



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

Código	
C2	Profundizar no coñecemento das técnicas de obtención, rexistro, procesado, validación e análises de datos de campo e laboratorio e aplicalas no I+D+i nos eidos ambiental e agroalimentario.
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.
D5	Capacidade de resolución de problemas e toma de decisións
D7	Adaptación a novas situacións con creatividade e innovación
D8	Capacidade de razoamento crítico e autocrítico

Resultados de aprendizaxe

Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe
(*)	C2
(*)	C10
	D5
	D7
	D8

Contidos

Tema	
Bloque 1.- Aspectos xerais dos compostos fenólicos	1.1. Definición e clasificación. 1.2. Efecto dos compostos fenólicos sobre as propiedades organolépticas dos alimentos. 1.3. Efecto funcional dos compostos fenólicos. 1.4. Metodoloxía analítica para a súa determinación
Bloque 2.- Compostos fenólicos nos alimentos	2.1. Potencial fenólico da uva e do vino. 2.2. Potencial fenólico do aceite de oliva virgen. 2.3. Potencial fenólico doutros alimentos de orixe vexetal

Planificación			
	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Seminarios	3	6	9
Traballos tutelados	3	36	39
Prácticas de laboratorio	4.5	13.5	18
Sesión maxistral	3	6	9

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

Metodoloxía docente	
	Descrición
Seminarios	Os seminarios terán como finalidade a iniciación á lectura e comprensión de publicacións científicas relacionados cos distintos temas da materia que permitirán profundar e aplicar os contidos expostos nas sesións magistrais así como fomentar o debate no aula.
Traballos tutelados	Elaboración individual dun traballo guiado e tutelado mediante tutorías por parte do profesorado. A realización deste traballo conlleva a procura de información que deberá ser analizada e gestionada correctamente para finalmente presentala de forma oral ao resto de compañeiros.
Prácticas de laboratorio	Estas clases levaranse a cabo no laboratorio do centro e realizaranse en grupos de dous/tres acodes. A finalidade desta actividade é fomentar o traballo en grupo, fomentar que o alumno aplique os coñecementos adquiridos na clase teórica, estimular a capacidade de auto-aprendizaxe e completar de forma sólida os coñecementos adquiridos.
Sesión maxistral	Sesións maxistrais co apoio de presentacións en Power-point e pizarra, nas que se desenvolverán os aspectos máis complexos e importantes dos temas suscitados nos contidos desta materia.

Atención personalizada	
Metodoloxías	Descrición
Traballos tutelados	A atención personalizada do alumno levarase a cabo con tutorías. Nestas tutorías o profesorado comentará co alumno as dúbidas que puidesen suscitárselle nas sesións magistrais. Tamén aproveitará para comprobar si todos os membros do equipo participan activamente na elaboración do traballo tutelado.

Avaliación			
	Descrición	Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaxe
Traballos tutelados	Elaboración escrita e defensa oral do traballo tutelado	100	C2 D5 C10 D7 D8

Outros comentarios sobre a Avaliación

Bibliografía. Fontes de información

Recomendacións

Materias que continúan o temario

Acondicionamento Organoléptico/O01M142V01216

Materias que se recomenda cursar simultaneamente

Química dos Produtos Fitosanitarios/O01M142V01203