

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

ASIGNATURA	CURSO	ECTS Prácticas
Operaciones básicas en la industria alimentaria	2	1

COMPETENCIAS QUE DEBEN ADQUIRIRSE

G2- Poseer una correcta comunicación oral y escrita. Transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
 G7- 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.
 G9- Desarrollar la motivación por la calidad, la capacidad de adaptación a nuevas situaciones y la creatividad
 E9- Conocer, optimizar y controlar los sistemas de elaboración de alimentos y los procesos de conservación.
 E10- Adquirir conocimientos sobre equipos y sistemas destinados a la automatización y control del procesado de alimentos.

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

- Conocer los fundamentos teóricos de las Operaciones Básicas en la Industria Alimentaria basadas en el flujo de fluidos, la transmisión de calor y el flujo de fluidos y la transmisión de calor simultáneamente.
- Tener los conocimientos científicos y técnicos necesarios para el diseño de los equipos y para el funcionamiento de las Operaciones Básicas de la Ingeniería Química más aplicadas en la industria alimentaria.
- Desarrollar en el alumno la capacidad de iniciativa para plantear y resolver problemas concretos en la Industria Alimentaria, así como de interpretar los resultados obtenidos.

ACTIVIDADES PRÁCTICAS

Prácticas de laboratorio

PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES

ACTIVIDADES PRESENCIALES	TIPO	DURACIÓN
Sesión práctica	Práctica de laboratorio.	10
ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	DURACIÓN	
Elaboración de informes y preparación-realización de examen de prácticas	15	
Total: 1x25		

DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES PRÁCTICAS

Inicialmente el alumno asistirá a un seminario de la práctica, posteriormente realizará la práctica y finalmente asistirá a una sesión de tutoría en la que podrá resolver dudas y cuestiones relacionadas con la elaboración del informe de prácticas que deberán entregar.

EVALUACIÓN

Se evaluará la atención y calidad en la realización de las prácticas así como la elaboración de la memoria (60%) además se valorará la realización del examen de prácticas (40%).

OBSERVACIONES

Es esencial que el alumno respete las normas de seguridad para el trabajo en el laboratorio.

MATERIALES/BIBLIOGRAFÍA

Aguado J., Calles, J. A., Cañizares, P., López, B., Rodríguez, F., Santos, A., Serrano, D.: Ingeniería de la industria Alimentaria . Volumen I. Conceptos Básicos. Síntesis, Madrid, (1999).
 Rodríguez, F., Aguado J., Calles, J. A., Cañizares, P., López, B., Santos, A., Serrano, D.: Ingeniería de la industria Alimentaria. Volumen II. Operaciones de procesado. Síntesis, Madrid, (2002).

Rodríguez, F., Aguado J., Calles, J. A., Cañizares, P., López, B., Santos, A., Serrano, D.: *Ingeniería de la industria Alimentaria. Volumen III. Operaciones de conservación de alimentos. Síntesis, Madrid, (2002).*

MECANISMOS DE AUTOEVALUACIÓN DE LAS ACTIVIDADES PRÁCTICAS:

ESTUDIANTES

Cuestionario de evaluación

PROFESORES

Cuestionario de evaluación