



GUÍA DOCENTE 2012-2013
Tecnología de los Alimentos II

1. Denominación de la asignatura:

Tecnología de los Alimentos II

Titulación

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Código

5176

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

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) :

Isabel Jaime Moreno



4.b Coordinador de la asignatura

Isabel Jaime Moreno

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

Tercer curso, segundo semestre

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

Obligatoria

7. Número de créditos ECTS de la asignatura:

4,5

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

1. Identificar las principales estrategias disponibles para el control de los diversos agentes responsables de la alteración de los alimentos.

Relacionada con las competencias específicas del grado A1, A2, C2

2. Comprender los principales sistemas de conservación, sus mecanismos de acción, los parámetros que determinan su eficacia y su acción sobre las propiedades de los alimentos.

Relacionada con las competencias específicas del grado C2

3. Ser capaz de elegir, para cada propósito, el sistema de conservación más adecuado.

Relacionada con las competencias específicas del grado A4, C2

4. Estar familiarizado con el manejo de equipos de procesado de alimentos y saber elegir los parámetros tecnológicos adecuados para cada tipo de alimentos.

Relacionada con las competencias específicas del grado C2, C3

5. Desarrollar y formular distintos productos alimenticios.

Relacionada con las competencias específicas del grado GL5, A4, C1, C3

6. Identificar y ser capaz de corregir los defectos más habituales de los productos alimenticios. Relacionada con las competencias globales y específicas del grado GL2, C1, C2, C3

7. Saber aplicar las técnicas analíticas y de control al procesado de los alimentos.

Relacionada con las competencias específicas del grado B1, B2, C2



9. Programa de la asignatura

9.1- Objetivos docentes
Se abordarán las técnicas que tienen como principal finalidad la transformación de los alimentos y los sistemas de envasado. Por otra parte, se compararán las tecnologías clásicas de conservación y transformación de los alimentos con los nuevos métodos. Los objetivos detallados son: - Identificar y describir los procesos de transformación y conservación de los alimentos tradicionales y nuevos y diferenciar los aspectos positivos de cada uno de ellos. - Determinar las tendencias que actualmente son prioritarias en la industria alimentaria. - Identificar y diferenciar métodos combinados mediante “obstáculos” convencionales y emergentes y alimentos en los sea apropiada su aplicación. - Seleccionar métodos de procesado mínimo de distintos alimentos como alternativa a los métodos convencionales. - Identificar y diferenciar los extrusores y condiciones de proceso adecuadas para los distintos alimentos y como influyen en sus propiedades. - Identificar y diferenciar los materiales de envasado, tipos de envases y técnicas de envasado adecuados para los distintos tipos de procesado y almacenamiento de los alimentos. - Revisar las estrategias utilizadas en la elaboración de nuevos alimentos: nuevos ingredientes, nuevas tecnologías, nuevas presentaciones.
9.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)
Nuevas estrategias en la conservación de los alimentos Metodos combinados de conservación y procesado mínimo Nuevas tecnologías de conservación Radiaciones ionizantes. Altas presiones hidrostáticas. Pulsos eléctricos. Ultrasonidos. Pulsos luminosos. Otras tecnologías emergentes Transformación de los alimentos Extrusión y métodos de texturización Tipos de extrusores. Principales alimentos extrusionados. Métodos de texturización



Envasado y almacenamiento de los alimentos

Conceptos generales

Materiales y tipos de envases

Envases metálicos. Envases de vidrio. Envases plásticos. Otros materiales. Impacto ambiental del envasado de alimentos. Gestión de residuos de envases.

Sistemas de envasado

Envasado de alimentos para esterilización dentro del envase. Envasado aséptico. Envasado en envases plásticos flexibles y semi-rígidos. Envasado a vacío y con atmósfera modificada. Envasado activo e inteligente.

Estrategias de diseño de alimentos en la industria alimentaria

Herramientas utilizadas para el diseño de nuevos productos

Revisión a través de diversos alimentos de las estrategias utilizadas: modificación de ingredientes, modificación del procesado, alimentos para sectores de consumidores con necesidades especiales, etc.

9.3- Bibliografía

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

- Barbosa-Cánovas, G.V., (1999) Conservación no térmica de los alimentos, Acribia, Zaragoza,
- Guy, R. , (2002) Extrusión de los alimentos, Acribia, Zaragoza,
- Molins, R.A., (2004) Irradiación de los alimentos : principios y aplicaciones , Acribia, Zaragoza,
- Paine, F.A., (1994) Manual de envasado de alimentos, AMV, Madrid,
- Parry, R.T., (1995) Envasado de los alimentos en atmósfera modificadas, Mundi-Prensa, Madrid,
- R. Coles, D. McDowell, M.J. Kirwan Coles, Richard, (2004) Manual del envasado de alimentos y bebidas , AMV-Mundi-Prensa, Madrid,
- Rahman, M.S. , (2002) Manual de conservación de alimentos, Acribia, Zaragoza,
- Rees, J.A.G. y Bettison, J., (1994) Procesado térmico y envasado de los alimentos, Acribia, Zaragoza,
- Riaz, M.N., (2003) Extrusores en las aplicaciones de alimentos , Acribia, Zaragoza,
- Satin, M., (2000) La irradiación de los alimentos , 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 participativas	1 a 7	19	30	49
Clases prácticas: laboratorio y planta piloto	4 a 7	12	20	32
Clases prácticas: resolución de supuestos y discusión dirigida	1,3,4,6	6	22	28
Actividades específicas de evaluación y tutorías	1 a 7	4	0	4
Total		41	72	113

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%. 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 trabajos derivados 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.

Procedimiento	Peso en la calificación final
Evaluación de conocimientos mínimos	40 %
Presentación y discusión de resultados	30 %
Resolución de cuestionarios y casos prácticos	30 %
Total	100 %



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

Durante el desarrollo de los créditos prácticos predominará el trabajo personal encaminado al desarrollo de determinadas técnicas analíticas y procesos de elaboración de alimentos y la interpretación y discusión de los resultados obtenidos.

Adicionalmente, los alumnos trabajarán en grupos sobre productos comerciales, preferiblemente elaborados mediante utilización de nuevas tecnologías o con formulaciones novedosas. Los alumnos estudiarán dichos productos, plantearán un protocolo experimental para tratar de conocer sus características más relevantes, realizarán determinados análisis seleccionados por el profesor entre los propuestos y finalmente elaborarán un informe sobre dichos productos y una breve exposición del mismo al resto de los estudiantes.

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:

Ver calendario y horarios oficiales en la página del título (www.ubu.es/cyta)

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.).