

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA: Innovación Alimentaria
PLAN DE ESTUDIOS: Grado en Tecnología e Innovación Alimentaria
GRUPO: 1819-T1
CENTRO: Escuela Politécnica Superior
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA: Obligatorio
ECTS: 6,0
CURSO: 4º
SEMESTRE: 1º Semestre
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE: Castellano.

DATOS DEL PROFESOR

NOMBRE Y APELLIDOS: Alberto Pérez Sanz
EMAIL: aperezs@uemc.es
TELÉFONO: 983 00 10 00
HORARIO DE TUTORÍAS: Martes a las 18:00 horas

CV DOCENTE:

Alberto Pérez Sanz es Ingeniero Agrónomo e Ingeniero Técnico Agrícola, Master en Viticultura, Enología y Marketing.

Destaca su labor como profesor en la UEMC desde 2007 en la Titulaciones de Ingeniero Agrónomo, Grado en Tecnología e Innovación Alimentaria, Grado en Ingeniería Agroalimentaria y Grado en Ciencias Ambientales siendo actualmente profesor y coordinador de estas dos últimas.

Como asignaturas a lo largo de estos años ha impartido para el Título de Ingeniero Agrónomo las asignaturas Ingeniería de la producción vegetal, Viticultura y fisiología de la vid, Análisis sensorial del vino, Procesos agroalimentarios, Tecnología del medio rural y Electrotecnia y electrificación rural;

para el Grado en Ingeniería agroalimentaria ha impartido las asignaturas Mejora y protección de cultivos, Motores y máquinas, Equipos y maquinaria agroindustrial y Geología edafología y climatología;

para el Grado en Ciencias Ambientales ha impartido las asignaturas Edafología y tratamiento de suelos, Mejora y protección de cultivos, Evaluación de impacto ambiental, Políticas ambientales y sociedad, tutorando además Prácticas en empresa I y Practicas en empresa II;

para el grado en Tecnología e innovación alimentaria ha impartido las asignaturas Tecnología e innovación enológica, Biología ambiental y alimentaria, Materias primas utilizadas en la industria alimentaria e Innovación alimentaria.

Previamente a la docencia académica impartió cursos para agricultores relacionados con la agronomía, el manejo de la vid, ganaderías alternativas, etc., siendo además profesor y coordinador de dos Programas de Garantía Social orientados al trabajo en Viveros forestales y Viveros para jardinería.

En la actualidad además imparte clases en el Programa Interuniversitario de la Experiencia en el ámbito de lo alimentario y nutricional.

CV PROFESIONAL:

Como experiencia profesional cabe citar: técnico e Inspector en Instituto Nacional de Estadística; Ingeniero Agrónomo en Empresa de Gestión Ambiental; técnico de la Junta de Castilla y León en la Sección de Industrias Agrarias: inspecciones y gestión de ayudas a múltiples industrias del sector agroalimentario; auditor experto en Producción Integrada para ENAC; responsable del área de medioambiente en la Federación de Montañeros de

Castilla y León.

Su experiencia laboral vinculada a centros de investigación durante 9 años cabe destacar su actividad en el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) de 2001 a 2003 en el Departamento de Viticultura, así como en el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACYL) de 2003 a 2008 en los departamentos de Producción Vegetal, Protección Vegetal, Hortofruticultura y para el Plan Director de Lucha contra Plagas.

CV INVESTIGACIÓN:

Desde 2001 participó mediante diversos proyectos en múltiples publicaciones y trabajos relacionados con la vid con el CSIC. De 2003 a 2009 ya en el Instituto tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACYL) su tarea investigadora se amplía a diversos cultivos tales como el olivo, el almendro, el castaño y otros frutales, así como cereales y horticolas. Los ámbitos tratados suponen haber desarrollado líneas de investigación relacionadas con la descriptiva de la vid (ampelografía), la conservación de la biodiversidad, la adaptación de las variedades al clima, la gestión de plagas, etc. Desde 2009 las líneas de investigación se orientan a la presencia de plagas y enfermedades vinculadas a variaciones meteorológicas, así como el desarrollo de los cultivos en función de variables climáticas.

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

DESCRIPTOR DE LA ASIGNATURA:

La asignatura tratará acerca de alimentos funcionales, alimentos de IV y V gama, alimentos transgénicos, alimentos irradiados, Novel food y otros alimentos de modo que el alumno disponga de una visión general del transcurso de la innovación alimentaria.

CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA:

1. Teoría parte 1
 1. Características generales de los nuevos alimentos
 2. Alimentos funcionales
 3. Alimentos procedentes de transgénicos
2. Teoría parte 2
 1. Fitoquímicos
 2. Alimentos irradiados
 3. Novel food
3. Teoría parte 3
 1. Otros alimentos
 2. El futuro de la alimentación

RECURSOS DE APRENDIZAJE:

Se realizarán clases expositivas en el aula utilizando la pizarra, el proyector y la pantalla.
Se utilizarán los laboratorios y las aulas de informática en función de las necesidades de cada actividad.
Se utilizará el correo electrónico para la comunicación con el alumno.
Para el envío de documentación y la recepción de archivos evaluables se utilizará la página web en Moodle asignada a la asignatura.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE A ADQUIRIR POR EL ALUMNO

COMPETENCIAS BÁSICAS:

- CB3. Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética

COMPETENCIAS GENERALES:

- CG01. Capacidad de análisis y síntesis
- CG02. Capacidad de organización y planificación
- CG03. Capacidad para la resolución de problemas
- CG04. Capacidad para tomar decisiones
- CG07. Habilidades básicas de informática
- CG08. Habilidades de gestión de la información
- CG09. Capacidad para trabajar en equipo
- CG15. Motivación por la calidad
- CG16. Capacidad para generar nuevas ideas (creatividad)

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- CE04. Habilidades para Desarrollar nuevos procesos y productos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

El alumno será capaz de:

- Desarrollar nuevos procesos y productos

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- Néstor Segundo Álvarez Cruz, Ana Julia Bague Serrano (2011): Los alimentos funcionales : una oportunidad para una mejor salud . A. Madrid Vicente (Madrid). ISBN: 9788496709652
- Geoffrey P. Webb (2007): Complementos nutricionales y alimentos funcionales. Acribia (Zaragoza). ISBN: 978-84-200-1090-8
- Manuela Juárez, Agustín Olano, Federico Morais (2005): Alimentos funcionales. Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología (Madrid). ISBN: 84-689-4204-9
- G. Mazza (2000): Alimentos funcionales : aspectos bioquímicos y de procesado. Acribia (Zaragoza). ISBN: 8420009172
- Víctor M. Villalobos A. (2008): Los transgénicos : oportunidades y amenazas. Mundi-Prensa (México). ISBN: 978-968-7462-54-7
- M^a Carmen Fernández Díez, María Reyes Corripio Gil-Delgado (2008): Semillas transgénicas y protección del medio ambiente : consideraciones legales y económicas. Universidad Pontificia Comillas (Madrid). ISBN: 978-84-8468-234-9
- Antonio Morata Barrado (2008): Vista normal Vista MARC Vista ISBD Nuevas tecnologías de conservación de alimentos. A. Madrid Vicente (Madrid). ISBN: 978-84-96709-20-1

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- J. Viagra Fernández y JM Vega Piqueres (2016): Alimentos del futuro. Impacto de los transgénicos.. Editorial Universidad de Sevilla. ISBN: 987-84-472-1839-4
- ñaki Lasagabaster Herrarte (dir.) ; Iñigo Urrutia Libarona, René Javier Santamaría Arinas (2010): Derecho ambiental , Parte especial , II , Productos químicos, transgénicos, residuos, contaminación electromagnética. Lete (Bilbao). ISBN: 978-84-614-3912-6
- Gustavo V. Barbosa-Canovas (1999): Conservación no térmica de alimentos. Acribia (Zaragoza). ISBN: 8420008885.
- James L. Morgan (2010): Creación culinaria : introducción a los servicios de alimentación y a las cocinas del mundo. Acribia (Zaragoza). ISBN: 978-84-200-1151-6
- Felipe Fernández-Armesto (2009): Historia de la comida : alimentos, cocina y civilización. Tusquets (Barcelona). ISBN: 978-84-8310-938-0

WEBS DE REFERENCIA:

Web / Descripción

[Moodle](http://www.uemc.es)(<http://www.uemc.es>)

En cada apartado del temario se mostrarán las webs mas relevantes.

OTRAS FUENTES DE REFERENCIA:

Periódicos, Internet, etc.

PLANIFICACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

METODOLOGÍAS:

MÉTODO DIDÁCTICO:

Se expondrán los contenidos teóricos mediante clases magistrales de asistencia presencial y Tutorías académicas grupales (seminarios) e individuales.

En algunos casos los contenidos teóricos podrán ser impartidos por ponentes diferentes al profesor de la asignatura. Dichos contenidos serán de carácter teórico práctico.

Lo habitual será que mediante las clases magistrales presenciales se irán explicando los temas que han sido preparados previamente por el profesor a modo de esquema general. El alumno podrá seguir las explicaciones sobre esos apuntes que serán ampliados con las explicaciones y la resolución de dudas de forma presencial. La ampliación de los contenidos la realizará el alumno de forma individual que expondrá a su vez a modo de presentación presencial a sus compañeros.

La estructura de los temas se respetará facilitando así el estudio y la memorización de los alumnos pudiendo además el alumno ampliar dicho contenidos mediante su trabajo autónomo y la utilización de los recursos bibliográficos.

Las actividades realizadas en este método serán Clases presenciales y Seminarios.

Las tutorías académicas grupales se reservarán para la realización de tareas que mejoren la comprensión del alumno atendiendo a las necesidades de cada tema.

MÉTODO DIALÉCTICO:

Se utilizará este método mediante actividades en el aula y la realización, entrega y exposición de los trabajos, tanto individuales como de grupo, se desarrollará el diálogo y la participación. Tras la exposición presencial de contenidos teóricos se realizarán dinámicas que fomenten la motivación y la participación en el aula.

MÉTODO HEURÍSTICO:

Se fomentará la iniciativa del alumno utilizando el Método Heurístico en las Tutorías académicas grupales y clases prácticas. El alumno deberá ser participativo valorándolo con el sistema de evaluación denominado Técnicas de observación.

CONSIDERACIONES DE LA PLANIFICACIÓN:

Las tutorías grupales se realizarán las semanas 5, 11, 13 y 14 se destinarán a la realización de actividades orientadas al aprendizaje del alumno.

La planificación de la asignatura se realizará como sigue:

Bloque 1:

Tema 1.- Características generales de los nuevos alimentos.

Tema 2.- Alimentos funcionales.

Tema 3.- Alimentos procedentes de transgénicos.

Tema 4.- Fitoquímicos.

Tema 5.- Alimentos irradiados.

Tema 6.- Novel food. Nuevos alimentos.

Tema 7.- Otros alimentos

Tema 8.- El futuro de la alimentación: los alumnos presentarán un trabajo acerca de diferentes aspectos del futuro de alimentación que presentarán ante sus compañeros.

La planificación de la asignatura se podrá complementar con la asistencia a actividades complementarias de

extensión universitaria (jornadas, eventos, seminarios) orientadas a la adquisición de competencias transversales que impulsan la formación integral de los estudiantes, al objeto de que estos sean, además, capaces de adaptarse a las demandas de la sociedad en que vivimos.

A lo largo de las semanas se realizarán varios trabajos que serán entregados progresivamente mediante la plataforma Moodle y mediante presentación a sus compañeros. Dado que las entregas progresivas no suponen una especial carga para el alumno no se han considerado en las semanas de la tabla correspondiente a esta guía docente, salvo la última entrega en la semana 15.

Esta planificación estimada podrá verse modificada por causas ajenas a la organización académica primera presentada. En dicho caso, el profesor informará convenientemente a los alumnos de las nuevas modificaciones puntuales.

PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES Y EVALUACIONES:

PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES:

Actividad	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	¿Se evalúa?	CO	CE
Prueba de evaluación Bloque 1						X										X	X	X
Prueba de evaluación Bloque 2												X				X	X	X
Presentación de trabajos tema 8															X	X	X	X

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA ORDINARIA:

Se realizarán tres pruebas de evaluación en las semanas 6, 12 y en la fecha de la convocatoria ordinaria.

Cada prueba de evaluación contendrá un 50% de preguntas de respuesta larga y un 50% de pruebas objetivas.

En la fecha de convocatoria ordinaria el alumno se presentará a los contenidos del tercer bloque y a las partes en las que no haya alcanzado el 4,0 de los anteriores bloques.

La suma de todas las partes teóricas debe alcanzar el 5,0 sobre 10 para aprobar la asignatura.

La parte práctica consistirá en entregas de trabajos de los alumnos con exposición en el aula y realización de tareas correspondientes a cada tema.

Se realizará una media ponderada con la nota obtenida de la parte práctica para obtener la nota media final en convocatoria ordinaria. Dicha media debe alcanzar el 5,0.

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

Los alumnos que no hayan alcanzado el 5,0 en la parte teórica de convocatoria ordinaria se presentaran a un único examen teórico de toda la asignatura no guardándose las partes aprobadas. Para aprobar la asignatura se debe alcanzar un 5,0 en esta prueba de evaluación.

Los alumnos que no hayan aprobado alguno de los trabajos tendrán oportunidad de volver a presentarlos en esta convocatoria. Todos los trabajos deben estar presentados en la fecha de Convocatoria Extraordinaria. Se evaluarán por separado debiendo alcanzar al menos la nota de 3,5. Se realizará la media de los trabajos que deberá alcanzar un 5,0 para aprobar la asignatura.

Para aprobar la asignatura tanto la parte correspondiente a pruebas teóricas como la parte correspondiente a trabajos debe alcanzar el 5,0 sobre 10.

SISTEMAS DE EVALUACIÓN:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PORCENTAJE (%)
Pruebas de respuesta larga, de desarrollo	30%
Trabajos y proyectos	20%
Técnicas de observación	20%
Pruebas objetivas	30%

EVALUACIÓN EXCEPCIONAL:

Los estudiantes que por razones excepcionales no puedan seguir los procedimientos habituales de evaluación continua exigidos por el profesor podrán solicitar no ser incluidos en la misma y optar por una «evaluación excepcional». El estudiante podrá justificar la existencia de estas razones excepcionales mediante la cumplimentación y entrega del modelo de solicitud y documentación requerida para tal fin en la Secretaría de la Universidad Europea Miguel de Cervantes en los siguientes plazos: con carácter general, desde la formalización de la matrícula hasta el viernes de la segunda semana lectiva del curso académico para el caso de alumnos de la Universidad, y hasta el viernes de la cuarta semana lectiva del curso académico para el caso de alumnos de nuevo ingreso. En los siete días hábiles siguientes al momento en que surja esa situación excepcional si sobreviene con posterioridad a la finalización del plazo anterior.

Para los estudiantes que estén acogidos al Programa de Atención a la Diversidad y Apoyo al Aprendizaje -PROADA- podrán realizarse adaptaciones en las pruebas de evaluación o en otros aspectos descritos en la guía docente, sin que estas adaptaciones suponga una disminución en el grado de exigencia requerido para superar la asignatura. Estas adaptaciones se llevarán a cabo teniendo en cuenta las recomendaciones de los protocolos específicos diseñados para cada alumno particular.