

i ASIGNATURA NUEVAS TECNOLOGÍAS EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA

Código	268102
Titulación	MÁSTER UNIVERSITARIO EN AGROALIMENTACIÓN
Duración	ANUAL
Tipo	OPTATIVA
Idioma	CASTELLANO
Ofertable en Lengua Extranjera	
Movilidad Nacional	Sí
Movilidad Internacional	Sí
Estudiante Visitante Nacional	
ECTS	4,00
Departamento	C151 - INGENIERIA QUIMICA Y TECN. DE ALIMENTOS

OFERTA EN LENGUA EXTRANJERA

- Idioma:
- Tipo de grupo: (*)
- Nivel requerido:

*(Exclusivo, sólo se imparte en ese idioma; Adicional, un grupo adicional en ese idioma; Mixto, un mismo grupo con el idioma base - español y el que se oferta)

MOVILIDAD

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

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

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	
examen tipo test	Test propuesto a través de l campus virtual Moodle	
Trabajo individual	Presentación de la memoria del trabajo como una tarea a través del Campus Virtual Moodle	

Criterios 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.

PROFESORADO

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

- 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.

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.
