

1. REFORMA DE LAS ENSEÑANZAS UNIVERSITARIAS

El grupo de investigación Calidad y Seguridad de Alimentos Fermentados Autóctonos es un grupo de investigación multidisciplinar en el que participan profesores/as de distintas áreas de conocimiento, y con especialidades complementarias, como son Tecnología de Alimentos, Bioquímica y Biología Molecular y Nutrición y Bromatología. El grupo dispone de varios laboratorios de investigación especializados con capacidad para llevar a cabo diferentes técnicas analíticas para el análisis de alimentos, como son los laboratorios de preparación de muestra, laboratorios de técnicas instrumentales. Los puntos más importantes de esta reforma son:

1. EL SISTEMA DE CRÉDITOS ECTS (European Credit Transfer System)

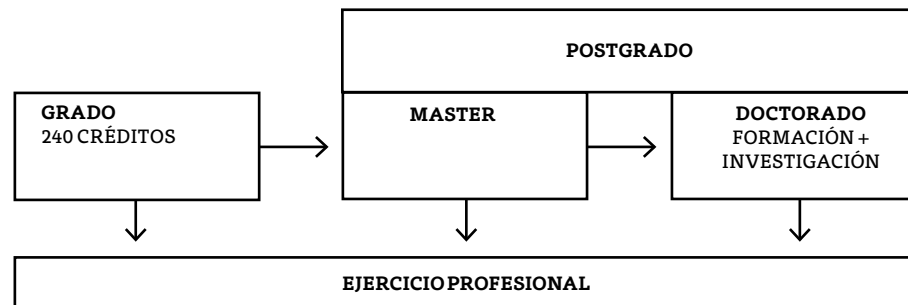
El grupo de investigación ha trabajado, desde su creación en 1989, en la caracterización de los procesos bioquímicos, microbiológicos, y tecnológicos implicados en la fabricación de alimentos fermentados que influyen directamente en su calidad sensorial y nutritiva, así como en su seguridad higiénico-sanitaria, con el fin de poder facilitar al sector productivo la información necesaria para obtener un producto de alta calidad y seguridad en todas las condiciones de producción.

Los alimentos fermentados principales substratos de investigación de este grupo son el queso y el vino, aunque la capacidad de investigación del grupo hace que otros alimentos autóctonos de interés como el "txakoli" o la carne de vacuno puedan ser objeto de investigación en un futuro próximo. Desde el año 2003, se ha iniciado una nueva línea de investigación en análisis sensorial para otro producto fermentado autóctono, el vino tinto de Denominación de Origen Rioja y, en concreto, el de la zona de Rioja Alavesa.

2. NUEVA ESTRUCTURA EN LAS ENSEÑANZAS UNIVERSITARIAS

Procesos bioquímicos, microbiológicos, y tecnológicos implicados en la fabricación de alimentos fermentados que influyen directamente en su calidad sensorial y nutritiva, así como en su seguridad higiénico-sanitaria, con el fin de poder facilitar al sector productivo la información necesaria para obtener un producto de alta calidad

y seguridad en todas las condiciones de producción. Los alimentos fermentados principales substratos de investigación de este grupo son el queso y el vino.



ACCESO A LA UNIVERSIDAD

ADSCRIPCIÓN DE ASIGNATURAS DE MODALIDAD A ÁREAS DE CONOCIMIENTO CURSO 2015-2016

ARTES Y HUMANIDADES

0,1

0,2

	CULTURA AUDIOVISUAL	DIBUJO ARTÍSTICO II	DIBUJO TÉCNICO II	DISEÑO	ECONOMÍA DE LA EMPRESA	GEOGRAFÍA	GRIEGO II	HISTORIA DE LA MÚSICA Y LA DANZA	HISTORIA DEL ARTE	LATÍN II	LITERATURA UNIVERSAL	MATEMÁTICAS APLICADAS A LAS CCSS II
ARTE												
CONSEVACIÓN Y RESTAURACIÓN DE BIENES CULTURALES												
CREACIÓN Y DISEÑO												
ESTUDIOS INGLESES												
FILOSOFÍA												
HISTORIA												
HISTORIA DEL ARTE												
LETRAS MODERNAS Y CLÁSICAS												
TRADUCCIÓN E INTERPRETACIÓN												

Nota de Admisión en la enseñanza universitaria

El grupo de investigación ha trabajado, desde su creación en 1989, en la caracterización de los procesos bioquímicos, microbiológicos, y tecnológicos implicados en la fabricación de alimentos fermentados que influyen directamente en su calidad sensorial y nutritiva, así como en su seguridad higiénico-sanitaria, con el fin de poder facilitar al sector productivo la información

$$\text{Nota de admisión} = 0,6 \times \text{NMB} + 0,4 \times \text{CFG} + a \cdot M1 + b \cdot M2$$

necesaria para obtener un producto de alta calidad y seguridad en todas las condiciones de producción. Los alimentos fermentados principales substratos de investigación de este grupo son el queso y el vino, aunque la capacidad de investigación del grupo hace que otros alimentos autóctonos de interés como el "txakoli" o la carne de vacuno puedan ser objeto de investigación en un futuro próximo.

ACCESO A LA UNIVERSIDAD