



GUÍA DOCENTE 2012-2013
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:

Biología 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

- 1 - Ser capaz de elegir, para los productos alimenticios de origen vegetal y animal, el sistema de conservación más adecuado. Relacionada con las competencias específicas del grado A2, A4, C2
 - 2 - Identificar los aspectos específicos del procesado de los distintos productos alimenticios de origen vegetal y animal. Relacionada con las competencias específicas del grado C1, C2
 - 3 - Desarrollar y formular distintos productos alimenticios vegetales y animales. Relacionada con las competencias específicas del grado A1, A4, C1, C3
 - 4 - Diagnosticar los aspectos específicos para garantizar la seguridad y la calidad durante la producción, almacenamiento y transporte de los productos de origen vegetal y animal. Relacionada con las competencias específicas del grado GL5, GL6, A4
 - 5 - Evaluar y seleccionar nuevas metodologías analíticas específicas para los parámetros que determinan la calidad de los productos alimenticios de origen vegetal y animal. Relacionada con las competencias específicas del grado GL4, B1, A4
 - 6 - Ser capaz de establecer mecanismos específicos de trazabilidad para los productos alimenticios de origen vegetal y animal. Relacionada con las competencias específicas del grado A3
 - 7 - Identificar las principales fuentes de contaminación medioambiental de las industrias de elaboración de productos alimenticios de origen vegetal y animal. Relacionada con las competencias específicas del grado C4
- COMPETENCIAS GENERALES DEL TÍTULO RELACIONADAS CON LA



MATERIA: G1, G2, G4, G5, G6, G8, G9

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: procesado, efectos de los tratamientos sobre las características del producto, control del proceso, posibles defectos.



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 y procesado de productos de la pesca. Obtención de ovoproductos.

9.3- Bibliografía

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

- , G., CUTTING, C., LOVERN, J. y WATERMAN, 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	1-7	25	50	75
Clases prácticas (pequeño grupo)	2, 3 ,4, 5.	21	31	52
Seminarios	1-7	5	15	20
Tutorías	1-7	1	0	1
Evaluación	1-7	2	0	2
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 a través de la plataforma (Resolución de problemas, resolución de supuestos prácticos, test, etc) Procedimiento RECUPERABLE en segunda convocatoria	15 %
Prueba objetiva escrita sobre prácticas y resolución de problemas Procedimiento RECUPERABLE en segunda convocatoria	15 %
Prueba objetiva escrita sobre los contenidos teóricos Procedimiento RECUPERABLE en segunda convocatoria	40 %
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 utilizarán fundamentalmente presentaciones a través del cañón de proyección y adicionalmente la pizarra y transparencias. Los alumnos dispondrán de las presentaciones en la plataforma.

13. Calendarios y horarios:

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

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.)