

ASIGNATURA NUEVAS TECNOLOGÍAS EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA

Código	268102
Titulación	MÁSTER EN AGROALIMENTACIÓN
Duración	ANUAL
Tipo	OPTATIVA
Idioma	CASTELLANO
ECTS	4
Teoría	0
Práctica	3,5
Departamento	C151 - INGENIERIA QUIMICA Y TECN. DE ALIMENTOS

RESULTADO DEL APRENDIZAJE

Id.	Resultados
1	Conocer la naturaleza de los alimentos, los principios fundamentales de su procesado y la mejora de los mismos para el consumo público, todo ello encaminado a la selección de los mejores métodos de conservación, transformación, envasado y distribución y uso de forma que se garantice alimentos de alta calidad

CONTENIDOS

Tecnologías avanzadas en procesos de transformación de alimentos

Utilización de tecnologías potenciales, procesado mediante la aplicación de altas presiones hidrostáticas, ultrasonidos, campos eléctricos pulsados, campos magnéticos oscilantes, pulsos

lumínicos, plasmas, agentes bioquímicos y químicos y métodos combinados de conservación de alimentos.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

Criterios generales de evaluación

Para la evaluación se considerara:

- La asistencia que es obligatoria para poder superar la asignatura y solo se permitirá faltar a dos sesiones de 2 horas de forma justificada.
- La realización de las Actividades Académicamente Dirigidas (AAD) relacionadas con los contenidos de la asignatura.
- Examen tipo test a través del campus virtual.

Los alumnos tendrán derecho a una prueba de evaluación global, en las dos convocatorias extraordinarias posteriores a la convocatoria ordinaria (la del cuatrimestre en el que se imparte). Esta modalidad de evaluación deberá ser solicitada en los plazos que el Centro determine. Los criterios de evaluación y tipo de pruebas a realizar serán determinados por el equipo docente de la asignatura e informados con suficiente antelación a aquellos alumnos que la soliciten.

Procedimiento de calificación

La calificación final se obtendrá a partir de las calificaciones obtenidas en cada una de las actividades y se ponderará de la siguiente forma:

- 10 % Asistencia
- 30 % Actividades Académicamente Dirigidas
- 60 % Examen

Para poder hacer media entre las distintas actividades el alumno deberá sacar una puntuación mínima de 5 en el examen.

Período de validez de la evaluación de las AAD es para el mismo curso académico.

Procedimientos de evaluación

Tarea/Actividades	Medios, técnicas e instrumentos
Control de Asistencia	Se realizará un seguimiento de la asistencia mediante parte de firmas o control de conexión por teledocencia, para aquellos alumnos con dificultad de asistencia regular por razones laborales o de lugar de residencia durante el curso a aquellas clases que por su naturaleza puedan ser seguidas plenamente mediante dicha herramienta
examen tipo test	Test propuesto a través del campus virtual Moodle
Trabajo individual	Presentación de la memoria del trabajo como una tarea a través del Campus Virtual Moodle

PROFESORADO

Profesorado	Categoría	Coordinador
PALACIOS MACIAS, VICTOR MANUEL	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	Sí
GOMEZ DIAZ, RAFAEL	UCO	Sí
ROLDAN GOMEZ, ANA M ^a	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	No
MACIAS DOMINGUEZ, FRANCISCO ANTONIO	CATEDRÁTICO DE UNIVERSIDAD	No
RINCON LIEVANA, ROCIO	UCO	No
AMARO LOPEZ, MANUEL	UCO	No
VIOQUE AMOR, MONSERRAT	UCO	No

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad	Horas	Detalle
02 Prácticas, seminarios y problemas	28	Lección magistral
10 Actividades formativas no presenciales	69	- Estudio autónomo del alumno - Actividades relacionadas con los contenidos de la asignatura
11 Actividades formativas de tutorías	2	Resolver dudas sobre los contenidos de la asignatura
12 Actividades de evaluación	1	Examen tipo test

BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía básica

- Ahvenainen R. (2003). Active and intelligent packaging, an introduction. En Novel food packaging techniques. Ahvenainen R. editor. Woodhead Publ Ltd, Cambridge, Gran Bretaña.2003.
- Barbosa-Cánovas, G, V., Pothakamury, U. R., Palou, E. y Swanson, B. G. (1999). Conservación no térmica de alimentos. Acribia, S.A. Zaragoza.
- Brennan, J. G. (2009). Manual del procesado de los alimentos. Acribia, S.A. Zaragoza.
- Morata, A. (2010). Nuevas tecnologías de Conservación de alimentos. AMV ediciones. Madrid.
- Raso J, Heinz V, editors. (2006). Pulsed electricfields technology for the food industry: fundamentals and applications, Springer, New York.

Bibliografía específica

Dadas las características de la asignatura, la bibliografía debe ser concretada para cada alumno en función de las propias características del trabajo o actividad desarrollada por el mismo

MECANISMOS DE CONTROL

Encuestas de satisfacción con la docencia

El presente documento es propiedad de la Universidad de Cádiz y forma parte de su Sistema de Gestión de Calidad Docente.

En aplicación de la Ley 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, así como la Ley 12/2007, de 26 de noviembre, para la promoción de la igualdad de género en Andalucía, toda alusión a personas o colectivos incluida en este documento estará haciendo referencia al género gramatical neutro, incluyendo por lo tanto la posibilidad de referirse tanto a mujeres como a hombres.
