

GUÍA DOCENTE 2025-2026

TECNOLOGÍA ALIMENTARIA

1. Denominación de la asignatura

Tecnología Alimentaria

Titulación

Grado en Ciencias Gastronómicas

Código

UBU: 9047; ULE: 0108013; UVa: 48207

2. Materia o módulo a la que pertenece la asignatura

Tecnología y procesos culinarios

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

Dpto. de Biotecnología y Ciencia de los Alimentos (UBU)

Dpto. de Higiene y Tecnología de los Alimentos (ULE)

Dpto. de Ingeniería Agrícola y Forestal (UVa)

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

UBU: José Manuel Ena Dalmau

ULE: Marcia Patricia De Sousa Oliveira

UVa: Cristina Andrés Iglesias

4b. Coordinador/a de la asignatura

José Manuel Ena Dalmau (UBU)

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

Segundo curso; Tercer semestre.

6. Tipo de asignatura (básica, obligatoria u optativa)

Obligatoria

7. Requisitos de formación previos para cursar la asignatura

Los de acceso al grado.

Número de créditos ECTS de la asignatura

6 créditos ECTS

8. Resultados de aprendizaje (competencias, habilidades y conocimientos) que debe adquirir el/la estudiante de la asignatura

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

*CT1. Compromiso ético.

*CT2. Trabajo en equipos de carácter multidisciplinar.

CT3. Autonomía y regulación del propio aprendizaje.

*CT4. Capacidad de organización y planificación.

CT5. Razonamiento crítico.

CT6. Capacidad de análisis y síntesis.

CT7. Iniciativa y espíritu emprendedor.

CT8. Capacidad de gestión de la información.

CT9. Capacidad de utilizar las nuevas tecnologías de la información y comunicación en el ámbito de estudio.

CT10. Conocimiento de las herramientas informáticas relativas al ámbito de estudio.

*CT11. Desarrollo de los valores profesionales, actitudes y comportamientos propios de la profesión en entorno culinarios y gastronómicos.

GRANDES COMPETENCIAS

GC1. Competencia para el desarrollo y presentación de preparaciones culinarias y diversas experiencias gastronómicas.

SUBCOMPETENCIAS

*SC1. Ser capaz de seleccionar los procesos tecnológicos y las técnicas culinarias más apropiadas en función del sistema de restauración.

CONOCIMIENTOS

*Cn9. Sistemas de producción y procesos básicos de elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos, así como el impacto que ejercen sobre sus propiedades y su valor nutritivo.

HABILIDADES

Hb5. Evaluar e interpretar el impacto del procesado y los tratamientos culinarios sobre las propiedades de los alimentos.

RESULTADOS ESPECÍFICOS DE APRENDIZAJE

R1. Conocer e interpretar los fundamentos de los procesos de la industria alimentaria, con especial incidencia en los métodos de conservación.

R2. Elaborar, transformar, higienizar y conservar alimentos, seleccionando el método más adecuado en cada caso.

R3. Establecer herramientas de control y verificación del proceso de conservación.

R4. Explicar, seleccionar y saber implantar los procesos tecnológicos adecuados para la transformación y conservación de alimentos.

R5. Evaluar el impacto del procesado sobre las propiedades de los alimentos.

***Sostenibilización curricular.**

9. Programa de la asignatura

10.1. Objetivos docentes

Conocer los procesos de preparación, transformación, conservación y almacenamiento de los alimentos, teniendo en cuenta su repercusión sobre los atributos de calidad.

10.2. Unidades docentes (bloques de contenidos)

PROGRAMA CLASES TEÓRICAS

BLOQUE 1: Introducción. (ULE). (3 horas)

Agentes alterantes y modificaciones de los alimentos. Clasificación de los métodos de conservación.

BLOQUE 2: Acondicionamiento de materias primas y operaciones iniciales de preparación de los alimentos. (ULE). (2 horas)

Selección. Clasificación. Limpieza y Lavado. Cortado. Pelado.

BLOQUE 3: Conservación de alimentos por el calor. (ULE). (5 horas)

Escaldado de vegetales, Pasteurización, Esterilización.

BLOQUE 4: Conservación de los alimentos por acción del frío. (UVa). (5 horas)

Refrigeración. Congelación.

BLOQUE 5: Conservación de los alimentos por la reducción de la actividad del agua. (UVa). (3 horas)

Concentración. Deshidratación.

BLOQUE 6: Otros tratamientos de conservación de los alimentos. (UBU). (7 horas)

Altas presiones hidrostáticas. Radiaciones ionizantes. Bioconservación.

BLOQUE 7: Transformación de alimentos. Envasado y almacenamiento de alimentos. (UBU). (5 horas)

Extrusión, fermentación, envasado y almacenamiento de alimentos.

PROGRAMA DE CLASES PRÁCTICAS Y SEMINARIOS

SEMINARIOS (10 horas):

- Problemas sobre inactivación de microorganismos (3 horas).
- Visionado crítico de videos sobre tecnología alimentaria y discusión (3 horas).
- Presentación de un producto comercial describiendo los procesos tecnológicos implicados en su elaboración (2 horas).

- Exposición de trabajos sobre temas de actualidad en tecnología de los alimentos (2 horas).

PRÁCTICAS (12 horas):

Prácticas en planta piloto. (6 horas)

- Elaboración de leche fermentada y de cuajada. (3 horas)
- Realización de una conserva. (3 horas)

Prácticas en laboratorio. (6 horas)

- Control del escaldado en hortalizas: inactivación de enzimas. (3 horas)
- Práctica de deshidratación: efecto de la temperatura y de la relación superficie/volumen. (3 horas)

Visitas a industrias. (7,8 horas)

En base a la disponibilidad, se intentará realizar, a lo largo de un día lectivo, visitas a tres industrias alimentarias pertenecientes a diferentes sectores.

10.3. Acceso a la Bibliografía Recomendada desde Leganto

UBU: https://leganto.ubu.es/leganto/public/34BUC_UBU/lists?courseCode=9047&auth=SAML

ULE: https://buc-ule.alma.exlibrisgroup.com/leganto/public/34BUC_ULE/lists/10379437160005772?auth=SAML

UVA: https://buc-uva.alma.exlibrisgroup.com/leganto/public/34BUC_UVA/lists/8991734800005774?auth=SAML

10. Metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con los resultados de aprendizaje que debe adquirir el/la estudiante

Actividades docentes:

- AD1. Clases magistrales
- AD4. Seminarios
- AD6. Visitas a empresas
- AD8. Prácticas de laboratorio
- AD10. Prácticas en planta piloto
- AD13. Trabajo autónomo

AD14. Trabajo tutorizado individual

Metodologías docentes:

MD1. Sesiones expositivas y/o explicativas (en directo o por videoconferencia)

MD4. Realización de problemas

MD8. Aprendizaje basado en problemas

MD11. Aprendizaje basado en la adquisición de conocimientos y habilidades en el manejo de instrumental y/o técnicas

MD14. Trabajos dirigidos individuales

Metodología/Actividades docentes	Resultados de aprendizaje relacionados	Horas presenciales	Horas de trabajo individual	Total de horas
MD1 AD1	Cn9. Hb5. Re1. Re2. Re3. Re4. Re5.	30		30
MD1, MD4, MD8 AD4	Cn9. Hb5. Re1. Re2. Re3. Re4. Re5.	10		10
AD6	Cn9. Hb5. Re1. Re2. Re3. Re4. Re5.	7.8		7.8
MD11 AD8	Cn9. Hb5. Re1. Re2. Re3. Re4. Re5.	6		6
MD11 AD10	Cn9. Hb5. Re1. Re3. Re4. Re5.	6		6
AD13	Cn9. Hb5. Re1. Re2. Re4. Re5.	0	88,2	88,2
MD14 AD14	Cn9. Hb5. Re1. Re2. Re3. Re4. Re5.	0,2	1,8	2
Total		60	90	150

11. Sistemas de evaluación

Para superar la asignatura todos los procedimientos deben superarse con una nota mínima de 5,0.

La prueba escrita u oral de preguntas sobre contenidos prácticos y teóricos se realizará al final de la asignatura no contemplándose la realización de pruebas parciales.

En caso de alumnos que no pudieran asistir a los seminarios o prácticas, se habilitarán procedimientos alternativos para permitirles superar la asignatura (Trabajos utilizando

materiales manejados en los seminarios, trabajos con datos reales de laboratorio en sustitución de alguna práctica, etc.)

Se aplicarán las medidas antiplagio de acuerdo con la normativa vigente.

Procedimiento	% Peso en primera convocatoria	% Peso en segunda convocatoria
SE3. Informes (prácticas, casos, proyectos)	15 %	15 %
SE4. Exposiciones orales y defensa de trabajos	15 %	15 %
SE7. Prueba escrita u oral de preguntas cortas sobre los contenidos teóricos y prácticos	40 %	40 %
SE8. Prueba tipo test	15 %	15 %
SE9. Prueba escrita de problemas y/o supuestos prácticos	15 %	15 %
Total	100 %	100 %

12. Calendarios y horarios

Los aprobados para el título por las respectivas universidades.

13. Idioma en el que se imparte

Español