

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 “Tratamiento de Sólidos en la Industria Alimentaria” (51480017) 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	otPgV87TvdP6hCiJxqXGjQ==	Fecha	08/04/2024
Firmado Por	ISABEL MARIA MARTIN MARTIN		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/otPgV87TvdP6hCiJxqXGjQ%3D%3D	Página	1/5



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:	Tratamiento de Sólidos en la Industria Alimentaria
Código asignatura:	51480017
Tipología:	OPTATIVA
Curso:	1
Periodo impartición:	Cuatrimestral
Créditos ECTS:	3
Horas totales:	75
Área/s:	Ingeniería Química
Departamento/s:	Ingeniería Química

Objetivos y competencias

OBJETIVOS:

Conocer las propiedades físicas de los sólidos alimentarios.

Conocer las principales operaciones a que se someten los sólidos en las industrias alimentarias.

Conocer las distintas variables que influyen en dichas operaciones y las consecuencias de la actuación sobre las mismas.

Saber elegir la mejor secuencia de procesos dentro de varias alternativas posibles.

Saber aplicar los conocimientos adquiridos al tratamiento de sólidos en cualquier industria alimentaria.

Los estudiantes alcanzan todas las competencias que se trabaja en la asignatura por cualquiera de los sistemas de evaluación establecidos.

COMPETENCIAS:

Código Seguro De Verificación	otPgV87TvdP6hCiJxqXGjQ==	Fecha	08/04/2024
Firmado Por	ISABEL MARIA MARTIN MARTIN	Página	2/5
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/otPgV87TvdP6hCiJxqXGjQ%3D%3D		



Competencias genéricas:

G02: Capacidad de integrar diferentes operaciones y procesos.

G03: Capacidad de comparar, seleccionar y concebir alternativas técnicas.

G04: Capacidad de calcular, dimensionar y optimizar en el contexto de proyectos.

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

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

T05: Capacidad para realizar estudios bibliográficos, sintetizar resultados y manejar las técnicas básicas para la correcta elaboración de documentos científicos y/o técnicos.

T06: Habilidades en las relaciones interpersonales.

Contenidos o bloques temáticos

- Materias primas y auxiliares.
- Etapas previas y preliminares.
- Transporte de sólidos.
- Acondicionamiento de materias primas.
- Modificación de tamaño.
- Envasado y almacenamiento.
- Otras operaciones con sólidos.

Actividades formativas y horas lectivas

Actividad

Horas

Código Seguro De Verificación	otPgV87Tvdp6hCiJxqXGjQ==	Fecha	08/04/2024
Firmado Por	ISABEL MARIA MARTIN MARTIN	Página	3/5
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/otPgV87Tvdp6hCiJxqXGjQ%3D%3D		



Metodología de enseñanza-aprendizaje

Clases teóricas

Clases expositivas de contenido teórico-práctico.

Prácticas (otras)

Clases prácticas en aula orientadas a la aplicación de conocimientos a situaciones concretas como estudio de casos, aprendizaje basado en problemas o resolución de problemas.

Exposiciones y seminarios

Sesiones monográficas supervisadas por el profesorado.

Exposición de trabajos en grupo.

AAD sin presencia del profesor

Resolución de supuestos prácticos.

Realización de trabajos individuales o en grupo.

Estudio personal.

Lectura y análisis de documentos.

Preparación de trabajos.

Tutorías colectivas de contenido programado

Trabajos en grupo con herramientas colaborativas.

Código Seguro De Verificación	otPgV87Tvdp6hCiJxqXGjQ==	Fecha	08/04/2024
Firmado Por	ISABEL MARIA MARTIN MARTIN		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/otPgV87Tvdp6hCiJxqXGjQ%3D%3D	Página	4/5



Sistemas y criterios de evaluación y calificación

EVALUACIÓN CONTINUA

Los estudiantes alcanzan todas las competencias que se trabaja en la asignatura por cualquiera de los sistemas de evaluación establecidos. Se realizará una evaluación continua del rendimiento del alumno durante todo el cuatrimestre, contemplando los siguientes aspectos:

- Realización de una prueba o varias pruebas escritas
- Asistencia a clase y participación así como la realización de otras actividades propuestas

EVALUACIÓN MEDIANTE PRUEBA ÚNICA

Examen escrito del contenido teórico/práctico que englobe el contenido del temario de la asignatura incluyendo una propuesta adecuada a una solución técnica a un problema real en un sector de los estudiados en la asignatura.

Código Seguro De Verificación	otPgV87Tvdp6hCiJxqXGjQ==	Fecha	08/04/2024
Firmado Por	ISABEL MARIA MARTIN MARTIN	Página	5/5
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/otPgV87Tvdp6hCiJxqXGjQ%3D%3D		

