



GUÍA DOCENTE 2026-2027
INGENIERÍA DE ALIMENTOS

1. Denominación de la asignatura:

INGENIERÍA DE ALIMENTOS

Titulación

INGENIERÍA AGROALIMENTARIA Y DEL MEDIO RURAL

Código

6265

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

Módulo de tecnología específica: industrias agrarias y alimentarias

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

BIOTECNOLOGÍA Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS

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

LUIS ALBERTO NÚÑEZ RECIO

4.b Coordinador/a de la asignatura

LUIS ALBERTO NÚÑEZ RECIO

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

CURSO 3º SEMESTRE 1º

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

Obligatoria



7. Número de créditos ECTS de la asignatura:

9

8. Competencias // Resultados de aprendizaje

“En la página web del Título se encuentra disponible la vinculación entre los objetivos ODS y las competencias generales y básicas del Título: <https://www.ubu.es/grado-en-ingenieria-agroalimentaria-y-del-medio-rural/informacion-basica/objetivos-y-competencias/vinculacion-de-las-competencias-con-los-objetivos-ods>”.

Competencias generales del grado: G01-G10

Competencias específicas: E.TE 03, 05, 07 y 10

Ete 03 igualdad de género, no discriminación

Ete 05 sostenibilidad y cambio climático

Ete 07 sostenibilidad cambio climático y accesibilidad

Ete 10 sostenibilidad cambio climático y accesibilidad

Conocer los fundamentos de la Ingeniería de Procesos y las características de las principales operaciones básicas de la Industria Agroalimentaria

Comprender y saber describir las funciones de las operaciones básicas y los principios fundamentales que gobiernan las etapas de transformación en la Industria Agroalimentaria

Conocer y aplicar las ecuaciones de cálculo para la resolución de balances de materia y energía

Calcular operaciones relacionadas con: flujo de fluidos, transporte de calor y transporte de materia.

Conocer los equipos más utilizados en la Industria Agroalimentaria y saber seleccionar los más adecuados para alcanzar unos objetivos concretos de procesado

Conocer y comprender el control aplicado al procesado de los alimentos

Conocer los fundamentos de los distintos tipos de medidores de presión, nivel, caudal, temperatura y composición



9. Programa de la asignatura

9.1- Objetivos docentes
Adquirir los conocimientos teóricos para plantear y resolver los balances de propiedad que describen el cambio de un sistema debido al intercambio de materia, energía y cantidad de movimiento. Identificar la operación básica más adecuada para cada proceso de transformación de materias primas en la industria agroalimentaria y adquirir los conocimientos necesarios para el cálculo de alguna de las operaciones básicas más representativas de la Industria Agroalimentaria. Reconocer la importancia de la planificación, desarrollo y control de los procesos en la Industria Agroalimentaria para la obtención de productos de la calidad deseada.
9.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)
INTRODUCCIÓN A LA INGENIERÍA ALIMENTARIA Y A LAS OPERACIONES BÁSICAS EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA TEMA 1. Introducción a las operaciones básicas de la Ingeniería de procesos agroalimentarios. Desarrollo histórico de los Procesos Industriales. Operaciones básicas. Clasificación y descripción de las operaciones básicas. Régimen estacionario y régimen no estacionario. Operación intermitente y en continuo. Operaciones básicas basadas en el transporte de materia, energía y cantidad de movimiento. Fundamentos físico-matemáticos y técnicas de cálculo TEMA 2. Balances macroscópicos de materia Ecuaciones de los balances. Aplicación de los balances de materia: estado estacionario y no estacionario sin generación. Sistemas con reacción química. TEMA 3. Balances macroscópicos de energía Expresión del balance total de energía. Energía asociada a la masa. Energías en tránsito. Balance total de energía. Balances de energía en sistemas sin reacción química y con reacción química TEMA 4. Balances macroscópicos de energía mecánica Ecuación de Bernoulli. Circulación de fluidos a través de conducciones. Flujo alrededor de cuerpos sumergidos. Operaciones básicas basadas en el flujo de fluidos: Filtración, Sedimentación, Centrifugación y Fluidización. TEMA 5. Introducción a la transmisión de calor. Operaciones básicas basadas en el intercambio de calor Mecanismos de transmisión de calor. Conducción de calor en sólidos de geometría sencilla. Transmisión de calor por convección. Coeficiente de transmisión de calor. Cambiadores de calor. Evaporación.



TEMA 6. Introducción a la transferencia de materia. Operaciones básicas basadas en la transferencia de materia

Fundamentos de transferencia de materia. Coeficientes de transferencia de materia. Equilibrio entre fases. Coeficientes de distribución. Factor de separación. Algunas operaciones básicas: Destilación y rectificación de mezclas binarias. Extracción. Secado

INSTRUMENTACIÓN Y CONTROL DE PROCESOS

TEMA 7. Introducción a la instrumentación y control de procesos

Definiciones en control. Clases de instrumentos. Código de identificación de instrumentos: diagramas P&I. El lazo de control. Medidores. Transmisores. Elementos finales de control. Controladores. Aplicaciones en la Industria Agroalimentaria

TEMA 8. Medidores y elementos finales de control

Medidores de presión. Medidores de caudal. Medidores de nivel. Medidores de temperatura. Tablas de características y selección. Otras variables. Válvulas de control. Elementos finales electrónicos. Otros elementos finales de control.

9.3- Acceso a la Bibliografía Recomendada desde Leganto

https://leganto.ubu.es/leganto/public/34BUC_UBU/lists?courseCode=6265&auth=SAML

10. Metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con las competencias/resultados de aprendizaje que debe adquirir/alcanzar el/la estudiante:

Metodología	Competencia/resulta do de aprendizaje relacionado	Horas presenciales	Horas de trabajo	Total de horas
Clases teóricas	G 02, 04, 05, 06 y 07 E.TE. 03, 05, 07 y 10	36	44	80
Seminarios. Resolución guiada de problemas y cuestiones. Visitas técnicas, charlas. Empleo de herramientas de software específico e IA.	G 03 y 04 E.TE. 03, 05, 07 y 10	21	56	77



Prácticas en laboratorio y discusión de resultados	G 04, 08 y 09 E.TE. 03, 05, 07 y 10	15	26	41
Realización de problemas, cuestionarios e informes	G 02, 04, 05, 06, 07, 08 y 10 E.TE. 03, 05, 07 y 10	2	18	20
Tutorías	G 04, 05, 07 E.TE. 03, 05, 07 y 10	3	0	3
Evaluación	G 07 E.TE. 03, 05, 07 y 10	4	0	4
Total		81	144	225

11. Sistemas de evaluación:

La realización de las prácticas y presentación del informe es obligatoria y la calificación mínima que debe obtener el alumno es de 5 sobre 10. En caso de no superar las prácticas se realizará un examen de prácticas. Para prácticas grupales puede establecerse alguna prueba para evaluar el desempeño individual.

En la prueba final se ha de obtener un mínimo de 4,5 sobre 10.

El alumno podrá obtener hasta un 15 % adicional en posibles actividades extraordinarias que pueda plantear el profesor.

En el resto de procedimientos de evaluación se ha de completar al menos el 80% de las mismas y la calificación mínima a obtener es de 4 puntos sobre 10.

Actividades no recuperables en 2ª Convocatoria, que requieren recursos y tiempos no disponibles en esta convocatoria: prácticas de laboratorio, cuestionarios de evaluación continua y resolución de ejercicios y problemas de seminarios prácticos.

El empleo de herramientas de Inteligencia Artificial se restringe a actividades específicas propuestas exclusivamente por el profesor.

Procedimiento	Peso primera convocatoria	Peso segunda convocatoria
Asistencia y participación en las clases, seminarios, visitas externas y tutorías	5 %	5 %
Laboratorios: aprovechamiento, análisis de resultados y elaboración de memoria (grupal 70 %, individual 30 %)	30 %	30 %
Cuestionarios de evaluación continua, resolución de ejercicios y problemas	20 %	20 %



Realización de formulario	5 %	5 %
Prueba final sobre aspectos globales que integran el programa	40 %	40 %
Total	100 %	100 %

Evaluación excepcional:

Los estudiantes que, por razones excepcionales, no puedan seguir los procedimientos habituales de evaluación continua, y les haya sido concedida por el Director de la Escuela la posibilidad de acogerse a la «evaluación excepcional» (ver Artículo 9 del Reglamento de Evaluación de la UBU).

Los procedimientos de evaluación específicos se determinarán según necesidades requeridas por el tipo de excepcionalidad de cada alumno. Los criterios de evaluación serán los mismos que para el resto de los alumnos. Los procedimientos "NO RECUPERABLES" deberán ser superados al igual que el resto de los alumnos. El resto de procedimientos de evaluación pondrán de igual modo y las pruebas se adaptarán dependiendo de la excepcionalidad de cada alumno.

ESTUDIANTES DE INTERCAMBIO

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 coincidentes

12. Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial:

Información y tareas a través de la plataforma Moodle
Clases y seminarios resolución de problemas en aula
Prácticas de laboratorio
Tutorías individuales y en grupos reducidos

13. Calendarios y horarios:

El calendario aprobado por la Junta de Escuela de la Escuela Politécnica Superior y Horarios publicados en la web del título para el curso correspondiente.:
<https://www.ubu.es/grado-en-ingenieria-agroalimentaria-y-del-medio-rural>.

14. Idioma en que se imparte:

ESPAÑOL