



DATOS IDENTIFICATIVOS

Conservación de Alimentos

Materia	Conservación de Alimentos			
Código	O01M032V01219			
Titulación	Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía Agroalimentaria. R. D. 1393/2007			
Descritores	Creditos ECTS 3	Sinale OP	Curso 1	Cuadrimestre 2c
Lingua de impartición				
Departamento				
Coordinador/a	Rodríguez Rajo, Fco. Javier			
Profesorado	Rodríguez Rajo, Fco. Javier			
Correo-e	javirajo@uvigo.es			
Web				
Descrición xeral				

Competencias de titulación

Código	
A1	Conocer e integrar todos los aspectos relacionados con la normalización y legislación en el ámbito de los sistemas de calidad agrícola y alimentaria, de modo que los pueda aplicar dentro de actividades de I+D+i y transferencia en este campo, prestando especial atención a la seguridad y trazabilidad ("farm to fork").
A2	Conocer y comprender los procesos tecnológicos de producción, transformación y conservación de alimentos, con especial atención en la investigación, desarrollo, transferencia e implementación de nuevas tecnologías respetuosas con la calidad de los alimentos.
A4	Capacidad para desarrollar investigaciones en el campo de la gestión global de la cadena agroalimentaria a la par que la sostenibilidad del medio natural con el uso de tecnologías verdes.
A6	Capacidad para investigar y desarrollar nuevos procesos de fabricación y conservación de alimentos.
B1	Desarrollar habilidades de análisis, síntesis y gestión de la información para contribuir a la organización y planificación de actividades de investigación en el sector agroalimentario.
B2	Adquirir capacidad en la resolución de problemas para facilitar la toma de decisiones en casos concretos de dificultades en el desarrollo de la actividad de investigación.
B4	Desarrollar habilidades personales de razonamiento crítico y constructivo para mejorar el funcionamiento de los proyectos de investigación en que interviene.

Competencias de materia

Resultados previstos na materia	Tipoloxía	Resultados de Formación e Aprendizaxe
Conocer e integrar todos los aspectos relacionados con la normalización y legislación en el ámbito de los sistemas de calidad agrícola y alimentaria, de modo que los pueda aplicar dentro de actividades de I+D+i y transferencia en este campo, prestando especial atención a la seguridad y trazabilidad ("farm to fork").		A1
Conocer y comprender los procesos tecnológicos de producción, transformación y conservación de alimentos, con especial atención en la investigación, desarrollo, transferencia e implementación de nuevas tecnologías respetuosas con la calidad de los alimentos.	saber	A2
Capacidad para desarrollar investigaciones en el campo de la gestión global de la cadena agroalimentaria a la par que la sostenibilidad del medio natural con el uso de tecnologías verdes.	saber facer	A4 B1 B2

Capacidad para investigar y desarrollar nuevos procesos de fabricación y conservación saber hacer de alimentos.

A6
B1
B2
B4

Contidos

Tema	
Bloque I	Estudio, descripción y modos de actuación de los agentes de deterioro de los alimentos: agentes físicos, agentes químicos, agentes biológicos. Investigación y Nuevas estrategias.
Bloque II	Conservación por almacenamiento a bajas temperaturas. Refrigeración y congelación.
Bloque III	Conservación por almacenamiento en atmósferas modificadas
Bloque V	Conservación por reducción de la actividad de agua. Conservación por eliminación de agua: desecación/deshidratación, liofilización. Conservación por adición de solutos: salazonado, confitado
Bloque VI	Conservación por el calor: pasteurización, esterilización convencional, esterilización UHT
Bloque VII	Otros métodos de conservación. Métodos no térmicos de destrucción de microorganismos y enzimas: radiaciones ionizantes, altas presiones hidrostáticas, pulsos eléctricos de alta intensidad, pulsos de luz.

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Prácticas de laboratorio	10	0	10
Seminarios	10	0	10
Outros	5	0	5
Sesión maxistral	15	30	45
Probas de resposta curta	3	0	3
Traballos e proxectos	2	0	2

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

Metodoloxía docente

	Descrición
Prácticas de laboratorio	Sesiones prácticas en el laboratorio del Área de Tecnología de los Alimentos en la Facultad de Ciencias
Seminarios	En el aula de informática con ayuda de programas de simulación de procesos.
Outros	Tutorías: Para la resolución de dudas puntuales y particulares de los alumnos.
Sesión maxistral	Los conocimientos se transmitirán mediante la modalidad de lección magistral, sin menoscabo de que los alumnos planteen sus dudas que les serán resueltas puntualmente, estableciendo un debate al respecto, si se juzgase oportuno.

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Seminarios	Tutorías: Para la resolución de dudas puntuales y particulares de los alumnos
Outros	Tutorías: Para la resolución de dudas puntuales y particulares de los alumnos

Avaliación

	Descrición	Cualificación
Probas de resposta curta	Examen final escrito	75
Traballos e proxectos	Realización de un trabajo práctico sobre un método concreto de conservación.	25

Outros comentarios sobre a Avaliación

Sistema de calificaciones: se expresará mediante calificación final numérica de 0 a 10 según la legislación vigente (Real Decreto 1125/2003 de 5 de septiembre; BOE 18 de septiembre).

Bibliografía. Fontes de información

Recomendacións

