



DATOS IDENTIFICATIVOS

Tecnología Culinaria y Alimentaria

Asignatura	Tecnología Culinaria y Alimentaria			
Código	O01M139V01113			
Titulación	Máster Universitario en Nutrición			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	3	OP	1	1c
Lengua Impartición	Castellano			
Departamento	Biología funcional y ciencias de la salud Química analítica y alimentaria			
Coordinador/a	González Matías, Lucas Carmelo González Barreiro, Carmen			
Profesorado	González Barreiro, Carmen González Matías, Lucas Carmelo			
Correo-e	cargb@uvigo.es lucascgm@uvigo.es			
Web				
Descripción general				

Competencias de titulación

Código	Descripción
A1	CB1 - 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
A5	CB5 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.
A6	CG1 - Adquirir conocimientos avanzados y demostrar, en un contexto de investigación científica y tecnológica o altamente especializado, una comprensión detallada y fundamentada de los aspectos teóricos y prácticos y de la metodología de trabajo en uno o más campos de estudio
A9	CG4 - Ser capaces de predecir y controlar la evolución de situaciones complejas mediante el desarrollo de nuevas e innovadoras metodologías de trabajo adaptadas al ámbito científico/investigador, tecnológico o profesional concreto, en general multidisciplinar, en el que se desarrolle su actividad
A24	CE15 - Haber adquirido conocimientos de las técnicas de conservación y envasado de los alimentos
B1	CT1 - Saber transmitir de un modo claro y sin ambigüedades a un público especializado o no, resultados procedentes de la investigación científica y tecnológica o del ámbito de la innovación más avanzada, así como los fundamentos más relevantes sobre los que se sustentan
B3	CT3 - Ser capaces de asumir la responsabilidad de su propio desarrollo profesional y de su especialización en uno o más campos de estudio

Competencias de materia

Resultados previstos en la materia	Tipología	Resultados de Formación y Aprendizaje
Competencia Básica 1 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	saber	A1
Competencia Básica 5 Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.	Saber estar /ser	A5

Competencia General 1 Adquirir conocimientos avanzados y demostrar, en un contexto de investigación científica y tecnológica o altamente especializado, una comprensión detallada y fundamentada de los aspectos teóricos y prácticos y de la metodología de trabajo en uno o más campos de estudio.	saber hacer	A6
Competencia General 4 Ser capaces de predecir y controlar la evolución de situaciones complejas mediante el desarrollo de nuevas e innovadoras metodologías de trabajo adaptadas al ámbito científico/investigador, tecnológico o profesional concreto, en general multidisciplinar, en el que se desarrolle su actividad	saber hacer	A9
Competencia Transversal 1 Saber transmitir de un modo claro y sin ambigüedades a un público especializado o no, resultados procedentes de la investigación científica y tecnológica o del ámbito de la innovación más avanzada, así como los fundamentos más relevantes sobre los que se sustentan	saber hacer	B1
Competencia Transversal 3 Ser capaces de asumir la responsabilidad de su propio desarrollo profesional y de su especialización en uno o más campos de estudio	Saber estar /ser	B3
Competencia Específica 15 Haber adquirido conocimientos de las técnicas de conservación y envasado de los alimentos	saber	A24

Contenidos

Tema	
BLOQUE A	GENERALIDADES
TEMA 1	Introducción a la Tecnología de los Alimentos.
TEMA 2	Agentes causales de la alteración de los alimentos.
BLOQUE B	MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS
TEMA 3	Conservación de los alimentos por la acción del calor.
TEMA 4	Conservación de los alimentos por irradiación.
TEMA 5	Conservación de los alimentos por la acción del frío.
TEMA 6	Conservación de los alimentos por reducción de la actividad del agua.
TEMA 7	El ahumado.
TEMA 8	La fermentación.
TEMA 9	Los aditivos químicos.
BLOQUE C	ENVASADO DE ALIMENTOS
TEMA 10	Envasado y empaquetado de los alimentos.
BLOQUE D	TECNOLOGÍA CULINARIA
TEMA 11	Introducción a la Tecnología Culinaria.
TEMA 12	Operaciones y procesos en Tecnología Culinaria.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Prácticas autónomas a través de TIC	6	28.5	34.5
Resolución de problemas y/o ejercicios	7	31.5	38.5
Actividades introductorias	2	0	2

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

Metodologías

	Descripción
Prácticas autónomas a través de TIC	Actividades de aplicación de los conocimientos a situaciones concretas y adquisición de habilidades básicas y procedimientos relacionados con la materia de estudio. Se desarrollará a través de la TIC de manera autónoma.
Resolución de problemas y/o ejercicios	Actividad en la que se formulan problemas y/o ejercicios relacionados con la materia. Los alumnos deben desarrollar soluciones adecuadas o correctas mediante los conocimientos adquiridos previamente.
Actividades introductorias	Actividades encaminadas a tomar contacto y reunir información sobre el alumnado, así como presentar la materia.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
--------------	-------------

Prácticas autónomas a través de TIC Siempre que el alumno lo requiera y mediante correo electrónico, mediante la plataforma de teledocencia o mediante una reunión concertada se atenderán y resolverán las dudas. Y se orientará y guiará en el proceso de aprendizaje.

Evaluación		
	Descripción	Calificación
Prácticas autónomas a través de TIC	Es recomendable que los alumnos a lo largo de las diferentes sesiones consulten con asiduidad las secciones: "Anuncios", "Documentos y enlaces" y "Cuestionarios" para estar al día y así poder llevar a cabo con éxito los objetivos de la asignatura en el tiempo establecido.	50
Resolución de problemas y/o ejercicios	El alumnado tendrá que enviar en las fechas establecidas los boletines correspondientes de cada tema para su evaluación por parte del profesor.	50

Otros comentarios sobre la Evaluación

Fuentes 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**,

Satin, M. [La irradiación de los alimentos]. (2002). Ed. Acribia, S.A.

Madrid, A.; Gómez-Pastrana, J.M.; Santiago, F.; Madrid, J.M.; Cenzano, J.M. "Refrigeración, congelación y envasado de los alimentos". 2003. Ed Mundi-Prensa

Recomendaciones