

CURS 2007-2008

LLICENCIATURA DE CIÈNCIA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS

1- DADES DE L' ASSIGNATURA

ASSIGNATURA	(NOM)
CODI: 21350 CURS: 2 QUATRIMESTRE: 2 CREDITS: 7.5 CREDITS TEORICS:4.5 CREDITS PRACTICS:3	Anàlisi i Control de Qualitat dels Aliments

2- DADES DEL PROFESSORAT

DEPARTAMENT RESPONSABLE:
CIÈNCIA ANIMAL I DELS ALIMENTS

PROFESSORS RESPONSABLES	DESPATX	TELEFON	E-MAIL
Victoria Ferragut Pérez	V0-234	93.581.32.92	Victoria.Ferragut@uab.es
Antonio J. Trujillo Mesa	V0-234	93.581.32.92	Toni.Trujillo@uab.es

ALTRES PROFESSORS	DESPATX	TELEFON	E-MAIL
Montserrat Mor-Mur Francesc	V0-228	93.581.32.92	Montserrat.Mor-Mur@uab.es
Ramón Gervilla Fernández	V0-232	93.581.14.47	Ramon.Gervilla@uab.es

3- OBJECTIUS DE L' ASSIGNATURA

OBJECTIUS DE L' ASSIGNATURA

- Comprender el concepto de calidad en alimentos y conocer los sistemas de calidad para establecer la gestión y garantía de calidad en la industria alimentaria
- Comprender el fundamento de los distintos análisis químicos, sensoriales e instrumentales empleados en el control de calidad de los alimentos.
- Ser capaz de asociar los distintos tipos de análisis a realizar en los alimentos en base a sus características particulares y su composición.
- Ser capaz de seleccionar las técnicas analíticas más adecuadas para el control de calidad de los alimentos en base a los diferentes métodos estudiados, las necesidades de la industria y/o la administración
- Saber interpretar el significado de los resultados obtenidos en los análisis realizados

4-PROGRAMA

CLASSES TEORIQUE

TEMA 1. Introducció al anàlisi i control de qualitat

Conceptos de: calidad, control de calidad, aseguramiento y gestión de la calidad. Anàlisi de los alimentos. Programa teórico y práctico de la asignatura.

TEMA 2. Técnicas de muestreo

Técnicas de muestreo. Definiciones de: lote, partida, porción y muestra. Tratamiento de la muestra. Interpretación de resultados.

CALIDAD FISICA Y SENSORIAL

TEMA 3. Evaluación del color

Sistemas prácticos de especificación del color. Transformación de coordenadas de unos sistemas a otros. Medida práctica del color.

TEMA 4. Evaluación de la reología y textura de los alimentos

Reología y Textura. Clasificación de las características sensoriales de la textura. Instrumentos de medida. Evaluación reológica. Evaluación viscoelástica. Evaluación de la textura.

TEMA 5. Evaluación de propiedades funcionales

Capacidad de retención de agua. Espumas, emulsiones, geles y capacidad ligante.

TEMA 6. Análisis sensorial

Definición y aplicaciones del análisis sensorial. Bases del desarrollo de métodos sensoriales. Metodología general. Selección del tipo de prueba. Diseño estadístico.

CALIDAD QUÍMICA**TEMA 7. El agua en los alimentos**

Métodos de medida del contenido en agua. Principios fundamentales y comparación de métodos. Métodos de determinación de la a_w .

TEMA 8. Análisis de lípidos

Métodos cuantitativos de determinación. Métodos de evaluación de la composición. Evaluación de la calidad. Aptitud tecnológica.

TEMA 9. Análisis de proteínas y sustancias nitrogenadas no proteicas

Métodos directos de determinación del nitrógeno. Métodos químicos y físicos de determinación de proteínas y aminoácidos. Métodos de fraccionamiento y separación de proteínas. Sustancias nitrogenadas no proteicas

TEMA 10. Análisis de hidratos de carbono

Métodos cualitativos e identificativos. Métodos cuantitativos: físicos, químicos, biológicos.

TEMA 11. Determinación de elementos minerales

Métodos de mineralización. Separación, extracción y concentración de elementos. Métodos de medida de macro y microelementos.

TEMA 12. Análisis de vitaminas

Aspectos generales del análisis de vitaminas liposolubles e hidrosolubles.

TEMA 13. Análisis de aditivos

Aspectos generales del análisis

SISTEMAS DE GESTION DE LA CALIDAD**TEMA 14. Gestión de la calidad: sistemas de garantizar la calidad según ISO-9000.**

¿Por qué introducir un sistema de calidad?. Satisfacción de los requisitos del sistema de calidad ISO-9000. Estructura de la documentación. Implantación del sistema. Mantenimiento y auditorías. Técnicas para la mejora continua de la calidad: círculos de calidad.

TEMA 15. Gestión de la calidad: sistemas de calidad total

Modelo Europeo de E Empresarial según EFQM. Criterios de autoevaluación.

PRACTIQUES	Tipus	Durada
PRACTICAS DE LABORATORIO - Evaluación sensorial de los alimentos (5 h) - Control de calidad de zumo de naranja (3 h) - Control de calidad de la miel (4 h) - Control de calidad de una conserva vegetal (2 h) - Control de calidad de aceites (4 h)		

<p>SEMINARIOS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Seminario de introducción al caso práctico (2 h) - Seminario de resultados de prácticas de laboratorio (2 h) - Seminario de presentación y discusión de los casos prácticos (5 h) 		
--	--	--

BIBLIOGRAFIA
<p>*Ashurst, P.R. y Dennis, M. J. (1998). Analytical methods of food authentication. Blackie Academic and Professional, London.</p> <p>(1)A.O.A.C. (1990) Official methods of analysis. XV ed. Published by The Association of Official Analytical Chemists, INC. Arlington, Virginia, USA.</p> <p>*Baltes, W. (1990). Rapid Methods for análisis of food and raw matherials. Behr's Verlag, Hamurg.</p> <p>*Egan, H., R. Kirk y R. Sawyer. (1993). Análisi químico de alimentos de Pearson. Compañia Editorial Continental, S.A. de C. V., Mexico D.F.</p> <p>(u)Gruenwedel, D. W. y Whitaker, J.R. 1984. Food Analysis. Principles and techniques. Vol 1: Physical characterization. Ed. Marcel Dekker Inc, New York.</p> <p>*Gunasekaran, S. (2001). Nondestructive food evaluation. Techniques to analyze properties and quality. Marcel Dekker, Inc. New York.</p> <p>*Hart, F. L. y Fisher, H. J. (1991). Análisis moderno de los alimentos. Ed Acribia, Zaragoza.</p> <p>*Ibáñez, F. C. Y Barcina, Y. (2000). Análisis sensorial de alimentos. Métodos y aplicaciones. Springer, Barcelona.</p> <p>(u)Jellinek, G. (1985). Sensory evaluation of food. Theory and practice. Ellis Horwood, Chichester.</p> <p>(u)Kramer, A. y Twigg, B. 1983. Quality control for the food industry. Vols 1 y 2. Ed. Avi Publishing company inc, Westport</p> <p>*Kress-Roger, E. (1993). Instrumentation and sensors for the food industry. Butterworth-Heinemann Ltd., Oxford.</p> <p>(u)Ministerio de Sanidad y Consumo. 1985. Análisis de los alimentos, Madrid.</p> <p>*Multon, J. L. 1980. Vol 1. Le controle de qualité: principes generaux et aspects législatifs. Ed. Technique et documentation, Paris.</p> <p>*Multon, J. L. 1991. Vol 4. Analyse des constituants alimentires. Ed. Technique et documentation, Paris.</p> <p>*Nielsen, S.S. (1998). Food analysis. (2ªed.) . Aspen Pub. Inc., Gaithersburg.</p> <p>(u)Pedrero, D. L. y Pangborn, R. M. 1989. Evaluación sensorial de los alimentos. Métodos analíticos. Ed. Alhambra Mexicana, México D. F.</p> <p>*Osborne, D. R. y Voogt, P. (1986). Análisis de los nutrientes de los alimentos. Ed Acribia, Zaragoza.</p> <p>*Pearson, D. (1976). The chemical Análisis of food (7ª ed.). Churchill Livingstone, London.</p>

*Pomeranz, Y. y Meloan, C. (1994). Food analysis. Theory and practice. Chapman & Hall, New York.

*Raugel, P.J. (1999). Rapid food analysis monitoring. Kits, instruments and systems. Springer, Heidelberg.

*Stewart, K.K. y Whitaker, J.R. (1984). Modern methods of food analysis. Avi Pub. Comp., Inc., Westport.

*Están en la biblioteca de la Facultad
(u) Están en la Unidad de Tecnología de los Alimentos
(1) Está en la unidad de Producción Animal

NORMES D'AVUACIÓ

- Examen que requiere contestaciones de desarrollo corto y/o medio (70% de la nota final)
- Autoaprendizaje (30% de la nota final)

Es necesario superar ambas partes para aprobar la asignatura

ALTRES INFORMACIONS

La realización de las prácticas, del caso de autoaprendizaje y de los seminarios es obligatoria