

## GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

ASIGNATURA	CURSO	ECTS Prácticas
Tecnología de Alimentos I (3 GRUPOS SEGÚN LOS ALUMNOS MATRICULADOS)	2	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.  
 E.19 Conocer los fundamentos de los sistemas de calidad y trazabilidad llevar a cabo su implantación, así como evaluar y controlar la calidad alimentaria.  
 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

- Aprender a trabajar de forma autónoma en una planta piloto, y ayudándose de las pruebas de laboratorio saber interpretar los resultados experimentales obtenidos.
- 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

### ACTIVIDADES PRÁCTICAS

Se realizarán actividades prácticas en la planta piloto

### PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES

ACTIVIDADES PRESENCIALES	TIPO	DURACIÓN
Aplicación de diferentes operaciones unitarias a productos alimenticios	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
		<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.*