

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

ASIGNATURA	CURSO	ECTS Prácticas
Tecnología de Alimentos II (3 GRUPOS SEGÚN LOS ALUMNOS MATRICULADOS)	3	2

COMPETENCIAS QUE DEBEN ADQUIRIRSE

E.08 Aplicar los avances tecnológicos a la innovación en alimentos y procesos de fabricación en la industria alimentaria y evaluar su aceptación por el consumidor.

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.

G07- Poseer capacidad de organización y planificación, iniciativa, espíritu emprendedor y capacidad para trabajar en equipo. Poseer capacidad de resolución de problemas específicos del ámbito laboral y desarrollar el razonamiento crítico y la toma de decisiones

G09- Desarrollar la motivación por la calidad, la capacidad de adaptación a nuevas situaciones y la creatividad

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

- El alumno adquirirá los conocimientos de cada una de las operaciones que intervienen en un proceso tecnológico en la industria de alimentos: el equipamiento necesario para desarrollarlas y las principales aplicaciones a nivel industrial, así como el efecto que ejerce sobre cada alimento.
- Lograr que el alumno adquiera una preparación completa que le permita elegir el equipamiento adecuado en cada proceso y sepa interpretar el efecto que cada operación va a provocar en las características finales de cada alimento.
- Desarrollar en el alumno la capacidad de iniciativa para plantear y resolver problemas concretos de la industria de alimentos, así como de interpretar los resultados obtenidos.
- Conseguir que el alumno sea capaz de buscar y seleccionar las condiciones óptimas de cada operación y obtener los productos de mejor calidad con el mínimo coste.
- Establecer conclusiones y elaborar informes que le permitan exponer sus resultados adecuadamente tanto de forma oral como escrita.
- Desarrollar su capacidad de trabajar en equipo.
- Aprender a trabajar de forma autónoma en una planta piloto, y ayudándose de las pruebas de laboratorio saber interpretar los resultados experimentales obtenidos.

ACTIVIDADES PRÁCTICAS

Se realizarán actividades prácticas en la planta piloto

PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES

ACTIVIDADES PRESENCIALES	TIPO	DURACIÓN
Aplicación de diferentes procesos de conservación de alimentos	Práctica de planta piloto	20
ACTIVIDADES NO PRESENCIALES		DURACIÓN
Lectura previa del manual de prácticas		1
Elaboración de informe de prácticas		19
Preparación de evaluación		10
		Total: 2x25

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.