



TITULACION	PLAN DE ESTUDIOS	CURSO ACADÉMICO
CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	0885	2019-2020

TÍTULO DE LA ASIGNATURA	DOCENCIA INTERDISCIPLINAR EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
SUBJECT	INTERDISCIPLINARY TEACHING ON FOOD INDUSTRY
MÓDULO	Formación Complementaria
MATERIA	Docencia Interdisciplinar en Industrias Alimentarias

CODIGO GEA	804309
CARÁCTER (BASICA, OBLIGATORIA, OPTATIVA..)	Optativa
SEMESTRE/S (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10)	8

FACULTAD	Veterinaria
DPTO. RESPONSABLE	Nutrición y Ciencia de los Alimentos
CURSO	Cuarto
PLAZAS OFERTADAS (si procede)	16

	CRÉDITOS ECTS
CRÉDITOS TOTALES	6
PRESENCIALES	40%
NO PRESENCIALES	60%
TEORÍA	1
PRÁCTICAS	3,5
SEMINARIOS	1,5

	NOMBRE	E-MAIL
COORDINADORA	Teresa García Lacarra	tgarcia@ucm.es
PROFESORES	Helena Moreno Conde	helena.moreno@ucm.es
	Lourdes Pérez-Olleros Conde	ollerosl@ucm.es
	Maria de la Montaña Cámara Hurtado	mcamara@ucm.es
	Virginia Fernández Ruiz	vfernand@ucm.es
	Silvia Álvarez Torrellas	satorrellas@ucm.es



BREVE DESCRIPTOR

Esta asignatura trata de favorecer el aprendizaje autónomo, de un modo práctico y aplicado, promoviendo la integración e interconexión entre campos científicos, de los contenidos expuestos de forma aislada en las distintas materias y asignaturas que conforman el Grado. Para ello se propone la adquisición y desarrollo de las competencias propias de la asignatura mediante una metodología eficaz y atractiva para los estudiantes, en la que ellos formen parte activa en la construcción del conocimiento. Los estudiantes realizarán seminarios sobre distintas industrias alimentarias que se visitarán y en las que tendrán que identificar críticamente cómo se relacionan en el día a día de una industria los distintos ámbitos que abarca la Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

REQUISITOS Y CONOCIMIENTOS PREVIOS RECOMENDADOS

Es recomendable haber cursado los módulos de Ciencia de los Alimentos, Tecnología de los Alimentos, Seguridad Alimentaria, Gestión y Calidad en la Industria Alimentaria y Nutrición y Salud.

Es necesario participar activamente en todas las actividades docentes (clases teóricas, visitas y seminarios) para superar la asignatura. Por tanto, se ruega a los estudiantes que antes de matricularse comprueben que pueden asistir desde el primer día a las actividades programadas en el calendario docente de esta asignatura.

OBJETIVOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

El objetivo general de esta asignatura consiste en acercar a los estudiantes de último curso de Ciencia y Tecnología de los Alimentos a su próxima realidad laboral, facilitando el desarrollo de competencias y habilidades generales y específicas que se reconocen como elementos esenciales de la actividad profesional de los futuros graduados en CYTA, entre las que se incluyen:

- Reconocer los elementos esenciales de la actividad profesional del graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, incluyendo los principios éticos y responsabilidades legales del ejercicio de la profesión
- Valorar la importancia de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos en el contexto industrial, económico, medioambiental y social y relacionarla con otras ciencias
- Mantener y actualizar, de manera autónoma y continuada, los conocimientos sobre nuevos productos, avances, metodologías y técnicas en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
- Desarrollar capacidad crítica, adaptación a nuevas situaciones y contextos, creatividad y



capacidad para trabajar en equipo y aplicar el conocimiento a la resolución de problemas en el ámbito alimentario

GENERAL OBJECTIVES OF THIS SUBJECT

The aim of this subject is to develop general and specific student skills recognized as essential elements of the professional activity of graduates in Food Science and Technology. They include:

- Acknowledgement of ethical and legal responsibilities of their professional practice
- Assessment of the importance of FST in the industrial, economic, environmental and social scenario, and relationship to other sciences
- Autonomous and continuous knowledge updating about new products, advances, methodologies and techniques in FST
- Development of a critical capacity to adapt to new situations and contexts, the creativity and ability to work with other colleagues and to apply knowledge to solve problems in the food sector

COMPETENCIAS GENERALES DE LA ASIGNATURA

CG-T1. Reconocer los elementos esenciales de la actividad profesional del graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, incluyendo los principios éticos y responsabilidades legales del ejercicio de la profesión.

CG-T2. Valorar la importancia de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos en el contexto industrial, económico, medioambiental y social y relacionarla con otras ciencias.

CG-T3. Mantener y actualizar, de manera autónoma y continuada, los conocimientos sobre nuevos productos, avances, metodologías y técnicas en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

CG-T4. Utilizar información científica de calidad, bibliografía y bases de datos especializadas, así como otros recursos relevantes para la Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

CG-T6. Desarrollar capacidad crítica, adaptación a nuevas situaciones y contextos, creatividad y capacidad para aplicar el conocimiento a la resolución de problemas en el ámbito alimentario.

CG-T10. Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores.

CG-T11. Divulgar conocimientos y prácticas correctas en materia alimentaria.



COMPETENCIAS TRANSVERSALES DE LA ASIGNATURA

CG-T5. Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, diseñar experimentos y recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico

CG-T7. Trabajar en equipo y con profesionales de otras disciplinas.

CG-T8. Organizar y planificar tareas, así como tomar decisiones en su ámbito profesional.

CG-T9. Transmitir información, ideas, problemas y soluciones utilizando los medios audiovisuales más habituales y elaborar informes de carácter científico-técnico.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE LA ASIGNATURA

CE-PR1. Familiarizarse con la situación y necesidades de la industria o institución en la que se integre el alumno.

CE-PR-2. Familiarizarse con la problemática laboral de una forma aplicada y directa.

OTRAS COMPETENCIAS DE LA ASIGNATURA (SI PROCEDE)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE BUSCADOS

Que los estudiantes valoren los distintos campos de actuación de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos y su relación con otras disciplinas.

Que los estudiantes sean capaces de buscar y utilizar información relevante para su práctica profesional, elaborar informes y comunicar eficazmente sus ideas.

Que los estudiantes identifiquen de una forma práctica y aplicada los elementos esenciales de la actividad profesional del graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, desde la experiencia compartida con profesionales del sector.

CONTENIDOS TEMÁTICOS (PROGRAMA TEÓRICO y PRÁCTICO)

PROGRAMA TEÓRICO

UNIDAD TEMÁTICA 1. ASPECTOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

TEMA 1. DOCENCIA INTERDISCIPLINAR EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Objetivos didácticos. Relación con otras asignaturas. Metodología y planificación de la asignatura. Fuentes bibliográficas.

TEMA 2. CÓMO ELABORAR INFORMES Y SEMINARIOS SOBRE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

La industria alimentaria como un sistema complejo. Enfoque multidisciplinar. Aspectos a



considerar en la elaboración y presentación de informes y seminarios.

TEMA 3. LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

La industria alimentaria española, un sector estratégico en el contexto industrial, económico, medioambiental y social. Evolución y perspectivas.

UNIDAD TEMÁTICA 2. ELEMENTOS DE LA ACTIVIDAD PROFESIONAL DE LOS GRADUADOS EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

TEMA 4. ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Misiones y campos de actuación de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos relacionadas con la tecnología alimentaria.

TEMA 5. HIGIENE Y SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

Misiones y campos de actuación de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos relacionadas con la higiene y seguridad alimentarias.

TEMA 6. CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

Misiones y campos de actuación de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos relacionadas con la calidad y comercialización de los alimentos.

TEMA 7. ALIMENTACIÓN Y SALUD

Misiones y campos de actuación de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos relacionadas con la nutrición, los hábitos alimentarios y la salud.

TEMA 8. INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E INNOVACIÓN

Misiones y campos de actuación de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos relacionadas con la investigación, el desarrollo y la innovación de procesos y productos. Situación y tendencias del I+D+i alimentario en el contexto español e internacional.

PROGRAMA PRÁCTICO

VISITAS A INDUSTRIAS Y ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

- **Preparación de las visitas por grupos de trabajo:** Selección de industrias de distintos sectores alimentarios que se visitarán, búsqueda de información y preparación de entrevista-coloquio con responsables del establecimiento

- **Realización de las visitas:** Presentación, visita de las instalaciones y coloquio con los profesionales de cada establecimiento

SEMINARIOS

- Preparación y exposición de seminarios elaborados por cada grupo de trabajo sobre el establecimiento seleccionado.



METODO DOCENTE

El método docente incluye clases teóricas, visitas a industrias y establecimientos alimentarios, seminarios y tutorías para favorecer el aprendizaje autónomo y realizar un seguimiento individualizado de cada estudiante.

1. Programa de clases teóricas (1,0 ECTS): Clases presenciales en el aula, basadas en exposición de los conocimientos planteados en el temario con ayuda de sistemas audiovisuales. A través del Campus Virtual de la UCM se facilitarán recursos bibliográficos y otros documentos de interés para el aprendizaje de la materia incluida en el programa. La asistencia a las clases teóricas es obligatoria.

2. Visitas a industrias y establecimientos alimentarios (3,5 ECTS): Constituye una actividad docente esencial de la asignatura y tiene por objetivo contrastar el estudio previo sobre cada establecimiento con la realidad industrial y con la aportación de los profesionales responsables de producción, calidad y/o seguridad alimentaria del mismo. La asistencia a las visitas es obligatoria.

3. Seminarios (1,5 ECTS): Los estudiantes, distribuidos en grupos pequeños, realizarán y presentarán de forma oral un trabajo sobre una de las industrias visitadas, teniendo en cuenta el enfoque multidisciplinar que se persigue con la asignatura y las relaciones entre los distintos aspectos de la Ciencia y Tecnología de los alimentos que tienen lugar en el establecimiento estudiado. Asimismo realizarán una ficha técnica que recoja el trabajo realizado. La asistencia a los seminarios es obligatoria.

Actividad formativa	Competencias
Clases magistrales (teoría)	CG-T1, CG-T2, CG-T3, CG-T4, CG-T5, CG-T6, CG-T7, CG-T8, CG-T9, CG-T10, CG-T11, CE-PR1, CE-PR2
Prácticas	CG-T1, CG-T2, CG-T3, CG-T4, CG-T5, CG-T6, CG-T7, CG-T8, CG-T9, CG-T10, CG-T11, CE-PR1, CE-PR2
Seminarios	CG-T1, CG-T2, CG-T3, CG-T4, CG-T5, CG-T6, CG-T7, CG-T8, CG-T9, CG-T10, CG-T11, CE-PR1, CE-PR2
Tutorías	CG-T4, CG-T6, CG-T7, CG-T8, CG-T9, CG-T10, CG-T11
Examen	

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Participación activa en las actividades docentes (30% de la calificación). Se valorará la actitud y participación del estudiante en las clases teóricas, visitas a industrias y seminarios. La asistencia a todas las actividades docentes (teóricas y prácticas) de la asignatura es obligatoria y, por tanto, indispensable para aprobar la asignatura.

2. Seminarios (70% de la



calificación). Se evaluará la calidad científica, presentación oral e informe escrito del seminario realizado por el estudiante.

OTRA INFORMACIÓN RELEVANTE

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA RECOMENDADA

La bibliografía actualizada se pondrá a disposición de los estudiantes a través del campus virtual.

Enlaces de interés:

Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN).

<http://www.aecosan.msssi.gob.es/>

Alimarket. <http://www.alimarket.es/alimentacion>

Asociación de Consultores y Formadores de España en Seguridad Alimentaria (ACOFESAL).

www.acofesal.org/

Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR). <https://www.aenor.es/>

Autoridad Europea para la Seguridad Alimentaria (EFSA). <http://www.efsa.europa.eu/>

Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB). <http://www.fiab.es/>

Mercasa. <http://www.mercasa.es/>

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. <https://www.mapa.gob.es/es/>