

## GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

ASIGNATURA	CURSO	ECTS Prácticas
<i>Operaciones básicas en la industria alimentaria</i>	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
<i>Sesión práctica</i>	<i>Práctica de laboratorio.</i>	<i>10</i>
ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	DURACIÓN	
<i>Elaboración de informes y preparación-realización de examen de prácticas</i>	<i>15</i>	
<b>Total: 1x25</b>		

### 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*