Tecnología de los alimentos

Número total de créditos ECTS	6	
Tipología	Obligatoria	
Organización temporal	Curso 2; Semestre 4	
Modalidad	Presencial y Virtual	
Idioma	Castellano	
Contenidos	• Procesos de producción de alimentos. • Procesos de conservación de alimentos. • Procesos de transformación de alimentos. • Innovaciones tecnológicas en la industria alimentaria. • Desarrollo de nuevos productos alimenticios. • Técnicas de envasado y manipulación de alimentos.	
Resultados de aprendizaje TÍTULO	**Conocimientos y contenidos**	CC12 Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos. / Understand production systems and the basic processes in the preparation, transformation, and preservation of major foods. ORDEN CIN 730/2009
	Habilidades y destrezas	HD21 Aplicar conocimientos técnicos en la producción, conservación y manipulación de alimentos a nivel industrial, asegurando la calidad y seguridad alimentaria. / Apply technical knowledge in the production, preservation, and handling of food at an industrial level, ensuring food quality and safety.
	Competencias	CP05 Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. / Provide scientific and technical advice on food products and their development. ORDEN CIN 730/2009

Resultados de aprendizaje ASIGNATURA

• Describir técnicas de producción y conservación de alimentos.
• Evaluar la seguridad alimentaria y la calidad del producto final.
• Desarrollar nuevos productos alimenticios utilizando principios de ingeniería de alimentos.
• Optimizar procesos de fabricación para mejorar la eficiencia y calidad de los productos.

	Actividades formativas	**Horas totales**	
Modalidad Presencial	Clases Expositivas	31	
	Seminarios	2	
	Clases prácticas	0	
	Prácticas de laboratorio	25	
	Tutorías	12	
	Trabajo autónomo	76	
	Prueba de evaluación final	4	
	Total	**150**	
	Sistemas de evaluación	**MÍNIMO**	**MÁXIMO**
	Evaluación Final: prueba o examen presencial	50	50
	Resolución de problemas	10	30
	Estudio de casos - Proyectos	10	30
	Otras actividades de evaluación continua	0	10
	Total	**70**	**120**

Modalidad Virtual	**Actividades formativas**	**Horas totales**	
	Clases Expositivas Síncronas	3	
	Seminarios síncronos	2	
	Clases prácticas Síncronas	0	
	Prácticas de Laboratorio presenciales	18	
	Prácticas de Laboratorio virtuales	2	
	Actividades Dirigidas Asíncronas	30	
	Tutorías	12	
	Trabajo autónomo	78	
	Examen y Seguimiento	5	
	Total	**150**	
	Sistemas de evaluación	**MÍNIMO**	**MÁXIMO**
	Evaluación Final: prueba o examen	50	50
	Resolución de problemas	10	30
	Estudio de casos - Proyectos	10	30
	Otras actividades de evaluación continua	0	10
	Total	**70**	**120**