



DATOS IDENTIFICATIVOS

Microbioloxía Industrial

Materia	Microbioloxía Industrial			
Código	001M032V01216			
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	Castelán			
Departamento	Bioloxía funcional e ciencias da saúde			
Coordinador/a	Pérez Álvarez, María José			
Profesorado	Pérez Álvarez, María José			
Correo-e	mjperez@uvigo.es			
Web				
Descrición xeral	El alumno podrá acceder al material de la asignatura (material teórico y boletines de actividades) a través de la plataforma tem@ de teledocencia de la Universidad de Vigo (http://faitic.uvigo.es). Se fomentarán las técnicas de trabajo autónomo, solicitando al alumno que resuelva ejemplos prácticos, analice situaciones y estudie casos concretos, con la supervisión del profesor.			

Competencias de titulación

Código			
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.		
A6	Capacidad para investigar y desarrollar nuevos procesos de fabricación y conservación de alimentos.		

Competencias de materia

Resultados previstos na materia	Tipoloxía	Resultados de Formación e Aprendizaxe
(*)(*)	saber	A2
(*)(*)1	saber facer	A6

Contidos

Tema		
Bloque I	Productos, procesos y líneas de investigación actuales de interés en Microbiología Industrial de los alimentos. Nuevos retos.	
Bloque II	Mejora genética de cepas microbianas. Conservación de cultivos y mantenimiento de sus propiedades	
Bloque III	Nuevas tecnologías y estrategias de producción industrial de alimentos.	

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Seminarios	5	10	15
Traballos tutelados	5	25	30
Sesión maxistral	5	10	15

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

Metodoloxía docente	
	Descrición
Seminarios	Se debatirá en el aula las actividades y casos prácticos planteados. Para el seguimiento del alumno en general se planificará seminarios con el fin de aclarar dudas y orientar en la resolución de las actividades planteadas
Traballos tutelados	Cada alumno deberá realizar un trabajo bajo la tutela del profesor
Sesión maxistral	Los contenidos se impartirán recurriendo al modelo de la lección magistral, con la ayuda de presentaciones, que estarán a disposición de los alumnos en la plataforma Tema

Atención personalizada	
Metodoloxías	Descrición
Sesión maxistral	Se atenderá a las cuestiones y los problemas que los alumnos puedan suscitar en relación a la asignatura
Seminarios	Se atenderá a las cuestiones y los problemas que los alumnos puedan suscitar en relación a la asignatura
Traballos tutelados	Se atenderá a las cuestiones y los problemas que los alumnos puedan suscitar en relación a la asignatura

Avaliación		
	Descrición	Cualificación
Seminarios	Se fomentará las técnicas de trabajo en grupo, solicitando al alumno que resuelva ejercicios y ejemplos prácticos, analice situaciones y estudie casos concretos, con la supervisión del profesor.	30
Traballos tutelados	Cada alumno deberá realizar un trabajo de investigación bajo la tutela del profesor y deberá redactarlo en modalidad artículo y presentarlo oralmente, explicando y justificando los resultados obtenidos.	60
Sesión maxistral	Esta nota reflejará el interés y la participación del alumno en el aula	10

Outros comentarios sobre a Avaliación

Bibliografía. Fontes de información

Moitos libros útiles encóntranse na Biblioteca baixo a sinatura OUR 579... ej:

GARCÍA-GARIBAY, QUINTERO-RAMIREZ & LOPEZ MUNGUIA. 1998. Biotecnología alimentaria. Acribia

Microbiología. 7th ed FORTNEY, SJ & HAYES, PR. 2002. higiene de los alimentos, microbiología y HACCP.

Na páxina da Biblioteca, a través dos enlaces ó Catálogo da Biblioteca e as Bases de Datos pódense localizar multitude de documentos de interés.

As referencias de documentos e enlaces concretos están a disposición dos estudantes na plataforma TEMA.

Recomendacións

Materias que continúan o temario

Contaminación Biótica de Alimentos/O01M032V01124

Materias que se recomenda cursar simultaneamente

Análise de Perigos e Puntos Críticos (APPC)/O01M032V01211

Materias que se recomenda ter cursado previamente

Enxeñería Alimentaria/O01M032V01113