



DATOS IDENTIFICATIVOS

Tecnoloxía de Envasado

Materia	Tecnoloxía de Envasado			
Código	001M032V01222			
Titulación	Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía Agroalimentaria. R. D. 1393/2007			
Descritores	Creditos ECTS 3	Sinale OP	Curso 1	Cuadrimestre 2c
Lingua de impartición	Lingua galega			
Departamento	Enxeñaría química			
Coordinador/a	Franco Matilla, Maria Inmaculada			
Profesorado	Franco Matilla, Maria Inmaculada			
Correo-e	inmatec@uvigo.es			
Web				
Descrición xeral				

Competencias de titulación

Código			
A1	Conocer e integrar todos os aspectos relacionados con a normalización e legislación en el ámbito de los sistemas de calidad agrícola e alimentaria, de modo que los pueda aplicar dentro de actividades de I+D+i e transferencia en este campo, prestando especial atención a la seguridad e trazabilidad (farm to fork).		
A2	Conocer e comprender los procesos tecnológicos de producción, transformación e conservación de alimentos, con especial atención en la investigación, desarrollo, transferencia e implementación de nuevas tecnologías respetuosas con la calidad de los alimentos.		
A4	Capacidad para desenvolver investigaciónes en el campo de la gestión global de la cadena agroalimentaria a la par que la sostenibilidad del medio natural con el uso de tecnologías verdes.		
A6	Capacidad para investigar e desenvolver novos procesos de fabricación e conservación de alimentos.		

Competencias de materia

Resultados previstos na materia	Tipoloxía	Resultados de Formación e Aprendizaxe
(*)	saber	A1
(*)	saber	A2
(*)	saber facer	A4
(*)	saber facer	A6

Contidos

Tema	
(*)Bloque I. Introducción ao *envasado de alimentos.	(*)
(*)Bloque *II. Novas tecnoloxías no *envasado de alimentos. Materiais de *envasado de última xeración *respetuosos co medio ambiente.	(*)
(*)Bloque *III. Estratexias de *comercialización.	(*)
(*)	(*)

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Sesión maxistral	15	15	30
Prácticas de laboratorio	8	8	16
Seminarios	6	6	12
Saídas de estudo/prácticas de campo	4	0	4
Traballos tutelados	1.5	3	4.5
Outros	0	2.5	2.5
Presentacións/exposicións	2	4	6

*Os datos que aparecen na táboa de planificación son de carácter orientador, considerando a heteroxeneidade do alumnado.

Metodoloxía docente

	Descrición
Sesión maxistral	Nas clases teóricas, a metodoloxía é fundamentalmente *expositiva, profundando nos conceptos básicos de cada tema, desenvolvementos teóricos e aplicacións. As presentacións estarán a disposición na plataforma *tem@ de *teledocencia da Universidade de *Vigo (*http://*faitic.*uvigo.é)
Prácticas de laboratorio	(*En las sesiones de laboratorio se analizará el efecto de distintos tipos de envasado sobre los alimentos y se realizarán controles de envases y materiales de envasado. Una vez explicado el fundamento de la práctica, mientras el alumno lleva a cabo su tarea, se tomará una actitud de supervisión, de análisis y de corrección para garantizar el éxito del alumno.
Seminarios	(*Se trabajará sobre la legislación relacionada con el envasado de los alimentos y se realizarán en el aula de informática.
Saídas de estudo/prácticas de campo	(*)Visitas a fábricas de la Industria Alimentaría.
Traballos tutelados	(*)Los alumnos realizarán un trabajo sobre técnicas de envasado para un alimento en concreto.
Outros	(*)Consulta base de datos
Presentacións/exposicións	(*)Defender la técnica de envasado más apropiada para un alimento en concreto.

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Sesión maxistral	
Seminarios	
Prácticas de laboratorio	
Traballos tutelados	
Outros	

Avaliación

	Descrición	Cualificación
Sesión maxistral	(*Se evaluará la asistencia y participación en las clases teóricas.	15
Prácticas de laboratorio	(*Se evaluará la asistencia y la participación en las clases prácticas.	8
Seminarios	(*) Se evaluará la asistencia y la participación en los seminarios	10
Saídas de estudo/prácticas de campo	(*Se evaluará la asistencia y la participación.	2
Traballos tutelados	(*) Se evaluará la presentación de un trabajo de investigación tutelado donde el alumno tiene que desarrollar y defender la técnica de envasado más apropiada para un alimento en concreto.	50
Presentacións/exposicións	(*)Los alumnos harán una exposición de trabajos o tareas tuteladas.	15

Outros comentarios sobre a Avaliación

Bibliografía. Fontes de información

Brody A. L., **Envasado de alimentos en atmósferas controladas, modificadas y a vacío**, Acribia,
 Gobantes, I. y Gómez, R., **Envasado de alimentos. Aspectos técnicos del envasado al vacío y bajo atmósfera protectora**, Alimentación Equipos y Tecnología,
 Coles, R., McDowell, D., M.J. Kirwan, **Manual del envasado de alimentos y bebidas**, Vicente-Mundi-Prensa,
 Dong Sun Lee, Kit L. Yam y Luciano Piergiovanni, **Food Packaging Science and Technology**, CRC Press,

Recomendacións

Materias que se recomienda cursar simultaneamente

Diseño de Novos Produtos Alimentarios/O01M032V01221

Materias que se recomienda ter cursado previamente

Conservación de Alimentos/O01M032V01219

Materiais para Contacto Alimentario/O01M032V01207
