

**FITXA IDENTIFICATIVA****Dades de l'Assignatura**

Codi	36396
Nom	Avanços tecnològics
Cicle	Grau
Crèdits ECTS	4.5
Curs acadèmic	2020 - 2021

Titulació/titulacions

Titulació	Centre	Curs	Període
1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació	4	Primer quadrimestre

Matèries

Titulació	Matèria	Caràcter
1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques	36 - Avanços tecnològics	Optativa

Coordinació

Nom	Departament
ROS LIS, JOSE VICENTE	320 - Química Inorgànica

RESUM

L'alimentació, tot i tractar-se d'un sector tradicional està experimentant avanços significatius en tècniques i formulacions. Aspectes com la seguretat alimentària, l'eficiència i oferir noves funcionalitats són aspectes que actuen com a focus d'atenció d'aquestes innovacions.

A causa d'això és important disposar d'una visió de l'estat de l'art i adquirir competències que permeten identificar innovacions i tendències. És també crucial protegir les innovacions en un camp altament competitiu.

L'assignatura oferirà als alumnes informació sobre els avanços tecnològics que s'han produït en els darrers anys en el desenvolupament de nous productes gastronòmics, les línies d'investigació actuals i les necessitats de futur de la gastronomia. Dotarà a més de coneixements sobre el sistema de patents i les bases de dades i les eines de recerca d'informació. Els continguts s'abordaran tant des d'un punt de vista teòric com pràctic.



CONEIXEMENTS PREVIS

Relació amb altres assignatures de la mateixa titulació

No heu especificat les restriccions de matrícula amb altres assignatures del pla d'estudis.

Altres tipus de requisits

NO hi ha requisits de matrícula

COMPETÈNCIES

1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques

- Que els estudiants hagen demostrat posseir i comprendre coneixements en una àrea d'estudi que parteix de la base de l'educació secundària general, i se sol trobar a un nivell que, si bé descansa en llibres de text avançats, inclou també alguns aspectes que impliquen coneixements procedents de l'avantguarda del seu camp d'estudi.
- Que els estudiants sàpien aplicar els seus coneixements al seu treball o vocació d'una forma professional i posseïsquen les competències que solen demostrar-se per mitjà de l'elaboració i defensa d'arguments i la resolució de problemes dins de la seua àrea d'estudi.
- Que els estudiants puguen transmetre informació, idees, problemes i solucions a un públic tant especialitzat com no especialitzat.
- Posseir i comprendre els coneixements de l'àrea en l'àmbit de les Ciències Gastronòmiques.
- Planificar, ordenar i canalitzar activitats de manera que s'eviten en tant que sigui possible els imprevists, es prevegen i minimitzen els eventuais problemes i s'anticipen solucions.
- Adquirir la formació bàsica per a formular hipòtesi, arreplegar i interpretar la informació per a la resolució de problemes seguint el mètode científic i comprenent la importància i les limitacions del pensament científic.
- Ser capaç de treballar en equip i d'organitzar i planificar activitats, tenint en compte, sempre, una perspectiva de gènere.
- Resoldre tasques o realitzar treballs en el temps assignat per a això mantenint la qualitat del resultat.
- Ser capaç de construir un text escrit comprensible i organitzat.



- Ser capaç de distribuir el temps adequadament per al desenvolupament de tasques individuals o de grup.
- Saber aplicar aqueixos coneixements al món professional, contribuint al desenvolupament dels Drets Humans, dels principis democràtics, dels principis d'igualtat entre dones i homes, de solidaritat, de protecció del medi ambient i de foment de la cultura de la pau amb perspectiva de gènere.

RESULTATS DE L'APRENTATGE

Conèixer les línies més innovadores de recerca tant a nivell culinari com de desenvolupament en línia de producció en la indústria alimentària

Conèixer el sistema de patents

Identificar tendències i oportunitats d'innovació

DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS

1. Línies d'investigació tant a nivell culinari en cuina com a desenvolupament de la línia de producció en plantes pilot.

1. Tendències en el desenvolupament de nous productes gastronòmics. Eines per a la recerca i identificació de tendències.
2. Línies d'investigació en gastronomia. Línies d'investigació relacionades amb el desenvolupament d'equipament. Línies d'investigació relacionades amb l'obtenció i ús de nous ingredients. Línies d'investigació relacionades amb nous processos o serveis.

2. Normes sobre patents

1. Conceptes bàsics de protecció de la propietat industrial i intel·lectual
2. Legislació nacional sobre patents.
3. Marc internacional del règim de patents
4. Contingut d'un document de patent
5. Estat legal d'una patent d'invenció

3. Patents i know-how gastronòmics

1. Cercadors de patents
2. Exemples de patents gastronòmiques
3. Avaluació de la patentabilitat d'avenços gastronòmics
4. Escripció de patents en el camp de la gastronomia



4. Necessitats de futur de la gastronomia

1. Utilització de les TIC en gastronomia.
2. Nous espais i formes de consum.
3. Altres eines de futur.

VOLUM DE TREBALL

ACTIVITAT	Hores	% Presencial
Classes de teoria	30,00	100
Pràctiques en laboratori	15,00	100
Estudi i treball autònom	67,50	0
TOTAL	112,50	

METODOLOGIA DOCENT

Classes de teoria.- Classes presencials destinades a la presentació per part del professorat dels conceptes i continguts més importants de cada tema amb la finalitat que l'estudiantat adquireixi els coneixements relacionats amb la matèria, potenciant la participació.

Classes pràctiques.- Estan destinades a consolidar els coneixements teòrics, mitjançant l'aplicació pràctica dels mateixos. El professorat presentarà els objectius, informarà sobre el maneig del material, supervisarà la realització del treball i ajudarà a la interpretació dels resultats.

Estudi: preparació de seminaris, classes i exàmens.- Hores de treball autònom destinades a la lectura i preparació de les classes, preparació d'exàmens i del treball a exposar en seminaris.

AVALUACIÓ

Examen obligatori del conjunt dels continguts impartits. Es contempla la possibilitat de realització de proves escrites al llarg del curs. 60%

Avaluació contínua per part del professorat de l'assignatura, resultat del contacte amb l'alumnat en qualsevol dels apartats del procés d'aprenentatge. 20%

Avaluació de classes pràctica. Es contempla la possibilitat de realització d'una memòria de pràctiques. 20%

REFERÈNCIES



Bàsiques

- <https://www.oepm.es/es/index.html>
<http://www.epo.org>
<https://worldwide.espacenet.com>

ADDENDA COVID-19

Aquesta addenda només s'activarà si la situació sanitària ho requereix i previ acord del Consell de Govern

3. Metodologia docent

En cas que no fos possible impartir les classes de la forma habitual es pujaran a l'aula virtual diferents materials: apunts dels temes amb l'explicació detallada i exhaustiva de cadascun dels continguts, transparències amb locució, exercicis i / o es realitzaran videoconferències síncrona BBC en data i hora de la classe

4. Avaluació

Prova escrita oberta (examen tradicional) però distribuïda en aula virtual