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				
Departamento	Química analítica e alimentaria			
Coordinador/a	Cancho Grande, Beatriz			
Profesorado	Cancho Grande, Beatriz			
Correo-e	bcancho@uvigo.es			
Web				
Descrición xeral				

Competencias de titulación

Código	
A2	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.
A10	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.
B5	CG1: Que los estudiantes sean capaces de 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 y del medio ambiente.
B7	CG3: 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.
B8	CG4: Que los estudiantes sean capaces de adaptarse a nuevas situaciones, con grandes dosis de creatividad e ideas para asumir el liderazgo de investigadores

Competencias de materia

Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe	
(*)	A2	
(*)	A10	B5 B7 B8

Contidos

Tema	
(*)Bloque 1.- Aspectos generales de los compuestos fenólicos	(*)1.1. Definición y clasificación 1.2. Efecto de los compuestos fenólicos sobre las propiedades organolépticas de los alimentos 1.3. Efecto funcional de los compuestos fenólicos 1.4. Metodología analítica para su determinación

(*)Bloque 2.- Compuestos fenólicos en los alimentos	(*)2.1. Potencial fenólico de la uva y del vino. 2.2. Potencial fenólico del aceite de oliva virgen 2.3. Potencial fenólico en otros alimentos de origen vegetal
(*)Bloque 3.- Revalorización de los coproductos de la industria alimentaria	(*)Revalorización de los coproductos de la industria alimentaria

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Seminarios	3	6	9
Traballos tutelados	2	30	32
Prácticas de laboratorio	4	8	12
Presentacións/exposicións	2	0	2
Sesión maxistral	10	10	20

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

Metodoloxía docente

	Descrición
Seminarios	(*) Los seminarios tendrán una triple finalidad: (a) resolución de casos prácticos relacionados con los distintos temas de la materia que permitirán profundizar y aplicar los contenidos expuestos en las sesiones magistrales así como fomentar el debate en el aula. (b) corrección e interpretación de los problemas y ejercicios realizados por el alumno de forma autónoma. (c) resolución de posibles dudas sobre cualquier aspecto de la materia.
Traballos tutelados	(*) Elaboración en grupo (de dos o tres personas) de un trabajo guiado y tutelado mediante tutorías por parte del profesorado. La realización de este trabajo conlleva la búsqueda de información que deberá ser analizada y gestionada correctamente para finalmente presentarla de forma oral al resto de compañeros.
Prácticas de laboratorio	(*) Estas clases se llevarán a cabo en el laboratorio del centro y se realizarán en grupos de dos/tres personas. La finalidad de esta actividad es fomentar el trabajo en grupo, fomentar que el alumno aplique los conocimientos adquiridos en la clase teórica, estimular la capacidad de auto-aprendizaje y completar de forma sólida los conocimientos adquiridos.
Presentacións/exposicións	(*)Presentaciones orales y públicas delos trabajos tutelados que deben fomentar la defensa en público de los resultados hallados así como el debate entre los compañeros
Sesión maxistral	(*)Sesiones magistrales de 60-120 minutos, con apoyo de presentaciones en Power-point y pizarra, en las que se desarrollarán los aspectos más complejos e importantes de los temas planteados en los contenidos de esta materia.

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Traballos tutelados	

Avaliación

	Descrición	Cualificación
Seminarios	(*)Entrega de los seminarios resueltos en clase	20
Traballos tutelados	(*)Entrega de los trabajos tutelados planteados para esta mateira	50
Prácticas de laboratorio	(*)Entrega de memoria de prácticas	30

Outros comentarios sobre a Avaliación

Bibliografía. Fontes de información

Recomendacións

Materias que continúan o temario

Acondicionamento Organoléptico/O01M142V01216
Tecnoloxía Aplicada á Valorización de Residuos Agro-Industriais/O01M142V01222

Materias que se recomenda cursar simultaneamente

Análisis de Aromas en Alimentos/O01M142V01223
Extractos Naturais como Antioxidantes/O01M142V01220
Técnicas Instrumentais para a Análise Agroalimentaria e Medioambiental/O01M142V01203