
FECHA: 07/05/2025

EXPEDIENTE N°: 8398/2014

ID TÍTULO: 4315521

EVALUACIÓN SOBRE LA PROPUESTA DE MODIFICACIÓN DE PLAN DE ESTUDIOS

Denominación del Título	Máster Universitario en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad por la Universidad de Castilla-La Mancha
Universidad solicitante	Universidad de Castilla-La Mancha
Universidad/es participante/s	Universidad de Castilla-La Mancha
Centro/s	• Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas de Ciudad Real
Rama de Conocimiento	Ciencias

El Consejo de Universidades ha remitido a ANECA la solicitud de MODIFICACIÓN del plan de estudios ya verificado de este título oficial, para su evaluación a los efectos del procedimiento de modificación regulado en el Real Decreto 822\2021.

La evaluación de la modificación del plan de estudios se ha realizado de forma colegiada por una Comisión de Evaluación formada por expertos del ámbito académico, profesionales y estudiantes. Los miembros de la Comisión han sido seleccionados y nombrados según el procedimiento que se recoge en la Web de la agencia dentro del programa VERIFICA.

Una vez examinada la solicitud de modificaciones la Comisión de Evaluación emite un informe de evaluación **favorable**, considerando que:

MOTIVACIÓN

La propuesta de Modificación del Título Oficial no supone un cambio que afecte a su naturaleza y objetivos.

MODIFICACIONES SOLICITADAS

El presente informe únicamente recoge la evaluación de los aspectos señalados en la solicitud de modificaciones presentadas a través de la sede electrónica del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte, no considerándose evaluados aquellos aspectos que la Universidad haya modificado en la memoria y no hayan sido señalados en el formulario de modificación. Los aspectos considerados en la solicitud de modificación son:

0 - Descripción general: Se solicita la modificación de la memoria adaptando el contenido al modelo de memoria para la solicitud de verificación del Plan de Estudios atendiendo a lo establecido en el RD 822/2021, y solicitamos las modificaciones que se describen a continuación, motivadas por la actualización de toda aquella información que había quedado obsoleta, así como la adaptación de la memoria al citado nuevo RD. Las principales modificaciones solicitadas son la introducción de la modalidad dual como estructura curricular específica y el aumento de las plazas ofertadas, que pasan de 20 a 25. Asimismo, se han actualizado todos los apartados de la memoria aportando los enlaces de acceso a los distintos servicios y normativa interna de la UCLM. Para cumplir con lo indicado, se solicita la modificación de los siguientes apartados: Apart. 1.2: Se incorpora el ámbito de conocimiento

Apart. 1.7: Se ha modificado la distribución de créditos Apart. 1.9: Aumenta el número de plazas, de 20 a 25 y se especifica que en ellas se consideran 6 plazas para el itinerario Dual Apart 1.10. Se justifica la modificación propuesta, y se introduce la referencia a los valores democráticos y objetivos de desarrollo sostenible, en línea con lo establecido en el art. 4 del RD 822/2021 Apart.1.11. Se han descrito los objetivos formativos del Título siguiendo las directrices de la Guía de Apoyo para la elaboración de la Memoria de Verificación de Títulos Universitarios Oficiales. Apart. 1.12. Se incluye la mención dual como estructura curricular específica, no contemplada previamente. Apart. 1.14. Se han incluido brevemente los perfiles fundamentales de egreso, ajustado a la extensión permitida por la aplicación. Apart.

2. Siguiendo las directrices de la Guía de ANECA, se reformulan las anteriores competencias como resultados de aprendizaje, clasificados en Conocimientos o Contenidos, Habilidades y Competencias Apart. 3.1. Este apartado ha sido revisado y actualizado, incluyendo información adicional a través de hipervínculos. Por otra parte, se establece la necesidad de acreditar un nivel de castellano para el acceso al título de los no hispanohablantes, y se define el proceso de admisión para la mención dual Apart. 3.2.: Se adapta la redacción de este apartado, para actualizar la información y se aumenta el número máximo de créditos que pueden ser reconocidos por experiencia profesional, puesto que algunas de las asignaturas que pueden ser objeto de dicho reconocimiento pasan de 6 a 9 ECTS Apart.

3.3.: Se actualiza, incluyendo información adicional a distintos servicios de la UCLM. Apart.

4.1. - Se introduce una nueva materia (núm. 6), "Diseño y desarrollo de nuevos alimentos". - Se modifica ligeramente la denominación de la materia 5, desde el actual "Desarrollo industrial e investigación científica aplicada" al propuesto de "Producción industrial e investigación científica aplicada" y se han modificado parte de sus contenidos. - Las actuales materias de "Tendencias en el sector de la alimentación" y de "Innovación tecnológica en la industria alimentaria" se unifican en la materia 7 propuesta: "Tendencia e innovación tecnológica en la industria alimentaria" para permitir introducir la nueva materia 6, descrita en un punto anterior. - Siguiendo las indicaciones de ANECA, en la materia 8 se modifica el nombre de la asignatura "Prácticas Externas" a "Prácticas Académicas Externas". En todas las fichas de las materias se han modificado los apartados 1 y 3 que recogen los resultados del proceso de formación y aprendizaje, de acuerdo con lo establecido en el nuevo RD y porcentajes de presencialidad de las actividades formativas, respectivamente Apart. 4.2. Se ha actualizado el catálogo de Actividades formativa y metodologías docentes Apart. 4.3. Se ha actualizado el catálogo de sistemas de evaluación para simplificar su descripción. Apart. 4.4: Se incluye la mención dual como estructura curricular específica. Apart. 5 Se actualizan los datos relativos al personal docente e investigador y otros recursos humanos que participan en el Título. Apart.

6. Se actualiza la información y los enlaces de acceso a la información de los recursos para el aprendizaje y se ha incluido el procedimiento para la gestión de prácticas académicas externas. Apart. 7. Se indica que las modificaciones propuestas, en caso de ser aprobadas, se implantarán a partir del curso 2025-26. Apart. 8. Se elimina la información relativa a los valores de indicadores de seguimiento, se actualiza el enlace de acceso al SIGC y se describen los medios de información pública en el marco del SIGC. Apart. 9. Se actualizan los datos de las personas que participan en el título.

1.1-1.3 - Denominación, ámbito, menciones/especialidades y otros datos básicos: Se incluye el ámbito de conocimiento según Anexo I del RD 822/2021; aprobado por ANECA en el informe de evaluación recibido con fecha 12/12/2023 y consolidado por el Ministerio en el trámite de modificación no sustancial. (Ciencias agrarias y tecnología de los alimentos).

1.4-1.9 - Universidades, centros, modalidades, créditos, idiomas y plazas: Apart. 1.7.- Disminuyen los créditos del TFM, que pasan de 12 a 9, y aumentan los créditos de las asignaturas optativas de 6 a 9 ECTS, tanto para la opción académica como para la mención dual: Las Prácticas Académicas Externas dejan de ser obligatorias y pasan a optativa. JUSTIFICACIÓN: Se considera más equilibrada la distribución de créditos propuesta entre el TFM y las prácticas académicas externas o prácticum en laboratorio en la modalidad académica o bien la formación en empresa para el itinerario dual, en relación con las competencias y habilidades que tienen que adquirir los estudiantes. Las Prácticas Académicas Externas dejan de ser obligatorias y pasan a optativa para dar respuesta a la necesidad de algún estudiante que no tenga la posibilidad de desplazarse al lugar donde se encuentra la empresa, que puede ubicarse relativamente lejos de su lugar de residencia y ser alcanzable solo por medio de vehículo de transporte propio.// Apart. 1.9.- Aumenta el número de plazas, de 20 a 25 y se especifica que en ellas se consideran 6 plazas para el itinerario Dual. JUSTIFICACIÓN: Se incrementa el número de plazas de 20 a 25, al disponer de los recursos humanos y materiales adecuados para asumirlo, para dar respuestas a una mayor demanda de solicitantes observada en los últimos años y además al incorporarse 6 plazas en modalidad dual.

1.10 - Justificación del interés del título: Si bien los aspectos esenciales de la justificación del máster se mantienen vigentes, se ha actualizado la sección para reflejar la necesidad de actualizar el título por el cambio normativo al RD822/2021.

1.11-1.13 - Objetivos formativos, estructuras curriculares específicas y de innovación docente: Apart. 1.11.- Se describen los objetivos formativos del título siguiendo las directrices del RD 822/2021 y la Guía de Apoyo de ANECA.// Apart. 1.12.- Se introduce la mención DUAL, siendo el principal objetivo de la modificación solicitada. JUSTIFICACIÓN: Una parte importante de las competencias y habilidades de la actual titulación de máster se

desarrolla en las empresas, siendo las prácticas externas (PE) obligatorias (6 ECTS) y creciente el número de TFMs (12 ECTS) que se realizan también en sus instalaciones. Por lo tanto, el estudiante en la actualidad puede realizar una estancia formativa de hasta 6 meses en una empresa alimentaria. La oportunidad de implantar un título con modalidad de formación en alternancia (18 ECTS) parece, por lo tanto, la evolución normal de estas enseñanzas. Apart. 1.13 Se describe la creación de un Foro de Innovación docente en el centro donde se imparte el título.

1.14 - Perfiles fundamentales de egreso y profesiones reguladas: Si bien los aspectos esenciales de la justificación del máster se mantienen vigentes, se ha actualizado la sección para reflejar la necesidad de actualizar el título por el cambio normativo al RD822/2021.

2 - Resultados del proceso de formación y aprendizaje: Para cumplir con lo establecido en el RD 822/2021, se reflejan los resultados de aprendizaje, clasificados en conocimientos o contenidos, habilidades o destrezas, y competencias.

3.1 - Requisitos de acceso y criterios de admisión: Esta sección se ha actualizado para reflejar los requisitos de acceso y admisión contemplados en el RD 822/2021, los criterios y procedimientos de admisión de los dos itinerarios propuestos (en sus variantes académica y dual) Para garantizar un correcto seguimiento de las enseñanzas, se establece la necesidad de acreditar un nivel B1 de castellano para el acceso al título de los no hispanohablantes.

3.2 - Criterios de transferencia y reconocimiento de créditos: Se sintetiza la información de este apartado, añadiendo enlace a la normativa interna de nuestra Universidad; se eleva 9 el número máximo de créditos que pueden ser reconocidos por experiencia profesional, puesto que algunas de las asignaturas que pueden ser objeto de dicho reconocimiento pasan de 6 a 9 ECTS; estableciendo para ello un periodo mínimo de 6 meses de experiencia profesional acreditada. Se corrige el error detectado en la memoria anterior sobre el periodo de experiencia laboral.

3.3 - Movilidad de los estudiantes propios y de acogida: Se describen los procedimientos para la organización de la movilidad de los estudiantes propios y de acogida, incluyendo enlaces de acceso a información adicional de distintos servicios de la UCLM.

4.1 - Estructura básica de las enseñanzas: M1: Se introducen la modalidad dual, contemplada en el RD 822/2021// M2: Se introduce una nueva materia (núm. 6), "Diseño y desarrollo de nuevos alimentos", en respuesta al exitoso resultado de un proyecto de innovación docente específico para esta titulación, mediante la puesta en marcha de una actividad transversal de trabajo en equipo en la que grupos de estudiantes desarrollan competencias y habilidades directamente relacionada con el objetivo de estas enseñanzas:

la innovación y el desarrollo de alimentos.// M3: Se introducen ligeros cambios en la denominación de la materia 5, desde el actual “Desarrollo industrial e investigación científica aplicada” al propuesto de “Producción industrial e investigación científica aplicada”. Pero sobre todo se ha trasladado parte de sus contenidos (Diseño y formulación de nuevos productos. Definición y caracterización de nuevos productos. Fases para el desarrollo de un nuevo producto alimenticio. Fuentes de ideas para la innovación en la industria alimentaria.) a la nueva materia 6, “Diseño y desarrollo de nuevos alimentos”. En su lugar, en esta materia 5 se desarrollarán de forma más amplia aspectos relacionados con la gestión de la I+D+i en la empresa y con la aplicación de la metodología del diseño experimental en el desarrollo e innovación de alimentos.// M4: Agrupación de dos materias actuales en la nueva materia 7. Los contenidos de las actuales materias “Tendencias en el sector de la alimentación” e “Innovación tecnológica en la industria alimentaria” se han unificado en la materia 7 “Tendencia e innovación tecnológica en la industria alimentaria” para introducir la nueva materia 6, descrita en un punto anterior.// M5: Siguiendo las indicaciones de ANECA, en la materia 8 se modifica el nombre de la asignatura a “Prácticas Académicas Externas”// M6: En todas las fichas de las materias se han modificado los apartados 1 y 3 para recoger los resultados del proceso de formación y aprendizaje de acuerdo con lo establecido en el nuevo RD, y la distribución de las actividades formativas presenciales y virtuales de las materias, que se ha reformulado teniendo en consideración los requerimientos de las enseñanzas en modalidad docente híbrida de acuerdo con el art. 14.7 del RD 822/2021, así como del reglamento a tal fin de la UCLM.

4.2 - Actividades y metodologías docentes: Se modifican las actividades formativas y las metodologías atendiendo a la experiencia acumulada por el profesorado, el nuevo itinerario Dual y las nuevas materias.

4.3 - Sistemas de evaluación: Se modifican los sistemas de evaluación y sus umbrales porcentuales en base a la experiencia acumulada por el profesorado el nuevo itinerario Dual y las nuevas materias.

4.4 - Estructuras curriculares específicas: Se incluye la mención dual como estructura curricular específica, que supone la realización de 18 ECTS, incluyendo el TFM, mediante la inmersión del estudiante en el mundo profesional en el segundo semestre del Máster, con la estancia (con contratación) en una empresa del sector del sector alimentario. Se describe de forma breve en qué consiste, como se alinea con el resto del máster y como se va a detallar en los convenios que se firmen con cada una de las empresas.

5 - Personal académico y de apoyo a la docencia: Se modifican los datos relativos al personal docente e investigador y otros recursos humanos que participan en el Título, actualizando los anteriores, que habían quedado obsoletos. En el anexo del apartado 4.4 se

aporta la información relativa al perfil de las empresas participantes en la opción dual.

6 - Recursos materiales e infraestructurales, prácticas y servicios: Se actualiza la información sobre los recursos materiales e infraestructurales a disposición del título, así como los enlaces de acceso a la información de los recursos para el aprendizaje. Se ha incluido el procedimiento para la gestión de prácticas académicas externas.

7.1 - Cronograma de implantación: Se indica que la modificación propuesta se implantará a partir del curso 2025/26, en caso de ser aprobada.

7.2 - Procedimiento de adaptación: Se incorpora la tabla de equivalencia entre las asignaturas del plan de estudios vigente y la modificación que se propone, a efectos de reconocimientos.

8.1 - Sistema Interno de Garantía de la Calidad: Se incluye enlace actualizado al SIGC.

8.2 - Información pública: Se describen los medios de información pública en el marco del SIGC.

9.1 - Responsable del título: Se actualizan los datos del responsable del título.

9.2 - Representante legal: Se actualiza el correo del representante legal.

9.3 – Solicitante: Coincide con el responsable.

DIRECTORA

Pilar Paneque Salgado