



## DATOS IDENTIFICATIVOS

### Tecnoloxía Culinaria e Alimentaria

|                       |                                                             |        |       |              |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------|--------|-------|--------------|
| Materia               | Tecnoloxía Culinaria e Alimentaria                          |        |       |              |
| Código                | 001M139V01113                                               |        |       |              |
| Titulación            | Máster Universitario en Nutrición                           |        |       |              |
| Descritores           | Creditos ECTS                                               | Sinale | Curso | Cuadrimestre |
|                       | 3                                                           | OP     | 1     | 1c           |
| Lingua de impartición | Castelán                                                    |        |       |              |
| Departamento          |                                                             |        |       |              |
| Coordinador/a         | González Matías, Lucas Carmelo<br>González Barreiro, Carmen |        |       |              |
| Profesorado           | González Barreiro, Carmen<br>González Matías, Lucas Carmelo |        |       |              |
| Correo-e              | cargb@uvigo.es<br>lucascgm@uvigo.es                         |        |       |              |
| Web                   |                                                             |        |       |              |
| Descrición xeral      |                                                             |        |       |              |

## Competencias

|        |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Código |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| A1     | Posuír e comprender coñecementos que aporten unha base ou oportunidade de ser orixinais no desenvolvemento e/ou na aplicación de ideas, acotío nun contexto de investigación                                                                                                                  |
| A5     | Que os estudantes posúan as habilidades de aprendizaxe que lles permita continuar estudando dun modo que haberá de ser en gran medida autodirixido ou autónomo. continuar estudando dun xeito que terá que ser, en grande medida, autodirixido e autónomo.                                    |
| B1     | Adquirir coñecementos avanzados e demostrar, nun contexto de investigación científica e tecnolóxica ou altamente especializado, unha comprensión detallada e fundamentada dos aspectos teóricos e prácticos e da metodoloxía de traballo nun ou en mais campos de estudo                      |
| B4     | Ser capaz de predicir e controlar a evolución de situacións complexas mediante o desenrolo de novas e innovadoras metodoloxías de traballo adaptadas ao ámbito científico/investigador, tecnolóxico ou profesional concreto, en xeral multidisciplinar, no que se desenvolva a súa actividade |
| C15    | Ter adquirido coñecementos das técnicas de conservación e envasado dos alimentos.                                                                                                                                                                                                             |
| D1     | Saber transmitir dun modo claro e sen ambigüidades a un público especializado ou non, resultados procedentes da investigación científica e tecnolóxica ou do ámbito da innovación máis avanzada, así como os fundamentos máis relevantes sobre os que se sustentan.                           |
| D3     | Ser capaces de asumir a responsabilidade do seu propio desenrolo profesional e da súa especialización nun ou máis campos de estudo.                                                                                                                                                           |

## Resultados de aprendizaxe

|                                                                                                                                                                                                     |                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Resultados previstos na materia                                                                                                                                                                     | Resultados de Formación e Aprendizaxe |
| Competencia Básica 1<br>Posuír e comprender coñecementos que acheguen unha base ou oportunidade de ser orixinais no desenvolvemento e/ou aplicación de ideas, a miúdo nun contexto de investigación | A1                                    |
| Competencia Básica 5<br>Que os estudantes posúan as habilidades de aprendizaxe que lles permitan continuar estudando dun modo que haberá de ser en gran medida *autodirigido ou autónomo.           | A5                                    |

**Competencia Xeral 1**

B1

Adquirir coñecementos avanzados e demostrar, nun contexto de investigación científica e tecnolóxica ou altamente especializado, unha comprensión detallada e fundamentada dos aspectos teóricos e prácticos e da metodoloxía de traballo nun ou máis campos de estudo.

**Competencia Xeral 4**

B4

Ser capaces de predicir e controlar a evolución de situacións complexas mediante o desenvolvemento de novas e innovadoras metodoloxías de traballo adaptadas ao ámbito científico/investigador, tecnolóxico ou profesional concreto, en xeral multidisciplinar, no que se desenvolva a súa actividade

**Competencia Transversal 1**

D1

Saber transmitir dun modo claro e sen ambigüidades a un público especializado ou non, resultados procedentes da investigación científica e tecnolóxica ou do ámbito da innovación máis avanzada, así como os fundamentos máis relevantes sobre os que se sustentan

**Competencia Transversal 3**

D3

Ser capaces de asumir a responsabilidade do seu propio desenvolvemento profesional e da súa especialización nun ou máis campos de estudo

**Competencia Específica 15**

C15

Adquirir coñecementos das técnicas de conservación e envasado dos alimentos

**Contidos****Tema**

|           |                                                                |
|-----------|----------------------------------------------------------------|
| BLOQUE A  | XENERALIDADES                                                  |
| TEMA 1    | Introdución á Tecnoloxía dos Alimentos.                        |
| TEMA 2    | Axentes *causales da alteración dos alimentos.                 |
| BLOQUE *B | MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DOS ALIMENTOS                          |
| TEMA 3    | Conservación dos alimentos pola acción da calor.               |
| TEMA 4    | Conservación dos alimentos por irradiación.                    |
| TEMA 5    | Conservación dos alimentos pola acción do frío.                |
| TEMA 6    | Conservación dos alimentos por redución da actividade da auga. |
| TEMA 7    | O afumado.                                                     |
| TEMA 8    | A fermentación.                                                |
| TEMA 9    | Os aditivos químicos.                                          |
| BLOQUE    | ENVASADO DE ALIMENTOS                                          |
| TEMA 10   | Envasado e *empaquetado dos alimentos.                         |
| BLOQUE D  | TECNOLOXÍA CULINARIA                                           |
| TEMA 11   | Introdución á Tecnoloxía Culinaria.                            |
| TEMA 12   | Operacións e procesos en Tecnoloxía Culinaria.                 |

**Planificación**

|                                         | Horas na aula | Horas fóra da aula | Horas totais |
|-----------------------------------------|---------------|--------------------|--------------|
| Prácticas autónomas a través de TIC     | 6             | 28.5               | 34.5         |
| Resolución de problemas e/ou exercicios | 7             | 31.5               | 38.5         |
| Actividades introdutorias               | 2             | 0                  | 2            |

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

**Metodoloxía docente**

|                                         | Descrición                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Prácticas autónomas a través de TIC     | Actividades de aplicación dos coñecementos a situacións concretas e adquisición de habilidades básicas e procedementos relacionados coa materia de estudo. Desenvolverase a través do TIC de maneira autónoma. |
| Resolución de problemas e/ou exercicios | Actividade na que se formulan problemas e/ou exercicios relacionados coa materia. Os alumnos deben desenvolver solucións adecuadas ou correctas mediante os coñecementos adquiridos previamente.               |
| Actividades introdutorias               | Actividades encamiñadas a tomar contacto e reunir información sobre o alumnado, así como presentar a materia.                                                                                                  |

**Atención personalizada**

| Metodoloxías                        | Descrición                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Prácticas autónomas a través de TIC | Sempre que o alumno requírao e mediante correo electrónico, mediante a plataforma de *teledocencia ou mediante unha reunión concertada atenderanse e resolverán as dúbidas. E orientarase e guiará no proceso de aprendizaxe. |

| <b>Avaliación</b>                       |                                                                                                                                                                                                                                                               |               |                                       |          |     |          |  |
|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------------------------------|----------|-----|----------|--|
| Descrición                              |                                                                                                                                                                                                                                                               | Cualificación | Resultados de Formación e Aprendizaxe |          |     |          |  |
| Prácticas autónomas a través de TIC     | É recomendable que os alumnos ao longo das diferentes sesións consulten con asiduidade as seccións: "Anuncios", "Documentos e ligazóns" e "Cuestionarios" para estar ao día e así poder levar a cabo con éxito os obxectivos da materia no tempo establecido. | 50            | A1<br>A5                              | B1<br>B4 | C15 | D1<br>D3 |  |
| Resolución de problemas e/ou exercicios | O alumnado terá que enviar nas datas establecidas os boletíns correspondentes de cada tema para a súa avaliación por parte do profesor.                                                                                                                       | 50            | A1<br>A5                              | B1<br>B4 | C15 | D1<br>D3 |  |

#### **Outros comentarios sobre a Avaliación**

#### **Bibliografía. Fontes de información**

Casp Vanaclocha, A., **Procesos de conservación de alimentos**, 2ª Ed. corr,  
 Larrañaga, I.J., **Control e higiene de los alimentos**,  
 Fellows, P., **Tecnología del procesado de los alimentos : principios y prácticas**, 2ª ed.,  
 Ordoñez, J.A., **Tecnología de los alimentos**,  
 Rees,J.A.G., **Procesado térmico y envasado de los alimentos**,  
 Rodríguez, F.; Aguado, J., **Ingeniería de la industria alimentaria**,

#### **Recomendacións**