



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 “Procesos Industriales Alimentarios” (51480013) del curso académico “2014-2015”, de los estudios de “Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria”.

Regina M^a Nicaise Fito

Gestora de Centro

Código:PFIRM741DWTKRAH2X+y7VCMh9MrBfe.
Permite la verificación de la integridad de este documento electrónico en la dirección: <https://pfirma.us.es/verifirma>

| | | | |
|-------------|--------------------------------|--------|------------|
| FIRMADO POR | REGINA NICAISE FITO | FECHA | 18/05/2018 |
| ID. FIRMA | PFIRM741DWTKRAH2X+y7VCMh9MrBfe | PÁGINA | 1/4 |



**PROGRAMA DE LA ASIGNATURA
"Procesos Industriales Alimentarios"**

Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria

Departamento de Ingeniería Química

Escuela Politécnica Superior

DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

| | |
|---------------------------------|--|
| Titulación: | Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria |
| Año del plan de estudio: | 2014 |
| Centro: | Escuela Politécnica Superior |
| Asignatura: | Procesos Industriales Alimentarios |
| Código: | 51480013 |
| Tipo: | Obligatoria |
| Curso: | 1º |
| Período de impartición: | Cuatrimestral |
| Ciclo: | 2 |
| Área: | Ingeniería Química (Área responsable) |
| Horas : | 125 |
| Créditos totales : | 5.0 |
| Departamento: | Ingeniería Química (Departamento responsable) |
| Dirección física: | C/ PROFESOR GARCÍA GONZÁLEZ, S/N, 41012, SEVILLA |
| Dirección electrónica: | |

OBJETIVOS Y COMPETENCIAS

Objetivos docentes específicos

Proporcionar al alumno los conocimientos de las características generales de las industrias alimentarias, su importancia económica y su división en sectores.

El objetivo principal de la asignatura es que el alumno conozca los distintos procesos industriales de fabricación y elaboración de alimentos.

Competencias:

Competencias transversales/genéricas

- G01. Capacidad para la organización y la planificación
- G02. Capacidad de integrar diferentes operaciones y procesos
- G03. Capacidad de comparar, seleccionar y concebir alternativas técnicas
- G11: Capacidad para aplicar criterios de excelencia en la práctica profesional

| | | | |
|-------------|--------------------------------|--------|------------|
| FIRMADO POR | REGINA NICAISE FITO | FECHA | 18/05/2018 |
| ID. FIRMA | PFIRM741DWTKRAH2X+y7VCMh9MrBfe | PÁGINA | 2/4 |

- T01. Capacidad para el trabajo en equipo interdisciplinar
- T02. Capacidad para analizar, evaluar y sintetizar ideas propias de una manera crítica
- T03. Capacidad de comunicación por escrito y mediante la exposición oral
- T04. Capacidad de búsqueda, análisis y selección de la información
- T08. Fomentar el espíritu emprendedor

Competencias específicas

- E05. Capacidad para aplicar la información aportada por las diferentes ramas del saber a la elaboración industrial de alimentos.
- E06. Capacidad para buscar e interpretar información de carácter lega, científico y técnico, relacionada con la elaboración industrial, la comercialización y el control analítico de alimentos.
- E07. Capacidad de planificar una secuencia operativa, combinando conocimientos y experiencia propia.
- E08. Capacidad de diseñar alimentos nuevos conforme a la normativa vigente.

CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA

1. ASPECTOS GENERALES
2. PROCESOS INDUSTRIALES DE ALIMENTOS ELABORADOS
3. DESARROLLO PRÁCTICO DE MEMORIA DESCRIPTIVA DE UN PROCESO

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Relación de actividades formativas del cuatrimestre

Clases teóricas

Horas presenciales: 24.0

Horas no presenciales: 25.0

Metodología de enseñanza-aprendizaje:

Clases expositivas de contenido teórico-práctico.
Estudio personal.

Competencias que desarrolla:

G02, G03
T04, T08
E05, E06, E07, E08

Trabajo de investigación

Horas presenciales: 0.0

Horas no presenciales: 30.0

Metodología de enseñanza-aprendizaje:

Lectura y Análisis de documentos (trabajos de investigación, legislación, etc.)
Resolución de supuesto práctico
Preparación de trabajo

Competencias que desarrolla:

G01, G02, G03
T01, T02, T03, T04
E06

| | | | |
|---|--------------------------------|--------|------------|
| Código:PFIRM741DWTKRAH2X+y7VCMh9MrBfe. Permite la verificación de la integridad de este documento electrónico en la dirección: https://pfirma.us.es/verifirma | | | |
| FIRMADO POR | REGINA NICAISE FITO | FECHA | 18/05/2018 |
| ID. FIRMA | PFIRM741DWTKRAH2X+y7VCMh9MrBfe | PÁGINA | 3/4 |

AAD sin presencia del profesor

Horas presenciales: 0.0

Horas no presenciales: 40.0

Metodología de enseñanza-aprendizaje:

Realización de trabajo en grupo.

Preparación de trabajos.

Tutorías.

Competencias que desarrolla:

G01, G02, G03, G11

T01, T02, T03, T04

E05, E07, E08

Exposiciones y seminarios

Horas presenciales: 4.5

Horas no presenciales: 0.0

Metodología de enseñanza-aprendizaje:

Sesiones monográficas supervisadas por el profesorado.

Exposición de trabajos en grupo.

Competencias que desarrolla:

G01, G11

T01, T02, T03

Exámenes

Horas presenciales: 1.5

Horas no presenciales: 0.0

Tipo de examen: Prueba escrita con cuestiones teórico-prácticas

SISTEMAS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

Sistema de Evaluación Continua

Se contemplarán los siguientes aspectos con la ponderación indicada:

1. Participación activa del alumno en clase, seminarios y tutorías (10 %)
2. Realización de trabajo de investigación desarrollado en grupo en la primera mitad del cuatrimestre de impartición de la asignatura de un proceso industrial de elaboración de un alimentado (15%)
3. Realización de una memoria descriptiva sobre el proceso (20%)
4. Exposición oral del informe (5%)
5. Prueba escrita con preguntas breves sobre el temario desarrollado (50%)

Sistema de Evaluación mediante prueba única

Examen escrito de contenido teórico/práctico que englobe el contenido del temario de la asignatura.

| | | | |
|---|--------------------------------|--------|------------|
| Código:PFIRM741DWTKRAH2X+y7VCMh9MrBfe. Permite la verificación de la integridad de este documento electrónico en la dirección: https://pfirma.us.es/verifirma | | | |
| FIRMADO POR | REGINA NICAISE FITO | FECHA | 18/05/2018 |
| ID. FIRMA | PFIRM741DWTKRAH2X+y7VCMh9MrBfe | PÁGINA | 4/4 |