



GUÍA DOCENTE 2026-2027  
**Industrias de Procesado de Alimentos**

**1. Denominación de la asignatura:**

INDUSTRIAS DE PROCESADO DE ALIMENTOS

**Titulación**

Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural

**Código**

9195

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

Ingeniería y Tecnología de los Alimentos

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

Biología Y Ciencia de los Alimentos

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

M<sup>a</sup> Dolores Rivero Pérez, Inmaculada Gómez Bastida y profesor a determinar

**4.b Coordinador/a de la asignatura**

M<sup>a</sup> Dolores Rivero Pérez

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

4º Curso, séptimo semestre

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

Obligatoria



**7. Número de créditos ECTS de la asignatura:**

9

**8. Competencias // Resultados de aprendizaje**

G.03 Capacidad de resolución eficaz y eficiente de problemas, demostrando principios de originalidad y autodirección.

G.04 Capacidad de razonamiento crítico, análisis y síntesis, discusión y exposición de ideas propias. \*

G.06 Capacidad de aprendizaje autónomo y preocupación por el saber y la formación permanente.

G.08 Capacidad de trabajo en equipo. \*

E.TE.02 Conocimiento, aptitud y capacidad para el desarrollo de Tecnología de alimentos.

E.TE.03 a) Conocimientos, aptitudes y capacidades de desarrollo sobre procesos en las Industrias Agroalimentarias. b) Capacidad para establecer diagramas de la tecnología vinculada a las industrias alimentarias. \*

E.TE.05 Capacidad para planificar y diseñar líneas de procesamiento de alimentos. \*

E.TE.11 Capacidad para tomar decisiones a partir de datos experimentales. \*

\* Competencia/Contenido de sostenibilización curricular

En el siguiente enlace se encuentra disponible la vinculación entre los objetivos ODS y las competencias 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>

**9. Programa de la asignatura**

**9.1- Objetivos docentes**

Adquisición de conocimientos relativos a la industria alimentaria, con especial atención en las industrias de transformación y obtención de alimentos tanto de origen vegetal como animal. Se ampliarán conocimientos sobre las materias primas, y se aprenderán las operaciones y procesos, los parámetros y condiciones de control más importantes para la elaboración de alimentos, el manejo de equipos de la planta piloto, el uso de coadyuvantes tecnológicos y aditivos y los estudios de conservación, etc.



## 9.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)

### II.1.- Generalidades.

#### **Tema 1.- La industria alimentaria.**

Estructura de la industria agroalimentaria. Tipos de industrias. Tipos de productos. Diagramas de elaboración. Innovación y Digitalización.

#### **Tema 2.- Aditivos y coadyuvantes tecnológicos.**

Grupos más comunes en las industrias alimentarias: clasificación, propiedades y usos. Ejemplos de etiquetas.

### II.2.- Industrias de Productos de Origen Vegetal

#### **Tema 3.- Industrias dedicadas a la preparación y abastecimiento de productos en fresco y congelados.**

Procesado de frutas y hortalizas: acondicionamiento, tratamientos, envasado, conservación y transporte. Productos congelados.

#### **Tema 4.- Industrias conserveras de productos vegetales.**

Elaboración de conservas vegetales. Encurtidos. Mermeladas.

#### **Tema 5.- Industria de la patata y de sus derivados.**

Conservación y transformación. Principales derivados.

#### **Tema 6.- Industrias de productos derivados de cereal.**

Almacenamiento y conservación de cereales. Molinería en seco: obtención de harinas. Elaboración de pan: materias primas y procesos.

#### **Tema 7.- Industrias de producción de azúcares**

Proceso de obtención de azúcar, equipos, productos finales.

#### **Tema 8.- Industrias de obtención de grasas y aceites.**

Obtención de aceite de oliva y de semillas: procesos y equipos; alternativas. Obtención de grasas hidrogenadas.

#### **Tema 9.- Industrias de elaboración de bebidas no alcohólicas.**

Elaboración de cremogenados, zumos, néctares y refrescos.

#### **Tema 10.- Industrias de elaboración de bebidas alcohólicas.**

Procesos generales de la elaboración de bebidas alcohólicas de baja graduación. La destilación, base para la obtención de bebidas de alta graduación.

### II.3.- Industrias de Productos de Origen Animal

#### **Tema 11.- Industrias cárnicas.**

Carne de consumo directo. Refrigeración y congelación. Productos cárnicos.

#### **Tema 12.- Industrias lácteas.**

Leche de consumo directo y derivados lácteos.

#### **Tema 13.- Industrias del pescado y productos de la pesca.**

Pescado refrigerado, congelado y derivados. Acuicultura.



**Tema 14.- Industrias del huevo y ovoproductos.**

Huevos frescos. Ovoproductos.

**Tema 15. Miel y productos derivados**

Obtención de miel. Derivados.

**9.3- Acceso a la Bibliografía Recomendada desde Leganto**

[https://leganto.ubu.es/leganto/public/34BUC\\_UBU/lists?courseCode=9195&auth=SAML](https://leganto.ubu.es/leganto/public/34BUC_UBU/lists?courseCode=9195&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<br>do de aprendizaje<br>relacionado | Horas<br>presenciales | Horas de<br>trabajo | Total de<br>horas |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------|-------------------|
| Clases teóricas                                                                                                  | G.03,04<br>E.TE.02,03,05,11                             | 42                    | 60                  | 102               |
| Clases prácticas y<br>conferencias o visitas<br>relacionadas con<br>Innovación<br>Tecnológica<br>(pequeño grupo) | G.03,04,06,08<br>E.TE.02,03,05,11                       | 36                    | 40                  | 76                |
| Realización de<br>pruebas<br>de evaluación                                                                       | G.03,04,06,<br>E.TE.02,03,05,11                         | 3                     | 44                  | 47                |
| <b>Total</b>                                                                                                     |                                                         | 81                    | 144                 | 225               |



### 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 todos los procedimientos una calificación mínima del 50%. Se valorará de forma positiva la participación y aprovechamiento del estudiante en clase, incrementando la calificación final hasta en un 5%.

Actividades no recuperables en segunda convocatoria: Las prácticas de laboratorio no serán recuperables, sólo podrán ser recuperadas las actividades derivadas de ellas ya que esta actividad requiere recursos y tiempos no disponibles en esta convocatoria. Los alumnos que, habiendo superado la asignatura en primera convocatoria, deseen mejorar su calificación en segunda convocatoria podrán presentarse a la prueba de evaluación escrita. En caso de que se presentasen, la nota final correspondiente se calculará realizando la media ponderada entre la evaluación escrita en segunda convocatoria y las calificaciones del resto de procedimientos obtenidos en primera convocatoria.

En el caso de la realización fraudulenta de alguna prueba o trabajo se aplicará el Reglamento de Evaluación de la Universidad de Burgos en vigor para el curso. Se penalizará así mismo el uso inadecuado de la Inteligencia Artificial (referencias falsas, o que no se ajustan a lo que se indica en el texto, información errónea, mala organización de la información, etc....).

| Procedimiento                | Peso primera convocatoria | Peso segunda convocatoria |
|------------------------------|---------------------------|---------------------------|
| Evaluación de las prácticas  | 40 %                      | 40 %                      |
| Cuestionarios                | 20 %                      | 20 %                      |
| Prueba de evaluación escrita | 40 %                      | 40 %                      |
| <b>Total</b>                 | <b>100 %</b>              | <b>100 %</b>              |

#### 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) deberán realizar las siguientes pruebas:

##### PRIMERA CONVOCATORIA:

- 40% => Prueba de evaluación escrita, en las fechas oficiales publicadas por el Centro (Nota mínima 50%)
- 20% => Cuestionarios propuestos para la evaluación excepcional (Nota mínima 50%)
- 40% => Examen de prácticas (Nota mínima 50%)



**SEGUNDA CONVOCATORIA:**

El alumno deberá presentarse y realizar aquellas pruebas no superadas en la primera convocatoria, manteniendo la nota mínima en cada una de las pruebas.

En todos los casos y convocatorias, si el estudiante no superase alguno de los mínimos mencionados, la calificación global de la asignatura será la media aritmética ponderada de las calificaciones obtenidas en las diferentes pruebas de evaluación, salvo que ésta sea superior a 4,9 en cuyo caso la calificación global será 4,9 (ver artículo 19.9. del Reglamento de Evaluación de la UBU).

El sistema de evaluación para estudiantes de intercambio podrá modificarse en el supuesto de que los calendarios académicos de las universidades de origen y de destino no sean coincidentes.

Reglamento de Evaluación de la UBU

<https://www.ubu.es/servicio-de-gestion-academica/normativa-en-gestion-academica/normativa-con-caracter-general/reglamento-de-evaluacion-de-la-universidad-de-burgos>

**12. Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial:**

Pizarra y Proyector

Páginas Webs relacionadas

Bibliografía disponible en la Biblioteca

Aplicaciones interactivas en la Plataforma UBUvirtual

Tutorías individualizadas o en grupo a demanda de los alumnos

**13. Calendarios y horarios:**

El calendario aprobado por la Junta de Escuela de la Escuela Politécnica Superior y los horarios publicados en la web del Título para el curso correspondiente.

**14. Idioma en que se imparte:**

Español