



DATOS IDENTIFICATIVOS

Materiais para Contacto Alimentario

Materia	Materiais para Contacto Alimentario			
Código	001M032V01207			
Titulación	Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía Agroalimentaria. R. D. 1393/2007			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	3	OP	1	2c
Lingua de impartición	Castelán			
Departamento	Química analítica e alimentaria			
Coordinador/a	González Barreiro, Carmen			
Profesorado	González Barreiro, Carmen Rial Otero, Raquel			
Correo-e	cargb@uvigo.es			
Web				
Descrición xeral				

Competencias de titulación

Código				
A1	Conocer e integrar todos los aspectos relacionados con la normalización y legislación en el ámbito de los sistemas de calidad agrícola y alimentaria, de modo que los pueda aplicar dentro de actividades de I+D+i y transferencia en este campo, prestando especial atención a la seguridad y trazabilidad (□farm to fork□).			
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.			
A6	Capacidad para investigar y desarrollar nuevos procesos de fabricación y conservación de alimentos.			
A7	Capacidad para investigar, diseñar y desarrollar nuevas técnicas de extracción, concentración, purificación y análisis de componentes naturales, añadidos o contaminantes en 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.			
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 na materia	Tipoloxía	Resultados de Formación e Aprendizaxe
O alumno debe ser capaz de enumerar as características e especificacións que debe cumprir todo material destinado a entrar en contacto cos alimentos.	saber	A1 A6
O alumno debe ser capaz de diferenciar os envases activos e os intelixentes identificando as suas ventaxas e inconvenientes	saber	A2 A6
O alumno debe ser capaz de identificar os diferentes tipos de interacción envase-alimento e ser capaz de aplicar os diferentes protocolos analíticos existentes para o estudo de cada tipo de interacción	saber saber facer Saber estar / ser	A1 A7 B2 B4

O alumno de ser capaz de manexar e interpretar a lexislación específica sobre materia	saber	A1
para contacto alimentario.	saber facer	A2
	Saber estar / ser	A6
		B4
O alumno debe ser capaz de aplicar os fundamentos teóricos adquiridos á resolución de casos prácticos	saber	A1
	saber facer	A2
	Saber estar / ser	B1
		B2
		B4

Contidos

Tema	
Tema 1- Materiais para contacto alimentario. Importancia e ficha do marco legal	-
Tema 2- Interaccións envase-alimento: Procesos de permeación, adsorción e migración	-
Tema 3- Ensaio científico para o estudo das interaccións envase-alimento	-
Tema 4- Os materiais clásicos para contacto alimentario	-
Tema 5- Os envases activos e intelixentes	-
Tema 6- Avances científicos no desenvolvemento de novos materiais para contacto alimentario	-

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Sesión maxistral	10	20	30
Prácticas de laboratorio	10	0	10
Estudo de casos/análises de situacións	0	15	15
Resolución de problemas e/ou exercicios de forma autónoma	0	20	20

*Os datos que aparecen na táboa de planificación son de carácter orientador, considerando a heteroxeneidade do alumnado.

Metodoloxía docente

	Descrición
Sesión maxistral	Os temas expóñense en varias leccións coa axuda de diaporamas que o alumno poderá adquirir na plataforma tem@ de teledocencia da Universidade de Vigo (http://faitic.uvigo.es). Ademais, e segundo os temas a impartir, daranse explicacións detalladas na pizarra.
Prácticas de laboratorio	Planifícanse diferentes prácticas relacionadas cos contidos da materia para que o alumno se familiarice directamente no laboratorio de investigación cos protocolos analíticos expostos na parte teórica da materia.
Estudo de casos/análises de situacións	Solicítase que o alumno analice situacións e estude casos concretos, coa supervisión do profesor. Solicítase que o alumno analice traballos de investigación sobre diferentes aspectos da materia, avaliando os resultados e redactando memorias dos mesmos
Resolución de problemas e/ou exercicios de forma autónoma	Fomentanse as técnicas de traballo autónomo, solicitando ao alumno que resolva exercicios e exemplos prácticos, coa supervisión do profesor. O alumno deberá de aplicar os coñecementos adquiridos á resolución de diversas actividades explicando e xustificando os resultados obtidos.

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Resolución de problemas e/ou exercicios de forma autónoma	A avaliación continua permite seguir en todo momento o progreso do alumno de forma individualizada, adaptando as actividades do curso ou propondo actividades complementarias para apoiar o desenvolvemento dos puntos débiles e aproveitar as súas capacidades. A atención personalizada do alumno completárase con tutorías personalizadas a fin de responder as cuestións ou dúbidas dos alumnos.
Prácticas de laboratorio	A avaliación continua permite seguir en todo momento o progreso do alumno de forma individualizada, adaptando as actividades do curso ou propondo actividades complementarias para apoiar o desenvolvemento dos puntos débiles e aproveitar as súas capacidades. A atención personalizada do alumno completárase con tutorías personalizadas a fin de responder as cuestións ou dúbidas dos alumnos.

Estudo de casos/análises de situacións	A avaliación continua permite seguir en todo momento o progreso do alumno de forma individualizada, adaptando as actividades do curso ou propondo actividades complementarias para apoiar o desenvolvemento dos puntos débiles e aproveitar as súas capacidades. A atención personalizada do alumno completárase con tutorías personalizadas a fin de responder as cuestións ou dúbidas dos alumnos.
--	--

Avaliación		
	Descrición	Cualificación
Sesión maxistral	Ao final de cada tema colgarase un cuestionario de autoevaluación na plataforma tem@ que permanecerá a disposición dos alumnos durante unha semana para que estes compléteno nun tempo máximo de 2 horas, dispoñendo de 3 intentos. Estes cuestionarios representarán un 30% á nota final.	30
Prácticas de laboratorio	Asignarase un 20 % da nota final ás capacidades que mostre o alumno nas clases prácticas.	20
Estudo de casos/análises de situacións	Asignarase un 20 % da nota final ao estudo de casos, que incluírá a entrega puntual dos mesmos e a corrección dos resultados obtidos	20
Resolución de problemas e/ou exercicios de forma autónoma	Asignarase un 30 % da nota final á resolución de actividades e/ou exercicios de forma autónoma, que incluírá a entrega puntual dos mesmos e a corrección dos resultados obtidos.	30

Outros comentarios sobre a Avaliación

Para superar a materia, o alumno deberá superar o 50% de cada un dos ítems de avaliación.

Bibliografía. Fontes de información

Reglamento (CE) nº 1935/2004 del parlamento europeo y del consejo del 27 de octubre de 2007, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Manual del envasado de alimentos y bebidas. Coles, R; Mcdowell, D; Kirwan, M.J. Ed.mundi-prensa, amv ediciones (2004).

Interacciones envase-alimento en avances en seguridad alimentaria. Simal Gándara J.; Sarria Vidal, M. Ed altaga (2001).

Active food packaging. Rooney, M.L. Ed. Blackie academic and professional (1995).

Recomendacións

Materias que se recomenda ter cursado previamente

Bioestatística e Deseño Experimental/O01M032V01112

Lexislación/O01M032V01116