



Guía Docente: Guía Básica

Datos para la identificación de la asignatura.	
CENTRO:	Facultad de Veterinaria (185)
TITULACIÓN:	Grado en Veterinaria (4025)
ASIGNATURA:	Tecnología de los Alimentos
CÓDIGO ULPGC ASIGNATURA:	42517
CÓDIGOS UNESCO ASIGNATURA:	3309 Tecnología de los Alimentos
MÓDULO AL QUE PERTENECE LA ASIGNATURA:	Higiene, Tecnología y Seguridad Alimentaria
MATERIA A LA QUE PERTENECE LA ASIGNATURA:	Higiene, Tecnología y Seguridad Alimentaria
TIPO ASIGNATURA:	
Básica	<input type="checkbox"/>
Obligatoria	<input checked="" type="checkbox"/>
Optativa	<input type="checkbox"/>
REQUISITOS PREVIOS:	
CRÉDITOS ECTS:	7,5
CURSO:	2
SEMESTRE:	4
LENGUA DE IMPARTICIÓN ESPECIFICAR CRÉDITOS DE CADA LENGUA:	
ESPAÑOL:	7,5
INGLÉS:	0
OTRAS:	0



CONTEXTUALIZACIÓN

Propiedades de los alimentos. Operaciones básicas de industrias alimentarias.
Trabajos prácticos en instalaciones de tratamiento y transformación de alimentos.

COMPETENCIAS QUE LA ASIGNATURA CONTRIBUIRÁ A LOGRAR

N4 Comprometerse activamente en el desarrollo de prácticas profesionales respetuosas con los derechos humanos así como con las normas éticas propias de su ámbito profesional para generar confianza en los beneficiarios de su profesión y obtener la legitimidad y la autoridad que la sociedad le reconoce.

T1 Analizar, sintetizar, resolver problemas y tomar decisiones en los ámbitos profesionales del veterinario.

T9 Comprender la necesidad y obligación profesional de realizar una educación y formación continuada para el desarrollo profesional manteniendo actualizados los conocimientos, habilidades y actitudes de las competencias profesionales a lo largo de la vida.

T11 Conocimiento básico sobre la profesión veterinaria, especialmente el contexto legal, económico, de administración y organización del trabajo, y de la organización colegial veterinaria, así como la importancia de la calidad y del seguimiento de una estandarización y de protocolos para el ejercicio de la profesión veterinaria.

Competencias específicas: (Conocimiento y aplicación de)

D1 Componentes y características de los alimentos.

D2 Procesos tecnológicos de obtención, conservación y transformación de los alimentos.

D3 Cambios, alteraciones y adulteraciones que pueden sufrir los alimentos.



CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA

1. Adquisición de conocimientos sobre la identificación de alimentos y propiedades, estructura y función de sus componentes químicos y bioquímicos.
2. Detectar e interpretar las modificaciones físicas, químicas y bioquímicas de los componentes alimentarios.
3. Tener conocimiento suficiente de la aplicación de la Tecnología Alimentaria en la obtención, fabricación y puesta en circulación de alimentos destinados al consumo humano.
4. Saber aplicar las técnicas de análisis cualitativo y cuantitativo de los componentes alimentarios. Control de calidad de los alimentos.
5. Adquirir conocimientos sobre la implantación y supervisión de sistemas de gestión de la calidad en establecimientos alimentarios.
6. Tener capacidad para el asesoramiento y gestión técnica y económica, de empresas de ámbito alimentario en un contexto de sostenibilidad.
7. Poder calcular la vida útil de los alimentos.

METODOLOGÍA DOCENTE

Para la adquisición de competencias nucleares, transversales y específicas se podrán utilizar las metodologías de enseñanza-aprendizaje que se describen para el título. De forma específica, para esta asignatura se consideran las siguientes metodologías:

Clases teóricas (Clases magistrales y seminarios) supondrán, al menos, el 25% de los créditos presenciales.

Clases prácticas (prácticas en aula, problemas, informática, microscopía, laboratorio, clínica o externa) supondrán, al menos, el 40% de los créditos presenciales.

Se programarán **otras actividades presenciales**, como evaluación o tutorías, que tendrán que suponer, al menos, el 3% de los créditos presenciales.

Las actividades no presenciales se organizarán en forma de trabajos tutorados o a través de actividades independientes, como estudio o trabajo.



CRITERIOS DE EVALUACIÓN

El sistema de evaluación depende de las metodologías docentes empleadas para la adquisición de competencias. Para la calificación final se ponderan los resultados de las distintas actividades de evaluaciones programadas.

Para la evaluación de la adquisición de **conocimientos** se utilizarán las pruebas orales o escritas. Este tipo de actividad de evaluación representará, al menos, el 40% de la calificación final de la materia.

Para la evaluación de la adquisición de **habilidades y destrezas** se utilizará una ficha de verificación de objetivos de aprendizaje, de tal forma que se garantice que todos los estudiantes han alcanzado los objetivos de aprendizaje que se proponen. Este tipo de actividad de evaluación representará, al menos, el 30% de la calificación final de la asignatura.

La evaluación de **actitudes y valores** en las actividades académicas se valorará en la puntuación final de la asignatura y representará, al menos, el 5% de la calificación final de la asignatura. Se tendrá en cuenta la asistencia y participación de los estudiantes en las distintas actividades programadas.