


Diligencia para hacer constar que las siguientes páginas de este documento se corresponden con la información que consta en la Secretaría de la Escuela Politécnica Superior de la Universidad de Sevilla relativa al programa oficial de la asignatura “Procesos Industriales Alimentarios” (51480013) del curso académico “2023-24”, de los estudios de “M.U. en Tecnología e Industria Alimentaria”.

Isabel María Martín Martín

Responsable de Secretaría del Centro

Código Seguro De Verificación	OLfKM57tqLxDcS1uhK3lOw==	Fecha	08/04/2024
Firmado Por	ISABEL MARIA MARTIN MARTIN		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/OLfKM57tqLxDcS1uhK3lOw%3D%3D	Página	1/6



Datos básicos de la asignatura

Titulación:	Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria
Año plan de estudio:	2014
Curso implantación:	2014-15
Centro responsable:	Escuela Politécnica Superior
Nombre asignatura:	Procesos Industriales Alimentarios
Código asignatura:	51480013
Tipología:	OBLIGATORIA
Curso:	1
Periodo impartición:	Cuatrimestral
Créditos ECTS:	5
Horas totales:	125
Área/s:	Ingeniería Química
Departamento/s:	Ingeniería Química

Objetivos y competencias

OBJETIVOS:

Proporcionar al alumno los conocimientos de las características generales de las industrias alimentarias, su importancia económica y su división en sectores.

El objetivo principal de la asignatura es que el alumno conozca los distintos procesos industriales de fabricación y elaboración de alimentos.

COMPETENCIAS:

Competencias básicas

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.- Ser capaz de aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios

Código Seguro De Verificación	OLfKM57tqLxDCS1uhK3lOw==	Fecha	08/04/2024
Firmado Por	ISABEL MARIA MARTIN MARTIN		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/OLfKM57tqLxDCS1uhK3lOw%3D%3D	Página	2/6



(o multidisciplinares) relacionado con el área de estudio.

CB8.- Ser capaz 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.

CB9.- Capacidad de 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.

CB10.- Capacidad de aprendizaje que les permita continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

Competencias específicas:

E05. Capacidad para aplicar la información aportada por las diferentes ramas del saber a la elaboración industrial de alimentos.


E06. Capacidad para buscar e interpretar información de carácter lega, científico y técnico, relacionada con la elaboración industrial, la comercialización y el control analítico de alimentos.

E07. Capacidad de planificar una secuencia operativa, combinando conocimientos y experiencia propia.

E08. Capacidad de diseñar alimentos nuevos conforme a la normativa vigente.

Competencias genéricas:

Código Seguro De Verificación	OLfKM57tqLxDCS1uhK3lOw==	Fecha	08/04/2024
Firmado Por	ISABEL MARIA MARTIN MARTIN		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/OLfKM57tqLxDCS1uhK3lOw%3D%3D	Página	3/6



G01. Capacidad para la organización y la planificación

G02. Capacidad de integrar diferentes operaciones y procesos

G03. Capacidad de comparar, seleccionar y concebir alternativas técnicas

G11: Capacidad para aplicar criterios de excelencia en la práctica profesional

Competencias Transversales

T01. Capacidad para el trabajo en equipo interdisciplinar

T02. Capacidad para analizar, evaluar y sintetizar ideas propias de una manera crítica

T03. Capacidad de comunicación por escrito y mediante la exposición oral

T04. Capacidad de búsqueda, análisis y selección de la información

T08. Fomentar el espíritu emprendedor

Contenidos o bloques temáticos

1. ASPECTOS GENERALES

2. PROCESOS INDUSTRIALES DE ALIMENTOS ELABORADOS


3. DESARROLLO PRÁCTICO DE MEMORIA DESCRIPTIVA DE UN PROCESO

Actividades formativas y horas lectivas

Actividad	Horas
B Clases Teórico/ Prácticas	30

Metodología de enseñanza-aprendizaje

Código Seguro De Verificación	OLfKM57tqLxDCS1uhK3lOw==	Fecha	08/04/2024
Firmado Por	ISABEL MARIA MARTIN MARTIN		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/OLfKM57tqLxDCS1uhK3lOw%3D%3D	Página	4/6



Clases teóricas

Clases expositivas de contenido teórico-práctico.

Estudio personal.

Trabajo de investigación

Lectura y Análisis de documentos (trabajos de investigación, legislación, etc.)

Resolución de supuesto práctico

Preparación de trabajo

AAD sin presencia del profesor

Realización de trabajo en grupo.

Preparación de trabajos.

Tutorías.

Exposiciones y seminarios

Sesiones monográficas supervisadas por el profesorado.

Exposición de trabajos en grupo.


Sistemas y criterios de evaluación y calificación

Evaluación continua:

Se contemplarán los siguientes aspectos:

1. Participación activa del alumno en clase, seminarios y tutorías

Código Seguro De Verificación	OLfKM57tqLxDCS1uhK3lOw==	Fecha	08/04/2024
Firmado Por	ISABEL MARIA MARTIN MARTIN		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/OLfKM57tqLxDCS1uhK3lOw%3D%3D	Página	5/6



2. Realización de trabajo de investigación desarrollado en grupo en la primera mitad del cuatrimestre de impartición de la asignatura de un proceso industrial de elaboración de un alimentado
3. Realización de una memoria descriptiva sobre el proceso
4. Exposición oral del informe
5. Prueba escrita con preguntas breves sobre el temario desarrollado

Examen final:

Examen escrito de contenido teórico/práctico que englobe el contenido del temario de la asignatura.

Código Seguro De Verificación	OLfKM57tqLxDCS1uhK3lOw==	Fecha	08/04/2024
Firmado Por	ISABEL MARIA MARTIN MARTIN		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/OLfKM57tqLxDCS1uhK3lOw%3D%3D	Página	6/6

