

## GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

ASIGNATURA	CURSO	ECTS Prácticas
Envases de los Alimentos	4	2

### COMPETENCIAS QUE DEBEN ADQUIRIRSE

E.04 Conocer los fundamentos básicos de instrumentación y control de procesos en la industria alimentaria.  
 E.09 Conocer, optimizar y controlar los sistemas de elaboración de alimentos y los procesos de conservación.  
 E.10 Adquirir conocimientos sobre equipos y sistemas destinados a la automatización y control del procesado de alimentos.  
 E.11 Capacitar al alumno para que pueda evaluar los efectos del procesado sobre los componentes y propiedades de los alimentos.  
 G.07 Poseer capacidad de organización y planificación, iniciativa, espíritu emprendedor y capacidad para trabajar en equipo.  
 G.08 Poseer capacidad de resolución de problemas específicos del ámbito laboral y desarrollar el razonamiento crítico y la toma de decisiones.  
 G.09 Desarrollar la motivación por la calidad, la capacidad de adaptación a nuevas situaciones y la creatividad.

### RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

- Se pretende que los alumnos conozcan los hechos, conceptos y principios básicos del envasado de alimentos, desde los materiales más idóneos para cada tipo de alimento, el control de calidad de los envases y el diseño y las tendencias actuales de nuevos envases.
- Lograr que el alumno adquiera una preparación completa que le permita elegir el envase más adecuado para cada alimento.
- Conseguir que el alumno sea capaz de buscar y seleccionar los mejores envases y poder así ofrecer los productos de mejor calidad con el mínimo coste.
- Desarrollar su capacidad de trabajar en equipo.

Aprender a trabajar de forma autónoma en un laboratorio y saber interpretar los resultados experimentales obtenidos.

### ACTIVIDADES PRÁCTICAS

Se realizarán actividades prácticas en el laboratorio

### PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES

ACTIVIDADES PRESENCIALES	TIPO	DURACIÓN
Determinación de las posibles interacciones entre envase y alimento	Práctica de laboratorio	10
Influencia del tipo de envasado en las características físico-químicas de los alimentos	Práctica de laboratorio	10
ACTIVIDADES NO PRESENCIALES		DURACIÓN
Lectura previa del manual de prácticas		1
Elaboración de informe de prácticas		19
Preparación de evaluación		10
		<b>Total: 2x25</b>

### DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES PRÁCTICAS

Antes de iniciar cada actividad práctica el profesor explicará, el fundamento y desarrollo de la misma, no obstante es conveniente que el estudiante lo haya leído previamente en el manual de prácticas proporcionado por el profesor.  
 Una vez finalizadas las prácticas el alumno entregará una memoria de las mismas siguiendo las recomendaciones del profesor.

### EVALUACIÓN

La adquisición de conocimientos y habilidades del estudiante se evaluará teniendo en cuenta su actitud durante el

*desarrollo de las prácticas, la memoria de prácticas que debe redactar, y, si se considera necesario, se realizará un breve examen escrito.*

#### **OBSERVACIONES**

*El alumno debe asistir a las prácticas de planta piloto con bata.*

#### **MATERIALES/BIBLIOGRAFÍA**

*Manual de prácticas incluido en la página de la asignatura del campus virtual*

#### **MECANISMOS DE AUTOEVALUACIÓN DE LAS ACTIVIDADES PRÁCTICAS:**

##### **ESTUDIANTES**

*Al término de las prácticas el estudiante rellenará un breve cuestionario para autoevaluar su adquisición de conocimientos.*

##### **PROFESORES**

*El estudiante rellenará una encuesta para valorar el contenido y desarrollo de las prácticas.*