

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

| ASIGNATURA | CURSO | ECTS Prácticas |
|--|-------|----------------|
| FUNDAMENTOS DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS (58304) | 1 | 1,5 |

COMPETENCIAS QUE DEBEN ADQUIRIRSE

Se pretende desarrollar las siguientes competencias generales de la titulación:

- Desarrollar la capacidad de reunir e interpretar datos para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética (G.01).
- Poseer una correcta comunicación oral y escrita. Transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado (G.02).
- Comprender y utilizar la lengua inglesa, tanto escrita como hablada, utilizada en el ámbito de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos (G.05).
- Dominar las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) a nivel de usuario, que permita trabajar en espacios virtuales, Internet, bases de datos electrónicas, así como con paquetes informáticos habituales (G.06).

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

Se pretende que el alumno adquiera los conceptos y principios básicos de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos y desarrollar en el alumno la capacidad para plantear y resolver casos prácticos y para trabajar en equipo. Conseguir que el alumno sea capaz de buscar y seleccionar información en el ámbito de estas disciplinas y que sea capaz de procesarla y presentarla adecuadamente tanto de forma oral como escrita, en idioma español e inglés.

ACTIVIDADES PRÁCTICAS

- Trabajo tutorizado en grupo
- Resolución de problemas y casos (con ordenador)
- Seminarios de resultados

PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES

| ACTIVIDADES PRESENCIALES | TIPO | DURACIÓN |
|---|---|------------------|
| 1. ELABORACIÓN DE UN TRABAJO TUTORIZADO EN GRUPO | Trabajo tutorizado en grupo y resolución de casos prácticos | 2 |
| 2. FORO DE DEBATE: ALIMENTACIÓN, CULTURA Y SOCIEDAD | Resolución de casos y problemas (con ordenador) | 1 |
| 3. FUENTES DE INFORMACIÓN: RECENSIÓN DE UN LIBRO O REVISIÓN DE UN ARTICULO | Resolución de casos y problemas (con ordenador) | 2 |
| 4. PROCESO DE ELABORACIÓN DE UN ALIMENTO | Resolución de casos y problemas (con ordenador) | 1 |
| 5. SEMINARIO DE PROBLEMAS | Problemas y cálculos con/sin ordenadores | 3 |
| 6. Seminarios de resultados | Seminario | 6 |
| ACTIVIDADES NO PRESENCIALES | | DURACIÓN |
| Resolución de problemas y casos, elaboración de informes y preparación de seminarios de resultados. | | 25 |
| | | Total: 40 |

DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES PRÁCTICAS

Se recomienda al alumno estudiar el fundamento de la práctica, aunque se dará una explicación previa. Es necesario que el alumno elabore un informe de cada práctica, indicando los datos obtenidos experimentalmente o por medio de procedimientos de calculo, presentando y comentando adecuadamente los resultados y las conclusiones finales de la actividad.

EVALUACIÓN

Se basa en el portafolio individual del alumno, formado por las distintas actividades realizadas (casos y actividades prácticas, trabajos individuales o en grupo, etc.). Es necesario aprobar de forma individual cada una de las actividades prácticas realizadas.

La adquisición de los conocimientos/competencias y el trabajo realizado en las prácticas (además de valoración, porcentajes, etc.) se valora por medio de la actitud y aptitud demostradas durante la realización de las actividades y los seminarios de resultados y por la calidad de los informes presentados.

OBSERVACIONES

MATERIALES/BIBLIOGRAFÍA

La documentación necesaria para realizar las prácticas consiste en el Guion de Prácticas así como en otros recursos complementarios disponibles en el Aula Virtual de la asignatura.

MECANISMOS DE AUTOEVALUACIÓN DE LAS ACTIVIDADES PRÁCTICAS:

ESTUDIANTES

Se evaluará el desarrollo de las actividades prácticas mediante el análisis crítico de las respuestas a un breve cuestionario por parte de estudiantes y profesores.

PROFESORES

Similar al punto anterior