



DATOS IDENTIFICATIVOS

Compostos Fenólicos, Compoñentes Bioactivos dos Alimentos

Materia	Compostos Fenólicos, Compoñentes Bioactivos dos Alimentos			
Código	001M142V01118			
Titulación	Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía Agroalimentaria e Ambiental			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	3	OP	1	1c
Lingua de impartición	Castelán Galego			
Departamento	Química analítica e alimentaria			
Coordinador/a	Cancho Grande, Beatriz			
Profesorado	Cancho Grande, Beatriz Figueiredo Gonzalez, Maria			
Correo-e	bcancho@uvigo.es			
Web				
Descrición xeral				

Resultados de Formación e Aprendizaxe

Código	
A1	Posuír e comprender coñecementos que acheguen unha base ou oportunidade de ser orixinais no desenvolvemento e/ou aplicación de ideas, adoito nun contexto de investigación. (CB6 memoria)
C4	Coñecer e integrar todos os aspectos relacionados coa normalización e lexislación no ámbito dos sistemas de calidade ambiental, agrícola e alimentaria, de modo que os poida aplicar dentro de actividades de I+D+i, prestando especial atención á seguridade e trazabilidade ("farm to fork").
C9	Capacidade para investigar e desenvolver novos procesos de fabricación e conservación de alimentos.
C10	Capacidade para investigar, deseñar e desenvolver novas técnicas de extracción, concentración, purificación e análise de componentes naturais, engadidos ou contaminantes nos alimentos e os ecosistemas.
D1	Capacidade de análise, organización e planificación
D11	Motivación poa calidade con sensibilidade hacia temas medioambientais

Resultados previstos na materia

Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe
*RA3: O alumno deberá coñecer a repercusión do interese destes compostos *bioactivos dentro do sector alimentario	A1 C4 C9 C10 D1 D11

Contidos

Tema	
------	--

Bloque 1.- Que son os alimentos funcionais? Que son os compostos bioactivos?	1.1.Orixe dos alimentos funcionais 1.2.Compostos bioactivos dos alimentos. 1.3. Capacidade antioxidante dos compostos bioactivos dos alimentos. Repercusión sobre a saúde humana.
Bloque 2.- Compostos fenólicos, compostos bioactivos en alimentos de orixe vexetal	2.1.Clasificación dos compostos fenólicos en alimentos de orixe vexetal. 2.2.Identificación e cuantificación dos compostos fenólicos en alimentos de orixe vexetal. 2.3. Efecto beneficioso dos compostos fenólicos sobre a saúde humana: bioaccesibilidade e biodisponibilidade 2.4. Estudo Predimed. 2.5. Identificación das propiedades saudables dos compostos fenólicos na etiquetaxe dos alimentos.
Bloque 3.- Compostos fenólicos en aceites de oliva producidos en Galicia: caracterización e repercusións positivas na saúde	Principais resultados desta liña de investigación obtidos polo grupo de investigación Food and Health Omics na Facultade de Ciencias de Ourense

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Traballo tutelado	4	50	54
Prácticas de laboratorio	3	0	3
Lección maxistral	6	12	18

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

Metodoloxía docente

	Descrición
Traballo tutelado	Elaboración individual dun traballo guiado e tutelado mediante tutorías por parte do profesorado. A realización deste traballo leva a procura de información que deberá ser analizada e xestionada correctamente para finalmente presentala de forma oral ao resto de compañeiros.
Prácticas de laboratorio	Determinación de compostos fenois totais e capacidade antioxidante de alimentos ricos en compostos fenólicos empregando métodos espectrofotométricos.
Lección maxistral	Sesións maxistrais con apoio de presentacións en Power-point e pizarra, nas que se desenvolverán os aspectos máis complexos e importantes dos temas expostos nos contidos desta materia. Para facilitar os materias do curso empregaranse as ferramentas de teledocencia da Universidade de Vigo.

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Traballo tutelado	A atención personalizada garantírase mediante tutorías individuais no despacho virtual do profesor solicitando cita previa ao correo electrónico do profesor ou polas canles que se habiliten para tal efecto(foros, correo electrónico, etc).

Avaliación

	Descrición	Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaxe
Traballo tutelado	Defensa oral do traballo tutelado. O alumno deberá mostrar publicamente o dominio da información procesada en clase así como a formación autónoma adquirida coa realización do mesmo	40	D1 D11
Prácticas de laboratorio	Avaliarase a asistencia e a participación do alumno ás prácticas de laboratorio.	40	A1 C4 C9 C10 D1 D11
Lección maxistral	Avaliarase a asistencia e a participación do alumno ás sesións maxistrais.	20	C4 C9 C10

Outros comentarios sobre a Avaliación

O estudantado terá dereito a elixir o tipo de sistema co que será avaliado dentro de cada materia: avaliación continua ou avaliación global. A avaliación será preferentemente continua. Aquel alumno que desexe acollerse á avaliación global deberá comunicarllo ó coordinador da materia, por correo electrónico ou através da plataforma Moovi, nun prazo inferior a un mes dende a data de comenzo da docencia da materia. Os alumnos que se acollan á avaliación global serán calificados tendo en conta a nota do traballo tutelado (80 %) e a súa asistencia e participación nas leccións maxistrais (20 %)

Compromiso ético: O alumno debe presentar un comportamento ético adecuado. En caso dun comportamento non ético (

plaxio de traballos e uso de equipos electrónicos non autorizados durante as probas de avaliación) que impidan o desenvolvemento correcto das actividades docentes, considerárase que o alumno non reúne os requisitos necesarios para superar a materia, e neste caso a súa cualificación no curso académico actual será de suspenso (0,0).

Bibliografía. Fontes de información

Bibliografía Básica

Bibliografía Complementaria

Recomendacións

Materias que continúan o temario

Acondicionamento Organoléptico/O01M142V01216

Bioteecnoloxía Agroalimentaria/O01M142V01217

Deseño de Novos Produtos Alimentarios/O01M142V01225

Procesos Avanzados de Extracción/O01M142V01221

Materias que se recomenda cursar simultaneamente

Deseño de Procesos de Mellora e Obtención de Novas Materias Primas para a Industria Gandeira e Agroalimentaria/O01M142V01110

Extractos Naturais como Antioxidantes/O01M142V01123

Preparación, Transformación e Diversificación na Industria dos Alimentos/O01M142V01122

Técnicas Instrumentais para a Análise Agroalimentaria e Medioambiental/O01M142V01109
