



GUÍA DOCENTE 2017-2018
Tecnología de los Alimentos de Origen Animal

1. Denominación de la asignatura:

Tecnología de los Alimentos de Origen Animal

Titulación

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Código

5182

2. Materia o módulo a la que pertenece la asignatura:

Procesado de Alimentos

3. Departamento(s) responsable(s) de la asignatura:

Biotechnología y Ciencia de los Alimentos

4.a Profesor que imparte la docencia (Si fuese impartida por mas de uno/a incluir todos/as) :

José Manuel Ena Dalmau

4.b Coordinador de la asignatura

José Manuel Ena Dalmau

5. Curso y semestre en el que se imparte la asignatura:

Cuarto curso. Primer semestre.

6. Tipo de la asignatura: (Básica, obligatoria u optativa)

Obligatoria



7. Número de créditos ECTS de la asignatura:

6

8. Competencias que debe adquirir el alumno/a al cursar la asignatura

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS RELACIONADAS CON LA ASIGNATURA:

E2-A - Evaluar el riesgo potencial higiénico-sanitario y toxicológico de un proceso, alimento, ingrediente, envase, etc.

E3-A - Establecer mecanismos de trazabilidad.

E4-A - Promover la seguridad y la calidad en la cadena alimentaria, desde la producción de materias primas al consumo.

E1-C - Evaluar el impacto del procesado sobre las propiedades de los alimentos.

E2-C - Explicar, seleccionar y saber implantar los procesos tecnológicos adecuados para la producción y conservación de alimentos.

E3-C - Determinar la idoneidad de los avances tecnológicos para la innovación de alimentos y procesos de la industria alimentaria y evaluar su incidencia en la actitud del consumidor.

E4-C - Manejar de forma racional, integral y sostenible los recursos naturales, promover la protección del medio ambiente y proponer alternativas de tratamiento, uso y reciclaje de residuos de la industria alimentaria.

COMPETENCIAS GENERALES RELACIONADAS CON LA ASIGNATURA:

G1, G2, G5, G7

COMPETENCIAS TRANSVERSALES RELACIONADAS CON LA ASIGNATURA:

T1, T2, T3, T4, T6, T8, T9

9. Programa de la asignatura

9.1- Objetivos docentes

Como objetivo general se busca dotar al alumno de competencias en el ámbito del procesado de alimentos de origen animal, su desarrollo, e innovación de productos y procesos (particularmente las competencias C1, C2 y C3), que es uno de los objetivos específicos del grado.

Los objetivos detallados buscan la capacitación del alumno para:

- Explicar, seleccionar y saber implantar los procesos tecnológicos adecuados para la producción de alimentos de origen animal
- Evaluar el impacto del procesado sobre las propiedades de los alimentos de origen animal
- Diseñar y establecer procedimientos de control de calidad
- Realizar análisis específicos en productos de origen animal
- Garantizar la seguridad y la calidad durante la producción, almacenamiento y



transporte de los productos de origen animal

- Evaluar el riesgo potencial higiénico-sanitario y toxicológico de un proceso, alimento, ingrediente, envase ...
- Identificar y establecer las posibles causas de deterioro de los alimentos de origen animal
- Establecer mecanismos de trazabilidad

9.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)

Bloque 1. Industrias cárnicas

Industrias cárnicas

Obtención industrial de la carne y de los productos cárnicos: Sacrificio y faenado. Subproductos cárnicos. Transformación del músculo en carne. Operaciones post-sacrificio. Calidad de la carne. Conservación de la carne por el frío. Productos cárnicos: diagramas de proceso en la obtención de productos cárnicos.

Bloque 2. Industrias lácteas

Industrias lácteas

Obtención industrial de leche de consumo y de productos lácteos: procesado, efecto sobre las características del producto, control del proceso, posibles defectos.

Bloque 3. Otros productos

Otros productos de origen animal

Obtención del pescado y procesado de productos de la pesca.
Elaboración de ovoproduitos.

9.3- Bibliografía

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

BURGESS, G.H.O., CUTTING, C.L., LOVERN, J.A. y WATERMAN, J.J., (1987) El Pescado y las Industrias Derivadas de la Pesca, 2ª Ed, Acribia, Zaragoza,
HALL, G.M., (2001) Tecnología del Procesado del Pescado, Acribia, Zaragoza,
Lawrie, R., (1993) Ciencia de la carne, Acribia, Zaragoza,
Martín Bejerano, (1993) Manual práctico de la carne, Martin & Macias,
Prandl, O, (1994) Higiene y tecnología de la Carne, Acribia, Zaragoza,
SIKORSKI, Z.E, (1994) Tecnología de los Productos del Mar: Recursos, Composición Nutritiva y Conservación, Acribia, Zaragoza,
TETRA PACK PROCESSING SYSTEMS AB, (2002) Manual de Industrias Lácteas, 4ª Ed, AMV Ediciones, Madrid,
Varnam, A.H y Sutherland, J.P., (1998) Carne y productos cárnicos. Tecnología química y microbiología, Acribia, Zaragoza,
Varnam, A.H y Sutherland, J.P., (1995) Leche y Productos Lácteos. Tecnología, química y microbiología, Acribia, Zaragoza,
WALSTRA, P. GEURTS, T.J. NOOMEN, A, (2001) Ciencia de la leche y tecnología de los productos lácteos, Acribia, Zaragoza,
WALSTRA, P., JENNES, P., (1987) Química y Física Lactológica, Acribia, Zaragoza,



10. Metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante:

Metodología	Competencia relacionada	Horas presenciales	Horas de trabajo	Total de horas
Clases teóricas	E2-A, E3-A, E4-A, E1-C, E2-C, E3-C y E4-C. G1, G2, G5 y G7. T1, T2, T3, T4, T6, T8 y T9.	25	50	75
Clases prácticas (pequeño grupo)	E2-A, E3-A, E4-A, E1-C, E2-C, E3-C y E4-C. G1, G2, G5 y G7. T1, T2, T3, T4, T6, T8 y T9.	21	31	52
Seminarios	E2-A, E3-A, E4-A, E1-C, E2-C, E3-C y E4-C. G1, G2, G5 y G7. T1, T2, T3, T4, T6, T8 y T9.	5	15	20
Tutorías	E2-A, E3-A, E4-A, E1-C, E2-C, E3-C y E4-C. G1, G2, G5 y G7. T1, T2, T3, T4, T6, T8 y T9.	1	0	1
Evaluación	E2-A, E3-A, E4-A, E1-C, E2-C, E3-C y E4-C. G1, G2, G5 y G7. T1, T2, T3, T4, T6, T8 y T9.	2	0	2
Total		54	96	150



11. Sistemas de evaluación:

La calificación del alumno se obtendrá a través de la ponderación de las calificaciones de cada uno de los procedimientos. Para realizar esta ponderación será necesario alcanzar en cada uno de estos procedimientos una calificación mínima del 50%, salvo en uno cualesquiera de ellos, para el que se permitirá una calificación mínima del 40%.

SEGUNDA CONVOCATORIA

El alumno deberá presentarse y realizar aquellas pruebas no superadas en la primera convocatoria, manteniendo la nota mínima en cada una de las pruebas. En todos los casos y convocatorias, si el estudiante no superase alguno de los mínimos mencionados, la calificación global de la asignatura será la media aritmética ponderada de las calificaciones obtenidas en las diferentes pruebas de evaluación, salvo que ésta sea superior a 4,9 en cuyo caso la calificación global será 4,9 (Art 19.9 del Reglamento de Evaluación de la UBU).

PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN NO RECUPERABLES.

En la segunda convocatoria no es posible realizar las prácticas de laboratorio y otras actividades presenciales como la realización, exposición y defensa de trabajos en grupo (debido a la propia naturaleza de dichas actividades y presencialidad), por lo que deberán haberse realizado y superado durante el curso.

MEJORA DE LA CALIFICACIÓN EN SEGUNDA CONVOCATORIA:

Podrán presentarse para optar a la calificación de sobresaliente en segunda convocatoria aquellos alumnos con una calificación global, en primera convocatoria, igual o mayor de 8,5 . Igualmente se podrá optar a la mención de matrícula en el caso de que no se haya concedido ninguna "matrícula de honor" en la primera convocatoria. El procedimiento de evaluación será una prueba escrita sobre contenidos teóricos y otra sobre contenidos prácticos. El estudiante deberá comunicar al coordinador de la asignatura mediante correo electrónico su intención de presentarse a dichas pruebas con una antelación mínima de dos días.

PRIVACIDAD EN LAS PRUEBAS

Los estudiantes que fueran sorprendidos copiando o plagiando en cualquiera de los procedimientos de evaluación de la asignatura tendrán una calificación de cero en la nota global de la asignatura, de acuerdo con el artículo 17.2 del Reglamento de Evaluación de la Universidad de Burgos.



Procedimiento	Peso primera convocatoria	Peso segunda convocatoria
Presentación del informe correspondiente a las prácticas realizadas de la asignatura. Procedimiento NO RECUPERABLE en segunda convocatoria.	10 %	10 %
Exposición y defensa del trabajo en grupo. Procedimiento NO RECUPERABLE en segunda convocatoria.	10 %	10 %
Trabajos individuales a través de la plataforma (Resolución de problemas, resolución de supuestos prácticos, test, etc). Procedimiento RECUPERABLE en segunda convocatoria.	20 %	20 %
Prueba objetiva escrita sobre prácticas y resolución de problemas. Procedimiento RECUPERABLE en segunda convocatoria.	30 %	30 %
Prueba objetiva escrita sobre los contenidos teóricos. Procedimiento RECUPERABLE en segunda convocatoria.	30 %	30 %
Total	100 %	100 %

Evaluación excepcional:

Los procedimientos de evaluación específicos se determinarán según necesidades requeridas por el tipo de excepcionalidad de cada alumno. Los criterios de evaluación serán los mismos que para el resto de los alumnos. Los procedimientos "NO RECUPERABLES" deberán ser superados al igual que el resto de los alumnos. El resto de procedimientos de evaluación ponderarán de igual modo y las pruebas se adaptarán dependiendo de la excepcionalidad de cada alumno. Los alumnos deberán solicitar por escrito al Decano del Centro la posibilidad de acogerse a la evaluación excepcional (ver Artículo 9 del Reglamento de Evaluación de la UBU).

En principio los procedimientos serán:

- a) Presentación del Informe de las prácticas realizadas: 10% (NO RECUPERABLE)
- b) Exposición y defensa del trabajo en grupo: 10% (NO RECUPERABLE)
- c) Trabajos individuales o en grupos a través de la plataforma (Resolución de problemas, resolución de supuestos prácticos, test, etc) 20% (RECUPERABLE)



- d) Evaluación de conocimientos mínimos sobre prácticas: 30% (RECUPERABLE)
- e) Evaluación de conocimientos mínimos sobre los contenidos teóricos: 30% (RECUPERABLE)

PROGRAMA UNIVERSITARIO CANTERA

En el caso de los alumnos que participen en el programa Universitario Cantera, la calificación se determinará en función del desempeño de las tareas que les sean asignadas en el marco del programa

12. Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial:

En las clases se potenciará la participación de los alumnos planteando cuestiones a medida que se van desarrollando los contenidos para ir aplicando los conceptos explicados a ejemplos concretos e ir seleccionando los aspectos básicos y su aplicación práctica. Para apoyar la explicación se utilizarán fundamentalmente presentaciones a través del cañón de proyección y adicionalmente la pizarra y transparencias. Los alumnos dispondrán de las presentaciones en la plataforma. Se realizarán tutorías presenciales a lo largo del semestre a solicitud de los alumnos en el horario establecido y se resolverán dudas y consultas mediante correo electrónico.

13. Calendarios y horarios:

Véanse los apartados "calendario académico" y "horarios y pruebas de evaluación" de la página del grado: (<http://www.ubu.es/grado-en-ciencia-y-tecnologia-de-los-alimentos>).

14. Idioma en que se imparte:

Español. Se utilizará el inglés para algunas actividades formativas que requieran del apoyo de información científica (seminarios, trabajos dirigidos, búsqueda bibliográfica, etc.)