

Qualitat dels Aliments en la Indústria Alimentària**2013/2014**

Codi: 43033

Crèdits: 9

Titulació	Tipus	Curs	Semestre
4313796 Qualitat d'Aliments d'Origen Animal	OB	0	1

Professor de contacte**Utilització d'idiomes**

Nom: Victoria Ferragut Pérez

Llengua vehicular majoritària: espanyol (spa)

Correu electrònic: Victoria.Ferragut@uab.cat

Prerequisits

Tot i que no es requereixen prerequisits, es recomana tenir coneixements generals de processos en la indústria alimentària, química dels aliments i composició d'aliments.

Objectius

Establir els criteris per a un correcte processament d'aliments que garanteixi la qualitat dels mateixos, tenint en compte totes les etapes fins que l'aliment arriba al consumidor.

Estudiar els processos convencionals que s'apliquen en la indústria Agroalimentària als productes d'origen animal que es contemplen en el mòdul qualitat des de la granja, així com els seus derivats. Es tracta d'utilitzar criteris de selecció del processat adequat a les característiques de consum dels aliments i d'identificar els aspectes rellevants que afecten i determinen la seva qualitat en les diferents etapes del procés, des dels tractaments previs fins que el producte arriba al consumidor. S'inclou l'estudi dels diferents aspectes que afecten i garanteixen la qualitat del producte com ara els de composició, propietats físiques, químiques, bioquímiques i microbiològiques, així com la correcta utilització d'additius en el cas.

Competències

Qualitat d'Aliments d'Origen Animal

- Buscar informació utilitzant els canals apropiats i integrar lesmentada informació per solucionar problemes en lactivitat professional.
- Dissenyar, organitzar, planificar, gestionar i dur a terme projectes, treballant individualment o en equip unidisciplinari o multidisciplinari, en el seu àmbit destudi amb criteri crític i creativitat, sent capaços danalitzar, interpretar i sintetitzar les dades / la informació generats.
- Distingir els paràmetres de qualitat dels aliments frescos i transformats dacord als seus estàndards.
- Establir el procés adequat per mantenir o millorar la qualitat daliments frescos i transformats dacord amb els seus estàndards de qualitat.
- Que els estudiants siguin capaços d'integrar coneixements i enfrontar-se a la complexitat de formular judicis a partir d'una informació que, tot i ser incompleta o limitada, inclogui reflexions sobre les responsabilitats socials i ètiques vinculades a l'aplicació dels seus coneixements i judicis
- Que els estudiants tinguin les habilitats d'aprenentatge que els permetin continuar estudiant, en gran manera, amb treball autònom a autodirigit

Resultats d'aprenentatge

1. Decidir els ingredients a utilitzar en cada cas i identificar-ne la funcionalitat.
2. Demostrar que sha utilitzat, interpretat i integrat informació a partir de lús correcte de les eines de

- recerca en la elaboració de les activitats proposades en el mòdul.
3. Descriure les etapes de fabricació de l'aliment, identificant-ne l'impacte en el procés global i en les característiques del producte acabat.
 4. Establir els paràmetres de qualitat essencials que defineixen la qualitat.
 5. Identificar les modificacions potencials que poden produir-se en el processament i emmagatzemament del producte.
 6. Presentar de manera oral i/o escrita, d'acord amb criteris científicotècnics, els treballs d'autoaprenentatge o les discussions proposades en els diferents cursos del mòdul.
 7. Que els estudiants siguin capaços d'integrar coneixements i enfrontar-se a la complexitat de formular judicis a partir d'una informació que, tot i ser incompleta o limitada, inclogui reflexions sobre les responsabilitats socials i ètiques vinculades a l'aplicació dels seus coneixements i judicis
 8. Que els estudiants tinguin les habilitats d'aprenentatge que els permetin continuar estudiant, en gran manera, amb treball autònom o autodirigit
 9. Relacionar la composició de l'aliment amb les seves característiques.
 10. Seleccionar el tractament o els tractaments a aplicar amb criteris científics i tecnològics.
 11. Seleccionar els paràmetres de més rellevància per efectuar un control correcte de la qualitat del procés, del producte acabat i per establir la vida útil de l'aliment.
 12. Seleccionar l'envàs i les condicions adequades per al emmagatzemament correcte del producte fins al seu consum.

Continguts

Llet i productes lactis

Llet: Influència dels tractaments previs a la qualitat de la llet i derivat. Influència dels tractaments tèrmics en la qualitat de la llet i derivats

Iogurt i llets fermentades: Qualitat inicial de llet per a l'elaboració de iogurt i llets fermentades. Influència del procés en la qualitat del producte final. Ús de cultius microbians per a la millora de la qualitat. Defectes en iogurts i llets fermentades

Formatge: Qualitat inicial de llet per a elaboració de formatge. Procediments producció de formatge i la seva influència sobre la qualitat del producte final. Defectes formatges. Qualitat garantida

Gelats: conferència d'un expert de la indústria

Altres productes lactis: treball d'autoaprenentatge

Carn i productes carnis

Qualitat de la carn fresca: Estratègies en escorxador i sales d'especejament. Qualitat sanitària, organolèptica i temps de vida útil.

Carns injectades: Diferenciació entre legislació, qualitat organolèptica i nutricional. Ingredients i additius segons funció. Rendiment industrial.

Carns reestructurades: Tecnologies aplicables, ingredients i additius necessaris. Potencialitat de disseny de carns de composició desitjada.

Qualitat dels derivats carnis tractats per calor segons objectius empresarials: Propietats desitjables de les matèries primeres i evolució dels productes al llarg dels anys.

Qualitat dels derivats carnis fermentats segons objectius empresarials: Propietats desitjables de les matèries primeres i evolució dels productes al llarg dels anys.

Peix i productes derivats

Optimització del Processament dels productes de la pesca: qualitat i beneficis

Avaluació de la qualitat del peix i productes processats: aportacions recents

Ous i ovoproductes

Me
: ir

Pr
: ir

Avaluació de la qualitat: Metodologies actuals aplicables als ous i els seus derivats.

Metodologia

La metodologia del mòdul es basarà en la impartició de classes magistrals, pràctiques de laboratori, conferències dictades per professionals del sector corresponent, seminaris i exposició de treballs per part dels estudiants a través de treball d'autoaprenentatge.

Llet i productes lactis

- Control de qualitat en la indústria làctia productora de llet pasteuritzada / esterilitzada: seminari / conferència impartit per |
- Influència dels factors del procés de producció de iogurt en la qualitat i control de qualitat del producte final: pràctica de la
- Influència de la coagulació de la llet i el sèrum de la quallada en la qualitat del formatge: pràctica de laboratori.
- Control de qualitat del formatge: pràctica de laboratori
- Qualitat de gelats a la indústria: conferència impartida professional del sector (Farggi)
- Autoaprenentatge: Els alumnes, en petits grups (2-3 persones segons matriculats), estudiaran els factors principals que d realitzant una exposició oral.

Carn i productes carnis

- Classes magistrals: introducció general a tots els temes
- Autoaprenentatge: Els alumnes, en grups petits (2-3 persones segons matriculats), estudiaran un dels temes proposats a
- Pràctica de laboratori: usos d'additius als productes carnis i influència en la qualitat final

Peix i productes derivats

- Classes magistrals: matèria primera i processat productes pesquers
- Pràctica de laboratori: relació de la matèria primera i tractaments sobre la qualitat
- Control de qualitat de la indústria pesquera: discurs de professional del sector

Ous i ovoproductes

- Classes magistrals: processament de l'ou i ovoproductes
- Pràctica de laboratori: Qualitat de la matèria primera: mètodes d'avaluació
- La qualitat en la producció d'ovoproductes: discurs de professional del sector

Activitats formatives

Títol	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Tipus: Dirigides			
Clases teòriques	26	1,04	1, 3, 4, 5, 7, 9, 10, 11, 12
Pràctique de laboratori	21	0,84	4, 5, 7, 8, 9, 11
Seminaris i conferències	20	0,8	7
Tipus: Supervisades			
Treball supervisat	32	1,28	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12
Tipus: Autònomes			
Preparació de treballs bibliogràfics i estudi	126	5,04	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12

Avaluació

Les competències d'aquest mòdul seran avaluades per matèries:

- Llet i Productes Lactis: 40% assistència a classes teòriques i pràctiques i 60% treball d'autoaprenentatge.
- Carn i productes carnis: a) 40% assistència a classes teòriques i pràctiques; b) 40% treball d'autoaprenentatge; c) 20% preguntes sobre els treballs d'autoaprenentatge. La nota de b) serà a partir de notes posades per la professora i els companys.
- Peix i productes derivats: Realització d'un pòster a partir d'un article de recerca, en anglès. Per parelles.
- Ous i ovoproductes: Realització d'un pòster a partir d'un article de recerca, en anglès. Per parelles.

Activitats d'avaluació

Títol	Pes	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Assistència	40%	0	0	1, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12
Treball d'autoaprenentatge	60 %	0	0	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12

Bibliografia

Llet i productes lactis

BRITZ, T. J., ROBINSON, R. K. (2008). Advanced Dairy Science and Technology. John Wiley & Sons, New York, USA.

CHANDAN, R. C.; KILARA, A., SHAH, N.P. (2008). Dairy Processing and Quality Assurance. John Wiley & Sons, New York, USA.

GRIFFITHS, M. W. (2010). Improving the Safety and Quality of Milk, Volume 1 - Milk Production and Processing, Volume 2 - Improving quality of milk products. Woodhead Publishing, Cambridge, UK.

FOX, P.F. (2004). Cheese: chemistry, physics and microbiology. Vol. 1. General aspects. Vol. 2. Major cheese groups. Elsevier Academics, Amsterdam.

HUI, Y.H. (1993). Dairy Science and Technology Handbook, Volumes 1-3. John Wiley & Sons, New York, USA.

RICHARDSON, P. (2001). Improving the Thermal Processing of Foods. Woodhead Publishing, Cambridge, UK.

RICHARDSON, P. (2001). Thermal Technologies in Food Processing. Woodhead Publishing, Cambridge, UK.

ROBINSON, R., WILBEY, R. (2002). Fabricación de queso. Acribia, Zaragoza.

ROGINSKI, H., FUQUAY, J.W., FOX, P.F. (2002). Encyclopedia of dairy sciences. Academic Press, Londres.

SMIT, G. (2003). Dairy Processing - Improving Quality. Woodhead Publishing, Cambridge, UK.

STOGO, M. (1998). Ice cream and frozen desserts: a commercial guide to production and marketing. John

Wiley & Sons, Nueva York, USA.

TAMINE, A. Y. (2009). Dairy Fats and Related Products. John Wiley & Sons, New York, USA.

TAMINE, A. Y. (2009). Dairy Powders and Concentrated Products. John Wiley & Sons, New York, USA.

TAMINE, A. Y. (2009). Milk Processing and Quality Management. John Wiley & Sons, New York, USA.

TAMINE, A.Y., ROBINSON, R.K. (2007). Yogurt: science and technology. Woodhead, Cambridge.

WALSTRA, P., GEURTS, T.J., NOOMEN, A., JELMA, A., Van BOEDEL, M. (2001). Ciencia de la leche y tecnología de los productos lácteos. Editorial Acribia, Zaragoza.

WEHR, H.M., FRANK, J.F. (2004). Standard methods for the examination of dairy products. American Public Health Association, Washington, USA.

Recursos electrònics

Libros electrónicos <http://www.knovel.com/web/portal/browse/subject/60/filter/0/>

Science Direct <http://www.sciencedirect.com/science/book/9780126726909>

Scopus <http://www.scopus.com/home.url>

Journal of Dairy Research <http://journals.cambridge.org/action/displayJournal?jid=dar>

Journal of Dairy Science <http://www.journalofdairyscience.org/>

International Dairy Journal <http://www.journals.elsevier.com/international-dairy-journal/>

Dairy Science and Technology (Le Lait) <http://www.dairy-journal.org/>

ILE, Industrias Lácteas Españolas <http://dialnet.unirioja.es/servlet/revista?codigo=2831>

Milchwissenschaft <http://www.milk-science-international.com/>

Carn i productes carnis

* Bello, J. 2008. Jamón curado. Aspectos científicos y tecnológicos. Perspectivas desde la Unión Europea. Díaz de Santos, Madrid.

* Brauer, H. 2009. Technology for boiled sausage production. Allgemeine Fleischer Zeitung, Frankfurt am Main, Alemania.

* Brauer, H. 2009. Technology for cooked ham production. Allgemeine Fleischer Zeitung, Frankfurt am Main, Alemania.

* Guerrero-Legarreta, I., A. D. Alarcón-Rajo, G. Cherian i F. Guerrero-Avendaño. 2010. Handbook of poultry science and technology. Vols. I i II. Wiley-Blackwell, Oxford, Regne Unit.

* Kerry, J. P. i D. A. Ledward. 2009. Improving the sensory and nutritional quality of fresh meat: new technologies. Woodhead Publishing, Cambridge, Regne Unit.

* Lawrie, R. A. i D.A. Ledward. 2006. Lawrie's Meat science, 7a ed. Woodhead Publishing, Cambridge.

* Tarté, R. 2009. Ingredients in meat products: properties, functionality and applications. Springer Science + Business Media, Nova York, Nova York, EUA.

* Toldrá F. (Ed.). 2008. Meat biotechnology. Springer, New York.

* Toldrá, F. 2010. Handbook of meat processing. Wiley-Blackwell, Oxford, Regne Unit.

* Warris, P.D. 2010. Meat science: an introductory text. Wallingford. 2nd ed.

Llibres electrònics (accessibles des d'un ordinador connectat a un IP de la UAB o a través de la xpv)

<http://www.knovel.com/web/portal/main> (apartat Food science)

<http://www.sciencedirect.com>

- Encyclopedia of meat science
- Encyclopedia of food and nutrition

Revistes científiques i tècniques

- Fleischwirtschaft International
- Journal of Muscle Foods
- Meat Science
- Poultry Science

Adreces web

- American Meat Institute (AMI): <http://www.meatami.com>.
- International Meat Secretariat (IMS): <http://www.meat-ims.org>.
- World's Poultry Science Association (WPSA): <http://www.wpsa.com>.
- Asociación Española de Empresas de la Carne (ASOCARNE): <http://www.asocarne.com>.
- Asociación de Industrias de la Carne de España (AICE): <http://www.aice.es>.

Peix i productes derivats

ALASALVAR C. I TAYLOR T. (2002) Seafoods - Quality, technology and nutraceutical applications. Ed. Springer

BREMNER H.A. (2002) Safety and quality issues in fish processing. CRC Press .

DORE I. (1992) Seafood scams and frauds and how to protect yourself! Urner Barry Publications

HALL G.M. (2001) Tecnología del procesado del pescado. Ed. Acribia, SA

LOVE R.M. (1988) The food fishes: their intrinsic variation and practical implications. Ed. Avi Book

LUTEN J.B. [et al.] (2003) Quality of fish from catch to consumer: labelling, monitoring and traceability. Wageningen Academic Publisher

MARTIN R.E., CARTER E.P., FLICK GJ, JR., DAVIS L.M. (2000) Marine & freshwater Products Handbook. Technomic pub.

PARK J.W (2005) Surimi and surimi seafood Marcel and Dekker, 2nd edition

PEARSON A.M. I T.R. DUTSON (1995) Quality attributes and their measurement in meat, poultry and fish products. Kluwer Academic Publishers,

SHAMIDI F., JONES Y. I KITTS, D.D. (1997) Seafood safety processing, and biotechnology. Ed. Technomic Pub. Lancaster, USA.

(llibres disponibles online)

[El Pescado Fresco: Su Calidad y Cambios de su Calidad - 1999 FAO](#)

[Safety and Quality Issues in Fish Processing](#) (en www.knovel.com)

WEBS

<http://www.fao.org/>

http://www.seafood.nmfs.noaa.gov/Program_Services.html

<http://www.qim-eurofish.com/>

<http://www.seafoodsource.com/>

<http://www.eurofishmagazine.com/>

<http://www.ift.org/>

<http://www.intrafish.com/>

http://www.conxemar.com/v_portal/apartados/apartado.asp

Ous i ovoproductes

CASTELLÓ LLOBET, J. A. (2010) Producción de huevos Arenys de Mar, Real Escuela de Avicultura.

MEAD G. C. (ed.) (2009) Análisis microbiológico de carne roja, aves y huevos. Ed. Acribia Zaragoza.

NAU F. (2010) Science et technologie de l'oeuf. Tec & Doc / Lavoisier, París.

SIM J.S. I S. NAKAI (1994) Egg uses and processing technologies. New developments. CAB Int. Oxon.

STADELMAN W.J. I O.J. COTTERILL (1990) Egg science and technology. 4th ed. Ed. Avi Pub. Co. Inc., Wesport, USA.

THAPON J-L IBOURGEOIS C-M (1995) L'Oeuf et les ovoproduits Tech & Doc, Paris

WELLS R.G. I C.G. BELYAVIN (Eds.) (1987) Egg quality- Current problems and recent advances. Ed. Butterworth & Co. Kent, UK.

YAMAMOTO T. (1997) Hen eggs : their basic and applied science Boca Raton CRC.

(llibres disponibles online)

[Egg marketing \[Recurs electrònic\] : a guide for the production and sale of eggs FAO 2003](#)

[Risk assessments of salmonella in eggs and broiler chickens FAO 2002](#)

WEBS

<http://www.aeb.org/>

<http://www.institutohuevo.com>

<http://www.wpsa-aeca.es/>

<https://www.internationalegg.com>

<http://www.sanovogroup.com/>