



GUÍA DOCENTE 2019-2020
TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL

1. Denominación de la asignatura:

TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL

Titulación

GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Código

5183

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

TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

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) :

A DETERMINAR

4.b Coordinador de la asignatura

A DETERMINAR

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

4º Curso, Primer semestre

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

Obligatoria



7. Requisitos de formación previos para cursar la asignatura:

SE REQUIERE HABER CURSADO TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS I y II

8. Número de créditos ECTS de la asignatura:

6

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

1. Ámbito del procesado de alimentos, desarrollo e innovación de procesos y productos.
E1-C Evaluar el impacto del procesado sobre las propiedades de los alimentos
2. Ámbito del procesado de alimentos, desarrollo e innovación de procesos y productos.

E2-C Explicar, seleccionar y saber implantar los procesos tecnológicos adecuados para la producción y conservación de alimentos
3. Ámbito del procesado de alimentos, desarrollo e innovación de procesos y productos.

E4-C Manejar de forma racional, integral y sostenible los recursos naturales, promover la protección del medio ambiente y proponer alternativas de tratamiento, uso y reciclaje de residuos de la industria alimentaria
4. COMPETENCIAS TRANSVERSALES DEL TÍTULO RELACIONADAS CON LA ASIGNATURA:
T1, T6 y T8

10. Programa de la asignatura

10.1- Objetivos docentes

En esta asignatura se pretende proporcionar al alumno una formación adecuada en los aspectos científicos y técnicos referentes a los procesos de conservación y de elaboración de productos alimenticios de origen vegetal. Se fomentará el desarrollo de la capacidad de diseñar nuevos productos de origen vegetal; así como la capacidad de elegir el mejor sistema de conservación y elaboración de productos de origen vegetal, teniendo en cuenta la contaminación medioambiental.



10.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)

TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS Y PRODUCTOS DERIVADOS

MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

T1.-Aplicación de los sistemas de refrigeración a frutas y hortalizas.

T2.- Conservación mediante atmósfera controlada y atmósfera modificada de frutas y hortalizas.

TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

T3.- Tecnología de elaboración de conservas vegetales.

T4.- Elaboración de mermeladas y jaleas.

T5.- Elaboración de zumos.

T6.-Encurtidos.

TECNOLOGÍA DE LOS CEREALES Y DERIVADOS

T 7.- ALMACENAMIENTO DE LOS CEREALES

Recolección y transporte. Sistemas básicos de almacenamiento. Alteraciones e índices de deterioro del grano de cereal, repercusión en la calidad del producto.

T 8.- MOLTURACIÓN DE LOS CEREALES

Molturación seca de los cereales: limpieza y acondicionamiento de los distintos cereales. Obtención de harina. Molturación fina.

T 9.- TECNOLOGÍA DE PANIFICACIÓN

Proceso de panificación. Tipos de pan. Envejecimiento y conservación del pan.

TECNOLOGÍA DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS

T. 10.- ELABORACIÓN DEL VINO

La vendimia. Obtención del mosto. Técnicas de vinificación: en tinto y en blanco.

TECNOLOGÍA DEL ACEITE Y DE LAS GRASAS

T 11.- ACEITES VEGETALES

Tipos de aceites vegetales. Sistemas de extracción del aceite de oliva. Extracción de aceite de semillas oleaginosas

TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS EDULCORANTES Y PRODUCTOS DE CONFITERIA

T 12.- AZÚCAR Y DERIVADOS

Proceso de obtención del azúcar. Caramelos y dulces. Turrone y mazapanes. Azúcar caramelizado. Jarabes azucarados



TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS ESTIMULANTES

T 13.- CAFÉ

Proceso de elaboración del café verde. Tratamientos previos. Tueste y molido. Café descafeinado. Café instantáneo. Sucedáneos.

T14.-TÉ

Principales variedades de té. Proceso de elaboración. Té instantáneo

T 15.-CACAO Y CHOCOLATE

Cacao. Procesado del cacao. Proceso de elaboración del chocolate. Moldeado y recubrimientos. Sucedáneos.

10.3- Bibliografía

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

BRENNAN, J.G., (2008) Manual de procesado de alimentos., Acribia, Zaragoza,
COLES, R., McDOWELL, D. y KIRWAN M.J. , (2004) Manual del envasado de alimentos y bebidas , AMV-Mundi-Prensa, Madrid,,
DENDY, D. y DOBRASZCZY, B.J. , (2004) Cereales y productos derivados : química y tecnología, Acribia, Zaragoza,
FELLOWS, P., (2007) Tecnología del procesado de los alimentos: principios y prácticas., 2ª, Acribia, Zaragoza,
HIDALGO, J., (2003) Tratado de enología. Tomos I y II, Mundi-Prensa, Madrid,
MADRID VICENTE, A.Y MADRID CENZANO, J., (2001) Nuevo manual de industrias alimentarias, AMV-Mundi-Prensa., Madrid,

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

ARVANITOYANNIS, I.S., (2012) Modified atmosphere and active packaging technologies [Recurso electrónico] , CRC Press, Boca Raton,
DOWNING, D.L. , (1996) A Complete Course in Canning and Related Processing. Vol. I,II y III Fundamental Information on Cannig. , 13ª ed., CTI Publications. Baltimore.,
RAHMAN, M.S. , (2002) Manual de conservación de alimentos., Acribia, Zaragoza,,
SÁNCHEZ PINEDA DE LAS INFANTAS, Mª TERESA, (2003) Procesos de elaboración de alimentos y bebidas, Mundi-Prensa :, Madrid,



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	1 a 4	25	42	67
Clases Prácticas / Seminarios	1 a 4	27	54	81
Actividades específicas de evaluación	1 a 4	2	0	2
Total		54	96	150

12. 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 45 %. **PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN NO RECUPERABLE:** No podrá ser recuperable en 2ª convocatoria la calificación obtenida en la parte presencial de las prácticas de laboratorio, ya que esta actividad requiere recursos y tiempos no disponibles en esta convocatoria. Lo que se podrá recuperar serán las actividades derivadas de ellas como el cuaderno de prácticas y cuestiones.

Procedimiento	Peso primera convocatoria	Peso segunda convocatoria
Prueba escrita global	40 %	40 %
Discusión y evaluación de las prácticas	30 %	30 %
Cuestionarios, seminarios y trabajos	30 %	30 %
Total	100 %	100 %

Evaluación excepcional:

Los procedimientos de evaluación excepcional se determinarán según necesidades requeridas por el tipo de excepcionalidad de cada alumno. 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. Los alumnos deberán solicitar por escrito al Decano del Centro la posibilidad de acogerse a la evaluación excepcional (ver Artículo 9 del Reglamento de Evaluación de la UBU). A estos alumnos se les aplicará los



mismos criterios de evaluación que al resto.

En el caso de los alumnos que participen en el programa Universitario Cantera, la calificación se determinará en función del desempeño de las tareas que les sean asignadas en el marco del programa.

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

13. 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 y cañón de proyección. Se facilitará a los alumnos una copia de las transparencias o presentaciones utilizadas, así como enlaces a páginas web técnicas, libros electrónicos, etc. Se realizarán tutorías presenciales a solicitud de los alumnos en el horario establecido y se resolverán dudas y consultas mediante correo electrónico.

14. Calendarios y horarios:

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

15. Idioma en que se imparte:

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