



GUÍA DOCENTE 2012-2013
Tecnología de los Alimentos

1. Denominación de la asignatura:

Tecnología de los Alimentos

Titulación

GRADO EN INGENIERÍA AGROALIMENTARIA Y DEL MEDIO RURAL

Código

6274

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

Ingeniería y Tecnología de los 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:

Tercer curso / sexto 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

E.TE.01 Conocimiento, aptitud y capacidad para el desarrollo de proyectos de Ingeniería y operaciones básicas de alimentos

E.TE.02 Conocimiento, aptitud y capacidad para el desarrollo de Tecnología de alimentos

E.TE.03 a) Conocimientos, aptitudes y capacidades de desarrollo sobre procesos en las Industrias Agroalimentarias. b) Capacidad para establecer diagramas de la tecnología vinculada a las industrias alimentarias.

E.TE.07 Capacidad para la selección, y desarrollo de proyectos de instalación y mantenimiento de equipos y máquinas auxiliares, su automatización y el control de procesos



9. Programa de la asignatura

9.1- Objetivos docentes
Conocer la tecnología de los procesos de preparación, conservación, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. Saber hacer uso de las alternativas existentes en la tecnología de los procesos de preparación, conservación, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos a la hora de diseñar industrias alimentarias.
9.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)
1. Introducción El sector agroalimentario. Procesos en la industria agroalimentaria Tipos de industrias agroalimentarias 2. Operaciones preliminares Recepción, limpieza, selección y clasificación de materias primas. Equipos utilizados 3. Operaciones de conversión Operaciones de conversión Reducción de tamaño y tamizado Mezcla y formación de emulsiones Filtración y separación por membrana Centrifugación Extracción sólido-líquido Prensado Cristalización



4. Operaciones de conservación

Aplicación de tratamientos térmicos

Escaldado
Pasterización
Esterilización

Conservación por aplicación de frío

Refrigeración
Congelación

Conservación por reducción de la actividad de agua

Concentración por evaporación
Deshidratación y liofilización

Otras operaciones de conservación

Irradiación de alimentos
Tratamiento por altas presiones
Fermentaciones

5. Envasado y almacenamiento de alimentos

Tipos de envases

Posibilidades de envasado y equipos en el envasado

Empleo de gases en el envasado y almacenamiento

Contenidos prácticos

Prácticas en laboratorio

Extracción sólido-líquido. Condiciones de la extracción.
Deshidratación osmótica sobre frutas.
Escaldado de vegetales: detección de enzimas indicadores.
Congelación de una mezcla para helado mediante líquidos criogénicos.
Liofilización. Condiciones de liofilización durante el proceso.
Deshidratación por aire: elaboración de curvas de deshidratación.



Resolución de problemas

Resolución de problemas de termobacteriología

Resolución de problemas de psicrometría

Trabajos

Exposición y defensa de un trabajo (individual o en grupo) sobre la aplicación de una tecnología a alimentos concretos.

9.3- Bibliografía

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

CHEFTEL, J.C., CHEFTEL, H. Y BESANÇON, P , (1999) Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos, Acribia, Zaragoza,

EARLE, R.L, (1997) Ingeniería de los alimentos (Las operaciones básicas aplicadas a la tecnología de los alimentos), Acribia, Zaragoza,

FELLOWS, P. , (1993) Tecnología del procesado de los alimentos: principios y prácticas. , Acribia, Zaragoza,

HERMIDA, J.R. , (2000) Fundamentos de ingeniería de procesos agroalimentarios, Antonio Madrid Vicente (AMV), Madrid,

SINGH, R.P. Y HELDMAN, D.R. , (1997) Introducción a la ingeniería de los alimentos, Acribia, Zaragoza,

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

ALVARADO, J.D. y AGUILERA J.M. , (1992) Métodos para medir propiedades físicas de los alimentos, Acribia, Zaragoza,

HAYES, G. D. , (1992) Manual Datos para Ingeniería Alimentos, Acribia, Zaragoza,

LEWIS, M.J. , (1993) Propiedades físicas de los alimentos y de los sistemas de procesado, 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	E.TE.01, 02, 03, 07	24	44	68
Clases prácticas (pequeño grupo)	E.TE.01, 02, 03, 07	20	12	32
Exposiciones públicas	E.TE.01, 02, 03, 07	3	12	15
Seminarios, Debates	E.TE.01, 02, 03, 07	4	8	12
Tutorías	E.TE.01, 02, 03, 07	1	0	1
Realización de trabajos, informes, memorias y pruebas de evaluación	E.TE.01, 02, 03, 07	2	20	22
Total		54	96	150

11. Sistemas de evaluación:

La calificación del alumno se obtendrá a través de la ponderación de la calificación en cada uno de los procedimientos, no obstante para realizar esta ponderación será necesario alcanzar en cada uno de estos bloques una calificación mínima del 40%.

Procedimiento	Peso en la calificación final
Trabajos en clases presenciales de prácticas (Informe de prácticas, exposición y defensa de trabajos individuales o en grupos) Procedimiento NO RECUPERABLE en segunda convocatoria	30 %
Trabajos individuales o en grupos a través de la plataforma (Resolución de problemas, resolución de supuestos prácticos, test, etc) Procedimiento RECUPERABLE en segunda convocatoria	15 %
Evaluación de conocimientos mínimos sobre prácticas y resolución de problemas Procedimiento RECUPERABLE en segunda convocatoria	15 %
Evaluación de conocimientos mínimos sobre los contenidos teóricos Procedimiento RECUPERABLE en segunda convocatoria	40 %



Total	100 %
--------------	--------------

12. Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial:

Explicación teórica con apoyo de presentaciones proyectadas. Participación activa en las prácticas de laboratorio y en las sesiones prácticas de problemas. Disponibilidad en la plataforma del material de la asignatura en soporte informático (presentaciones, videos, complementos, etc.) así como su uso como base de comunicaciones no presencial alumno-profesor.

13. Calendarios y horarios:

Veáse página web del grado (<http://www.ubu.es/titulaciones/es/grado-agroalimentari>)

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.)