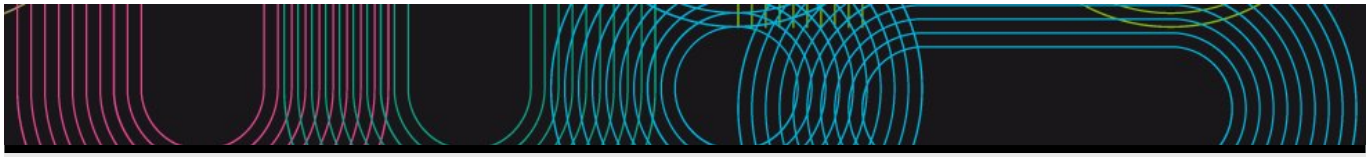

DATOS IDENTIFICATIVOS				
Compuestos Fenólicos, Componentes Bioactivos de los Alimentos				
Asignatura	Compuestos Fenólicos, Componentes Bioactivos de los Alimentos			
Código	O01M142V01118			
Titulacion	Máster Universitario en Ciencia y Tecnología Agroalimentaria y Ambiental			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	3	OP	1	1c
Lengua Impartición	Castellano			
Departamento	Química analítica y alimentaria			
Coordinador/a	Cancho Grande, Beatriz			
Profesorado	Cancho Grande, Beatriz			
Correo-e	bcancho@uvigo.es			
Web				
Descripción general				

Competencias	
Código	
A1	Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación. (CB6 memoria)
A3	Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios. (CB8 memoria)
B2	Que los estudiantes sean capaces de adquirir y aplicar habilidades y destrezas de trabajo en equipo, sean o no de carácter multidisciplinar, en contextos tanto nacionales como internacionales, reconociendo la diversidad de puntos de vista, así como el poso de las distintas escuelas o formas de hacer.
C4	Conocer e integrar todos los aspectos relacionados con la normalización y legislación en el ámbito de los sistemas de calidad ambiental, agrícola y alimentaria, de modo que los pueda aplicar dentro de actividades de I+D+i, prestando especial atención a la seguridad y trazabilidad (farm to fork).
C9	Capacidad para investigar y desarrollar nuevos procesos de fabricación y conservación de alimentos.
C10	Capacidad para investigar, diseñar y desarrollar nuevas técnicas de extracción, concentración, purificación y análisis de componentes naturales, añadidos o contaminantes en los alimentos y los ecosistemas.
D1	Capacidad de análisis, organización y planificación
D4	Capacidad de aprendizaje autónomo y gestión de la información
D8	Capacidad de razonamiento crítico y autocrítico
D11	Motivación por la calidad con sensibilidad hacia temas medioambientales

Resultados de aprendizaje	
Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje
RA1:El alumno deberá conocer qué es un compuesto bioactivo, dónde se encuentran y cómo se pueden extraer y cuantificar	A1 B2 C10

RA2: El alumno deberá conocer cómo evaluar la repercursión de los compuestos bioactivos sobre nuestra salud a partir de su ingesta	A3 B2 D4 D8
RA3: El alumno deberá conocer la repercusión del interés de estos compuestos bioactivos dentro del sector alimentario	A1 C4 C9 C10 D1 D11

Contenidos

Tema	
Bloque 1.- Aspectos generales de los compuestos fenólicos	1.1.Definición y clasificación. 1.2. Efecto de los compuestos fenólicos sobre las propiedades organolépticas de los alimentos. 1.3. Efecto funcional de los compuestos fenólicos. 1.4. Metodología analítica para su determinación
Bloque 2.- Compuestos fenólicos en los alimentos	2.1.Potencial fenólico de la uva y del vino. 2.2.Potencial fenólico del aceite de oliva virgen. 2.3. Potencial fenólico en otros alimentos de origen vegetal
Bloque 3.- Revalorización de los coproductos de la industria alimentaria	3.1. Revalorización de los coproductos de la elaboración de vino 3.2. Revalorización de los co-roductos de la elaboración de aceites

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Trabajos tutelados	5	50	55
Tutoría en grupo	2	0	2
Sesión magistral	6	12	18

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

Metodologías

	Descripción
Trabajos tutelados	Elaboración individual de un trabajo guiado y tutelado mediante tutorías por parte del profesorado. La realización de este trabajo conlleva la búsqueda de información que deberá ser analizada y gestionada correctamente para finalmente presentarla de forma oral al resto de compañeros.
Tutoría en grupo	Tutoría grupal en el aula para definir los aspectos más importantes que deben abordar en el trabajo tutelado y para iniciar la búsqueda del material necesario para ello
Sesión magistral	Sesiones magistrales con apoyo de presentaciones en Power-point y pizarra, en las que se desarrollarán los aspectos más complejos e importantes de los temas planteados en los contenidos de esta materia.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Trabajos tutelados	La atención personalizada se garantizará mediante tutorías presenciales en el despacho del profesor siempre que el alumno lo necesite

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje
Trabajos tutelados	Defensa oral del trabajo tutelado. El alumno deberá mostrar públicamente el dominio de la información procesada en clase así como la formación autónoma adquirida con la realización del mismo	80	D1 D4 D8 D11
Sesión magistral	Se evaluará la asistencia y la participación del alumno a las sesiones magistrales. Al mismo tiempo se realizará un examen tipo test donde se evaluarán los contenidos de estas sesiones	20	C4 C9 C10

Otros comentarios sobre la Evaluación

Aquellos alumnos que trabajen y lo justifiquen mediante la presentación de su contrato laboral, y debido a que no pueden

realizar los seminarios, serán evaluados teniendo en cuenta la puntuación del trabajo tutelado cuya calificación se corresponderá con un 100 %.

No se permitirá la utilización de ningún dispositivo electrónico durante las pruebas de evaluación. En caso contrario, se considerará motivo de no superación de la materia en el presente curso académico, y la calificación será de 0.0.

Compromiso ético: El alumno debe presentar un comportamiento ético adecuado. En caso de un comportamiento no ético (copia, plagio, uso de equipos electrónicos no autorizados..), que impidan el desarrollo correcto de las actividades docentes, se considerará que el alumno non reúne los requisitos necesarios para superar la asignatura, y en este caso su calificación en el curso académico actual será de suspenso (0.0).

Fuentes de información

Análisis de Aromas en Alimentos/O01M142V01121

Bioestadística y Diseño Experimental/O01M142V01101

Técnicas Instrumentales para el Análisis Agroalimentario y Mediaombiental/O01M142V01109

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

Acondicionamiento Organoléptico/O01M142V01216
Biotecnología Agroalimentaria/O01M142V01217
Diseño de Nuevos Productos Alimentarios/O01M142V01225
Procesos Avanzados de Extracción/O01M142V01221

Asignaturas que se recomienda cursar simultáneamente

Diseño de Procesos de Mejora y Obtención de Nuevas Materias Primas para la Industria Ganadera y Agroalimentaria/O01M142V01110
Extractos Naturales como Antioxidantes/O01M142V01123
Preparación, Transformación y Diversificación en la Industria de los Alimentos/O01M142V01122
Técnicas Instrumentales para el Análisis Agroalimentario y Mediaombiental/O01M142V01109