



GUÍA DOCENTE 2018-2019

ETIQUETAS LIMPIAS (CLEAN LABEL): UN RETO TECNOLÓGICO PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Denominación de la asignatura:

ETIQUETAS LIMPIAS (CLEAN LABEL): UN RETO TECNOLÓGICO PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Titulación

GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Código

8125

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

ASIGNATURAS OPTATIVAS

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

BIOTECNOLOGÍA Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS

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

Por determinar (área de Tecnología de los Alimentos)

4.b Coordinador de la asignatura

Por determinar (área de Tecnología de los Alimentos)

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

Cuarto curso, segundo semestre

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

Optativa



7. Requisitos de formación previos para cursar la asignatura:

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. Para apoyar la explicación se utilizará la pizarra, diapositivas y cañón de proyección. Se facilitará a los alumnos una copia de las presentaciones utilizadas, o bien un archivo de texto y bibliografía recomendada referente a cada tema.

Durante el desarrollo de los créditos prácticos predominará el trabajo personal encaminado al desarrollo y evaluación de técnicas de conservación y elaboración de alimentos. Por otra parte, se hará especial hincapié en la interpretación y discusión de los resultados obtenidos.

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.

8. Número de créditos ECTS de la asignatura:

3

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

1. E1-A - Identificar y establecer las posibles causas de deterioro de los alimentos.
2. E2-A - Evaluar el riesgo potencial higiénico-sanitario y toxicológico de un proceso, alimento, ingrediente, envase, etc.
3. E4-A - Promover la seguridad y la calidad en la cadena alimentaria, desde la producción de materias primas al consumo.
4. E1-C - Evaluar el impacto del procesado sobre las propiedades de los alimentos.
5. E2-C - Explicar, seleccionar y saber implantar los procesos tecnológicos adecuados para la producción y conservación de alimentos.
6. 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.
7. Competencias Básicas, Transversales y Genéricas: CB2, CB4 y CB5; T1, T2, T3, T4, T8 y T9; G2, G5, G7 y G8



10. Programa de la asignatura

10.1- Objetivos docentes
El etiquetado es actualmente un factor clave y los consumidores optan por etiquetas sencillas y sin números E. A este movimiento se le denomina “clean label” o etiquetado limpio. Por esta razón, las decisiones de los consumidores están cada vez más influenciadas por los ingredientes de los alimentos y eligen aquellos que les generan confianza. En este sentido, los productores de alimentos responden apostando por innovaciones tecnológicas y el uso de ingredientes naturales que resulten sostenibles, fiables y, sobre todo, seguros. Como objetivo general se pretende que el alumno conozca la incorporación de ingredientes de origen natural y las tecnologías encaminadas a la obtención de un etiquetado limpio dando respuesta al reto que se plantea actualmente en el sector alimentario. Los objetivos detallados buscan la capacitación para: • Definir los conceptos generales relativos al etiquetado limpio. • Identificar las alternativas de sustitución de aditivos e ingredientes alimentarios por grupos de alimentos. • Saber en qué puntos de la producción del alimento se puede actuar para modificar los ingredientes y /o etapas del procesado con el fin de obtener un etiquetado limpio. • Aplicar las tecnologías emergentes y/o las alternativas de ingredientes y aditivos para obtener un etiquetado limpio.
10.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)
Unidad 1 Conceptos generales. Conceptos generales. Definición de “clean label”. Estrategias tecnológicas, tendencias comerciales y limitaciones. Unidad 2 Sustitución de aditivos e ingredientes no deseados por alternativas naturales. 2.1. Ingredientes de origen vegetal y animal 2.2. Empleo de microorganismos que aporten de manera natural funcionalidades tecnológicas que permitan reducir o eliminar el uso de aditivos.



Unidad 3

Uso de tecnologías de conservación alternativas a las convencionales.

- 3.1. Tecnologías no térmicas.
- 3.2. Micro y nanoencapsulación de ingredientes.

Unidad 4

Modificación de las condiciones de procesado para mejorar la calidad de los alimentos.

- 4.1. Cambios en la apariencia.
- 4.2. Modificadores de textura.
- 4.3. Potenciación de aroma y sabor.

Unidad 5

Nuevos métodos de envasado.

- 5.1. Nuevos materiales de envasado. Reciclado y sostenibilidad en el envasado de alimentos.
- 5.2. Nuevos envases. Funcionalidad y diseño.
- 5.3. Nuevas estrategias de envasado activo e inteligente.

Unidad 6

Casos prácticos de aplicaciones tecnológicas por grupos de alimentos

- 6.1. Productos derivados de cereales.
- 6.2. Productos cárnicos.
- 6.3. Productos derivados de la pesca.
- 6.4. Productos lácteos.
- 6.5. Bebidas.

10.3- Bibliografía

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Barros Santos, C. , (2009) Alimentos nuevos y nuevos ingredientes alimenticios y/o alimentarios según la Comunidad Europea. , Ed. Visión Libros D.L., , Madrid, ,
Coles, R., McDowell, D., Kirwan, M.J. , (2004) Manual del envasado de alimentos y bebidas, Ed. Mundi-Prensa Libros,, Madrid, ,
Cubero, N., Monferrer, A., Villalta, J. , (2002) Aditivos alimentarios, Ed. Mundi-Prensa, , Madrid, ,
Dong S.L., Kit L.Y., Piergiovanni, L. , (2008) Food packaging, science and technology, Ed. CRC Press, , Boca Raton, FL, ,
Man, C.M.D., Adrian, A., Jones, A.A., Man, D. , (2000) Shelf Life Evaluation of Foods, Ed. Springer-Verlag, , New York, ,
Rahman, M.S. , (2002) Manual de conservación de alimentos. La segunda edición está disponible como libro electrónico "Handbook of food preservation" CRC Press, Boca Raton, FL, 2007. , Ed. Acribia,, Zaragoza,,



BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

Bhat, R., Alias, A.K., Paliyath, G. , (2012) Progress in food preservation, Ed. John Wiley & Sons, , Chichester,
Da-Wen, S. , (2014) Emerging technologies for food processing, Ed. Academic Press, , Amsterdam,
Gordon, L. Robert. , (2010) Food packaging and shelf life , Ed. CRC Press, , Boca Raton,
Karli, V., Helen, L., Leanne, F., (2011) Packaging for sustainability, Ed. Springer, , London,
McElhatton, A., do Amaral Sobral, P.J. , (2012) Novel technologies in food science: their impact on products, consumer trends and the environment, Ed. Springer, , New York,
Shikha Ojha, K., Brijesh, K. Tiwari. , (2016) Novel food fermentation, Ed. Springer, , London,
Wilson, Ch.L., , (2007) Intelligent and active packaging for fruits and vegetables, Ed. CRC Press, , Boca Raton, FL, ,

11. 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	Todas	12	24	36
Clases prácticas	Todas	12	20	32
Presentación de trabajos	Todas	3	4	7
Total		27	48	75



12. Sistemas de evaluación:

Se realizará una evaluación continua de la asignatura a través de los procedimientos que se describen a continuación. La calificación del alumno se obtendrá a través de la ponderación de la calificación en cada uno de los procedimientos, siempre y cuando el total de la asignatura sume 5 puntos sobre 10. No obstante para realizar esta ponderación será necesario alcanzar en cada uno de los procedimientos una calificación mínima de 4 puntos sobre 10.

PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN NO RECUPERABLES. En la segunda convocatoria no es posible realizar las prácticas de laboratorio y otras actividades presenciales de resolución de casos prácticos, por lo que aunque la presentación de los informes y actividades derivadas sí es recuperable, será necesario que se hayan obtenido a lo largo del semestre los datos experimentales o provenientes de la discusión de los casos.

PRIVACIDAD EN LAS PRUEBAS

Los estudiantes que se compruebe que han copiado o plagiado 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.

Reglamento de Evaluación de la UBU:

<http://www.ubu.es/servicio-de-gestion-academica-0/normativa-en-gestion-academica/normativa-con-caracter-general/reglamento-de-evaluacion-de-la-universidad-de-burgos>

Procedimiento	Peso
Resolución casos prácticos	40 %
Presentación y discusión de resultados	30 %
Resolución de cuestionarios	30 %
Total	100 %

Evaluación excepcional:

Los alumnos deberán solicitar por escrito al Decano del Centro la posibilidad de acogerse a la "evaluación excepcional". Los procedimientos de evaluación específicos se determinarán según necesidades requeridas por el tipo de excepcionalidad de cada alumno. Para la evaluación del resto de las competencias se diseñarán pruebas escritas específicas que se corresponderán con los tres procedimientos de evaluación y tendrán la misma ponderación que en la evaluación convencional 40%, 30% y 30%, respectivamente.

Será necesario que los alumnos desarrollen las actividades no recuperables de la asignatura (obtención de los datos experimentales o provenientes de la discusión de los casos durante las clases prácticas). Para la evaluación del resto de las competencias se



diseñarán pruebas escritas específicas.

ALUMNOS DE INTERCAMBIO

El sistema de evaluación para estudiantes de intercambio será modificado en el supuesto de que los calendarios académicos de las universidades de origen y de destino no sean coincidentes.

13. Calendarios y horarios:

Ver calendario y horarios oficiales en la página del título <http://www.ubu.es/grado-ciencia-y-tecnologia-de-los-alimentos/informacion-academica/horarios-y-pruebas-de-evaluacion>

14. Idioma en que se imparte:

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