

i ASIGNATURA NUEVAS TECNOLOGÍAS EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA

Código	268102
Titulación	MÁSTER EN AGROALIMENTACIÓN
Duración	ANUAL
Tipo	OPTATIVA
Idioma	CASTELLANO
Ofertable en Lengua Extranjera	NO
Movilidad Nacional	Sí
Movilidad Internacional	Sí
Estudiante Visitante Nacional	Sí
ECTS	4,00
Departamento	C151 - INGENIERIA QUIMICA Y TECN. DE ALIMENTOS

🚩 OFERTA EN LENGUA EXTRANJERA

No se oferta para Lengua Extranjera.

📍 MOVILIDAD

- Movilidad Nacional (SICUE): Sí. Tipo de enseñanza: Presencial
- Movilidad Internacional: Sí. Tipo de enseñanza: Presencial

- Estudiante Visitante Nacional: Sí. Nº Plazas: 10. Tipo de enseñanza: Presencial

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

COMPETENCIAS

Tipo	Competencia
BÁSICA	Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación
BÁSICA	Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio
BÁSICA	Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios
BÁSICA	Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones "y los conocimientos y razones últimas que las sustentan" a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.

Tipo	Competencia
BÁSICA	Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo
GENERAL	Valorar nuevas situaciones y adoptar decisiones de forma eficaz en el desarrollo de su labor profesional y científica
GENERAL	Adaptarse a equipos multidisciplinares para el desarrollo de procesos y productos profesionales y/o científico
GENERAL	Contribuir con las habilidades adquiridas a la búsqueda de la excelencia en el trabajo que realice el estudiante
GENERAL	Analizar e interpretar los resultados experimentales a la luz de las teorías aceptadas, emitir hipótesis conforme al método científico y defenderlas de forma argumentada
GENERAL	Contribuir y fomentar, en contextos académicos y profesionales, al avance científico, tecnológico, social o cultural dentro de una sociedad basada en el conocimiento
ESPECÍFICA	Ser capaz de comprender y aplicar los modelos y métodos más novedosos de la tecnología alimentaria
ESPECÍFICA	Ser capaz de estar al día e integrar los últimos conocimientos, mediante la búsqueda activa de información, en el mundo de la producción ganadera integrada y ecológica
TRANSVERSAL	Saber utilizar las herramientas de información y comunicación que permitan plantear y resolver problemas nuevos dentro de contextos relacionados con su área de estudio.
TRANSVERSAL	Conocer la necesidad de completar su formación científica en idiomas e informática mediante la realización de actividades complementarias
TRANSVERSAL	Desarrollar hábitos de búsqueda activa de empleo, así como la capacidad de emprendimiento

CONTENIDOS

Contenido	Descripción
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

Procedimientos de evaluación

Tarea/Actividades	Medios, técnicas e instrumentos	Ponderación
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	10 %
examen tipo test	Test propuesto a través de l campus virtual Moodle	60 %
Trabajo individual	Presentación de la memoria del trabajo como una tarea a través del Campus Virtual Moodle	30 %

Criterios de evaluación

Durante el desarrollo del curso se realizarán diversas actividades que se detallan en el Procedimiento de Evaluación y que servirán para realizar una evaluación continua del alumno.

-La asistencia a clase (presencial o por teledocencia) será OBLIGATORIA. Se permitirá un 20% de faltas, y se valorará el comportamiento, interés y participación del alumno

durante las mismas. Cualquier falta deberá estar claramente justificada con impreso o documento correspondiente (ejem. justificación médica).

- En las AAD/trabajos individuales se valorará la presentación, estructura, claridad, concreción

y adecuación de las mismas a las actividades propuesta.

- Los alumnos tendrán derecho a una prueba de evaluación global, en las dos convocatorias

extraordinarias posteriores a la convocatoria ordinaria (la del semestre 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.

Será requisito indispensable para aprobar la asignatura obtener al menos un 5 en el examen final

PROFESORADO

Profesorado	Categoría	Coordinador
PALACIOS MACIAS, VICTOR MANUEL	CATEDRÁTICO/A DE UNIVERSIDAD	Sí
GOMEZ DIAZ, RAFAEL	UCO	No
MACIAS DOMINGUEZ, FRANCISCO ANTONIO	CATEDRÁTICO DE UNIVERSIDAD	No
VIOQUE AMOR, MONSERRAT	UCO	No
RINCON LIEVANA, ROCIO	UCO	No
SANCHO GALAN, PAU	PROFESOR/A SUSTITUTO/A INTERINO/A	No
AMARO LOPEZ, MANUEL	UCO	No

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad	Horas	Detalle
01 Teoría	24	
06 Prácticas de salida de campo	4	
10 Actividades formativas no presenciales	69,00	- Estudio autónomo del alumno - Actividades relacionadas con los contenidos de la asignatura
11 Actividades formativas de tutorías	2,00	Resolver dudas sobre los contenidos de la asignatura
12 Actividades de evaluación	1,00	Asistencia Actividades académicamente dirigidas Examen tipo test

BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía Básica

- Ahvenainen R. (2003). Active and intelligent packaging, an introduction. En Novel food packa-ging techniques. Ahvenainen R. editor. Woo-dhead 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

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.
