



GUÍA DOCENTE 2012-2013
**NUEVAS TECNOLOGÍAS EN LA CONSERVACIÓN Y
TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS**

1. Denominación de la asignatura:

NUEVAS TECNOLOGÍAS EN LA CONSERVACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS

Titulación

GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Código

6747

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

TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

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

BIOTECNOLOGÍA Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS

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

MONTSERRAT COLLADO FERNÁNDEZ



4.b Coordinador de la asignatura

MONTSERRAT COLLADO FERNÁNDEZ

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

4º 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. Ser capaz de seleccionar y aplicar tecnologías y prácticas tecnológicas específicas para la modificación de propiedades de los alimentos procesados. C3
2. Ser capaz de seleccionar las técnicas más recientes que aportan mejoras para la industria alimentaria. C2
3. Relacionar y aplicar los conocimientos y habilidades adquiridos en asignaturas previas, incorporando los avances científicos para mejorar la elaboración y calidad de los alimentos. C3
4. Tener una visión global y crítica de los sectores más innovadores de la industria alimentaria. C3
5. Ser capaz de aumentar la sostenibilidad en la industria alimentaria mediante la selección de técnicas de procesado y envasado adecuadas. GL8



9. Programa de la asignatura

9.1- Objetivos docentes
Con el diseño de esta asignatura se pretende que el alumno desarrolle y afiance los conocimientos adquiridos sobre la conservación de los alimentos. Que el alumno sea capaz de aplicar nuevas tecnologías en el diseño de nuevos productos tanto a nivel de transformación, conservación o envasado.
9.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)
Innovaciones en la elaboración y diseño de alimentos Nuevos métodos en el procesado de los alimentos Modificación de propiedades sensoriales mediante ingredientes o estrategias tecnológicas Modificadores de textura Micro y nanoencapsulación de ingredientes y aditivos alimentarios Demandas étnicas y de sectores con necesidades especiales El envasado como herramienta de innovación. Nuevos materiales de envasado. Reciclado y sostenibilidad en el envasado de alimentos. Nuevos envases. Funcionalidad y diseño. Nuevas estrategias de envasado activo e inteligente



9.3- Bibliografía

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

BARBOSA-CÁNOVAS, G.V., (1999) Conservación no térmica de los alimentos., Acibia, Zaragoza,
PAINE, F.A., (1994) Manual de envasado de alimentos., AMV, Madrid,
RIAZ, M.N., (2003) Extrusores en las aplicaciones de alimentos ., Acibia, Zaragoza,
WILSON, Ch.L., (2007) Intelligent and active packaging for fruits and vegetables, CRC Press, cop., Boca Raton,

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 a 5	11	21	32
Clases prácticas/seminarios	1 a 5	14	27	41
Evaluación	1 a 5	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%.

PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN NO RECUPERABLE: En la segunda evaluación no se podrán desarrollar las prácticas en el laboratorio. Lo que se podrá recuperar serán las actividades derivadas de ellas como el informe de prácticas y cuestiones.

Procedimiento	Peso en la calificación final
Prueba escrita	40 %
Prácticas e informes de prácticas y de seminarios	40 %
Elaboración de trabajos, resolución casos prácticos	20 %
Total	100 %



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 utilizará la pizarra, transparencias y cañón de proyección. Se facilitará a los alumnos una copia de las transparencias o presentaciones utilizadas, así como enlaces a páginas web técnicas, libros electrónicos, etc. Se realizarán tutorías presenciales 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 (www.ubu.es/cyta)

14. Idioma en que se imparte:

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