



GUÍA DOCENTE 2012-2013
Industrias de Procesado de Alimentos

1. Denominación de la asignatura:

Industrias de Procesado de Alimentos

Titulación

Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural

Código

6276

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) :

M^a Dolores Rivero Pérez



4.b Coordinador de la asignatura

M^a Dolores Rivero Pérez

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

4º Curso, séptimo semestre

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

Obligatoria

7. Número de créditos ECTS de la asignatura:

9

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

G.03 Capacidad de resolución eficaz y eficiente de problemas, demostrando principios de originalidad y autodirección.

G.04 Capacidad de razonamiento crítico, análisis y síntesis, discusión y exposición de ideas propias.

G.06 Capacidad de aprendizaje autónomo y preocupación por el saber y la formación permanente.

G.08 Capacidad de trabajo en equipo.

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.05 Capacidad para planificar y diseñar líneas de procesamiento de alimentos.

E.TE.11 Capacidad para tomar decisiones a partir de datos experimentales.



9. Programa de la asignatura

9.1- Objetivos docentes
Adquisición de conocimientos relativos a la industria alimentaria, con especial atención en las industrias de transformación y obtención de alimentos tanto de origen vegetal como animal. Se ampliarán conocimientos sobre las materias primas, y se aprenderán las operaciones y procesos, los parámetros y condiciones de control más importantes para la elaboración de alimentos, el manejo de equipos de la planta piloto, el uso de coadyuvantes tecnológicos y aditivos y los estudios de conservación, etc.
9.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)
II.1.- Generalidades. Tema 1.- Aditivos y coadyuvantes tecnológicos. Grupos más comunes en las industrias alimentarias: clasificación, propiedades y usos. Tema 2.- La industria alimentaria. Estructura de la Industria Agroalimentaria. Tipos de industrias. Tipos de productos. Los alimentos con etiquetas de Calidad especiales. II.2.- Industrias de Productos de Origen Vegetal Tema 3.- Industrias dedicadas a la preparación y abastecimiento de productos en fresco y Procesado de Frutas y Hortalizas: acondicionamiento, tratamientos, envasado, conservación y transporte. Productos de nueva generación. Productos congelados. Tema 4.- Industrias conserveras de productos vegetales. Elaboración de conservas vegetales. Encurtidos. Mermeladas. Tema 5.- Industria de la patata y de sus derivados. Conservación y transformación. Principales derivados. Tema 6.- Industrias de productos derivados de cereal. Almacenamiento y conservación de cereales. Molinería en seco: obtención de harinas, sémolas y semolinas. Estructura de las harineras y equipos. Elaboración de Pan: materias primas y procesos. Tema 7.- Industrias de producción de azúcares y edulcorantes. Azucareras Proceso de obtención de azúcar, equipos, productos finales. Procesadoras de mieles.



Tema 8.- Industrias de obtención de grasas y aceites.

Obtención de aceite de oliva y de semillas: procesos y equipos; alternativas. Obtención de Grasas hidrogenadas.

Tema 9.- Industrias de elaboración de bebidas no alcohólicas.

Elaboración de cremogenados, zumos, néctares y refrescos.

Tema 10.- Industrias de elaboración de bebidas alcohólicas.

Procesos generales de la elaboración de bebidas alcohólicas de baja graduación. La destilación, base para la obtención de bebidas de alta graduación.

II.3.- Industrias de Productos de Origen Animal

Tema 11.- Industrias cárnicas.

Carne de consumo directo. Refrigeración y congelación. Envasado. Productos cárnicos: clasificación, productos cárnicos crudos curados, productos cárnicos cocidos.

Tema 12.- Industrias lácteas.

Leche de consumo directo: Pasteurización y esterilización. Leche concentrada y en polvo. Queso. Yogur y otras leches fermentadas. Nata y mantequilla. Helados.

Tema 13.- Industrias del pescado y productos de la pesca.

Pescado refrigerado y congelado. Pescado enlatado. Pescado salado y deshidratado. Pescado ahumado. Productos derivados.

Tema 14.- Industrias del huevo y ovoproductos.

Huevos frescos. Ovoproductos.

9.3- Bibliografía

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

A. Madrid Vicente, J. Madrid Cenzano, , (2001) Nuevo manual de industrias alimentarias, AMV-Mundi-Prensa, Madrid,

I. Escriche Roberto, E. M. Doménech Antich, (2006) Gestión del autocontrol en la industria agroalimentaria., , Universidad Politécnica de Valencia, Valencia,

J. E. Pardo González, (2005) El sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) en la industria del vino, AMV, Madrid,

JL. Multon, , (1999) Aditivos y Auxiliares de fabricación en las industrias agroalimentarias, Acribia, Zaragoza,

M. T. Sánchez Pineda de las Infantas, (2004) Procesos de conservación poscosecha de productos vegetales /, AMV, Madrid,



M. T. Sánchez Pineda de las Infantas, (2003) Procesos de elaboración de alimentos y bebidas , Mundi-Prensa, Madrid,

M.S. Rahman, (2002) Manual de conservación de alimentos , Acribia, Zaragoza,

Ranken, (1993) Manual de industrias de los alimentos, Acribia, Zaragoza,

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

Páginas Web: información básica sobre el sector, legislación, tipo de productos, etc., www.jcyl.es, www.fundacionidea.com, www.alimentaciónybebidas.com, www.agrodigital.com, www.fiab.es, Información más específica sobre legislación: www.aesan.msc.es, http://europa.eu/pol/food/index_es.htm,

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	G.03,04 E.TE.02,03,05,11	34	50	84
Clases prácticas (pequeño grupo)	G. 03, 04,06, 08 E.TE.02,03,05,11	39	20	59
Exposiciones públicas	G. 04,06, 08 E.TE.02,03,05,11	2	10	12
Seminarios, Debates	G. 03, 04,06, 08 E.TE.02,03,05,11	3	20	23
Realización de pruebas de evaluación	G. 03, 04,06, E.TE.02,03,05,11	3	44	47
Total		81	144	225



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%.

Actividades no recuperables: Las prácticas de laboratorio no serán recuperables, sólo podrán ser recuperadas las actividades derivadas de ellas.

Procedimiento	Peso en la calificación final
Trabajos en clases presenciales de prácticas	30 %
Trabajos individuales o en grupos	30 %
Prueba de evaluación escrita	40 %
Total	100 %

12. Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial:

Pizarra y Proyectors
Páginas Webs relacionadas
Bibliografía disponible en la Biblioteca
Aplicaciones interactivas en la Plataforma UBUvirtual
Tutorías individualizadas o en grupo a demanda de los alumnos

13. Calendarios y horarios:

El calendario aprobado por la Junta de Escuela de la Escuela Politécnica Superior y los horarios publicados en los tabloneros oficiales de la E.P.S. para el curso 2012-2013

14. Idioma en que se imparte:

Español