

## 30840 - Innovación en la industria alimentaria

### Información del Plan Docente

**Año académico:** 2023/24

**Asignatura:** 30840 - Innovación en la industria alimentaria

**Centro académico:** 105 - Facultad de Veterinaria

**Titulación:** 568 - Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

**Créditos:** 5.0

**Curso:** 4

**Periodo de impartición:** Segundo semestre

**Clase de asignatura:** Optativa

**Materia:**

### 1. Información básica de la asignatura

La asignatura Innovación en la industria alimentaria es de carácter optativo y forma parte del módulo de Integración de enseñanzas. Tiene una carga docente de 5 ECTS y se imparte en el segundo semestre del cuarto curso del grado. El objetivo de esta asignatura es mantener una actitud de actualización e innovación respecto a los cambios tecnológicos, organizativos y socioculturales en la industria alimentaria, especialmente en el desarrollo de nuevos productos, procesos y modelos de comercialización, para lo que hay que saber identificar dichos cambios, analizando sus implicaciones para mantener el espíritu de innovación.

Estos planteamientos y objetivos están alineados con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030 de Naciones Unidas (<https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/>) y contribuyen al logro de los Objetivos 2, 3, 7, 9, 12 y 13.

### 2. Resultados de aprendizaje

- Es capaz de explicar el concepto de innovación y las fases del desarrollo de nuevos productos y procesos en la industria alimentaria, así como comprender y saber aplicar la vigilancia o inteligencia tecnológica.
- Es capaz de describir y aplicar los métodos y estrategias de comercialización de nuevos productos adaptados a nuevos nichos de mercado, así como las nuevas tendencias socioalimentarias.
- Es capaz de explicar el desarrollo e innovación de productos alimenticios, relacionando las propiedades de sus componentes con la salud basándose en evidencias científicas, así como de alimentos adaptados a grupos de población con necesidades dietéticas especiales, reconociendo sus requerimientos.
- Es capaz de describir y clasificar las tecnologías clave de la industria 4.0, las innovaciones en instrumentación, control de procesos, optimización, equipos e instalaciones en la industria alimentaria, así como las nuevas estrategias de aprovechamiento energético y sostenibilidad medioambiental en el sector.
- Adquiere habilidades de búsqueda, gestión y utilización de información (en español y en inglés), de aplicación de herramientas relacionadas con la implantación de novedades tecnológicas en las industrias alimentarias, así como de evaluación de productos innovadores y sus propiedades funcionales.
- Es capaz de intervenir activamente en los seminarios de innovación, con aportaciones sobre diferentes aspectos relacionados con los temas propuestos.

### 3. Programa de la asignatura

- **Docencia teórica**

**Bloque 1:** Introducción a la innovación en la industria alimentaria. (10 horas).

**Bloque 2:** Innovación en alimentos enriquecidos, complementos alimenticios y nuevos alimentos (6 horas).

**Bloque 3:** Conceptos y fases de un proyecto de innovación: nuevos productos (4 horas).

**Bloque 4:** Industria alimentaria 4.0: Tecnologías clave. (4,5 horas).

**Bloque 5:** Estrategias de optimización de variables de proceso en la industria alimentaria. (4,5 horas).

**Bloque 6:** Mejores técnicas disponibles en la industria alimentaria. Aspectos medioambientales en innovación en la industria alimentaria. (3 horas).

**Bloque 7:** Métodos y estrategias de desarrollo y comercialización de nuevos productos en la empresa alimentaria (3 horas).

- **Docencia Práctica**

**Aula informática:** Manejo de fuentes de información sobre innovación en la industria (4 horas).

**Aula:** Exposición de trabajos del bloque 2 (2 horas), bloque 4 (1,5 horas) y bloque 5 (1,5 horas).

**Seminarios de innovación:** Seminarios impartidos por profesores, investigadores y profesionales sobre el desarrollo de nuevos productos y la situación tecnológica del sector (6 horas).

#### 4. Actividades académicas

**Clases magistrales (35 horas):** sesiones con el profesor en las que se explicará el temario de la asignatura.

**Resolución de problemas (11 horas):** sesiones de resolución de problemas y casos prácticos de innovación, seminarios de innovación.

**Prácticas informatizadas (4 horas):** manejo de fuentes de información, uso de herramientas informáticas (páginas web, material multimedia).

**Trabajos docentes y otras actividades (13,6 horas):** ejercicios de autocontrol, redacción de informes y trabajos.

**Estudio (56,9 horas).**

**Pruebas de evaluación (4,5 horas).**

#### 5. Sistema de evaluación

La calificación final se obtendrá ponderando las puntuaciones obtenidas en los distintos bloques de la asignatura, con sus respectivas pruebas de evaluación, siempre que la calificación individual de cada uno de los bloques sea igual o superior a 5 sobre 10.

Bloque de docencia	Prueba(s) de evaluación	Puntos
<b>Bloque 1</b> (32% calificación)	Ejercicios de contenidos teórico-prácticos	32
<b>Bloque 2</b> (20% calificación)	Ejercicios de contenidos teórico-prácticos	20
<b>Bloque 3</b> (12% calificación)	Preparación de un PowerPoint y exposición de un producto innovador	12
<b>Bloque 4</b> (12% calificación)	Realizar y exponer un informe sobre 2 habilitadores tecnológicos 4.0	12
<b>Bloque 5</b> (12% calificación)	Realizar y exponer un trabajo sobre (a) simulación de procesos, o (b) sistema de cogeneración y/o aprovechamiento energético	12
<b>Bloque 6</b> (6% calificación)	Realización de un informe de aspectos medioambientales en la industria alimentaria	6
<b>Bloque 7</b> (6% calificación)	Diseño de un test de producto	6
<b>TOTAL (100%)</b>		<b>100</b>

#### Crterios de evaluación.

En las pruebas de evaluación se valorará la capacidad de búsqueda y síntesis de información, la habilidad de organización y estructuración del trabajo, el aprendizaje y aplicación del contenido de la materia, el pensamiento y razonamiento crítico, el trabajo autónomo del estudiante y la capacidad de escribir de una forma correcta, clara y concisa. De igual modo, en aquellos trabajos que sean presentados de forma oral, también se valorará la calidad y claridad de la presentación, la oratoria durante la exposición, así como las destrezas de razonamiento y pensamiento crítico durante la discusión oral.

Si el estudiante no ha superado alguno de los bloques durante el semestre, tendrá la oportunidad de superar la asignatura en las dos convocatorias oficiales presentándose a la prueba de evaluación únicamente de los bloques no superados. Esta prueba de evaluación consistirá en la entrega de trabajos y/o casos prácticos de forma individual relacionados con la materia docente impartida dentro del bloque a evaluar. Las calificaciones de los bloques superados en primera convocatoria podrán ser guardados hasta la segunda convocatoria del mismo curso académico.