



DATOS IDENTIFICATIVOS

Compostos Fenólicos, Compoñentes Bioactivos dos Alimentos

Materia	Compostos Fenólicos, Compoñentes Bioactivos dos Alimentos			
Código	O01M142V01118			
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				

Competencias

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 de aprendizaxe

Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe	
*RA3: O alumno deberá coñecer a repercusión do interese destes compostos *bioactivos dentro do A1 sector alimentario	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.- Caracterización dos compostos *fenólicos en aceites de oliva producidos en Galicia.

Principais resultados desta liña de investigación implantada na área de Nutrición e Bromatoloxía da *Facultade de Ciencias de Ourense

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Traballo tutelado	5	50	55
Seminario	2	0	2
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.
Seminario	*Tutoría *grupala na aula para definir os aspectos máis importantes que deben abordar no traballo tutelado e para iniciar a procura do material necesario para iso
Lección maxistral	Sesións maxistrais con apoio de presentacións en *Power-*point e lousa, nas que se desenvolverán os aspectos máis complexos e importantes dos temas expostos nos contidos desta materia.

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Traballo tutelado	A atención personalizada garantirase mediante *tutorías presenciais no despacho do profesor sempre que o alumno necesiteo

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	80	D1 D11
Lección maxistral	Avaliarase a asistencia e a participación do alumno ás sesións maxistrais.	20	C4 C9 C10

Outros comentarios sobre a Avaliación

Aqueles alumnos que traballen e xustifiqueno mediante a presentación do seu contrato laboral, e debido a que non poden realizar os seminarios, serán avaliados tendo en conta a puntuación do traballo tutelado cuxa cualificación se corresponderá cun 100 %. Non se permitirá a utilización de ningún dispositivo electrónico durante as probas de avaliación. En caso contrario, considerarase motivo de non superación da materia no presente curso académico, e a cualificación será de 0.0. Compromiso ético: O alumno debe presentar un comportamento ético adecuado. En caso dun comportamento non ético (copia, plaxio, uso de equipos electrónicos non autorizados...), que impidan o desenvolvemento correcto das actividades docentes, considerarase 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

Biotecnoloxía 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
