



## DATOS IDENTIFICATIVOS

### Extractos Naturales como Antioxidantes

Asignatura	Extractos Naturales como Antioxidantes			
Código	001M142V01123			
Titulación	Máster Universitario en Ciencia y Tecnología Agroalimentaria y Ambiental			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	3	OP	1	1c
Lengua	Castellano			
Impartición	Gallego			
Departamento	Dpto. Externo Ingeniería química			
Coordinador/a	Moure Varela, Andrés			
Profesorado	Moure Varela, Andrés Torres PÉrez, María Dolores			
Correo-e	amoure@uvigo.es			
Web				
Descripción general				

## Competencias

Código	
A1	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. (CB6 memoria)
B3	Que los estudiantes sean capaces de desarrollar habilidades personales de razonamiento crítico y constructivo para mejorar el funcionamiento de los proyectos de investigación en que interviene.
C2	Profundizar en el conocimiento de las técnicas de obtención, registro, procesado, validación y análisis de datos de campo y laboratorio y aplicarlas en la I+D+i en los campos ambiental y agroalimentario.
C10	Capacidad para investigar, diseñar y desarrollar nuevas técnicas de extracción, concentración, purificación y análisis de componentes naturales, añadidos o contaminantes en los alimentos y los ecosistemas.
D1	Capacidad de análisis, organización y planificación
D7	Adaptación a nuevas situaciones con creatividad e innovación

## Resultados de aprendizaje

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Saber identificar en base a composición y actividades de los componentes de los extractos las potencialidades de estos para sus diversas aplicaciones	A1	B3	C2 C10	D1 D7

## Contenidos

Tema	
Bloque I: Introducción	I.1. Fuentes, clasificación. Metodología I.2. Principales fitoquímicos
Bloque II: Mecanismos de actuación	II.1. Procesos oxidativos II.2. Ensayos de actividad

**Planificación**

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Estudio de casos	3	15	18
Trabajo tutelado	2	20	22
Prácticas de laboratorio	6	6	12
Lección magistral	6	12	18
Pruebas de respuesta corta	2	3	5

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

**Metodologías**

	Descripción
Estudio de casos	Propuesta y resolución de casos prácticos relacionados con el temario de la materia
Trabajo tutelado	Realización de un trabajo donde se recojan los avances realizados en la temática propuesta.
Prácticas de laboratorio	Propuesta de desarrollo de la producción de un extracto natural y la evaluación de sus características antioxidantes.
Lección magistral	Exposición por parte del profesor de los contenidos teóricos de la materia, mediante el empleo de medios audiovisuales.

**Atención personalizada**

Metodologías	Descripción
Lección magistral	Los alumnos contarán en todo momento con la ayuda del docente para la realización de las tareas propuestas. Las consultas se pueden realizar de manera individual o en grupos.
Estudio de casos	Los alumnos contarán en todo momento con la ayuda del docente para la realización de las tareas propuestas. Las consultas se pueden realizar de manera individual o en grupos.
Trabajo tutelado	Los alumnos contarán en todo momento con la ayuda del docente para la realización de las tareas propuestas. Las consultas se pueden realizar de manera individual o en grupos.
Prácticas de laboratorio	Los alumnos contarán en todo momento con la ayuda del docente para la realización de las tareas propuestas. Las consultas se pueden realizar de manera individual o en grupos.

**Evaluación**

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje
Estudio de casos	Casos prácticos y trabajo en grupo: Se evaluará la calidad del material entregado.	20	B3 C10 D1 D7
Trabajo tutelado	Evaluación continua a través del seguimiento de los trabajos solicitados (no presencial)	30	
Prácticas de laboratorio	Se planificarán diferentes prácticas relacionadas con los contenidos de la materia para que él alumno aplique los conocimientos adquiridos en la clase teórica y complete de forma sólida los conocimientos adquiridos	15 A1	C2 C10 D7
Lección magistral	Al final de cada bloque se colgará un cuestionario en la plataforma tem@ que permanecerá a disposición de los alumnos un tiempo mínimo suficiente para ser completado	20 A1	C2 C10
Pruebas de respuesta corta	Cuestionarios cortos de cada uno de los bloques temáticos	15	C2 C10

**Otros comentarios sobre la Evaluación****Fuentes de información****Bibliografía Básica****Bibliografía Complementaria**

Debasis Bagchi, Francis C. Lau; Dilip K. Ghosh, **Biotechnology in functional foods and nutraceuticals**, S Rizvi, **Separation, extraction and concentration processes in the food, beverage and nutraceutical industries**, 2010,

Tapan K. Basu, Norman J. Temple, Manohar L. Garg, **Antioxidants in human health and disease**, 1999,

Daniel Franco, Andres Moure, **Antioxidantes naturales : aspectos saludables, toxicológicos y aplicaciones industriales**, 2010,

an Pokorny, Nedyalka Yanishlieva, Michael Gordon, **Antioxidantes de los alimentos : aplicaciones prácticas**, 2005,

---

### **Recomendaciones**

#### **Asignaturas que continúan el temario**

Compuestos Fenólicos, Componentes Bioactivos de los Alimentos/O01M142V01118

Procesos Avanzados de Extracción/O01M142V01221

#### **Asignaturas que se recomienda cursar simultáneamente**

Diseño de Nuevos Productos Alimentarios/O01M142V01225

### **Otros comentarios**

En caso de discrepancia entre las guías prevalecerá la versión en castellano