

GUÍA DOCENTE 2023-2024

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

| | |
|---|--|
| ASIGNATURA: | Intensificación en el Sector del Aceite y Productos derivados del Cereal |
| PLAN DE ESTUDIOS: | Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos |
| FACULTAD: | Ciencias de la Salud |
| CARÁCTER DE LA ASIGNATURA: | Optativa |
| ECTS: | 6 |
| CURSO: | Cuarto |
| SEMESTRE: | Segundo |
| IDIOMA EN QUE SE IMPARTE: | Castellano |
| PROFESORADO: | N/A |
| DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO: | N/A |

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

| |
|---|
| REQUISITOS PREVIOS: |
| No aplica. |
| CONTENIDOS: |
| <ul style="list-style-type: none"> • Tema 1. Sector del aceite <ul style="list-style-type: none"> 1.1. Sistema de producción 1.2. Control de calidad 1.3. Estructura del mercado • Tema 2. Problemas y casos relacionados con higiene, gestión de la seguridad alimentaria y control de calidad aplicados a los aceites • Tema 3. Sector de los derivados de cereales <ul style="list-style-type: none"> 3.1. Panificación |

- 3.2. Galletas
- 3.3. Productos de pastelería y repostería
- 3.4. Arroz
- 3.5. Control de calidad
- 3.6. Estructura del mercado
- Tema 4. Problemas y casos relacionados con higiene, gestión de la seguridad alimentaria y control de calidad aplicados a los aceites

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS GENERALES:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CG1 - Organizar y planificar adecuadamente el trabajo personal, analizando y sintetizando de forma operativa todos los conocimientos necesarios para el ejercicio profesional del científico y tecnólogo de los alimentos.
- CG2 - Aplicar sus conocimientos, la comprensión de estos y sus capacidades de resolución de problemas en el ámbito de la ciencia y la tecnología de los alimentos, mediante argumentos o procedimientos elaborados y sustentados por ellos mismos.
- CG3 - Desenvolverse en situaciones complejas o que requieran el desarrollo de nuevas soluciones tanto en el ámbito académico como laboral o profesional en el campo de la ciencia y tecnología de los alimentos.
- CG4 - Identificar sus propias necesidades formativas en el área de la ciencia y tecnología de los alimentos y de organizar su propio aprendizaje con un alto grado de autonomía en todo tipo de contextos que puedan surgir en el estudio de la ciencia y tecnología de los alimentos.
- CG5 - Liderar proyectos colectivos en el sector de la ciencia y la tecnología de los alimentos valorando las opiniones e intereses de los diferentes integrantes del grupo.
- CG6 - Perseguir estándares de calidad en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos basados, principalmente, en un aprendizaje continuo e innovador.
- CG7 - Aplicar un razonamiento crítico y asumir y reflexionar sobre las críticas efectuadas hacia el propio ejercicio de la profesión de graduado en ciencia y tecnología de los alimentos.
- CG8 - Adoptar responsabilidades sobre los diversos compromisos y obligaciones éticas consustanciales a la función profesional como graduado en ciencia y tecnología de los alimentos considerando, especialmente, los principios democráticos en la relación con los demás.

COMPETENCIAS PROPIAS DE LA ASIGNATURA:

Que los alumnos sean capaces de:

- CO. Conocer en profundidad los sistemas de producción y control del aceite y de los derivados de cereales.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

En esta asignatura se espera que los alumnos alcancen los siguientes resultados de aprendizaje:

- Conocer los sistemas de producción del aceite y derivados del cereal.
- Tener una visión general de los parámetros y condiciones de calidad durante el procesado del aceite y los derivados del cereal.

METODOLOGÍAS DOCENTES Y ACTIVIDADES FORMATIVAS

METODOLOGÍAS DOCENTES:

En esta asignatura se ponen en práctica diferentes metodologías docentes con el objetivo de que los alumnos puedan obtener los resultados de aprendizaje definidos anteriormente:

- Método expositivo
- Estudio y análisis de Casos
- Resolución de Ejercicios
- Aprendizaje Basado en Problemas
- Aprendizaje Cooperativo / Trabajo en Grupo
- Trabajo autónomo

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

A partir de las metodologías docentes especificadas anteriormente, en esta asignatura, el alumno participará en las siguientes actividades formativas:

| Actividades formativas | | Horas |
|---------------------------|----------------------------------|-------|
| Actividades dirigidas | Clases expositivas | 24 |
| | Clases prácticas | 16 |
| | Seminarios y talleres | 10 |
| Actividades supervisadas | Supervisión de actividades | 6 |
| | Tutorías (individual / en grupo) | 4 |
| Actividades autónomas | Preparación de clases | 30 |
| | Estudio personal y lecturas | 36 |
| | Elaboración de trabajos | 16 |
| | Trabajo en campus virtual | 4 |
| Actividades de evaluación | Actividades de evaluación | 4 |

El primer día de clase, el profesor/a proporcionará información más detallada al respecto.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

| CONVOCATORIA ORDINARIA: | | |
|-------------------------|--------------------------------------|-------------|
| | Actividades de evaluación | Ponderación |
| Evaluación continua | Elaboración de Trabajos | 15% |
| | Elaboración de Ejercicios/Portfolios | 10% |
| | 1 Prueba Parcial | 25% |
| Evaluación final | 1 Prueba Final teórico-práctica | 50% |

En la convocatoria ordinaria de esta asignatura se aplican los siguientes instrumentos de evaluación:

La calificación del instrumento de la evaluación final (tanto de la convocatoria ordinaria como de la extraordinaria, según corresponda) **no podrá ser inferior, en ningún caso, a 4,0 puntos** (escala 0 a 10) para aprobar la asignatura y consecuentemente poder realizar el cálculo de porcentajes en la calificación final.

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

La convocatoria extraordinaria tendrá lugar durante el mes de julio (consúltese el calendario académico fijado por la universidad). Esta consistirá en la realización de una prueba final teórico-práctica con un valor del 50% de la nota final de la asignatura. El resto de la nota se complementará con la calificación obtenida en la evaluación continua de la convocatoria ordinaria.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

| BIBLIOGRAFÍA BÁSICA: |
|---|
| Las siguientes referencias son de consulta obligatoria: - |
| BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA: |
| Las siguientes referencias no se consideran de consulta obligatoria, pero su lectura es muy recomendable para aquellos estudiantes que quieran profundizar en los temas que se abordan en la asignatura. - |
| WEBS DE REFERENCIA: |
| - |



OTRAS FUENTES DE CONSULTA:

-