Universitat de les Illes Balears

Guía docente

Año académico	2015-16
Asignatura	11396 - Técnicas de Análisis de los Alimentos
Grupo	Grupo 1, 2S
Guía docente	B
Idioma	Castellano

Identificación de la asignatura

Asignatura	11396 - Técnicas de Análisis de los Alimentos
Créditos	1,44 presenciales (36 horas) 4,56 no presenciales (114 horas) 6 totales (150 horas).
Grupo	Grupo 1, 2S (Campus Extens)
Período de impartición	Segundo semestre
Idioma de impartición	Castellano

Profesores

Profesor/a	Horario de atención a los alumnos					
	Hora de inicio	Hora de fin	Día	Fecha inicial	Fecha final	Despacho
Valeria Soledad Eim Iznardo valeria.eim@uib.es	13:00	14:00	Jueves	23/07/2015	09/09/2016	EQ-24
María Carmen Rosselló Matas carmen.rossello@uib.es	12:00	13:00	Lunes	21/09/2015	31/07/2016	EQ006
María del Carmen Rotger Pons carmen.rotger@uib.es	16:00	17:00	Jueves	14/09/2015	27/05/2016	206

Contextualización

Esta asignatura pertenece al módulo "Química y Tecnología Alimentaria " dentro del Máster en Ciencia y Tecnología Química. Se imparte durante el segundo semestre.

Requisitos

No hay requisitos para cursar esta asignatura.

Competencias

La asignatura Técnicas de análisis de alimentos tiene el propósito de contribuir a la adquisición de las competencias que se indican a continuación, las cuales forman parte del conjunto de competencias establecidas en el plan de estudios del Máster en Ciencia y Tecnología Química.

Específicas

* 1. Capacidad para diseñar, controlar y optimizar los procesos y los productos..
* 2. Capacidad para asesorar científica y tecnológicamente a la industria alimentaria y/o industrias afines..

Fecha de publicación: 23/07/2015

Antes de imprimir este documento, considere si es necesario hacerlo. El medio ambiente es cosa de todos.
©2016 Universidad de las Illes Balears. Cra. de Valldemossa, km 7.5. Palma (Illes Balears). Tel.: +34 - 971 17 30 00. E-07122. CIF: Q0718001A

Documento generado automaticamente a las 1131:56 del 08/07/2016

Genéricas

* G1. Capacidad de abstracción, análisis y síntesis..
* G2. Compromiso ético, con la calidad y con la preservación del medio ambiente..
* G3. Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas..

Básica

* Se pueden consultar las competencias básicas que el estudiante tiene que haber adquirido al finalizar el máster en la siguiente dirección: http://estudis.uib.cat/es/master/comp_basiques/

Contenidos

Contenidos temáticos

Bloque 1. Caracterización de alimentos.

Bloque 2. Técnicas instrumentales de análisis físico-químico y de la microestructura de alimentos.

Bloque 3. Métodos no destructivos de análisis de alimentos.

Bloque 4. Análisis sensorial.

Metodología docente

En este apartado se detallan las actividades de trabajo presencial y no presencial (autónomo) previstas en la asignatura con el objetivo de poder desarrollar y evaluar las competencias establecidas anteriormente.

Actividades de trabajo presencial

Modalidad	Nombre	Tip. agr.	Descripción	Horas
Clases teóricas	Introducción a las prácticas	Grupo grande (G)	El profesor presentará o explicará los contenidos de la materia	4
Clases de laboratorio	Realización de prácticas	Grupo mediano (M)	El alumno realizará prácticas de laboratorio con la asistencia del profesor	32

Al inicio del semestre estará a disposición de los estudiantes el cronograma de la asignatura a través de la plataforma UIBdigital. Este cronograma incluirá al menos las fechas en las que se realizarán las pruebas de evaluación continua y las fechas de entrega de los trabajos. Asimismo, el profesor o la profesora informará a los estudiantes si el plan de trabajo de la asignatura se realizará a través del cronograma o mediante otra vía, incluida la plataforma Campus Extens.

Actividades de trabajo no presencial

Fecha de publicación: 23/07/2015

Antes de imprimir este documento, considere si es necesario hacerlo. El medio ambiente es cosa de todos.
©2016 Universidad de las Illes Balears. Cra. de Valldemossa, km 7.5. Palma (Illes Balears). Tel.: +34 - 971 17 30 00. E-07122. CIF: Q0718001A

Documento generado automaticamente a las 1131:56 del 08/07/2016

Modalidad	Nombre	Descripción	Horas
Estudio y trabajo autónomo individual	Preparación de prácticas	Previo a la realización de la práctica losalumnos analizarán la bibliografía y propondrán metodologías de análisis. Elaborará los informes de práctica	114

Riesgos específicos y medidas de protección

Las prácticas de laboratorio no conllevan ningún riesgo específico siempre que se sigan las indicaciones del profesorado y se cumplan las normas de seguroidad y se utilicen las medidas de protección estándar de laboratorio (uso debata, gafas de protección y guantes).

Evaluación del aprendizaje del estudiante

El procedimiento de evaluación tendrá en cuenta diferentes aspectos basados tanto en la adquisición de conocimientos como de habilidades.

Para poder optar al aprobado, es obligatorio que el alumno desarrolle todas las prácticas de laboratorio acorde al calendario establecido.

El aprobado de la asignatura se obtendrá con una nota igual o superior a 5.

Realización de prácticas

Modalidad	Clases de laboratorio
Técnica	Informes o memorias de prácticas **(no recuperable)**
Descripción	El alumno realizará prácticas de laboratorio con la asistencia del profesor
Criterios de evaluación	Aptitud y actitud del alumno en el laboratorio.

Porcentaje de la calificación final: 20% con calificación mínima 5

Preparación de prácticas

Modalidad	Estudio y trabajo autónomo individual
Técnica	Informes o memorias de prácticas **(recuperable)**
Descripción	Previo a la realización de la práctica losalumnos analizarán la bibliografía y propondrán metodologías de análisis. Elaborará los informes de práctica
Criterios de evaluación	Se valorará la capacidad de análisis de datos e interpretación resultados.

Porcentaje de la calificación final: 80% con calificación mínima 5

Recursos, bibliografía y documentación complementaria

Bibliografía básica

Química de los alimentos (1988). Belitz, H.D y Grosch, W. Editorial Acribia, S.A. ISBN: 84-200-0631-9.

Fecha de publicación: 23/07/2015

Antes de imprimir este documento, considere si es necesario hacerlo. El medio ambiente es cosa de todos.
©2016 Universidad de las Illes Balears. Cra. de Valldemossa, km 7.5. Palma (Illes Balears). Tel.: +34 - 971 17 30 00. E-07122. CIF: Q0718001A

Documento generado automaticamente a las 1131:56 del 08/07/2016

Métodos oficiales de análisis de los alimentos (1994). Co-editan: A Madrid Vicente ediciones (ISBN 84-7114-464-6), Mundi-Prensa Libros, S.A. (ISBN: 84-87440-56-8)

Bibliografía complementaria

Tecnología de los alimentos. Volumen I (1998). Componentes de los alimentos y procesos. Juan A. Ordóñez (Editor), Mª Isabel Cambero, Leónides Fernández, Mª Luisa García, Gonzalo García de Fernando, Lorenzo de la Hoz, Mª Dolores
Selgas; Editorial Síntesis .ISBN-13: 9788477385752.
Análisis de los alimentos. Fundamentos, métodos, aplicaciones (1998). Reinhard Matissek, Frank-M. Schnepel, Gabriele
Steiner; Editorial Acribia, S.A. .ISBN: 84-200-0850-8.

Antes de imprimir este documento, considere si es necesario hacerlo. El medio ambiente es cosa de todos.
©2016 Universidad de las Illes Balears. Cra. de Valldemossa, km 7.5. Palma (Illes Balears). Tel.: +34 - 971 17 30 00. E-07122. CIF: Q0718001A

Documento generado automaticamente a las 1131:56 del 08/07/2016