

Titulació	Tipus	Curs	Semestre
2501925 Ciència i Tecnologia dels Aliments	OB	2	2

Professor de contacte

Nom: Antonio José Trujillo Mesa
Correu electrònic: Toni.Trujillo@uab.cat

Utilització d'idiomes a l'assignatura

Llengua vehicular majoritària: espanyol (spa)
Grup íntegre en anglès: No
Grup íntegre en català: Sí
Grup íntegre en espanyol: Sí

Prerequisits

Tot i que no hi ha pre-requisits oficials, és convenient que l'estudiant hagi cursat Química II, Productes Alimentosos i Química dels Aliments.

Objectius

L'assignatura d'Anàlisi i Control de Qualitat dels Aliments està estretament relacionada amb Sistemes de Qualitat i Eines de Gestió Mediambiental que també pertany a la matèria Gestió de la Qualitat. Aquesta assignatura té com a finalitat proporcionar a l'estudiant els fonaments i els coneixements necessaris per la selecció dels paràmetres de qualitat dels aliments i de les tècniques analítiques per aplicar al control de qualitat dels aliments incloent les anàlisis físico-químiques, microbiològiques i sensorials. Per això és molt important que coneguin la composició i característiques del aliments, així com diferents aspectes de la química dels aliments relacionats amb la transformació, conservació i emmagatzematge dels aliments, coneixements que estan recollits a les assignatures de Productes Alimentosos i de Química dels Aliments.

Objectius de l'assignatura:

- Introduir l'estudiant en els conceptes bàsics d'Anàlisi i Control de Qualitat dels Aliments.
- Conèixer les anàlisis físiques, químiques i sensorials més importants emprades en el control de qualitat dels aliments i entendre el seu fonament.
- Conèixer i ser capaç d'associar els diferents tipus d'anàlisis a realitzar en els aliments (físicoquímiques, microbiològiques i sensorials) en base a les seves característiques particulars, de composició i de conservació.
- Ser capaç de seleccionar les tècniques analítiques més adients per al control de qualitat dels aliments en base als diferents mètodes estudiats, les necessitats de la indústria i/o l'administració.
- Saber interpretar el significat dels resultats obtinguts en les anàlisis realitzades.

Competències

- Aplicar el mètode científic a la resolució de problemes.

- Aplicar els principis de les tècniques de processament i avaluar-ne els efectes en la qualitat i la seguretat del producte.
- Buscar, gestionar i interpretar la informació procedent de diverses fonts.
- Comunicar-se de manera eficaç, oralment i per escrit, a una audiència professional i no professional, en les llengües pròpies i/o en anglès.
- Demostrar que es coneixen les propietats físiques, químiques, bioquímiques i biològiques de les matèries primeres i dels aliments.
- Desenvolupar l'aprenentatge autònom i tenir capacitat d'organització i planificació.
- Seleccionar els procediments analítics (químics, físics, biològics i sensorials) adequats en funció dels objectius de l'estudi, de les característiques dels analits i del fonament de la tècnica.

Resultats d'aprenentatge

1. Aplicar el mètode científic a la resolució de problemes.
2. Buscar, gestionar i interpretar la informació procedent de diverses fonts.
3. Comunicar-se de manera eficaç, oralment i per escrit, a una audiència professional i no professional, en les llengües pròpies i/o en anglès.
4. Definir els fonaments dels procediments d'anàlisi químics, físics, biològics i sensorials.
5. Desenvolupar l'aprenentatge autònom i tenir capacitat d'organització i planificació.
6. Identificar i seleccionar els mètodes adequats d'anàlisi en un context específic.
7. Identificar modificacions previsibles produïdes en el processament i emmagatzemament d'aliments per establir els paràmetres de qualitat de rellevància en un estudi.
8. Identificar quines propietats afecten i determinen els factors de qualitat dels aliments frescos i processats per a la selecció de paràmetres per analitzar.
9. Interpretar resultats procedents d'assaigs utilitzats en l'estudi de la qualitat.

Continguts

Bloc I. Introducció a l'anàlisi i control de qualitat

Conceptes d'anàlisi i control de qualitat. Anàlisi dels aliments. Tècniques de mostreig, preparació i conservació de mostres.

Bloc II. Qualitat física dels aliments

Propietats geomètriques, color, textura, reologia i propietats funcionals.

Bloc III. Qualitat química dels aliments

L'aigua als aliments. Anàlisi de lípids, proteïnes i substàncies nitrogenades no proteiques, hidrats de carboni, elements minerals, vitamines i additius.

Bloc IV. Qualitat sensorial dels aliments

Definició i aplicacions de l'anàlisi sensorial. Bases del desenvolupament de mètodes sensorials. Metodologia general. Selecció del tipus de proves. Disseny estadístic.

Bloc V. Qualitat microbiològica dels aliments

Criteris de selecció de la microbiota més característica en funció de la matèria primera i del seu processat.

PROGRAMA DE PRÀCTIQUES

P1. El laboratori d'anàlisi dels aliments. Control de qualitat d'una conserva vegetal (4 h)

P2. Avaluació sensorial dels aliments (4 h)

P3. Control de qualitat d'un suc de taronja (4 h)

P4. Control de qualitat de la mel (4 h)

P5. Control de qualitat d'olis d'oliva (4 h)

PROGRAMA DE SEMINARIS

PROBLEMES (ABP: aprenentatge basat en problemes i casos).

S1. Resolució i discussió dels problemes bloc II (2 h)

S2. Resolució i discussió dels problemes bloc III (2 h)

S3. Resolució i discussió dels problemes bloc IV (2 h)

S4. Resolució i discussió dels problemes bloc V (2 h)

CASOS (ABP: aprenentatge basat en problemes i casos).

S4. Presentació dels casos i resolució d'un cas model (2 h)

S5. Seguiment dels casos (1 h)

S6. Resolució i discussió dels casos (8 h)

PRÀCTIQUES

S7. Presentació i discussió dels resultats de pràctiques (2 h)

Els seminaris S5 i S7 són seminaris especials (grups reduïts).

Metodologia

1) Classes teòriques

L'alumne adquireix els coneixements científics propis de l'assignatura assistint a les classes expositives (magistral) i complementant-les amb l'estudi personal dels temes explicats i la realització d'exercicis proposats pels professors. Aquestes classes són les activitats en les quals s'exigeix menys interacció a l'estudiant ja que estan concebudes com un mètode fonamentalment unidireccional de transmissió dels coneixements del professor a l'alumne.

2) Seminaris i Treball d'autoaprenentatge (ABP: aprenentatge basat en problemes i casos)

Els seminaris estan concebuts per discutir i resoldre dubtes i aprofundir arran de treballs realitzats com ara les pràctiques de laboratori. Es dedicarà un seminari especial (grup reduït) de dues hores per grup de pràctiques per presentar els resultats obtinguts pels alumnes a les pràctiques de laboratori.

Es plantejaran problemes i casos relacionats amb l'anàlisi i control de qualitat dels aliments. Els problemes seran resolts mitjançant seminaris i seguiran el següent esquema de treball: els alumnes rebran els problemes relacionats amb els blocs temàtics II, III, IV i V, els resoldran en grups i a classe es resoldran i discutiran. Els casos es desenvoluparan mitjançant el següent esquema de treball: presentació i resolució d'un cas model, presentació i assignació dels casos a resoldre, seguiment dels casos, i resolució del cas per exposició oral i lliurament de la memòria de resolució del cas. Aquests casos es desenvoluparan mitjançant diferents seminaris.

3) Pràctiques de laboratori

La part de desenvolupament pràctic d'aquesta assignatura es farà en grups al laboratori. L'objectiu de les classes pràctiques es completar, aplicar i reforçar els coneixements adquirits a les classes teòriques. Els alumnes realitzaran les sessions pràctiques seguint un guió que prèviament s'hauran de llegir. Els resultats seran discutits en un seminari posterior mitjançant presentació i discussió dels resultats per part dels alumnes.

Activitats formatives

Títol	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Tipus: Dirigides			
Classes teòriques	38	1,52	4, 6, 7, 8
Pràctiques de laboratori	20	0,8	4, 7, 9
Seminaris	21	0,84	1, 3, 6, 7, 8, 9
Tipus: Autònomes			
Autoaprenentatge	66	2,64	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9
Avaluació	5	0,2	4, 5, 6, 7, 8, 9
Estudi	70	2,8	2, 4, 5, 6, 7, 8, 9

Avaluació

Les competències d'aquesta assignatura seran avaluades mitjançant:

- a) Un control individual dels continguts dels blocs I+II+III (examen tipus test o pregunta curta), amb un pes del 30% de la nota final
- b) Un control global individual (examen tipus preguntes escrites de desenvolupament curta o mitja) on s'avaluarà en conjunt els coneixements adquirits en la resolució dels problemes i casos, i els coneixements de tots els blocs (I-V) i així la capacitat de l'alumne de relacionar tots els continguts teòrics i pràctics de l'assignatura, amb un pes del 30% de la nota final
- c) Treball d'autoaprenentatge. S'avaluarà al grup d'alumnes que presentaran i defensaran els problemes i casos proposats a resoldre. Cada alumne participarà a la resolució d'una sèrie de problemes i un cas que tindran un pes del 30% de la nota final
- d) L'avaluació de les pràctiques tindrà un pes del 10% de la nota i es realitzarà per grup de pràctiques mitjançant una presentació oral on es presentaran els resultats de les pràctiques realitzades

Per aprovar l'assignatura es demana una mitjana de 5 punts (sobre 10) tenint en compte aquests mínims:

- a) un mínim de 5 punts (sobre 10) en cadascun dels controls; en cas de no arribar a aquesta nota caldrà presentar-se a l'examen de recuperació (juliol)
- b) un mínim de 6 punts (sobre 10) en les activitats cooperatives
- c) qui no s'hagi presentat a alguns dels controls, ho podrà fer a la recuperació però en aquest cas haurà de treure una nota mínima de 6
- d) de manera general es considera que un estudiant no és avaluable si participa en activitats d'avaluació que suposin menys del 50% de la nota total.

Activitats d'avaluació

Títol	Pes	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Activitats cooperatives (seminaris ABP i de resultats de les pràctiques de laboratori).	40%	1	0,04	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9

Control dels continguts dels blocs I+ II+III	30%	2	0,08	3, 4, 6, 7, 8, 9
Control global incloent tots els blocs, casos i pràctiques	30%	2	0,08	1, 3, 4, 6, 7, 8, 9

Bibliografia

Alvarado, J. D., Aguilera, J. M. 2001. Métodos para medir propiedades físicas en industrias de alimentos. Ed. Acribia, Zaragoza.

Carpenter, Roland P. (2002). [Análisis sensorial en el desarrollo y control de la calidad de alimentos](#). Acribia, S.A., Zaragoza.

Downes, F.P.; Ito, K. (2002). Compendium of methods for the microbiological examination of foods . 4th ed. American Public Health Association, Washington.

Ducauze, C.J. (2006). Fraudes alimentarios: legislación y metodología alimentaria. Acribia, S.A. Zaragoza.

Gruenwedel, D. W. y Whitaker, J.R. (1984). Food Analysis. Principles and techniques. Vol 1: Physical characterization. Ed. Marcel Dekker Inc, New York.

Hough, G. (2010). [Sensory shelf life estimation of food products](#). Taylor & Francis, Boca Raton, USA.

ICMSF. (2000). Microorganismos de los alimentos. 6, Ecología microbiana de los productos alimentarios. Acribia, Zaragoza.

Kramer, A. y Twigg, B. (1983-84). Quality control for the food industry. Vols 1 y 2. Ed. Avi Publishing company inc, Westpor

Lewis, M. J. 1994. Propiedades físicas de los alimentos y de los sistemas de procesado. Ed. Acribia, Zaragoza

Multon, J. L. (1997). Analysis of food constituents. Wiley-VCH, New York, USA.

Nielsen, S.S. (2008). Análisis de los alimentos. Acribia, Zaragoza.

Pascual Anderson, M.R., Calderón y Pascual, V. (2000). Microbiología alimentaria: metodología analítica para alimentos y bebidas. Edició 2ª ed. Diaz de Santos, Madrid.

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.

Rosenthal, A. J. 2001 Textura de los alimentos : medida y percepción. Acribia, Zaragoza.

Sperber, W.H., y Doyle, M.P.(2009). Compendium of the microbiological spoilage of food and beverages. Springer, New York.

Stone, H. y Sidel, J.L. (2004). Sensory Evaluation Practices (Third Edition). Elsevier Academic Press., San Diego, USA. Recurs electrònic: <http://www.sciencedirect.com/science/book/9780126726909>

Recursos electrònics

A.O.A.C. Official methods of analysis <http://www.eoma.aoac.org/>

Llibres electrònics <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 Sensory Studies <http://www.wiley.com/bw/journal.asp?ref=0887-8250>

Journal of Food Composition and Analysis <http://www.sciencedirect.com/science/journal/08891575>

Pàgines web d'interès

American Association of Cereal Chemists (AACC) <http://www.aaccnet.org/>

American Oil Chemists' Society (AOCS) <http://www.aocs.org/>

AOAC International <http://www.aoac.org>

Codex Alimentarius Commission http://www.codexalimentarius.net/web/index_es.jsp

Directorate General for Health & Consumers http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/index_en.htm

European Food Safety Authority (EFSA) <http://www.efsa.europa.eu/>

Food Chemicals Codex <http://www.usp.org/fcc/>

Food and Drug Administration (FDA) <http://www.fda.gov>

International Dairy Federation (IDF-FIL) <http://www.idf-fil.org>

International Organization for Standardization (ISO) <http://www.iso.ch/>

The European Food Information Council (EUFIC) <http://www.eufic.org/index/es/>