



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: 2023-24
Centro: 1 - FTAD. CC. Y TECNOLOGIAS 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: MONICA FERNANDEZ GONZALEZ - Grupo(s): 20				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
San Isidro Labrador/301	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	+34926052678	Monica.Fernandez@uclm.es	Lunes y Jueves: 11:00 - 14:00
Profesor: MANUELA VANESSA MANCEBO CAMPOS - Grupo(s): 20				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
MARIE CURIE/PLANTA PILOTO	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	+34 926 29 52 59	MVanessa.Mancebo@uclm.es	Concertar cita por correo o teléfono
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	Concertar cita por correo o teléfono

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 1.1 Nuevas tendencias en alimentación

Tema 1.2 Tendencias en sectores relevantes (I)

Tema 1.3 Tendencias en sectores relevantes (II)

Tema 2: Gastronomía y tecnología culinaria

Tema 2.1 Gastronomía molecular

Tema 2.2 Modificaciones estructurales y nutricionales como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios

Tema 3: Alimentos de V gama

Tema 3.1 Alimentos de V gama (I)

Tema 3.2 Alimentos de V gama (II)

Tema 4: Restauración colectiva

Tema 4.1 Tipos de restauración colectiva

Tema 4.2 Planificación de espacios, instalaciones y equipamiento

Tema 4.3 Cadena caliente y fría

Tema 4.4 Diseño de menús en restauración colectiva

COMENTARIOS ADICIONALES SOBRE EL TEMARIO

El temario se divide en 4 bloques:

- Bloque I Tendencias en alimentación
- Bloque II Gastronomía y tecnología culinaria
- Bloque III Alimentos de V Gama
- Bloque IV Restauración colectiva

7. ACTIVIDADES O BLOQUES DE ACTIVIDAD Y METODOLOGÍA

Actividad formativa	Metodología	Competencias relacionadas (para títulos anteriores a RD 822/2021)	ECTS	Horas	Ev	Ob	Descripción
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL]	Método expositivo/Lección magistral	CB06 E03	0.88	22	N	-	El profesor explicará los conceptos teóricos y se resolverán ejemplos que permitan comprender los conceptos explicados. Se proporcionará al alumno material didáctico para seguir la asignatura.
Talleres o seminarios [PRESENCIAL]	Estudio de casos	CB07 CB08 CB10	0.08	2	N	-	Se planearán distintas actividades que impliquen la discusión, análisis, resolución,... por parte de los alumnos de ejercicios, problemas o casos, con la orientación del profesor.
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL]	Prácticas	CB07 CB08 E03 E07	0.24	6	N	-	Realización de supuestos prácticos sobre gastronomía molecular, platos de V gama, diseño y elaboración de menús, etc
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA]	Aprendizaje basado en problemas (ABP)	CB07 CB08 CB10 CB9 T01 T02	0.48	12	S	S	Se planearán distintas actividades que impliquen la discusión, análisis, resolución,... por parte de los alumnos de ejercicios, problemas o casos, de forma autónoma. Recuperable
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	CB10	2.92	73	N	-	TRABAJO AUTÓNOMO Y PERSONAL DEL ALUMNO: PREVIO, DURANTE Y POSTERIOR, para estudiar y asimilar los conceptos teóricos que se abordarán en las clases.
Prueba final [PRESENCIAL]	Pruebas de evaluación	CB07 CB9	0.08	2	S	S	Examen sobre los contenidos de la asignatura con preguntas de respuesta múltiple, respuestas cortas y resolución de casos. Recuperable
Enseñanza teórica no presencial [AUTÓNOMA]	Autoaprendizaje	CB06 CB08 CB10	1.32	33	N	-	Lectura y análisis, por parte del alumno, del material complementario suministrado por el profesor
Total:			6	150			
Créditos totales de trabajo presencial: 1.28			Horas totales de trabajo presencial: 32				
Créditos totales de trabajo autónomo: 4.72			Horas totales de trabajo autónomo: 118				

Ev: Actividad formativa evaluable

Ob: Actividad formativa de superación obligatoria (Será imprescindible su superación tanto en evaluación continua como no continua)

8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y VALORACIONES			
Sistema de evaluación	Evaluación continua	Evaluación no continua*	Descripción
Prueba final	60.00%	60.00%	Prueba escrita sobre contenidos teóricos y prácticos de la asignatura.
Portafolio	40.00%	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
Total:	100.00%	100.00%	

* En **Evaluación no continua** se deben definir los porcentajes de evaluación según lo dispuesto en el art. 4 del Reglamento de Evaluación del Estudiante de la UCLM, que establece que debe facilitarse a los estudiantes que no puedan asistir regularmente a las actividades formativas presenciales la superación de la asignatura, teniendo derecho (art. 12.2) a ser calificado globalmente, en 2 convocatorias anuales por asignatura, una ordinaria y otra extraordinaria (evaluándose el 100% de las competencias).

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	Acibia	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 : (fundamentos científicos de	Díaz de Santos,		978-84-7978-379-2	2011	
Montes, Eduardo (Luis Eduardo)	Diseño y gestión de cocinas : manual de higiene alimentaria	Díaz de Santos,		978-84-7978-927-5	2017	