



GUÍA DOCENTE 2017-2018
Vida Comercial de los Alimentos Procesados

1. Denominación de la asignatura:

Vida Comercial de los Alimentos Procesados

Titulación

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Código

6748

2. Materia o módulo a la que pertenece la asignatura:

ASIGNATURAS OPTATIVAS

3. Departamento(s) responsable(s) de la asignatura:

Bioteecnología y Ciencia de los Alimentos

4.a Profesor que imparte la docencia (Si fuese impartida por mas de uno/a incluir todos/as) :

A determinar

4.b Coordinador de la asignatura

A determinar

5. Curso y semestre en el que se imparte la asignatura:

Cuarto curso. Segundo semestre.

6. Tipo de la asignatura: (Básica, obligatoria u optativa)

Optativa



7. Número de créditos ECTS de la asignatura:

3

8. Competencias que debe adquirir el alumno/a al cursar la asignatura

1. Identificar los factores que afectan a la vida útil de un alimento. Relacionada con la competencia específica de grado E1-A.
 2. Saber elegir y realizar determinaciones de la vida útil de un alimento. Relacionada con las competencias específicas de grado E1-B y E3-B.
 3. Predecir la vida útil de un alimento utilizando modelos adecuados y diseñando experimentos. Relacionada con las competencias específicas de grado E1-C, E2-C y E3-C.
 4. Prolongar la vida comercial de los productos alimenticios sabiendo cómo actuar en cada fase de su obtención (materias primas, procesado, envasado y distribución). Relacionada con las competencias específicas de grado E2-A, E4-A, E1-C, E2-C y E3-C.
- Competencias Genéricas/Transversales: T2, T3, T8 y T9; G2, G5 y G7

9. Programa de la asignatura

9.1- Objetivos docentes

Como objetivo general se busca dotar al alumno de competencias en el ámbito de la identificación de los factores de alteración de los alimentos, la predicción de la vida útil en función de esos factores de alteración y el saber cómo actuar para retrasarlos alargando la vida comercial del producto.

Los objetivos detallados buscan la capacitación para:

- Identificar los factores de alteración en un alimento dado
- Predecir su vida útil en función de los factores de alteración imperantes
- Diseñar y realizar experimentos de predicción de vida útil.
- Utilizar adecuadamente modelos de predicción existentes.
- Elegir y realizar los análisis más adecuados para determinar la vida útil
- Saber en que puntos de la producción del alimento se puede actuar para prolongar la vida útil de los alimentos
- Aplicar las tecnologías recientes, novedosas o emergentes para mejorar la vida útil de productos tradicionales.



9.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)
Introducción. Factores que afectan a la vida útil.
Medida de la vida útil: Determinaciones sensoriales, instrumentales, físicas, químicas y microbiológicas.
Predicción de la vida útil: Modelos predictivos. Ensayos acelerados. Diseño de experimentos de predicción.
Prolongación de la vida útil de alimentos: selección y calidad de las materias primas. Formulación de los productos. Elaboración y técnicas de conservación. Envasado. Almacenaje y distribución. Manipulación doméstica.
9.3- Bibliografía
BIBLIOGRAFÍA BÁSICA
C. M. D. Man, Adrian A. Jones, Dominic Man, (2000) Shelf Life Evaluation of Foods , 2ª Ed, Springer-Verlag , New York,
Kilcast, D. and Subramaniam, P. , (2000) The stability and shelf-life of food, Published by Woodhead Publishing Limited, Cambridge (England),
Labuza, T. P. , (1982) Shelf-life dating of foods, Food & Nutrition Press, INC., Connecticut,
BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA
Brody, A.L. , (2003) Predicting Packaged Food Shelf Life, IFST, Food Technology, (57) (4), 100-102

10. Metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante:

Metodología	Competencia relacionada	Horas presenciales	Horas de trabajo	Total de horas
Clases teóricas	1 - 4	12	24	36
Clases prácticas	2 - 4	10	20	30
Seminarios	1 - 4	2	4	6
Tutorías	1 - 4	1	0	1
Evaluación	1 - 4	2	0	2
Total		27	48	75



11. Sistemas de evaluación:

La calificación del alumno se obtendrá a través de la ponderación de la calificación en cada uno de los procedimientos, no obstante para realizar esta ponderación será necesario alcanzar en cada uno de estos bloques una calificación mínima del 40%, excepto en los correspondientes a la evaluación de conocimientos mínimos que será del 50%.

SEGUNDA CONVOCATORIA

El alumno deberá presentarse y realizar aquellas pruebas no superadas en la primera convocatoria, manteniendo la nota mínima en cada una de las pruebas. En todos los casos y convocatorias, si el estudiante no superase alguno de los mínimos mencionados, la calificación global de la asignatura se calculará como la media aritmética ponderada de las calificaciones obtenidas en las pruebas en las que no se haya obtenido el mínimo exigido (Art 19.9 del Reglamento de Evaluación de la UBU).

PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN NO RECUPERABLES

En la segunda convocatoria no es posible realizar las prácticas de laboratorio y otras actividades presenciales como la realización, exposición y defensa de trabajos en grupo (debido a la propia naturaleza de dichas actividades y presencialidad), por lo que deberán haberse realizado durante el curso y haber obtenido una calificación mínima del 40% en todo el bloque del procedimiento para poder ponderar con el resto de procedimientos de evaluación en segunda convocatoria.

PRIVACIDAD EN LAS PRUEBAS

Los estudiantes que fueran sorprendidos copiando o plagiando en cualquiera de los procedimientos de evaluación de la asignatura tendrán una calificación de cero en la nota global de la asignatura, de acuerdo con el artículo 17.2 del Reglamento de Evaluación de la Universidad de Burgos para el curso 2013-14 excepcional

Procedimiento	Peso primera convocatoria	Peso segunda convocatoria
Trabajos en clases presenciales de prácticas (Informe de prácticas, exposición y defensa de trabajos individuales o en grupos) Procedimiento NO RECUPERABLE en segunda convocatoria	20 %	20 %
Trabajos individuales o en grupos a través de la plataforma (Resolución de problemas, resolución de supuestos	20 %	20 %



prácticos, etc.) Procedimiento RECUPERABLE en segunda convocatoria		
Evaluación de conocimientos mínimos sobre prácticas y resolución de problemas Procedimiento RECUPERABLE en segunda convocatoria	30 %	30 %
Evaluación de conocimientos mínimos sobre los contenidos teóricos Procedimiento RECUPERABLE en segunda convocatoria	30 %	30 %
Total	100 %	100 %

Evaluación excepcional:

Los alumnos deberán solicitar por escrito al Decano del Centro la posibilidad de acogerse a la evaluación excepcional (ver Artículo 9 del Reglamento de Evaluación de la UBU). Los procedimientos de evaluación específicos se determinarán según necesidades requeridas por el tipo de excepcionalidad de cada alumno. Los criterios de evaluación serán los mismos que para el resto de los alumnos. Los procedimientos "NO RECUPERABLES" deberán ser superados al igual que el resto de los alumnos. El resto de procedimientos de evaluación pondrán de igual modo y las pruebas se adaptarán dependiendo de la excepcionalidad de cada alumno.

12. Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial:

En las clases se potenciará la participación de los alumnos planteando cuestiones a medida que se van desarrollando los contenidos para ir aplicando los conceptos explicados a ejemplos concretos e ir seleccionando los aspectos básicos y su aplicación práctica. Para apoyar la explicación se utilizarán fundamentalmente presentaciones a través del cañón de proyección y adicionalmente la pizarra y transparencias. Los alumnos dispondrán de las presentaciones en la plataforma.

Durante el desarrollo de los créditos prácticos predominará el trabajo personal encaminado al estudio de la vida útil de productos comerciales y de las técnicas para determinarla, así como la interpretación y discusión de los resultados obtenidos.

Adicionalmente, los alumnos trabajarán en pequeños grupos sobre productos comerciales. Los alumnos estudiarán dichos productos, plantearán un protocolo experimental para determinar el proceso tecnológico al que han sido sometidos y cómo este proceso determina su vida útil. Se experimentará modificando las condiciones óptimas de conservación para comprobar cómo influyen en su vida útil acelerando su alteración. Finalmente elaborarán un informe sobre dichos productos y una breve exposición del mismo al resto de los estudiantes.

Se realizarán tutorías presenciales a lo largo del semestre a solicitud de los alumnos en el horario establecido y se resolverán dudas y consultas mediante correo electrónico.



13. Calendarios y horarios:

Ver calendario y horarios oficiales en la página del título
<http://www.ubu.es/titulaciones/es/cyta/informacion-academica/horarios-examen>

14. Idioma en que se imparte:

Español. Se utilizará el inglés para algunas actividades formativas que requieran del apoyo de información científica (seminarios, trabajos dirigidos, búsqueda bibliográfica, etc.)