

ACTA DE LA REUNIÓN DE LA COMISIÓN DE GARANTÍA INTERNA DE CALIDAD DEL MÁSTER DE AVANCES EN CALIDAD Y TECNOLOGÍA ALIMENTARIA CELEBRADA EL 16 DE FEBRERO DE 2022

Dr. Manuel Olalla Herrera, coordinador del Máster Oficial de Avances en Calidad y Tecnología Alimentaria, convocó a reunión a la Comisión de Garantía Interna de Calidad, celebrada de forma virtual el miércoles 16 de febrero de 2022 a las 11:30h. Se adjunta la lista de asistentes en el Anexo I.

1º PUNTO DEL ORDEN DEL DÍA. Informe del proceso de modificación (MODIFICA) propuesto para el Máster ACTA hasta la versión final del documento. Justificación de los cambios.

El Coordinador informa de que fueron dos los cambios que desde el inicio se decidió impulsar. Estos cambios quedan expuestos a continuación:

Cambio en el número de horas presenciales de la asignatura de Prácticas Externas. Tras 8 años de realización de prácticas en el sector de la Industria Alimentaria y a petición básicamente de las empresas, se cree conveniente aumentar el número de horas presenciales de las Prácticas Externas de 120 horas actuales a 200 horas. Además de una mejor adecuación a los créditos asignados a la asignatura de prácticas externas (12 ECTS), esta propuesta permitiría una mejor formación práctica del alumno en las instalaciones industriales. El alumno obtendría de forma más eficaz y segura las competencias de las Prácticas Externas, permitiendo una mayor formación en la industria, favoreciendo una posible consecución de prácticas no regladas (Programa ICARO) e, incluso, y un posible contrato de trabajo posterior en la Industria Alimentaria.

Unificación del número de créditos de las asignaturas no obligatorias del máster. Para ello, se propone reducir en 3 créditos la asignatura de Aspectos Tecnológicos de Calidad y Seguridad de las Bebidas Alcohólicas que, hasta el momento, tiene 6 créditos. Esta acción no tendría especial repercusión en la formación general de máster dada la alta oferta de asignaturas optativas y siendo asimiladas las competencias de esa parte que pretende omitirse, en otras tres asignaturas de máster: Tecnología de los Alimentos Fermentados, Sistemas de Seguridad en la Industria Alimentaria y Actualización de los Programas de Calidad en los Laboratorios de Alimentos. Además, esta modificación no causaría baja de ningún profesor/a del máster, al impartir, la profesora responsable de dichos 3 créditos, 4 créditos en dos asignaturas del mismo máster, una de ellas obligatoria. Con esto, la oferta de optatividad quedaría más homogénea, quedando todas las asignaturas optativas del máster igualadas a 3 créditos.



2º PUNTO DEL ORDEN DEL DIA. Aprobación del documento final de solicitud de modificación de títulos oficiales máster (MODIFICA).

El Coordinador ha hecho llegar a todos los miembros de la CGIC la versión final del documento de solicitud de modificación propuesto para el Máster ACTA (Ver anexo II), donde quedan redactados los cambios que han sido informados previamente.

Se aprueba dicho documento por unanimidad para proceder a su trámite.

2º PUNTO DEL ORDEN DEL DIA. Ruegos y preguntas.

Sin ruegos ni preguntas.

Y sin más temas que tratar se levanta la sesión y de ella el acta de la que como secretaria doy fe.

VºBº

Dr. Manuel Olalla Herrera

Coordinador del Máster Avances en
Calidad y Tecnología Alimentaria

Fdo:

Dra. Celia Monteagudo Sánchez

Secretaria del Máster Avances en
Calidad y Tecnología Alimentaria



ANEXO I: LISTA DE ASISTENTES

M^a del Carmen Almécija Rodríguez

Rosa Blanca Herrera

Jesús Lozano Sánchez

Jose María Vicaria Rivillas

Manuel Olalla Herrera

Celia Monteagudo Sánchez

