

JUNTA DE ESCUELA ORDINARIA CELEBRADA EL DÍA 29 DE OCTUBRE DE 2009

D. Francisco Pulido García
D^a Concepción Ayuso Yuste
D^a Josefa Bernalte García
D. Isidro Cachadiña Gutiérrez
D. Rafael Calero Carretero
D. Pedro Cebrián Fernández
D. José M. Coletto Martínez
D^a M^a de Guía Córdoba Ramos
D. Gabino Esteban Calderón
D^a M^a Ángeles Fraire Rubio
D^a M^a Ángeles García César
D^a. Mercedes Gómez-Aguado Gutiérrez
D^a. Juana Labrador Moreno
D. Pedro La Calle Villalón
D^a. Lourdes Martín Cáceres
D. Alberto Martín González
D. Fco. Javier Mesías Díaz
D. Juan Morillo Barragán
D^a. Adela Nevado González
D. Leopoldo Olea Márquez de Prado
D. Luis Paniagua Simón
D. Marcelo Payo Gijón
D. Fernando Pérez Preciado
D. Rodrigo Pinzón Díaz
D. José Antonio Rodríguez Bernabé
D. Miguel A. Ruíz Pulido
D. Julio Salguero Hernández
D^a. Inmaculada Silva Palacios
D^a. Rocío Velázquez Otero
D. Javier Viguera Rubio
D^a. Gloria Díaz Díaz
D. Ángel Luis Pinadero Muñoz
D. Miguel Rodríguez Agudo
D^a Teresa de Jesús Bartolomé García

Siendo las 12:00 horas del día 29 de octubre de 2009, se reúne la Junta de Centro, con la asistencia de los señores relacionados al margen, actuando el primero como presidente y la última como secretaria, para debatir los siguientes puntos del orden del día:

- 1.- Lectura y aprobación, si procede, del acta de la sesión de 14 de septiembre de 2009.
- 2.- Informe del Director.
- 3.- Propuesta de “Alumnos Distinguidos” curso académico 2008-09
- 4.- Aprobación, si procede, del Sistema de Garantía de Calidad (SGIC) de la EIA.
- 5.- Aprobación, si procede, de la propuesta de Plan de Estudios del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, elaborado por la Comisión de Planes de Estudios de la EIA.
- 6.- Asuntos de trámite
- 7.- Ruegos y Preguntas.

Disculpan su inasistencia a esta sesión los siguientes miembros de la Junta: D. Javier del Pozo Baselga, D. Fulgencio Honorio Guisado, D^a Concepción de Miguel Gordillo, D. Pedro Gómez Hernández y D. Teodoro Casimiro Gordillo.

1.- Lectura y aprobación, si procede, del acta de la sesión de 14 de septiembre de 2009.

El acta de la sesión referida, que fue enviada con anterioridad a todos los miembros de la Junta, se aprueba por unanimidad.

2.- Informe del Director

2.1.- Adquisición de un nuevo tractor

Se han completado todos los trámites necesarios para la adquisición de un tractor nuevo para el centro. Se trata de un John Deere de 80CV en cuya elección y tramitación de la documentación exigida por la UEX ha participado intensamente el profesor D. Rodrigo Pinzón Díaz, labor que el director agradece públicamente.

2.2.- Dotación de un nuevo Aula de Informática

Ya está disponible este nuevo aula (nº 25), con un total de 33 puestos disponibles, que proporcionará un importante desahogo a todos los usuarios.

2.3.- Disponibilidad de las nuevas aulas-seminario

Se han dotado de mobiliario las aulas-seminario S-1 y S-2. Los profesores que deseen utilizarlas pueden hacerlo, previa solicitud al subdirector de Ordenación Académica.

2.4.- Horario Biblioteca

Desde el día 15 de octubre la biblioteca del centro está funcionando con un horario continuado, debido a la adecuación del horario del becario asignado a la misma, que cubrirá la franja de 14:00 a 16:00 horas.

2.5.- Consejo de Gobierno de 29-10-2009

En esta sesión, que continúa celebrándose en este momento, se ha aprobado una cátedra SEIASA de la Meseta Sur de Extremadura, cuyo objetivo es la divulgación y promoción de técnicas destinadas a la utilización eficiente del agua de riego, así como de los modelos de control y gestión de infraestructuras para este fin. El Centro que acogerá estas actividades investigadoras será esta Escuela de Ingenierías Agrarias con la implicación de los profesores Ruiz Pulido, Gómez-Aguado y Pulido García.

2.6.- Plan de Acción Tutorial

Este centro va a iniciar este plan a modo de prueba, ya que aunque estaba previsto que el Vicerrectorado de Calidad y Formación Continua lo institucionalizase para este curso académico, todavía no lo ha hecho.

A la invitación a participar en el mismo, que el director realizó en su momento a todos los profesores del centro han respondido más del 50%, cada uno de los cuales tutorará a dos alumnos.

El director aprovecha para recordar a los profesores-tutores que, esta misma tarde en el Salón de Grado de la escuela se celebrará una jornada de formación, a la vez que les agradece su participación.

Finalizado el informe se abre un turno de intervenciones que se cierra sin que haya participación alguna.

3.- Propuesta de “Alumnos Distinguidos” curso académico 2008-09

Atendiendo a la petición del Secretario General de la UEX, la EIA, una vez consultada la aplicación informática correspondiente, propone a esta Junta de Centro los siguientes alumnos distinguidos:

- CYTA: D. Santiago Ortega Pérez, con 8,305 puntos de nota media final
- ITA en Explotaciones Agropecuarias: D^a Leonor Martín Cabello, con 7,348 de media final
- ITA Industrias Agrarias y Alimentarias: D. Valentín Pecos Palacios, con 7,297 de nota media final.

La Junta aprueba la propuesta por unanimidad.

4.- Aprobación, si procede, del Sistema de Garantía de Calidad (SGIC) de la EIA.

El director, antes de ceder la palabra al responsable del SGIC del centro D. José Miguel Coletto Martínez, insiste en la importancia de la implantación de un sistema de calidad.

El prof. Coletto informa que como consecuencia de la difusión que se le ha dado al SGIC a través de página Web, donde se colgó el pasado día cinco de octubre, ha recibido algunas sugerencias de tipo formal que han sido asumidas e incorporadas al sistema.

Sometido a votación, el SGIC de la EIA se aprueba por unanimidad.

5.- Aprobación, si procede, de la propuesta de Plan de Estudios del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, elaborado por la Comisión de Planes de Estudios de la EIA.

El director comienza este punto informando sobre los pasos que se han seguido hasta la elaboración del plan que se someterá a juicio de esta junta.

El día quince de octubre se envió un correo electrónico a todos los profesores de la Escuela, informando acerca de los trabajos de la Comisión de Planes de Estudios (CPE) de la EIA, que se han basado en las líneas generales de actuación marcadas por la Junta de Extremadura en relación con las titulaciones de sólo 2º ciclo, según las cuales estas titulaciones podrían seguir impartándose en la modalidad actual, si en los tres últimos años se hubiese superado el número de 25 alumnos o, siempre que fuera de interés, aquellas titulaciones que tuviesen un número inferior a 25 alumnos, podrían transformarse en Títulos de Grado siempre que pasasen a formar parte de un Título Formativo Conjunto (mínimo de 120 ctos. comunes), con Grados de su mismo centro y sin requerir para su implantación nuevas contrataciones de profesorado.

Este centro ya optó por pasar el segundo ciclo de CYTA, que no supera el número de alumnos mínimo establecido, a un Título Formativo Conjunto con el Grado de Ingeniería en Industrias Agrarias y Alimentarias.

La Comisión de Planes de Estudios de la escuela ha trabajado teniendo en cuenta también los requisitos de contenidos mínimos acordados por la Conferencia Estatal de Decanos y Directores de Centros que imparten docencia en CYTA, ya que no existen directrices publicadas en el BOE.

Para hacer más atractivo el plan, la Comisión ha preparado también un Itinerario Optativo de Intensificación, que permita a los alumnos de CYTA obtener el Título de Grado en Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias. Sería éste un carácter diferencial con los centros que imparten CYTA pero no enseñanzas agrarias.

Al tratarse de un Plan Formativo Conjunto, deben haber 120 créditos comunes a las dos titulaciones, lo que obliga a que el Módulo de Formación Básica sea común (60 ctos.) y hace necesario además, elegir otros 60 ctos del Grado en Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias, que sean comunes.

Cuadro 1.- Plan de Estudios propuesto para el título de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la CPE de la EIA

5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS (por cada asignatura se cumplimentará una ficha)				
Distribución del plan de estudios en créditos ECTS por tipo de materia				
Formación básica	60	Prácticas externas	6	
Obligatorias	138	Trabajo Fin Grado	12	
Optativas	24	TOTAL	240	
Explicación General de la Estructura del Plan de Estudios				
<p>Cada curso académico consta de 60 créditos, distribuidos en dos semestres de 30 créditos cada uno. Todas las asignaturas cuentan con 6 créditos, salvo el Trabajo Fin de Grado que son 12 créditos. Estos créditos comprenden tanto las actividades presenciales como no presenciales, cada crédito equivale a 25 horas de trabajo del estudiante. La coordinación del Grado se realizará por la Comisión de Calidad de la Titulación cuyas funciones se detallan en el documento “Estructura de Gestión de la Calidad en la UEx”.</p> <p>El plan de estudios de la titulación se estructura del siguiente modo:</p>				
Módulo	Créditos ECTS	Materia	Asignatura	Créditos ECTS
Formación Básica	60	Matemáticas	- Matemáticas I - Matemáticas II	6 6
		Expresión Gráfica	- Dibujo y Sistemas de Representación	6
		Química	- Química General - Análisis y Química Agrícola	6 6
		Física	- Física	6
		Informática	- Informática	6
		Geología	- Geomorfología y Climatología	6
		Empresa	- Economía y Gestión de Empresas	6
		Biología	- Fundamentos de Biología	6
Tecnología de los Alimentos	48	Producción de Materias Primas	- Producción de Materias Primas	6
		Tecnología de Alimentos	- Operaciones Básicas en la Industria Agroalimentaria	6
			- Tecnología de Alimentos	6
			- Ingeniería de las Instalaciones, Equipos y Maquinaria Auxiliar de la Industria Agroalimentaria	6
			- Ingeniería de la Modelización y Optimización en la Industria Agroalimentaria	6
		Industrias de Materias Primas	- Industrias de Materias Primas Animales	6
- Industrias de Materias Primas Vegetales I	6			

			- Industrias de Materias Primas Vegetales II	6
Microbiología y Bioquímica	12	Microbiología	- Microbiología	6
		Bioquímica	- Bioquímica	6
Ciencias de los Alimentos	24	Química y Bioquímica Alimentos	- Química y Bioquímica Alimentos	6
		Composición, Valor Nutritivo y Propiedades de los Alimentos	- Composición, Valor Nutritivo y Propiedades de los Alimentos I	6
			- Composición, Valor Nutritivo y Propiedades de los Alimentos II	6
Análisis y Control de Calidad de los Alimentos	- Análisis y Control de Calidad de los Alimentos	6		
Seguridad Alimentaria	18	Higiene de los Alimentos	- Higiene de los Alimentos I	6
			- Higiene de los Alimentos II	6
		Evaluación de la Seguridad Alimentaria	- Evaluación de la Seguridad Alimentaria	6
Gestión y Calidad en la Industria Alimentaria	18	Normalización y Legislación Alimentaria	- Normalización y Legislación Alimentaria	6
		Gestión Integral de la Calidad en la Industria Alimentaria	- Gestión Integral de la Calidad en la Industria Alimentaria	6
		Marketing y Comportamiento del Consumidor de Alimentos	- Marketing y Comportamiento del Consumidor de Alimentos	6
Nutrición y Salud	18	Salud Pública y Alimentación	- Salud Pública y Alimentación	6
		Nutrición y Dietética	- Fisiología y Fundamentos de la Nutrición	6
			- Dietética	6
Módulo Optativo	24	Evaluación Sensorial de los Alimentos	- Evaluación Sensorial de los Alimentos	6
		Aprovechamiento de Subproductos	- Aprovechamiento de Subproductos	6
		Innovación y Desarrollo de Alimentos	- Innovación y Desarrollo de Alimentos	6
		Catering y Restauración	- Catering y Restauración	6
		Técnicas Rápidas de Análisis Microbiológico	- Técnicas Rápidas de Análisis Microbiológico	6
		Las Bebidas: Producción y Calidad	- Las Bebidas: Producción y Calidad	6
		Producciones no Clásicas Alimentarias en la Dehesa	- Producciones no Clásicas Alimentarias en la Dehesa	6
		Trazabilidad de los Productos Fitosanitarios en los Alimentos	- Trazabilidad de los Productos Fitosanitarios en los Alimentos	6
Modulo de Prácticas Externas y Trabajo fin de grado:	18	Prácticas Externas	- Prácticas Externas	6
		Trabajo Fin de Grado	- Trabajo Fin de Grado	12

- La coordinación de las materias será llevada a cabo por la Comisión de Calidad de la Titulación, tal como se recoge en el documento sobre la *Estructura de Gestión de la Calidad* de la UEx. Esta Comisión está compuesta por el coordinador, dos alumnos, seis profesores de áreas implicadas en la titulación y un representante del PAS.

El Plan propuesto para CYTA, queda recogido en el cuadro 1 y cumple con los mínimos establecidos por la Conferencia Estatal de Decanos y Directores de Centros que imparten Ciencia y Tecnología de los Alimentos,

El plan tiene que ofertar ocho asignaturas optativas de las que el alumno elegirá cuatro. Para la elaboración del Módulo de Optativas se solicitó a todos los profesores de la Escuela la posibilidad de ofertar las asignaturas que considerasen pertinentes. De todas las propuestas, la comisión ha seleccionado las ocho que aparecen en el “Modulo Optativo” del cuadro citado, priorizando las asignaturas que se estuviesen ofertando en la actualidad y que completasen los conocimientos propios de la CYTA.

Las Áreas de Conocimiento que han ofertado un mayor número de asignaturas han sido Nutrición y Bromatología, Tecnología de los Alimentos y Producción Vegetal.

El director agradece a todos los profesores que han realizado oferta de asignaturas por su interés en colaborar en este plan de estudios que nos ocupa.

Terminada la exposición abre un primer turno de palabra con la única intervención de D^a. Lourdes Martín.

La profesora Martín informa que el Área de Tecnología de los Alimentos ya se ha manifestado en relación con el plan de estudios que aquí se presenta, por medio de un escrito remitido a la Comisión de Planes de Estudio, que dice no se ha tenido en cuenta.

Continúa diciendo que el Área de Tecnología de los Alimentos sale perjudicada y que no están de acuerdo con los créditos de algunas asignaturas. Pone como ejemplo la reducción que ha sufrido “Tecnología Alimentaria” y que en cambio se incluye un “Dibujo” que no está relacionado en absoluto con la titulación. Otra razón por la que dice sentirse perjudicada es que en la documentación que les fue entregada el día 15 de octubre no quedaban bien definidas las Habilidades y Destrezas que el alumno debía adquirir.

Por último añade, que considera muy poco tiempo el que han tenido para poder realizar sus propuestas.

Una vez finalizada su exposición quiere dejar patente que su voto, que es el de su departamento, será en contra del plan de estudios que se propone, a la vez que solicita se incluya como un adjunto al acta el documento anteriormente referido y que fue remitido a la Comisión de Planes de Estudio.

El director responde que, en relación con el tiempo disponible es el máximo que la CPE ha podido otorgar, dado los plazos con los que ha trabajado la UEX. Recuerda que justo antes de las vacaciones de verano, a finales de julio, la UEX solicitó al centro los planes de estudio de los Masteres, pero no de los Grados. A la vuelta de vacaciones, en el mes de septiembre, el Vicerrectorado de Planificación Académica, solicitaba además de los Masteres, el plan de estudios de los Grados, que debían ser enviados antes del 30 de septiembre, plazo que al resultar imposible de cumplir, se amplió hasta el 30 de octubre.

Por lo que a la aceptación de las propuestas realizadas por el grupo de Tecnología Alimentaria, dice que la Comisión de Planes de Estudio ha considerado parte de las mismas, pero, en ningún caso, ha tenido en cuenta criterios relacionados con la carga docente de las

diferentes áreas de conocimiento, ya que de lo que se trata es de elaborar un plan de estudios coherente para el alumno.

En cuanto a los créditos de la asignatura “Tecnología Alimentaria”, efectivamente en otros planes de estudios cuenta con un mayor número de créditos, pero en el plan que aquí se presenta, el conjunto de “Tecnología Alimentaria” y “Operaciones Básicas” mantiene el número de créditos, aunque no se ha podido cambiar el nombre de las asignaturas para mantener la coincidencia obligada con el Grado de Industrias Agrarias y Alimentarias.

Por último, en relación con las Destrezas y Habilidades que el alumno debe adquirir son las que estableció la Conferencia Estatal de Decanos y Directores que imparten Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

El director se refiere a continuación a la petición de la prof. Martín de que se incorpore el escrito remitido por su grupo a la Comisión de Planes de Estudios como un documento adjunto al acta de la Junta de Centro, manifestándose en contra por no tener sentido, ya que la CPE, receptora del mismo, lo estudió en su momento y los resultados quedaron plasmados en la propuesta de plan de estudios elaborada.

Antes de finalizar, el director manifiesta su pesar por el anuncio realizado por la representante del departamento de PACAL de oponerse a la aprobación del plan de estudios, teniendo en cuenta los enormes esfuerzos que la dirección del centro, la Comisión de Planes de Estudios y la mayoría de los profesores y alumnos de esta EIA están realizando por la continuidad la titulación de CYTA, teniendo en cuenta el escaso número de alumnos que la demanda.

Segundo turno de intervenciones:

1.- Prof. Olea: quiere aclarar que no se está debatiendo en esta junta la adscripción de asignaturas a las Áreas de Conocimiento, éste será un asunto que habrá que abordar cuando los planes de estudio estén definitivamente aprobados.

Por otra parte, como miembro de la Comisión de Planes de Estudio, manifiesta que el escrito al que se ha referido la prof. Martín no tendría que haberse aceptado en el registro, ya que sólo aparece rubricado, sin pies de firmas, por tanto se trata de un documento anónimo. En este sentido ya se manifestó en el seno de la CPE.

2.- Prof. Cachadiña: dice tener la impresión de que se está intentando hacer un plan de estudios a la fuerza. No le parece un buen plan.

3.- Prof. Martín: toma la palabra para decir que:

- El escrito sí estaba firmado.
- El director no ha concretado qué aspectos de los demandados por su grupo han sido considerados en el plan de estudios.
- No duda de la buena intención de la CPE, pero que su grupo no se ha sentido representado en ella.
- La asignatura de “Operaciones Básicas” no tiene nada que ver con la “Tecnología Alimentaria”.

- Le parece un error ceñirse al cumplimiento de la Conferencia Estatal de Decanos y Directores.
- No entiende la razón de no adjuntar el escrito enviado por su grupo al acta de la Junta de Centro.

4.- Prof. Martín González: quiere aclarar, en relación con la afirmación realizada por la prof. Martín, que el departamento de PACAL, al que él también pertenece, no ha tomado ninguna decisión al respecto de este plan de estudios, por lo que el voto en contra que la prof. Martín ha anticipado en su intervención anterior deberá referirse, exclusivamente a ella, y no al departamento.

5.- Prof. Coletto: Comienza su intervención haciendo una consideración personal acerca del “cariño” que siente por la titulación de CYTA, para pasar a continuación a referirse a la delicada situación en la que esta titulación se encuentra por la falta de alumnos.

Las limitaciones que impone un Título Formativo Conjunto no tienen porqué hacer malo el plan. ¿O acaso resulta inadecuado disponer de 60 créditos de formación básica comunes a las ingenierías?

Tiene la impresión de que la intervención de la profesora Martín es más un regateo de créditos que una propuesta alternativa de plan de estudios, ya que en todo momento se ha referido a los créditos que su grupo va a impartir, pero en ningún momento se ha referido a las materias, con sus cargas crediticias, que van a recibir los alumnos, que en definitiva son los que interesan, y los que ha tenido en cuenta la CPE.

Haciendo un reflexión de política universitaria, y también personal, manifiesta que la CPE se ha tenido que “tragar muchos sapos”, ya que este centro tiene ya un Grado de Ingeniería de la Industrias Agrarias y Alimentarias, un Master en Gestión de Calidad y Trazabilidad de Alimentos de Origen Vegetal y una titulación de sólo segundo ciclo de CYTA, y ahora se ve en la tesitura de tener que defender un Grado que corre el riesgo de convertirse en más de lo mismo, para encajar una titulación que actualmente tiene poquísimos alumnos.

Para salvar CYTA se ha buscado acomodo en el Título Formativo Conjunto, y ahora resulta que uno de los grupos más afectado e implicado en esta titulación, como lo es el grupo de Tecnología Alimentaria, es el que se opone al mismo.

El prof. Coletto opina que esa actitud le parece poco responsable.

6.- D. Pedro Cebrián: respecto a la recepción del documento anónimo presentado por el grupo de Tecnología Alimentaria en el registro del centro, dice que el prof. Olea tiene razón, pero que si aplicasen la norma de una manera tajante, muchos de los documentos que presentan los profesores (programas, criterios de evaluación, etc) no podrían ser admitidos a registro.

Se refiere también al acuerdo de la Conferencia Estatal de Decanos y Directores y dice que no hay una concordancia total entre los créditos mínimos por módulos exigidos por ésta y los que se presentan en el plan de estudios a debate.

El director pasa a responder a los participantes en este segundo turno:

Al prof. Olea: dice el director que efectivamente, el escrito presentado por el grupo de Tecnología Alimentaria carecía de pies de firma, pero que se actuó de buena voluntad ya que se conocía perfectamente la procedencia del mismo.

En cuanto a la asignación de áreas, está de acuerdo que no es motivo de este debate. Se está tratando de establecer conocimientos necesarios para el alumno.

Al prof. Cachadiña: no comparte su afirmación, pues el Plan que presenta la CPE es un muy buen Plan de Estudios para CYTA

Al prof. Coletto: agradece su intervención y la suscribe.

A la prof. Martín: le responde el director que se ha aceptado una de las asignaturas que su grupo proponía como obligatoria pero con carácter optativo. En el grupo de obligatorias resultaba imposible incluirla por no haber créditos disponibles.

El director abre un tercer turno de palabra con la única intervención de la prof. Martín, que insiste en la falta de tiempo disponible para participar en la elaboración del plan de estudios. A lo que el director le responde que el procedimiento seguido ha sido el mismo que en ocasiones anteriores y que los profesores han participado directamente, a través de las reuniones que los diferentes miembros de la CPE han mantenido con los afectados en los plazos que han sido posibles.

Antes de someter el plan de estudios a votación, el director agradece muy especialmente, el trabajo que la CPE ha realizado para su elaboración.

Sometido a votación el Plan de Estudios del Título de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, se obtiene el siguiente resultado:

- Votos en contra: 3 (uno de ellos corresponde a D^a Lourdes Martín, que expresó su deseo de que su voto constase en acta).
- Abstenciones: 2
- Votos a favor: 29

La propuesta es aprobada por mayoría absoluta.

6.- Asuntos de trámite: no hay asuntos que tratar.

7.- Ruegos y Preguntas

Primer turno:

1.- Prof. Morillo: se refiere a la recomendación de dejar los contenidos de las asignaturas en la página Web de la EIA, dice que presenta problemas y pregunta si como alternativa se pueden entregar en la secretaría del centro.

El director da la palabra al subdirector de Ordenación Académica, prof. Mesías, que ratifica la existencia de los problemas en la página, si bien informa que están en vías de solución.

La secretaria académica del centro, prof. Bartolomé aclara que si se trata de contenidos propios de la asignatura no deben entregarse en secretaría, pero sí si se trata de los programas y criterios de evaluación.

2.- Prof. Ayuso: apunta la conveniencia de arreglar el enorme charco de agua que se forma en la entrada de la escuela desde la rotonda de la Puerta. Informa también de la existencia de varias farolas sin luz y de la existencia de muchos avisperos que deberían ser eliminados.

El director contesta que en cuanto al charco, ya ha tenido intención de intervenir, pero el problema es que se encuentra fuera de la propiedad de la escuela, por lo que reclamará la intervención de las personas a quien compete.

Los panales de avispas serán eliminados, y referente a las farolas, si bien hay prevista una intervención que afectará a la renovación de las mismas, mientras tanto se cambiarán las bombillas fundidas.

Segundo turno:

Prof. Pinzón: pregunta si, a pesar de colgar los programas de las asignaturas y los criterios de evaluación en la página web, es necesario registrarlos en la secretaría del centro.

La prof. Bartolomé le contesta que es recomendable registrarlos.

Y no habiendo más asuntos que tratar, se levanta la sesión a las 13:30 horas del mismo día.

Secretaria Académica:
Teresa Bartolomé

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Teresa Bartolomé', with a horizontal line drawn underneath the name.