

1. DATOS BÁSICOS

Asignatura	Tecnología de los Alimentos y Legislación
Titulación	Grado en Farmacia
Escuela/ Facultad	Facultad de Ciencias Biomédicas y de la Salud
Curso	4-5º Farmacia
ECTS	6 ECTS
Carácter	Optativa
Idioma/s	Español
Modalidad	Presencial y semipresencial
Semestre	Semestre 8 y 9
Curso académico	2025-2026
Docente coordinador	Dra. Luisa Andrea Solano Pérez

2. PRESENTACIÓN

La asignatura Tecnología de los alimentos y Legislación, de 6 ECTS, pertenece al módulo de "Medicina y Farmacología" y se imparte en el primer semestre de cuarto y quinto curso con carácter optativo.

El objetivo general de la materia es que el alumno conozca la industria alimentaria, los mecanismos de acción y efectos de los procesos de elaboración, conservación y transformación de los alimentos, así como las bases y la aplicación del control de calidad de alimentos y la legislación vigente relacionada con la producción de los alimentos, con el objetivo que el alumno sea capaz de manejar las fuentes legislativas así como la interpretación y aplicación de las principales disposiciones legales a nivel nacional, comunitario e internacional en el ámbito alimentario.

Se recuerda que, desde el departamento de Admisiones y Matriculación, se facilita al alumnado la "guía de matriculación", donde se especifican las asignaturas que deben cursarse en primer lugar para facilitar la comprensión de los conceptos del Grado. Así mismo, es responsabilidad del estudiante asegurarse de contar con los conocimientos de esas asignaturas en caso de no considerar las recomendaciones anteriores o de que hayan sido convalidadas por estudios previos.

3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Competencias básicas y generales:

- CB1 – Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
- CB4 – Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
- CG10 - Diseñar, aplicar y evaluar reactivos, métodos y técnicas analíticas clínicas, conociendo los fundamentos básicos de los análisis clínicos y las características y contenidos de los dictámenes de diagnóstico de laboratorio.

- CG14 - Conocer los principios éticos y deontológicos según las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas que rigen el ejercicio profesional, comprendiendo las implicaciones éticas de la salud en un contexto social en transformación.

Competencias transversales:

- CT4 – Comunicación escrita / comunicación oral: capacidad para transmitir y recibir datos, ideas, opiniones y actitudes para lograr comprensión y acción, siendo oral la que se realiza mediante palabras y gestos, y escrita mediante la escritura y/o los apoyos gráficos.
- CT5 – Análisis y resolución de problemas: ser capaz de evaluar de forma crítica la información, descomponer situaciones complejas en sus partes constituyentes, reconocer patrones y considerar otras alternativas, enfoques y perspectivas para encontrar soluciones óptimas y negociaciones eficientes.

Competencias específicas:

- CE80 - Conocer los sistemas de calidad GLPs y documentación básica en un laboratorio.
- CE102 - Conocer el concepto de tecnología de los alimentos y la relación con otras ciencias y la influencia de los procesos tecnológicos sobre el valor nutritivo de los alimentos, conociendo las diferentes tecnologías de elaboración de los diferentes grupos alimentarios incluyendo las técnicas biotecnológicas.
- CE105 - Conocer las diferentes tecnologías de elaboración de los diferentes grupos alimentarios incluyendo técnicas de biotecnología aplicadas en este campo.

Resultados de aprendizaje:

- RA1: Entender los procesos y mecanismos que afectan al deterioro de los alimentos y como se pueden prevenir.
- RA2: Conocer los sistemas de producción, transformación y conservación de los alimentos y los procesos tecnológicos aplicados.
- RA3: Conocer la modificación que se producen en los alimentos como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.

En la tabla inferior se muestra la relación entre las competencias que se desarrollan en la asignatura y los resultados de aprendizaje que se persiguen:

Competencias	Resultados de aprendizaje
CB1, CB4, CG10, CT4, CT5, CE102, CE105	RA1: Entender los procesos y mecanismos que afectan al deterioro de los alimentos y como se pueden prevenir
CB1, CB4, CG10, CG14, CT4, CT5, CE80, CE102, CE105	RA2: Conocer los sistemas de producción, transformación y conservación de los alimentos y los procesos tecnológicos aplicados
CB1, CB4, CG10, CT4, CT5, CE80, CE102, CE105	RA3: Conocer la modificación que se producen en los alimentos como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios

4. CONTENIDOS

La materia está organizada en tres unidades de aprendizaje, las cuales, a su vez, se componen de diferentes temas.

Los contenidos de esta materia se muestran a continuación:

Unidad 1. Industria alimentaria

Objetivo: conocer el concepto de tecnología de los alimentos y su aplicación en la industria alimentaria.

Tema 1. Introducción a la tecnología de los alimentos.

Tema 2. La industria alimentaria. Industria cárnica. Industria pesquera. Industria láctea y quesera. Industria de las bebidas.

Tema 3. Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos en la Industria Alimentaria (APPCC).

Unidad 2. Operaciones y procesos

Objetivo: conocer los distintos procedimientos en la elaboración de los alimentos.

Tema 4. Operaciones en la Fabricación, envasado y conservación de los alimentos.

Tema 5. Nuevas Tecnologías en la conservación de alimentos.

Unidad 3. Legislación y derecho alimentario

Objetivo: conocer la normativa en materia alimentaria y su aplicabilidad.

Tema 6. Legislación Alimentaria española y europea.

5. METODOLOGÍAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

A continuación, se indican los tipos de metodologías de enseñanza-aprendizaje que se aplicarán:

- Clase magistral
- Aprendizaje cooperativo
- Entornos de simulación
- Aprendizaje basado en enseñanzas de taller
-

6. ACTIVIDADES FORMATIVAS

A continuación, se identifican los tipos de actividades formativas que se realizarán y la dedicación en horas del estudiante a cada una de ellas:

Modalidad presencial:

Actividad formativa	Número de horas
Lecciones magistrales	41 h
Análisis de casos	4 h
Debates y coloquios	6 h
Resolución de problemas	4 h
Exposiciones orales de trabajos	4 h
Elaboración de informes y escritos	5 h
Tutorías	12 h
Trabajo autónomo	65 h
Actividades en talleres y/o laboratorios	9 h

TOTAL	150 h
--------------	--------------

Modalidad semipresencial:

Actividad formativa	Número de horas
Clases magistrales virtuales síncronas	30 h
Clases magistrales virtuales asíncronas	2 h
Clases de aplicación práctica	9 h
Resolución de problemas	4 h
Foros	6 h
Análisis de casos	4 h
Exposiciones orales de trabajos	4 h
Elaboración de informes y escritos	5 h
Tutorías	12 h
Trabajo autónomo	65 h
Actividades en talleres y/o laboratorios	9 h
TOTAL	150 h

7. EVALUACIÓN

A continuación, se relacionan los sistemas de evaluación, así como su peso sobre la calificación total de la asignatura:

Modalidad presencial y semipresencial:

Sistema de evaluación	Peso
Pruebas objetivas de conocimiento	60%
Prácticas de laboratorio y talleres	15%
Informes y escritos	15%
Casos/problemas	10%

En el Campus Virtual, cuando accedas a la asignatura, podrás consultar en detalle las actividades de evaluación que debes realizar, así como las fechas de entrega y los procedimientos de evaluación de cada una de ellas.

7.1. Convocatoria ordinaria

Para superar la asignatura en convocatoria ordinaria los estudiantes deberán obtener una calificación mayor o igual que 5,0 sobre 10,0 en todas las partes de la evaluación de la asignatura. Aquellas partes que no sean superadas en la convocatoria ordinaria deberán recuperarse en la convocatoria extraordinaria.

La calificación final del alumno será el promedio ponderado de las calificaciones parciales de cada una de las actividades formativas aprobadas.

7.2. Convocatoria extraordinaria

Para superar la asignatura en convocatoria extraordinaria los estudiantes deberán obtener una calificación mayor o igual que 5,0 sobre 10,0 en todas las partes de la evaluación de la asignatura que no hubieran aprobado durante la convocatoria ordinaria. Además, se deben entregar las actividades no superadas en convocatoria ordinaria, teniendo en cuenta las correcciones o indicaciones correspondientes a las mismas por parte del docente, o bien aquellas que no fueron entregadas.

La calificación final del alumno será el promedio ponderado de las calificaciones parciales de cada una de las actividades aprobadas (con una calificación igual o superior a 5 sobre 10), manteniéndose para este cálculo la nota de las actividades evaluables superadas en convocatoria ordinaria.

7. CRONOGRAMA

En este apartado se indica el cronograma con fechas de entrega de actividades evaluables de la asignatura:

Actividades evaluables	Fecha
Actividad 1. Pruebas de conocimientos	Enero 2026
Actividad 2. Prácticas de laboratorio y talleres	Octubre y noviembre 2025
Actividad 3. Casos/problemas	Octubre 2025
Actividad 4. Informes y trabajos	Noviembre 2025

Este cronograma podrá sufrir modificaciones por razones logísticas de las actividades. Cualquier modificación será notificada al estudiante en tiempo y forma.

8. BIBLIOGRAFÍA

La obra de referencia para el seguimiento de la asignatura es:

- Fellows, P. (2019). Tecnología del procesado de los alimentos: principios y práctica. Zaragoza. Ediciones: Acribia.
- Campbell-Platt, G. (2009). Ciencia y Tecnología de los alimentos. Zaragoza. Ediciones: Acribia.

A continuación, se indica bibliografía recomendada:

- Antonio Madrid Vicente. Nuevo manual de industrias alimentarias. Madrid. Editor: Antonio Madrid Vicente.
- Singh, R.P., Heldman, D.R. (2009). Introducción a la ingeniería de los alimentos. Zaragoza: Ediciones. Acribia.
- Ordoñez Pereda, J. A. (2010). Tecnología de los alimentos. Tomos I y II.
- Rodríguez Somolinos, F. (2011). Ingeniería alimentaria. Tomos I y II.

9. UNIDAD DE ORIENTACIÓN EDUCATIVA Y DIVERSIDAD

Desde la Unidad de Orientación Educativa y Diversidad (ODI) ofrecemos acompañamiento a nuestros estudiantes a lo largo de su vida universitaria para ayudarles a alcanzar sus logros académicos. Otros de los pilares de nuestra actuación son la inclusión del estudiante con necesidades específicas de apoyo educativo, la accesibilidad universal en los distintos campus de la universidad y la equiparación de oportunidades.

Desde esta Unidad se ofrece a los estudiantes:

1. Acompañamiento y seguimiento mediante la realización de asesorías y planes personalizados a estudiantes que necesitan mejorar su rendimiento académico.
2. En materia de atención a la diversidad, se realizan ajustes curriculares no significativos, es decir, a nivel de metodología y evaluación, en aquellos alumnos con necesidades específicas de apoyo educativo persiguiendo con ello una equidad de oportunidades para todos los estudiantes.
3. Ofrecemos a los estudiantes diferentes recursos formativos extracurriculares para desarrollar diversas competencias que les enriquecerán en su desarrollo personal y profesional.
4. Orientación vocacional mediante la dotación de herramientas y asesorías a estudiantes con dudas vocacionales o que creen que se han equivocado en la elección de la titulación

Los estudiantes que necesiten apoyo educativo pueden escribirnos a:

orientacioneducativa@universidadeuropea.es

10. ENCUESTAS DE SATISFACCIÓN

¡Tu opinión importa!

La Universidad Europea te anima a participar en las encuestas de satisfacción para detectar puntos fuertes y áreas de mejora sobre el profesorado, la titulación y el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Las encuestas estarán disponibles en el espacio de encuestas de tu campus virtual o a través de tu correo electrónico.

Tu valoración es necesaria para mejorar la calidad de la titulación.

Muchas gracias por tu participación.