y su relación con la promoción de la salud. TIPO: Conocimientos o contenidos

CP01 - Aplicar el conocimiento avanzado de las propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales de los alimentos y su relación con la calidad alimentaria, en contextos industriales y científicos TIPO: Competencias

CP02 - Gestionar la calidad de los alimentos y sus procesos de producción, para garantizar la inocuidad alimentaria y la estabilidad de las propiedades de sus componentes a lo largo de la vida útil de productos de alto valor añadido. TIPO: Competencias

CP03 - Planificar ensayos utilizando técnicas sensoriales avanzadas con consumidores o jueces para el desarrollo y puesta en el mercado de nuevos productos, integrándolos en la planificación estratégica de marketing. TIPO: Competencias

CP04 - Preparar ingredientes y alimentos funcionales, a partir de fracciones o componentes biológicamente activos, considerando sus efectos en la salud. TIPO: Competencias



CP05 - Utilizar la investigación científica aplicada y la innovación para el diseño y desarrollo industrial de nuevos productos de calidad diferenciada y alto valor añadido, de acuerdo con las tendencias en el sector de la alimentación. TIPO: Competencias
CP06 - Realizar y defender un trabajo o proyecto profesional o de investigación, desarrollando las competencias adquiridas durante las enseñanzas del máster. TIPO: Competencias
HA01 - Saber aplicar metodologías y técnicas novedosas de análisis a los futuros retos de autenticidad, trazabilidad y calidad en alimentos. Tener la capacidad de trazar el proceso de certificación de productos alimentarios y ensayos llevados a cabo por las entidades competentes. TIPO: Habilidades o destrezas
HA02 - Saber aplicar conocimientos sobre la calidad, higiene e inocuidad alimentaria, y los sistemas de gestión de la calidad en el sector alimentario. Predecir y controlar el comportamiento microbiano, la estabilidad de los componentes y la vida útil de un alimento. TIPO: Habilidades o destrezas
HA03 - Saber diseñar ensayos sensoriales, así como analizar e interpretar adecuadamente los resultados obtenidos en ellos con el uso de herramientas estadísticas. Aplicar los conceptos y herramientas fundamentales de la planificación estratégica de marketing y estudios de mercado. TIPO: Habilidades o destrezas
HA04 - Saber realizar tareas de desarrollo, innovación y mejora de la calidad y del valor añadido de los productos alimentarios y adquirir la capacidad de su gestión en un laboratorio o en una industria alimentaria. TIPO: Habilidades o destrezas
HA05 - Utilizar las técnicas y metodologías de obtención de ingredientes funcionales y su incorporación a alimentos, teniendo en cuenta los efectos del procesado industrial en la estabilidad y propiedades bioactivas, así como los estudios nutricionales que refrendan su uso. TIPO: Habilidades o destrezas
HA06 - Saber plantear un proyecto profesional o de investigación aplicada y resolverlo satisfactoriamente. TIPO: Habilidades o destrezas
HA07 - Aplicar las mejoras e innovaciones (bio)tecnológicas en los procesos de transformación, conservación y envasado de alimentos y en el desarrollo de productos agroalimentarios. TIPO: Habilidades o destrezas

### 3. ADMISIÓN, RECONOCIMIENTO Y MOVILIDAD

#### 3.1 REQUISITOS DE ACCESO Y PROCEDIMIENTOS DE ADMISIÓN

La admisión en el Máster Universitario en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad se regula conforme a lo dispuesto en el artículo 18 del R.D. 822/2021 por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad.

##### Perfil y requisitos de acceso

Los criterios de acceso generales que se aplicarán son los que se indican en el artículo 18 del R.D. 822/2021 en el que se establece que pueden cursar estudios de máster aquellas personas que estén en posesión de un título universitario oficial español u otro expedido por una institución de educación superior del Espacio Europeo de Educación Superior, siempre que faculten en el país expedidor del título para el acceso a enseñanzas de máster.

De igual modo, podrán acceder a un máster universitario del Sistema Universitario Español (SUE) las personas que se encuentren en posesión de títulos procedentes de sistemas educativos que no formen parte del EEES, que equivalgan al título de grado, sin necesidad de homologación del título, pero sí de comprobación por parte de la universidad del nivel de formación que implican, siempre y cuando en el país donde se haya expedido dicho título este permita acceder a estudios de nivel de postgrado universitario. En ningún caso el acceso por esta vía implicará la homologación del título previo del que disponía la persona interesada ni su reconocimiento a otros efectos que el de realizar los estudios de máster.

La lengua vehicular del título será el castellano, por lo que los estudiantes extranjeros no hispanohablantes que no hayan cursado los estudios que le facultan para el acceso a la universidad en el sistema educativo español deberán acreditar un nivel de conocimiento B1 o superior de español, de acuerdo con el Marco Europeo Común de Referencia para las Lenguas (MCERL). Dicho nivel podrá acreditarse mediante la presentación de cualquier de los certificados reconocidos por la [Conferencia de Rectores de las Universidades Españolas \(CRUE\)](#), por la [Asociación de Centros de Lenguas en la Enseñanza Superior \(ACLES\)](#) o las pruebas de nivel de la UCLM según lo establecido en el [Reglamento sobre reconocimiento del dominio de una lengua extranjera para la obtención del título de Grado, de acreditación de una lengua extranjera para el acceso a estudios de Máster universitario que así lo requieran y sobre certificación del nivel MCERL de conocimiento de lenguas extranjeras por la Universidad de Castilla-La Mancha](#). La presentación de esta documentación conllevará implícitamente la autorización para su verificación por parte de la Universidad de Castilla-La Mancha ante las entidades certificadoras. Quedan exceptuados del requisito anterior los estudiantes extranjeros que hayan superado en español los estudios que dan acceso al Máster, en cuyo caso podrán presentar una declaración responsable sobre su dominio de idioma.

Este requisito podrá ser sustituido por una entrevista para valorar el nivel de idiomas a criterio de la comisión del Máster.

Se reservarán, al menos, un 5 por ciento de las plazas ofertadas en los títulos universitarios oficiales de máster universitario para estudiantes que tengan reconocido un grado de discapacidad igual o superior al 33 por ciento, así como para estudiantes con necesidades de apoyo educativo permanentes asociadas a circunstancias personales de discapacidad, que en sus estudios anteriores hayan precisado de recursos y apoyos para su plena inclusión educativa. Así mismo, se respetará el [Reglamento de la UCLM de atención al estudiante con discapacidad y/o necesidades específicas de apoyo educativo \(NEAE\)](#).

En la UCLM, el procedimiento de acceso al Máster estará soportado por una [página web de preinscripción](#) que contiene instrucciones detalladas así como información relativa a preguntas frecuentes.

##### Procedimiento de admisión

Las **solicitudes de admisión** presentadas a través de la plataforma de preinscripción adjuntarán la documentación que se determine en función de la vía de acceso del estudiantado. Cuando se registre una preinscripción, la Unidad de Gestión Académica de Campus validará la documentación aportada, respetando siempre tanto los procedimientos y requisitos establecidos en el artículo 18 del R.D. 822/2021 como los previstos de manera especial por la UCLM.



Una vez validada la documentación, y dentro de los plazos anunciados en la página web oficial del Máster, la Comisión Académica del Máster se reunirá para comprobar el cumplimiento de los requisitos de admisión por parte de los aspirantes y concederá la admisión a los que los cumplan como se indica a continuación.

En el proceso de admisión en el Máster Universitario en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad, se priorizará el candidato que posea una formación previa en las siguientes titulaciones.

- Graduado/a o Licenciado/a en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
- Graduado/a o Licenciado/a en Enología
- Graduado/a en Nutrición Humana y Dietética
- Ingeniero/a Alimentario, Agroalimentario o Agrónomo
- Graduado/a o Licenciado/a en Farmacia
- Graduado/a o Licenciado/a en Veterinaria
- Graduado/a o Licenciado/a en Biotecnología
- Graduado/a o Licenciado/a en Bioquímica
- Graduado/a o Licenciado/a en Biología
- Graduado/a o Licenciado/a en Química
- Graduado o Ingeniero/a Químico

No se han establecido complementos formativos.

La admisión continuará con el procedimiento de **selección** siguiente:

- **Itinerario académico.** En estos casos, el procedimiento de admisión y selección será similar al del resto de másteres de la UCLM. Se abrirá un proceso de preinscripción, en el que se priorizará a los estudiantes atendiendo a los siguientes criterios:
  - Perfil de adecuación de la formación previa a los contenidos del Máster: 50%
  - Titulaciones pertenecientes al ámbito del conocimiento: 20%
  - Expediente académico: 15%
  - Otros méritos académicos o de formación (postgrados, otras titulaciones, publicaciones, etc.): 5%
  - Experiencia profesional: 5%
  - Dominio de lengua inglesa: 5%
- **Itinerario dual.** La admisión a la mención dual se llevará a cabo a través de la oferta diferenciada que se gestionará mediante la plataforma de preinscripción indicada. La admisión final se realizará en base a la valoración que se obtenga tras la aplicación de la baremación expresada anteriormente para la opción académica. Una vez finalizado el proceso de admisión, la Comisión Académica del Máster, en la que tienen participación las diferentes entidades colaboradoras, realizará la asignación del alumnado admitido en las diferentes entidades colaboradoras basándose en las prioridades indicada por los estudiantes. Si tras este proceso, varios estudiantes presentasen igual baremación y hubieran indicado igual prioridad para una plaza ofertada por una entidad colaboradora, la Comisión Académica arbitraré los mecanismos necesarios para resolverla, incluyendo la posibilidad de realización de una entrevista personal.

El estudiante admitido finalmente en la mención dual desarrollará su actividad formativa en alternancia, en la universidad y en la entidad colaboradora (segundo semestre). Para ello, suscribirá un contrato para la formación en alternancia, en los términos establecidos en el artículo primero del **RD-ley 32/2021, de 28 de diciembre, de medidas urgentes para la reforma laboral, la garantía de la estabilidad en el empleo y la transformación del mercado de trabajo**, por el que se modifica el artículo 11.3 del texto refundido de la Ley del Estatuto de los Trabajadores, aprobado por el Real Decreto Legislativo 2/2015, así como en su normativa de desarrollo y el resto de la normativa laboral que le resulte de aplicación o la sustituya.

El estudiantado que se encuentre cursando la mención dual y decida abandonarla, deberá enviar una instancia a través de registro dirigida a la Comisión Académica, siempre que haya superado un número de créditos inferior al 50% de la carga total de la mención dual. En el plazo de 10 días hábiles, la Comisión dictará resolución, notificando al estudiante su incorporación al itinerario general del Máster, poniéndolo en conocimiento del centro de adscripción del Máster.

3.2 CRITERIOS PARA EL RECONOCIMIENTO Y TRANSFERENCIAS DE CRÉDITOS	
<b>Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales no Universitarias</b>	
<b>MÍNIMO</b>	<b>MÁXIMO</b>
0	0
<b>Adjuntar Convenio</b>	
<b>Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios</b>	
<b>MÍNIMO</b>	<b>MÁXIMO</b>
0	0
<b>Adjuntar Título Propio</b>	
Ver Apartado 3: Anexo 2.	
<b>Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional</b>	
<b>MÍNIMO</b>	<b>MÁXIMO</b>



0	9
---	---

**DESCRIPCIÓN**

En términos generales, el sistema de transferencia y reconocimiento de créditos seguirá las directrices marcadas en el artículo 10 del R.D. 822/2021.

La norma reguladora específica de la UCLM es el **Procedimiento de Reconocimiento y Transferencia de Créditos de la Universidad de Castilla-La Mancha** (Aprobado en consejo de gobierno de 18 de junio de 2009, modificado por acuerdo del consejo de gobierno del 21 de febrero de 2012 y publicado en el boletín oficial de la UCLM nº145 de enero/febrero de 2012), que detalla el sistema de transferencia y reconocimiento de créditos.

La Comisión de Reconocimiento y Transferencia de Créditos del Centro, a la vista de la documentación presentada por el estudiante, emitirá una resolución acerca de la solicitud presentada de acuerdo con la normativa de la UCLM y podrá acordar realizar una entrevista personal para aclarar ciertos aspectos y, en su caso, realizar una prueba de carácter objetivo para valorar las competencias que declara poseer el estudiante. En este sentido, en el caso de reconocimientos por experiencia profesional o laboral, el solicitante deberá que tener una experiencia laboral contrastada mínima de seis meses en el sector alimentario o de la alimentación y las asignaturas susceptibles de reconocimiento podrán ser las "Prácticas académicas externas", "Prácticum en laboratorios" o "Actualización en ciencia de los alimentos" cuyas competencias se detallan en sus correspondientes fichas en el apartado 4.

Tipo de reconocimiento	Nº Créditos mínimos	Nº Créditos máximos
Reconocimientos por estudios superiores no universitarios	0	0
Reconocimientos por estudios universitarios no oficiales (títulos propios)	0	0
Reconocimientos por experiencia profesional o laboral	0	9

**3.3 MOVILIDAD DE LOS ESTUDIANTES PROPIOS Y DE ACOGIDA**

La Oficina de Relaciones Internacionales (ORI) se ocupa de la gestión de programas de movilidad internacional como Erasmus+ y Programas Propios de la UCLM por todo el mundo, con el fin de favorecer la movilidad entrante y saliente de estudiantes, investigadores, personal docente y de administración. Toda la información relativa a la ORI y a la movilidad internacional se puede encontrar en la web UCLM [Movilidad UCLM](#)

Por su parte, la información relativa a la movilidad nacional se puede encontrar en [Movilidad nacional SICUE](#)

De forma general, la acogida de estudiantes en la UCLM, tanto españoles como extranjeros, queda regulada por la [normativa del estudiante visitante](#). También se puede encontrar más información sobre la movilidad entrante internacional en la web UCLM de [movilidad entrante](#)

Respecto a la movilidad internacional saliente, toda la información se encuentra disponible en la web UCLM [programas de movilidad](#).

Debido a la limitación temporal en el que se desarrolla el Máster, un año de duración, no resulta fácil la implantación de un programa de movilidad al uso. Sin embargo, se ofrece la posibilidad de realizar las prácticas externas o el TFM en otras universidades o en empresas extranjeras. Para ello, y en función de la demanda, se trabajará en la elaboración de los convenios pertinentes, que aseguren el reconocimiento académico y la adecuación al perfil curricular.

Con respecto a la acogida de estudiantes extranjeros dentro del programa del Máster, podrán cursar la totalidad o una parte de las asignaturas, aquellos interesados que pertenezcan a otras universidades cuyos convenios se encuentren actualizados y que hayan sido seleccionados por la Comisión Académica del Máster.

**4. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS**

**4.1 ESTRUCTURA BÁSICA DE LAS ENSEÑANZAS**

**DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS**

Ver Apartado 4: Anexo 1.

**4.1 SIN NIVEL 1**

**NIVEL 2: Actualización en Ciencia de los Alimentos**

**4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2**

<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria
-----------------	-------------

<b>ECTS NIVEL 2</b>	6
---------------------	---

**DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral**

<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
-------------------------	-------------------------	-------------------------

6		
---	--	--



ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Actualización en Ciencia de los Alimentos</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
CN01 - Poseer conocimientos actualizados y avanzados sobre las disciplinas fundamentales de las ciencias y tecnologías alimentarias: composición y propiedades fisicoquímicas, microbiológicas, sensoriales, nutricionales y funcionales/bioactivas de los alimentos, y legislación alimentaria. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CP01 - Aplicar el conocimiento avanzado de las propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales de los alimentos y su relación con la calidad alimentaria, en contextos industriales y científicos TIPO: Competencias		
CP02 - Gestionar la calidad de los alimentos y sus procesos de producción, para garantizar la inocuidad alimentaria y la estabilidad de las propiedades de sus componentes a lo largo de la vida útil de productos de alto valor añadido. TIPO: Competencias		
HA01 - Saber aplicar metodologías y técnicas novedosas de análisis a los futuros retos de autenticidad, trazabilidad y calidad en alimentos. Tener la capacidad de trazar el proceso de certificación de productos alimentarios y ensayos llevados a cabo por las entidades competentes. TIPO: Habilidades o destrezas		
<b>NIVEL 2: Calidad, estabilidad y vida útil de los alimentos</b>		
<b>4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Calidad, estabilidad y vida útil de los alimentos</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9



ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
CN01 - Poseer conocimientos actualizados y avanzados sobre las disciplinas fundamentales de las ciencias y tecnologías alimentarias: composición y propiedades fisicoquímicas, microbiológicas, sensoriales, nutricionales y funcionales/bioactivas de los alimentos, y legislación alimentaria. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CP01 - Aplicar el conocimiento avanzado de las propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales de los alimentos y su relación con la calidad alimentaria, en contextos industriales y científicos TIPO: Competencias		
CP02 - Gestionar la calidad de los alimentos y sus procesos de producción, para garantizar la inocuidad alimentaria y la estabilidad de las propiedades de sus componentes a lo largo de la vida útil de productos de alto valor añadido. TIPO: Competencias		
HA02 - Saber aplicar conocimientos sobre la calidad, higiene e inocuidad alimentaria, y los sistemas de gestión de la calidad en el sector alimentario. Predecir y controlar el comportamiento microbiano, la estabilidad de los componentes y la vida útil de un alimento. TIPO: Habilidades o destrezas		
<b>NIVEL 2: Análisis sensorial avanzado y comportamiento del consumidor</b>		
<b>4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
6		
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>NIVEL 3: Análisis sensorial avanzado y comportamiento del consumidor</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
6		
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
CN01 - Poseer conocimientos actualizados y avanzados sobre las disciplinas fundamentales de las ciencias y tecnologías alimentarias: composición y propiedades fisicoquímicas, microbiológicas, sensoriales, nutricionales y funcionales/bioactivas de los alimentos, y legislación alimentaria. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CN04 - Saber aplicar los métodos de evaluación sensorial de los alimentos, de comportamiento del consumidor y de estudios de mercado y comercialización de los productos. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CP01 - Aplicar el conocimiento avanzado de las propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales de los alimentos y su relación con la calidad alimentaria, en contextos industriales y científicos TIPO: Competencias		
CP03 - Planificar ensayos utilizando técnicas sensoriales avanzadas con consumidores o jueces para el desarrollo y puesta en el mercado de nuevos productos, integrándolos en la planificación estratégica de marketing. TIPO: Competencias		
HA03 - Saber diseñar ensayos sensoriales, así como analizar e interpretar adecuadamente los resultados obtenidos en ellos con el uso de herramientas estadísticas. Aplicar los conceptos y herramientas fundamentales de la planificación estratégica de marketing y estudios de mercado. TIPO: Habilidades o destrezas		
<b>NIVEL 2: Propiedades y desarrollo de alimentos funcionales</b>		



4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Propiedades y desarrollo de alimentos funcionales		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
CN01 - Poseer conocimientos actualizados y avanzados sobre las disciplinas fundamentales de las ciencias y tecnologías alimentarias: composición y propiedades fisicoquímicas, microbiológicas, sensoriales, nutricionales y funcionales/bioactivas de los alimentos, y legislación alimentaria. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CN05 - Analizar y saber aplicar las propiedades químicas, tecnológicas, bioactivas de los componentes funcionales en la preparación de los alimentos y su relación con la promoción de la salud. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CP01 - Aplicar el conocimiento avanzado de las propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales de los alimentos y su relación con la calidad alimentaria, en contextos industriales y científicos TIPO: Competencias		
CP04 - Preparar ingredientes y alimentos funcionales, a partir de fracciones o componentes biológicamente activos, considerando sus efectos en la salud. TIPO: Competencias		
HA05 - Utilizar las técnicas y metodologías de obtención de ingredientes funcionales y su incorporación a alimentos, teniendo en cuenta los efectos del procesado industrial en la estabilidad y propiedades bioactivas, así como los estudios nutricionales que refrendan su uso. TIPO: Habilidades o destrezas		
NIVEL 2: Producción Industrial e Investigación Científica Aplicada		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Producción Industrial e Investigación Científica Aplicada		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		



CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
6		
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
CN01 - Poseer conocimientos actualizados y avanzados sobre las disciplinas fundamentales de las ciencias y tecnologías alimentarias: composición y propiedades fisicoquímicas, microbiológicas, sensoriales, nutricionales y funcionales/bioactivas de los alimentos, y legislación alimentaria. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CN02 - Analizar las fuentes de innovación para la generación de ideas sobre nuevos productos, así como las tendencias actuales en el sector de la alimentación. Aplicar los avances en tecnologías de producción y envasado, así como en biotecnología de alimentos. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CN03 - Saber aplicar los conceptos, procesos y herramientas fundamentales para el diseño, formulación y desarrollo de nuevos productos, así como de la planificación estratégica de marketing dentro del marco legal a nivel nacional e internacional. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CP01 - Aplicar el conocimiento avanzado de las propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales de los alimentos y su relación con la calidad alimentaria, en contextos industriales y científicos TIPO: Competencias		
CP05 - Utilizar la investigación científica aplicada y la innovación para el diseño y desarrollo industrial de nuevos productos de calidad diferenciada y alto valor añadido, de acuerdo con las tendencias en el sector de la alimentación. TIPO: Competencias		
HA04 - Saber realizar tareas de desarrollo, innovación y mejora de la calidad y del valor añadido de los productos alimentarios y adquirir la capacidad de su gestión en un laboratorio o en una industria alimentaria. TIPO: Habilidades o destrezas		
HA06 - Saber plantear un proyecto profesional o de investigación aplicada y resolverlo satisfactoriamente. TIPO: Habilidades o destrezas		
<b>NIVEL 2: Diseño y desarrollo de nuevos alimentos</b>		
<b>4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
	6	
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>NIVEL 3: Diseño y desarrollo de nuevos alimentos</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
	6	
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>



ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
CN01 - Poseer conocimientos actualizados y avanzados sobre las disciplinas fundamentales de las ciencias y tecnologías alimentarias: composición y propiedades fisicoquímicas, microbiológicas, sensoriales, nutricionales y funcionales/bioactivas de los alimentos, y legislación alimentaria. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CN02 - Analizar las fuentes de innovación para la generación de ideas sobre nuevos productos, así como las tendencias actuales en el sector de la alimentación. Aplicar los avances en tecnologías de producción y envasado, así como en biotecnología de alimentos. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CN03 - Saber aplicar los conceptos, procesos y herramientas fundamentales para el diseño, formulación y desarrollo de nuevos productos, así como de la planificación estratégica de marketing dentro del marco legal a nivel nacional e internacional. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CN04 - Saber aplicar los métodos de evaluación sensorial de los alimentos, de comportamiento del consumidor y de estudios de mercado y comercialización de los productos. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CN05 - Analizar y saber aplicar las propiedades químicas, tecnológicas, bioactivas de los componentes funcionales en la preparación de los alimentos y su relación con la promoción de la salud. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CP01 - Aplicar el conocimiento avanzado de las propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales de los alimentos y su relación con la calidad alimentaria, en contextos industriales y científicos TIPO: Competencias		
CP02 - Gestionar la calidad de los alimentos y sus procesos de producción, para garantizar la inocuidad alimentaria y la estabilidad de las propiedades de sus componentes a lo largo de la vida útil de productos de alto valor añadido. TIPO: Competencias		
CP03 - Planificar ensayos utilizando técnicas sensoriales avanzadas con consumidores o jueces para el desarrollo y puesta en el mercado de nuevos productos, integrándolos en la planificación estratégica de marketing. TIPO: Competencias		
CP04 - Preparar ingredientes y alimentos funcionales, a partir de fracciones o componentes biológicamente activos, considerando sus efectos en la salud. TIPO: Competencias		
CP05 - Utilizar la investigación científica aplicada y la innovación para el diseño y desarrollo industrial de nuevos productos de calidad diferenciada y alto valor añadido, de acuerdo con las tendencias en el sector de la alimentación. TIPO: Competencias		
CP06 - Realizar y defender un trabajo o proyecto profesional o de investigación, desarrollando las competencias adquiridas durante las enseñanzas del máster. TIPO: Competencias		
HA02 - Saber aplicar conocimientos sobre la calidad, higiene e inocuidad alimentaria, y los sistemas de gestión de la calidad en el sector alimentario. Predecir y controlar el comportamiento microbiano, la estabilidad de los componentes y la vida útil de un alimento. TIPO: Habilidades o destrezas		
HA03 - Saber diseñar ensayos sensoriales, así como analizar e interpretar adecuadamente los resultados obtenidos en ellos con el uso de herramientas estadísticas. Aplicar los conceptos y herramientas fundamentales de la planificación estratégica de marketing y estudios de mercado. TIPO: Habilidades o destrezas		
HA04 - Saber realizar tareas de desarrollo, innovación y mejora de la calidad y del valor añadido de los productos alimentarios y adquirir la capacidad de su gestión en un laboratorio o en una industria alimentaria. TIPO: Habilidades o destrezas		
HA05 - Utilizar las técnicas y metodologías de obtención de ingredientes funcionales y su incorporación a alimentos, teniendo en cuenta los efectos del procesado industrial en la estabilidad y propiedades bioactivas, así como los estudios nutricionales que refrendan su uso. TIPO: Habilidades o destrezas		
HA06 - Saber plantear un proyecto profesional o de investigación aplicada y resolverlo satisfactoriamente. TIPO: Habilidades o destrezas		
HA07 - Aplicar las mejoras e innovaciones (bio)tecnológicas en los procesos de transformación, conservación y envasado de alimentos y en el desarrollo de productos agroalimentarios. TIPO: Habilidades o destrezas		
<b>NIVEL 2: Tendencias e Innovación Tecnológica en la Industria Alimentaria</b>		
<b>4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
	6	
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>



ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Tendencias e Innovación Tecnológica en la Industria Alimentaria</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Obligatoria	6	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
CN01 - Poseer conocimientos actualizados y avanzados sobre las disciplinas fundamentales de las ciencias y tecnologías alimentarias: composición y propiedades fisicoquímicas, microbiológicas, sensoriales, nutricionales y funcionales/bioactivas de los alimentos, y legislación alimentaria. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CN02 - Analizar las fuentes de innovación para la generación de ideas sobre nuevos productos, así como las tendencias actuales en el sector de la alimentación. Aplicar los avances en tecnologías de producción y envasado, así como en biotecnología de alimentos. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CP01 - Aplicar el conocimiento avanzado de las propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales de los alimentos y su relación con la calidad alimentaria, en contextos industriales y científicos TIPO: Competencias		
CP05 - Utilizar la investigación científica aplicada y la innovación para el diseño y desarrollo industrial de nuevos productos de calidad diferenciada y alto valor añadido, de acuerdo con las tendencias en el sector de la alimentación. TIPO: Competencias		
HA07 - Aplicar las mejoras e innovaciones (bio)tecnológicas en los procesos de transformación, conservación y envasado de alimentos y en el desarrollo de productos agroalimentarios. TIPO: Habilidades o destrezas		
<b>NIVEL 2: Prácticas académicas externas</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	9	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	9	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>NIVEL 3: Prácticas Académicas Externas</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	9	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	9	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9



ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
CN01 - Poseer conocimientos actualizados y avanzados sobre las disciplinas fundamentales de las ciencias y tecnologías alimentarias: composición y propiedades fisicoquímicas, microbiológicas, sensoriales, nutricionales y funcionales/bioactivas de los alimentos, y legislación alimentaria. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CP01 - Aplicar el conocimiento avanzado de las propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales de los alimentos y su relación con la calidad alimentaria, en contextos industriales y científicos TIPO: Competencias		
CP06 - Realizar y defender un trabajo o proyecto profesional o de investigación, desarrollando las competencias adquiridas durante las enseñanzas del máster. TIPO: Competencias		
HA04 - Saber realizar tareas de desarrollo, innovación y mejora de la calidad y del valor añadido de los productos alimentarios y adquirir la capacidad de su gestión en un laboratorio o en una industria alimentaria. TIPO: Habilidades o destrezas		
HA06 - Saber plantear un proyecto profesional o de investigación aplicada y resolverlo satisfactoriamente. TIPO: Habilidades o destrezas		
<b>NIVEL 2: Prácticum en laboratorios</b>		
<b>4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Optativa	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	9	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
	9	
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>NIVEL 3: Prácticum en laboratorios</b>		
<b>4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3</b>		
<b>CARÁCTER</b>	<b>ECTS ASIGNATURA</b>	<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>
Optativa	9	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
	9	
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
CN01 - Poseer conocimientos actualizados y avanzados sobre las disciplinas fundamentales de las ciencias y tecnologías alimentarias: composición y propiedades fisicoquímicas, microbiológicas, sensoriales, nutricionales y funcionales/bioactivas de los alimentos, y legislación alimentaria. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CP01 - Aplicar el conocimiento avanzado de las propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales de los alimentos y su relación con la calidad alimentaria, en contextos industriales y científicos TIPO: Competencias		
CP06 - Realizar y defender un trabajo o proyecto profesional o de investigación, desarrollando las competencias adquiridas durante las enseñanzas del máster. TIPO: Competencias		
HA04 - Saber realizar tareas de desarrollo, innovación y mejora de la calidad y del valor añadido de los productos alimentarios y adquirir la capacidad de su gestión en un laboratorio o en una industria alimentaria. TIPO: Habilidades o destrezas		
HA06 - Saber plantear un proyecto profesional o de investigación aplicada y resolverlo satisfactoriamente. TIPO: Habilidades o destrezas		
<b>NIVEL 2: Formación en Empresa</b>		



4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	9	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	9	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Formación en Empresa		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Optativa	9	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	9	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
CN01 - Poseer conocimientos actualizados y avanzados sobre las disciplinas fundamentales de las ciencias y tecnologías alimentarias: composición y propiedades fisicoquímicas, microbiológicas, sensoriales, nutricionales y funcionales/bioactivas de los alimentos, y legislación alimentaria. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CP01 - Aplicar el conocimiento avanzado de las propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales de los alimentos y su relación con la calidad alimentaria, en contextos industriales y científicos TIPO: Competencias		
CP06 - Realizar y defender un trabajo o proyecto profesional o de investigación, desarrollando las competencias adquiridas durante las enseñanzas del máster. TIPO: Competencias		
HA04 - Saber realizar tareas de desarrollo, innovación y mejora de la calidad y del valor añadido de los productos alimentarios y adquirir la capacidad de su gestión en un laboratorio o en una industria alimentaria. TIPO: Habilidades o destrezas		
HA06 - Saber plantear un proyecto profesional o de investigación aplicada y resolverlo satisfactoriamente. TIPO: Habilidades o destrezas		
NIVEL 2: Trabajo Fin de Máster		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Trabajo Fin de Grado / Máster	
ECTS NIVEL 2	9	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	9	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NIVEL 3: Trabajo Fin de Máster		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL



Trabajo Fin de Grado / Máster	9	Semestral
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
	9	
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
CN01 - Poseer conocimientos actualizados y avanzados sobre las disciplinas fundamentales de las ciencias y tecnologías alimentarias: composición y propiedades fisicoquímicas, microbiológicas, sensoriales, nutricionales y funcionales/bioactivas de los alimentos, y legislación alimentaria. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CP06 - Realizar y defender un trabajo o proyecto profesional o de investigación, desarrollando las competencias adquiridas durante las enseñanzas del máster. TIPO: Competencias		
HA06 - Saber plantear un proyecto profesional o de investigación aplicada y resolverlo satisfactoriamente. TIPO: Habilidades o destrezas		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 2		
<b>4.2 ACTIVIDADES Y METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
<b>ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<p>Se utilizará un amplio abanico de actividades formativas, con el objetivo de que en cada asignatura y para las competencias y habilidades a desarrollar en la titulación se disponga de la metodología más adecuada para favorecer el aprendizaje, el trabajo autónomo y la formación para el futuro profesionales de los egresados.</p> <p>A continuación, se enumeran las posibles actividades formativas:</p>		
<b>Tabla 4E.- Catálogo de Actividades Formativas</b>		
N.º	ACTIVIDADES FORMATIVAS	Tipo
AF01	Elaboración de memorias, informes o trabajos	AUTÓNOMA
AF02	Enseñanza presencial (Teoría)	PRESENCIAL
AF03	Enseñanza presencial (Práctica)	PRESENCIAL
AF04	Enseñanza virtual síncrona (Teoría)	VIRTUAL
AF05	Enseñanza virtual asíncrona (Teoría)	VIRTUAL
AF06	Estudio o preparación de pruebas (Teoría)	AUTÓNOMA
AF07	Lectura y análisis de artículos y recensión	AUTÓNOMA
AF08	Prácticas de laboratorio	PRESENCIAL
AF09	Prácticas de ordenador	PRESENCIAL/ VIRTUAL
AF10	Prácticas académicas externas	PRESENCIAL
AF11	Presentación de trabajos o temas	PRESENCIAL / VIRTUAL
AF12	Evaluación formativa	PRESENCIAL/ VIRTUAL
AF13	Resolución de problemas y/o casos	PRESENCIAL/ VIRTUAL
AF14	Talleres o seminarios	PRESENCIAL/ VIRTUAL
AF15	Tutorías de grupo	PRESENCIAL/ VIRTUAL
AF16	Tutorías individuales	PRESENCIAL/ VIRTUAL
<b>METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
<p>Se utilizará un amplio abanico de metodologías docentes, basadas principalmente en un aprendizaje colaborativo basado en resolución de problemas, con el objetivo de que en cada asignatura y para las competencias y habilidades a desarrollar se disponga de la metodología más adecuada para favorecer el aprendizaje, el trabajo autónomo y la formación para el futuro profesionales de los egresados. Se aplicarán las siguientes metodologías docentes:</p>		
<b>Tabla 4F.- Catálogo de Metodologías Docentes</b>		
N.º	METODOLOGÍAS DOCENTES	
MD01	Aprendizaje basado en problemas/proyectos	
MD02	Aprendizaje cooperativo/colaborativo	



MD03	Lectura y análisis de artículos y reseñas
MD04	Método expositivo/Lección magistral
MD05	Prácticas
MD06	Presentación de memorias, informes o trabajos
MD07	Pruebas de evaluación formativa
MD08	Resolución de problemas y/o casos
MD09	Talleres y Seminarios
MD10	Trabajo autónomo
MD11	Trabajo dirigido o tutorizado
MD12	Trabajo en grupo

#### 4.3 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

El sistema de evaluación establecido se basa principalmente en la valoración formativa del portafolio del estudiante y de una prueba final.

En el punto 4.5 "Plan de estudios desarrollado", se detalla el sistema de evaluación utilizado en cada una de las asignaturas, que incluirán uno o varios de los siguientes:

- Valoración del **portafolio**, que puede estar constituido por:
  - informes o trabajos de resultados de las prácticas, talleres y/o seminarios, resolución de problemas y/o casos realizados de forma individual o en grupo
  - presentación oral, de los avances realizados y/o los resultados obtenidos en los trabajos individuales o en grupo
- Prueba final, escrita y de carácter presencial
- Defensa de prácticas académicas externas, prácticum en laboratorios o formación en empresa por parte de los tutores académico y externo y por parte de un tribunal
- Presentación y defensa de la memoria del TFM

La mayor parte de los entregables (informes, memorias, problemas resueltos, etc.) se recogerán a través de la plataforma Moodle (<https://campusvirtual.uclm.es>).

El sistema de calificación que utilizará es el recogido en el Real Decreto 1125/2003, del 5 de septiembre (artículo 5), por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional.

La calificación final de la asignatura no dependerá de un solo sistema de evaluación, y cada uno se ponderará en el porcentaje informado en el punto 4.5.

La evaluación tendrá siempre carácter formativo, al proporcionarle retroalimentación sobre el grado de asimilación de los conceptos y procedimientos, consiguiendo así una evaluación continua de los conocimientos, habilidades y competencias.

**Tabla 4G.- Catálogo de Sistemas de Evaluación**

N.º	SISTEMAS DE EVALUACIÓN
SE01	Valoración de memorias, informes o trabajos de prácticas
SE02	Valoración del portafolio
SE03	Prueba final
SE04	Evaluación de defensa ante tribunal

#### 4.4 ESTRUCTURAS CURRICULARES ESPECÍFICAS

Ver Apartado 4: Anexo 2



## 5. PERSONAL ACADÉMICO Y DE APOYO A LA DOCENCIA

<b>PERSONAL ACADÉMICO</b>
Ver Apartado 5: Anexo 1.
<b>OTROS RECURSOS HUMANOS</b>
Ver Apartado 5: Anexo 2.

## 6. RECURSOS MATERIALES E INFRAESTRUCTURALES, PRÁCTICAS Y SERVICIOS

Justificación de que los medios materiales disponibles son adecuados: Ver Apartado 6: Anexo 1.

## 7. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

<b>7.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN</b>															
<b>CURSO DE INICIO</b>	2015														
Ver Apartado 7: Anexo 1.															
<b>7.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN</b>															
<p>Los procedimientos de adaptación y/o convalidación en este plan de estudios de este Máster serán, en términos generales, los establecidos por la UCLM. Particularmente, el procedimiento de adaptación para los estudiantes que hubieran comenzado algún plan anterior debe tener como objetivo facilitar la entrada a la nueva titulación de aquellos alumnos que lo deseen. La <b>tabla 7A</b> recoge la equivalencia de asignaturas de los planes de estudios correspondientes.</p> <p><b>Tabla 7A. Tabla de equivalencia de asignaturas entre los diferentes planes de estudios</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Máster en Innovación y Desarrollo de alimentos de calidad (MUIDAC)</th> <th>Nuevo MUIDAC</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Actualización en ciencia de los alimentos (6 ECTS)</td> <td>Actualización en ciencia de los alimentos (6 ECTS)</td> </tr> <tr> <td>Calidad, estabilidad y vida útil de los alimentos (6 ECTS)</td> <td>Calidad, estabilidad y vida útil de los alimentos (6 ECTS)</td> </tr> <tr> <td>Análisis sensorial avanzado y comportamiento del consumidor (6 ECTS)</td> <td>Análisis sensorial avanzado y comportamiento del consumidor (6 ECTS)</td> </tr> <tr> <td>Propiedades y desarrollo de alimentos funcionales (6 ECTS)</td> <td>Propiedades y desarrollo de alimentos funcionales (6 ECTS)</td> </tr> <tr> <td>Desarrollo industrial e investigación científica aplicada (6 ECTS)</td> <td>Producción industrial e investigación científica aplicada (6 ECTS)</td> </tr> <tr> <td>Tendencias en el sector de la alimentación (6 ECTS) Innovación tecnológica en la industria alimentaria (6 ECTS)</td> <td>Tendencias e Innovación tecnológica en la industria alimentaria (6 ECTS)</td> </tr> </tbody> </table>		Máster en Innovación y Desarrollo de alimentos de calidad (MUIDAC)	Nuevo MUIDAC	Actualización en ciencia de los alimentos (6 ECTS)	Actualización en ciencia de los alimentos (6 ECTS)	Calidad, estabilidad y vida útil de los alimentos (6 ECTS)	Calidad, estabilidad y vida útil de los alimentos (6 ECTS)	Análisis sensorial avanzado y comportamiento del consumidor (6 ECTS)	Análisis sensorial avanzado y comportamiento del consumidor (6 ECTS)	Propiedades y desarrollo de alimentos funcionales (6 ECTS)	Propiedades y desarrollo de alimentos funcionales (6 ECTS)	Desarrollo industrial e investigación científica aplicada (6 ECTS)	Producción industrial e investigación científica aplicada (6 ECTS)	Tendencias en el sector de la alimentación (6 ECTS) Innovación tecnológica en la industria alimentaria (6 ECTS)	Tendencias e Innovación tecnológica en la industria alimentaria (6 ECTS)
Máster en Innovación y Desarrollo de alimentos de calidad (MUIDAC)	Nuevo MUIDAC														
Actualización en ciencia de los alimentos (6 ECTS)	Actualización en ciencia de los alimentos (6 ECTS)														
Calidad, estabilidad y vida útil de los alimentos (6 ECTS)	Calidad, estabilidad y vida útil de los alimentos (6 ECTS)														
Análisis sensorial avanzado y comportamiento del consumidor (6 ECTS)	Análisis sensorial avanzado y comportamiento del consumidor (6 ECTS)														
Propiedades y desarrollo de alimentos funcionales (6 ECTS)	Propiedades y desarrollo de alimentos funcionales (6 ECTS)														
Desarrollo industrial e investigación científica aplicada (6 ECTS)	Producción industrial e investigación científica aplicada (6 ECTS)														
Tendencias en el sector de la alimentación (6 ECTS) Innovación tecnológica en la industria alimentaria (6 ECTS)	Tendencias e Innovación tecnológica en la industria alimentaria (6 ECTS)														
<b>7.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN</b>															
<b>CÓDIGO</b>	<b>ESTUDIO - CENTRO</b>														

## 8. SISTEMA INTERNO DE GARANTÍA DE LA CALIDAD Y ANEXOS

<b>8.1 SISTEMA INTERNO DE GARANTÍA DE LA CALIDAD</b>	
<b>ENLACE</b>	<a href="https://www.uclm.es/misiones/laucm/areas-gestion/area-asistenciadireccion/-/media/8276B24B8A364F2C82BB1444BA3409B7.ashx">https://www.uclm.es/misiones/laucm/areas-gestion/area-asistenciadireccion/-/media/8276B24B8A364F2C82BB1444BA3409B7.ashx</a>
<b>8.2 INFORMACIÓN PÚBLICA</b>	
<p>El SGIC establecido por la UCLM, cuyo enlace se ha indicado anteriormente, identifica en su Procedimiento Número 6 el modo en el que los responsables de los Centros y de los Títulos de la UCLM deben hacer pública la información actualizada relativa a las titulaciones, para el conocimiento de sus grupos de interés. De acuerdo con este procedimiento, la UCLM mantiene una página institucional para cada titulación donde se explicita toda la información esencial - <a href="https://www.uclm.es/Estudios/masteres/master-innovacion-desarrollo-alimentos">https://www.uclm.es/Estudios/masteres/master-innovacion-desarrollo-alimentos</a> - y que enlaza con la web del Centro correspondiente - <a href="https://www.uclm.es/ciudad-real/quimicas/masteres/midea">https://www.uclm.es/ciudad-real/quimicas/masteres/midea</a>. La comunicación con los estudiantes se realiza principalmente mediante correo electrónico y a través de la plataforma Moodle de Campus Virtual para las asignaturas.</p> <p>Además de los dos sitios webs, institucional y de la facultad, la información y promoción acerca de esta titulación se difunde también por medio de las redes sociales, como son:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• X-twitter #mIDeAuclm, <a href="https://x.com/search?q=%23mideaclm&amp;src=typed_query&amp;f=live">https://x.com/search?q=%23mideaclm&amp;src=typed_query&amp;f=live</a> y @FCTQ_uclm, <a href="https://x.com/FCTQ_uclm">https://x.com/FCTQ_uclm</a></li> <li>• Instagram: <a href="https://www.instagram.com/giusefqi">https://www.instagram.com/giusefqi</a>, <a href="https://www.instagram.com/fctq_uclm/">https://www.instagram.com/fctq_uclm/</a> y <a href="https://www.instagram.com/muerdelamanzana/">https://www.instagram.com/muerdelamanzana/</a></li> <li>• LinkedIn: <a href="https://www.linkedin.com/groups/4048024/">https://www.linkedin.com/groups/4048024/</a></li> <li>• Facebook: <a href="https://www.facebook.com/groups/118614591496504">https://www.facebook.com/groups/118614591496504</a></li> </ul>	
<b>8.3 ANEXOS</b>	
Ver Apartado 8: Anexo 1.	

## PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

<b>RESPONSABLE DEL TÍTULO</b>			
<b>CARGO</b>	<b>NOMBRE</b>	<b>PRIMER APELLIDO</b>	<b>SEGUNDO APELLIDO</b>
Vicerrector de Estudios, Calidad y Acreditación	JOSÉ MANUEL	CHICHARRO	HIGUERA
<b>DOMICILIO</b>	<b>CÓDIGO POSTAL</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>MUNICIPIO</b>



C/ Altagracia, 50	13071	Ciudad Real	Ciudad Real
<b>EMAIL</b>	<b>FAX</b>		
josemanuel.chicharro@uclm.es	926295465		
<b>REPRESENTANTE LEGAL</b>			
<b>CARGO</b>	<b>NOMBRE</b>	<b>PRIMER APELLIDO</b>	<b>SEGUNDO APELLIDO</b>
Rector	JOSÉ JULIÁN	GARDE	LÓPEZ-BREA
<b>DOMICILIO</b>	<b>CÓDIGO POSTAL</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>MUNICIPIO</b>
C/ Altagracia, 50	13071	Ciudad Real	Ciudad Real
<b>EMAIL</b>	<b>FAX</b>		
rector@uclm.es	926295385		
<b>SOLICITANTE</b>			
El responsable del título es también el solicitante			
<b>CARGO</b>	<b>NOMBRE</b>	<b>PRIMER APELLIDO</b>	<b>SEGUNDO APELLIDO</b>
Vicerrector de Estudios, Calidad y Acreditación	JOSÉ MANUEL	CHICHARRO	HIGUERA
<b>DOMICILIO</b>	<b>CÓDIGO POSTAL</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>MUNICIPIO</b>
C/ Altagracia, 50	13071	Ciudad Real	Ciudad Real
<b>EMAIL</b>	<b>FAX</b>		
josemanuel.chicharro@uclm.es	926295465		



## Apartado 1: Anexo 5

Nombre : Apart. 1.3 Convenios M. Dual.pdf

HASH SHA1 : 307D0E23B4F3CC9BA3097174E897019CCD0E90DC

Código CSV : 835630648167798922130817

Ver Fichero: Apart. 1.3 Convenios M. Dual.pdf



## Apartado 1: Anexo 6

Nombre :Apart. 1.10- Alegaciones + Justificación.pdf

HASH SHA1 :E51CEA23A6F59AEB4321CCAB318EDDAFC484E67C

Código CSV :835900626926847344303653

Ver Fichero: Apart. 1.10- Alegaciones + Justificación.pdf



## **Apartado 4: Anexo 1**

**Nombre :** Apart. 4- Plan de estudios.pdf

**HASH SHA1 :**532D1FD925EDD21D9AE8B437DE792CFFFEA66B10

**Código CSV :**835907942886479245692995

**Ver Fichero:** Apart. 4- Plan de estudios.pdf



## Apartado 4: Anexo 2

Nombre : Apart. 4.4- Proyecto formativo mencion dual.pdf

HASH SHA1 :63B25C341F89346FCDF454F8AB86599064C9F87D

Código CSV :836627504299723522067948

Ver Fichero: Apart. 4.4- Proyecto formativo mencion dual.pdf



## Apartado 5: Anexo 1

Nombre :Aprt 5.1 Personal docente.pdf

HASH SHA1 :E583156C75590BD6CD5A5247574D4DD9AEBAD91B

Código CSV :803639244533199643561060

Ver Fichero: Aprt 5.1 Personal docente.pdf



## Apartado 5: Anexo 2

Nombre :Aprt 5.2 Otros Recursos Humanos.pdf

HASH SHA1 :3700A08D333E12FFB91E617C6114939A7D1F315F

Código CSV :803430527352777270419590

Ver Fichero: Aprt 5.2 Otros Recursos Humanos.pdf



## **Apartado 6: Anexo 1**

**Nombre :** Aprt 6 Recursos Materiales.pdf

**HASH SHA1 :**048A676E44A02EB1B29A3DA3A2BF32739DFCCC0E

**Código CSV :**803639846659666020687794

**Ver Fichero:** Aprt 6 Recursos Materiales.pdf



## Apartado 7: Anexo 1

Nombre : Apart. 7- Calendario.pdf

HASH SHA1 :8591A63B05FF16C28AE80A37975167E1A19CF69D

Código CSV :835482367435903593483765

Ver Fichero: Apart. 7- Calendario.pdf



