

GUÍA DOCENTE

DENOMINACIÓN DE LA ASIGNATURA

Denominación:	TÉCNICAS DE CARACTERIZACIÓN APLICADAS AL SECTOR AGROALIMENTARIO Y MEDIOAMBIENTAL		
Código: 618010			
Plan de estudios:	MÁSTER UNIVERSITARIO EN HERRAMIENTAS QUÍMICAS	Curso: 1	
	PARA LA EMPRESA AGROALIMENTARIA Y MEDIO AMBIENTAL		
Créditos ECTS: 4.0		Horas de trabajo presencial: 16	
Porcentaje de presencialidad: 16.0%		Horas de trabajo no presencial: 84	
Plataforma virtual: http://moodle.uco.es/moodlemap/			

DATOS DEL PROFESORADO

Nombre: PÉREZ VICENTE, CARLOS (Coordinador)
Departamento: QUÍMICA INORGÁNICA E INGENIERÍA QUÍMICA
Área: QUÍMICA INORGÁNICA
Ubicación del despacho: Campus de Rabanales, Edificio C3, Planta 1
E-Mail: iq3pevic@uco.es Teléfono: 957218665

Nombre: MIGUEL ROJAS, GUSTAVO DE
Departamento: QUÍMICA FÍSICA Y TERMODINÁMICA APLICADA
Área: QUÍMICA FÍSICA
Ubicación del despacho: Campus de Rabanales, Edificio C3, Planta 2
E-Mail: q62mirog@uco.es Teléfono: 957212423

Nombre: MOYANO CAÑETE, MARIA LOURDES
Departamento: QUÍMICA AGRÍCOLA, EDAFOLOGÍA Y MICROBIOLOGÍA
Área: EDAFOLOGÍA Y QUÍMICA AGRÍCOLA
Ubicación del despacho: Campus de Rabanales, Edificio C3, Planta 3
E-Mail: qe1mocal@uco.es Teléfono: 957218612

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno

Recomendaciones

Ninguna especificada

GUÍA DOCENTE

COMPETENCIAS

CG2	Conocer las disciplinas adecuadas para trabajar en un laboratorio de Química y optimizar la obtención de resultados
CB6	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
CB7	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
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.
CT4	Elaborar trabajos aplicados a la industria, organizando el trabajo aprendiendo a localizar, analizar, sintetizar y seleccionar las fuentes de información
CT5	Desarrollar iniciativa y espíritu emprendedor
CE13	Conocer el uso de técnicas avanzadas de caracterización de materiales, su potencial aplicación en el campo agroalimentario y medioambiental, y la interpretación de los datos suministrados por estas técnicas

OBJETIVOS

- Conocer la teoría y práctica del análisis sensorial de alimentos
- Conocer los fundamentos de algunas técnicas de análisis espectroscópicas y de difracción y saber qué tipo de información proporcionan.

CONTENIDOS

1. Contenidos teóricos

Esta asignatura pretende introducir al alumno en técnicas alternativas de caracterización en el sector agroalimentario y medioambiental.

Primera parte:

- Análisis sensorial de alimentos

Segunda parte:

- Técnicas espectroscópicas: absorción, fluorescencia, Raman, IR-NIR)
- Difracción

2. Contenidos prácticos

- Taller-seminario de análisis sensorial
- Seminarios de análisis de datos de técnicas espectroscópicas
- Vista a distintos equipos de medida.

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS

Industria, innovación e infraestructura

GUÍA DOCENTE**METODOLOGÍA****Actividades presenciales**

Actividad	Total
<i>Lección magistral</i>	7.5
<i>Seminario</i>	6
<i>Visita a equipos/laboratorios</i>	2.5
Total horas:	16.0

Actividades no presenciales

Actividad	Total
<i>Actividades dirigidas (on-line)</i>	20
<i>Actividades virtuales</i>	26
<i>Estudio</i>	36
<i>Tutorías</i>	2
Total horas:	84

MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNO

Actividades virtuales
Ejercicios y problemas
Presentaciones PowerPoint

Aclaraciones

Todo el material de trabajo se suministrará a través de la plataforma educativa

EVALUACIÓN

Instrumentos	Porcentaje
Actividades virtuales	30%
Examen final	20%
Taller-Seminario	30%
Trabajos y proyectos	20%

GUÍA DOCENTE

Periodo de validez de las calificaciones parciales:

Durante el año académico en curso

Aclaraciones:

La asistencia a las sesiones presenciales es obligatoria

Aclaraciones:

BIBLIOGRAFIA

1. Bibliografía básica

- Todo el material necesario se suministrará a través de la plataforma educativa

2. Bibliografía complementaria

Ninguna

Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente serán adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran.