



## 1. DATOS GENERALES

**Asignatura:** TENDENCIAS EN EL SECTOR DE LA ALIMENTACIÓN**Código:** 310843**Tipología:** OBLIGATORIA**Créditos ECTS:** 6**Grado:** 2345 - MÁSTER UNIVERSITARIO EN INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD**Curso académico:** 2019-20**Centro:** 1 - FACULTAD DE CIENCIAS QUIMICAS (CR)**Grupo(s):** 20**Curso:** 1**Duración:** Primer cuatrimestre**Lengua principal de impartición:** Español**Segunda lengua:****Uso docente de otras lenguas:****English Friendly:** N**Página web:****Bilingüe:** N

Profesor: LUCIA ISABEL CASTRO VAZQUEZ - Grupo(s): 20				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Facultad de Farmacia/3ª planta. Despacho 3.4.	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	967599200/8239	luciaisabel.castro@uclm.es	martes y miércoles de 16:00-19:00 h
Profesor: MONICA FERNANDEZ GONZALEZ - Grupo(s): 20				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
San Isidro Labrador/3.01	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	6650	Monica.Fernandez@uclm.es	Se indicará al inicio del curso. Las tutorías se realizarán previa cita con los alumnos.
Profesor: MANUELA VANESSA MANCEBO CAMPOS - Grupo(s): 20				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	661619335	MVanesa.Mancebo@uclm.es	ARRANGE AN APPOINTMENT BY MAIL OR PHONE CALL
Profesor: JUSTA MARIA POVEDA COLADO - Grupo(s): 20				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Marie Curie / IRICA	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	ext 6427	justamaria.poveda@uclm.es	Jueves y viernes de 10:00-11:00

## 2. REQUISITOS PREVIOS

No se han establecido.

## 3. JUSTIFICACIÓN EN EL PLAN DE ESTUDIOS, RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS Y CON LA PROFESIÓN

La innovación y el desarrollo de nuevos alimentos de alto valor añadido requieren comprender y saber analizar las tendencias del sector de la alimentación y de los hábitos alimentarios. Hedónico, saludable, sostenible, funcional, diferente y ético son algunas de las características que los consumidores demandan actualmente en los nuevos alimentos y bebidas. En esta asignatura se analizan las últimas tendencias en alimentación y se abordan algunos de los sectores más implicados en ellas como son los alimentos de V Gama, la gastronomía y las nuevas técnicas culinarias, así como la restauración colectiva.

## 4. COMPETENCIAS DE LA TITULACIÓN QUE LA ASIGNATURA CONTRIBUYE A ALCANZAR

## Competencias propias de la asignatura

Código	Descripción
CB06	Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación
CB07	Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio
CB08	Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios
CB10	Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.
CB9	Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades
E03	Saber cómo llevar a cabo el diseño y la formulación de nuevos productos de calidad diferenciada y alto valor añadido, reconociendo las tendencias en el sector de la alimentación.
E07	Planificar y saber aplicar las técnicas sensoriales avanzadas con consumidores o jueces para el desarrollo y puesta en el mercado de nuevos productos, sabiendo analizar e interpretar los datos generados en los ensayos. Comprender conceptos, procesos y herramientas en la planificación estratégica de Marketing.
T01	Desarrollar un pensamiento y un razonamiento críticos, y saber comunicarlos y debatirlos de manera efectiva, tanto en la lengua propia como en una segunda lengua.
T02	Generar propuestas innovadoras y competitivas en la actividad profesional y en la investigación, mostrando así iniciativa y espíritu emprendedor.

## 5. OBJETIVOS O RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS

## Resultados de aprendizaje propios de la asignatura

Descripción

Comprender y saber analizar las tendencias actuales en el sector de la alimentación: nuevos hábitos de alimentación, nuevos alimentos y bebidas. Conocer las especificaciones de la materia prima, los tratamientos de higienización o pasteurización y la elaboración industrial y envasado, así como las características nutricionales y organolépticas de los alimentos de V Gama. Conocer las nuevas técnicas culinarias y gastronómicas y en particular las modificaciones estructurales, sensoriales y nutricionales que sufren los alimentos como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios. Saber gestionar un servicio de restauración colectiva, conocer los sistemas de elaboración de platos y su almacenamiento en particular el control de puntos críticos. Conocer el valor nutricional de platos preparados, prestando atención a colectivos con necesidades especiales (alérgicos, ancianos, etc.).

## 6. TEMARIO

**Tema 1: Tendencias en alimentación**

**Tema 2: Alimentos de V Gama**

**Tema 3: Gastronomía y tecnología culinaria**

**Tema 4: Modificaciones estructurales y nutricionales que sufren los alimentos como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios**

**Tema 5: Restauración colectiva**

## 7. ACTIVIDADES O BLOQUES DE ACTIVIDAD Y METODOLOGÍA

Actividad formativa	Metodología	Competencias relacionadas	ECTS	Horas	Ev	Ob	Rec	Descripción
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL]	Método expositivo/Lección magistral		0.88	22	S	N	S	
Foros y debates on-line [AUTÓNOMA]	Autoaprendizaje		1.32	33	S	N	S	
Talleres o seminarios [PRESENCIAL]	Estudio de casos		0.08	2	S	N	S	
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL]	Prácticas		0.24	6	S	N	S	
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA]	Aprendizaje basado en problemas (ABP)		0.48	12	S	N	S	
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo		2.92	73	S	N	S	
Pruebas de progreso [PRESENCIAL]	Pruebas de evaluación		0.08	2	S	N	S	
<b>Total:</b>			<b>6</b>	<b>150</b>				
<b>Créditos totales de trabajo presencial: 1.28</b>			<b>Horas totales de trabajo presencial: 32</b>					
<b>Créditos totales de trabajo autónomo: 4.72</b>			<b>Horas totales de trabajo autónomo: 118</b>					

Ev: Actividad formativa evaluable

Ob: Actividad formativa de superación obligatoria

Rec: Actividad formativa recuperable

## 8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y VALORACIONES

Sistema de evaluación	Valoraciones		Descripción
	Estudiante presencial	Estud. semipres.	
Portafolio	0.00%	40.00%	Portafolio del alumno: resolución de ejercicios y supuestos prácticos, actividades prácticas, trabajo individual o en grupo, realización de cuestionarios online, participación en foros de discusión y debates en la plataforma virtual
Pruebas de progreso	0.00%	60.00%	Pruebas de progreso sobre contenidos teóricos y prácticos
<b>Total:</b>	<b>0.00%</b>	<b>100.00%</b>	

## 9. SECUENCIA DE TRABAJO, CALENDARIO, HITOS IMPORTANTES E INVERSIÓN TEMPORAL

No asignables a temas	
Horas	Suma horas

## 10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS

Autor/es	Título/Enlace Web	Editorial	Población	ISBN	Año	Descripción
Andy Hwang and Lihan Huang	Ready-to-Eat Foods. Microbial Concerns and Control Measures	CRC Press	Boca Raton, Florida	978-1-4200-6862-7	2010	
Coenders, A.	Química culinaria	Acribia	Zaragoza	978-84-200-0823-3	2007	Estudio de lo que les sucede a los alimentos antes, durante y después de cocinados
David Verano Cañaveras y José J. Santos Hernández	Presente y futuro de la seguridad alimentaria en la restauración colectiva. (2012).	AENOR (Asociación Española de Normalización y Certificación)		978-84-814-3758-4	2012	
Bello Gutiérrez, José.	Ciencia y tecnología culinaria :	Díaz de Santos,		978-84-7978-379-2	2011	

