



ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR

Diligencia para hacer constar que las siguientes páginas de este documento se corresponden con la información que consta en la Secretaria de la Escuela Politécnica Superior de la Universidad de Sevilla relativa al programa oficial de la asignatura “Ingeniería Alimentaria” (1150036) del curso académico “2009-2010”, de los estudios de “Ingeniero Técnico Industrial. Especialidad en Química Industrial (Plan 2001)”.

Regina M^a Nicaise Fito

Gestora de Centro

Código:PFIRM8015ESXL1PqKFoBXWqSrMRDM0.
Permite la verificación de la integridad de este documento electrónico en la dirección: <https://pfirma.us.es/verifirma>

FIRMADO POR	REGINA NICAISE FITO	FECHA	13/06/2018
ID. FIRMA	PFIRM8015ESXL1PqKFoBXWqSrMRDM0	PÁGINA	1/4



**PROGRAMA DE LA ASIGNATURA
"Ingeniería Alimentaria"**

INGENIERO TÉCNICO INDUSTRIAL. ESPECIALIDAD EN QUÍMICA INDUSTRIAL (Plan 01)

Departamento de Ingeniería Química

Escuela Universitaria Politécnica

DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

Titulación:	INGENIERO TÉCNICO INDUSTRIAL. ESPECIALIDAD EN QUÍMICA INDUSTRIAL (Plan 01)
Año del plan de estudio:	2001
Centro:	Escuela Universitaria Politécnica
Asignatura:	Ingeniería Alimentaria
Código:	1150036
Tipo:	Optativa
Curso:	3
Período de impartición:	Primer Cuatrimestre
Ciclo:	1
Área:	INGENIERIA QUIMICA
Departamento:	Ingeniería Química
Dirección postal:	Facultad de Química , Calle Profesor García González
Dirección electrónica:	http://www.us.es/centrosdptos/departamentos/departamento_I061

OBJETIVOS Y COMPETENCIAS

Objetivos docentes específicos

Adquirir conocimiento sobre las características y la situación actual de la industria alimentaria y sectores afines.
Conocer las operaciones básicas de preparación y conservación de alimentos.
Conocer el efecto de las operaciones industriales sobre la calidad y seguridad de los alimentos.

Competencias:

Competencias transversales/genéricas

Capacidad de análisis y síntesis (Se entrena de forma intensa)
Capacidad de organizar y planificar (Se entrena de forma intensa)
Comunicación oral en la lengua nativa (Se entrena de forma intensa)
Comunicación escrita en la lengua nativa (Se entrena de forma intensa)
Habilidades para recuperar y analizar información desde diferentes fuentes (Se entrena de forma intensa)
Capacidad para aplicar la teoría a la práctica (Se entrena de forma intensa)
Capacidad de aprender (Se entrena de forma intensa)
Habilidad para trabajar de forma autónoma (Se entrena de forma intensa)

FIRMADO POR	REGINA NICAISE FITO	FECHA	13/06/2018
ID. FIRMA	PFIRM8015ESXL1PqKFoBXWqSrMRDM0	PÁGINA	2/4

Competencias específicas

Adquisición de una visión general de los procesos que tienen lugar en la industria de alimentos.
Conocer los equipos y operaciones utilizados en la transformación industrial de alimentos.
Aplicar los conocimientos teóricos a la resolución de casos prácticos.
Conocer y manejar la bibliografía recomendada y otras fuentes de información.
Fomentar la participación activa en el aprendizaje y la realización de trabajo autónomo.

CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA

- I. Introducción a la industria de alimentos.
- II. Operaciones de conservación de alimentos.
- III. Operaciones de transformación de alimentos.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Relación de actividades de primer cuatrimestre

Clases teóricas

Horas presenciales: 45.0

Horas no presenciales: 0.0

Metodología de enseñanza-aprendizaje:

Exposición de contenidos con apoyo medios audiovisuales y plataforma virtual de enseñanza.

Competencias que desarrolla:

Análisis crítico de la información recibida.
Adquisición de conocimientos generales sobre la industria de alimentos.

Prácticas de Laboratorio

Horas presenciales: 15.0

Horas no presenciales: 0.0

Metodología de enseñanza-aprendizaje:

Participación activa del alumno en el aprendizaje. A partir de un guión, el alumno deberá desarrollar el trabajo de laboratorio a realizar, establecer y llevar a cabo todas las operaciones requeridas, tomar datos, hacer cálculos y presentar un resumen final.

Competencias que desarrolla:

Aplicación práctica de los conceptos teóricos.
Entrenamiento de la búsqueda de información.
Entrenamiento del uso de un lenguaje escrito correcto.

Actividades académicas dirigidas sin presencia del profesor

Horas presenciales: 0.0

Horas no presenciales: 70.0

Metodología de enseñanza-aprendizaje:

Aprendizaje basado en el desarrollo de un caso práctico

Competencias que desarrolla:

Aplicación práctica de los conceptos teóricos.
Entrenamiento de la búsqueda de información.
Entrenamiento del uso de un lenguaje escrito correcto.

SISTEMAS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

Realización de un proyecto

El alumno deberá buscar información sobre un proceso alimentario concreto, describir el mismo y realizar la experimentación necesaria para tener datos que le permitan llevar a cabo dicho proceso a nivel de laboratorio.

Código:PFIRM8015ESXL1PqKFoBXWqSrMRDM0. Permite la verificación de la integridad de este documento electrónico en la dirección: https://pfirma.us.es/verifirma			
FIRMADO POR	REGINA NICAISE FITO	FECHA	13/06/2018
ID. FIRMA	PFIRM8015ESXL1PqKFoBXWqSrMRDM0	PÁGINA	3/4

Código:PFIRM8015ESXL1PqKFoBXWqSrMRDM0. Permite la verificación de la integridad de este documento electrónico en la dirección: https://pfirma.us.es/verifirma			
FIRMADO POR	REGINA NICAISE FITO	FECHA	13/06/2018
ID. FIRMA	PFIRM8015ESXL1PqKFoBXWqSrMRDM0	PÁGINA	4/4