



DATOS IDENTIFICATIVOS

Diseño de Procesos en la Industria Alimentaria

Asignatura	Diseño de Procesos en la Industria Alimentaria			
Código	O01M032V01127			
Titulación	Máster Universitario en Ciencia y Tecnología Agroalimentaria. R. D. 1393/2007			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	3	OP	1	1c
Lengua Impartición				
Departamento	Dpto. Externo Ingeniería química			
Coordinador/a	Garrote Velasco, Gil			
Profesorado	Garrote Velasco, Gil Vila Babarro, Carlos			
Correo-e	gil@uvigo.es			
Web				
Descripción general				

Competencias de titulación

Código			
A2	(*)Conocer y comprender los procesos tecnológicos de producción, transformación y conservación de alimentos, con especial atención en la investigación, desarrollo, transferencia e implementación de nuevas tecnologías respetuosas con la calidad de los alimentos.		
B1	(*)Desarrollar habilidades de análisis, síntesis y gestión de la información para contribuir a la organización y planificación de actividades de investigación en el sector agroalimentario.		
B2	(*)Adquirir capacidad en la resolución de problemas para facilitar la toma de decisiones en casos concretos de dificultades en el desarrollo de la actividad de investigación.		
B3	(*)Adquirir habilidades y destrezas de trabajo en equipo, sean o no de carácter multidisciplinar, y en contextos tanto nacionales como internacionales, reconociendo la diversidad de puntos de vista, así como el peso de las distintas escuelas o formas de hacer.		
B4	(*)Desarrollar habilidades personales de razonamiento crítico y constructivo para mejorar el funcionamiento de los proyectos de investigación en que interviene.		

Competencias de materia

Resultados previstos en la materia	Tipología	Resultados de Formación y Aprendizaje
(*)Conocer *y comprender *los procesos *tecnológicos de *producción, transformación *y conservación de alimentos, con especial atención en la investigación, *desarrollo, *transferencia y *implementación de *nuevas *tecnologías *respetuosas con la *calidad de *los alimentos.	saber	A2
(*)Capacidad para investigar *y *desarrollar *nuevos procesos de fabricación *y conservación de alimentos.	saber hacer	B2 B3 B4

(*)Conocer y comprender los sistemas de gestión medioambiental relacionados con los procesos productivos de las industrias agrarias y alimentarias, con el fin de capacitar al alumno para desarrollar actividades de investigación en los procesos de detección de residuos, así como en su procesado, eliminación y valorización; y por otro lado capacitarlo para transferir al sector productivo los avances en investigación en materias de reducción de impactos de las actividades agroalimentarias.

saber B1
B2

Contenidos

Tema

(*)Introducción al diseño de procesos.	(*)
(*)Dimensionamiento de equipos.	(*)Principales equipos en las industrias agroalimentarias. Métodos de dimensionamiento.
(*)Economía de los procesos.	(*)Introducción a la economía de los procesos. Cálculo de los costes de los equipos.
(*)Estimación tecno-económica de procesos.	(*)Introducción. Ejemplos de procesos en la industria agroalimentaria. Optimización. Aplicación del diseño de procesos a la investigación.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Sesión magistral	10	10	20
Estudio de casos/análisis de situaciones	5	20	25
Trabajos tutelados	3	27	30

*Los datos que aparecen en la tabla de planificación son de carácter orientativo, considerando la heterogeneidad de alumnado

Metodologías

	Descripción
Sesión magistral	(*)Se expondrán los fundamentos del diseño de procesos.
Estudio de casos/análisis de situaciones	(*)Se expondrán diversos ejemplos de procesos de interés en el ámbito agroalimentario y se procederá a estudiarlos desde un punto de vista técnico y económico.
Trabajos tutelados	(*)Se llevará a cabo un trabajo, individual o por grupos, donde los alumnos aplicarán los conocimientos de la materia a un caso práctico de diseño de un proceso, preferentemente a partir de datos de laboratorio de investigaciones en curso.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Sesión magistral	
Estudio de casos/análisis de situaciones	
Trabajos tutelados	

Evaluación

	Descripción	Calificación
Trabajos tutelados	(*)Se evaluará a los alumnos mediante el trabajo tutelado y/o su exposición, donde deberán demostrar los conocimientos y capacidades adquiridos durante esta materia y su aplicación práctica a casos de investigación.	100

Otros comentarios sobre la Evaluación

Fuentes de información

Recomendaciones