

Calidad de los Alimentos en la Industria Alimentaria

Código: 43033
Créditos ECTS: 9

| Titulación | Tipo | Curso | Semestre |
|---|------|-------|----------|
| 4313796 Calidad de Alimentos de Origen Animal | OB | 0 | 1 |

La metodología docente y la evaluación propuestas en la guía pueden experimentar alguna modificación en función de las restricciones a la presencialidad que impongan las autoridades sanitarias.

Contacto

Nombre: Victoria Ferragut Pérez

Correo electrónico: Victoria.Ferragut@uab.cat

Uso de idiomas

Lengua vehicular mayoritaria: español (spa)

Equipo docente

Marta Capellas Puig

Montserrat Mor-Mur Francesch

Reyes Pla Soler

Antonio José Trujillo Mesa

Manuel Castillo Zambudio

Bibiana Juan Godoy

Prerequisitos

A pesar de que no se requieren prerequisites, se recomienda tener conocimientos generales de procesos en la industria alimentaria, química de los alimentos y composición de alimentos.

Objetivos y contextualización

Establecer los criterios para un correcto procesamiento de alimentos que garantice la calidad de los mismos, teniendo en cuenta todas las etapas hasta que el alimento llega al consumidor.

Estudiar los procesos convencionales que se aplican en la industria Agroalimentaria a los productos de origen animal que se contemplan en el módulo calidad desde la granja, así como sus derivados. Se trata de utilizar criterios de selección del procesado adecuado a las características de consumo de los alimentos y de identificar los aspectos relevantes que afectan y determinan su calidad en las diferentes etapas del proceso, desde los tratamientos previos hasta que el producto llega al consumidor. Se incluye el estudio de los diferentes aspectos que afectan y garantizan la calidad del producto como por ejemplo los de composición, propiedades físicas, químicas, bioquímicas y microbiológicas, así como la correcta utilización de aditivos.

Competencias

- Buscar información utilizando los canales apropiados e integrar dicha información para solucionar problemas en su actividad profesional.

- Diseñar, organizar, planificar, gestionar y llevar a cabo proyectos, trabajando individualmente o en equipo uni o multidisciplinar, en su ámbito de estudio con criterio crítico y creatividad, siendo capaz de analizar, interpretar y sintetizar los datos/información generados.
- Distinguir los parámetros de calidad de los alimentos frescos y transformados de acuerdo a sus estándares.
- Establecer el proceso adecuado para mantener o mejorar la calidad de alimentos frescos y transformados de acuerdo con sus estándares de calidad.
- Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.
- Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.

Resultados de aprendizaje

1. Decidir los ingredientes a utilizar, en su caso e identificar su funcionalidad
2. Demostrar que se ha utilizado interpretado e integrado información a partir del uso correcto de las herramientas de búsqueda en la elaboración de las actividades propuestas en el módulo.
3. Describir las etapas de fabricación del alimento, identificando su impacto en el proceso global y en las características del producto final
4. Establecer los parámetros de calidad esenciales que definen la calidad
5. Identificar las modificaciones potenciales que pueden producirse en el procesado y almacenamiento del producto
6. Presentar de forma oral y/o escrita, de acuerdo a criterios científico-técnicos los trabajos de autoapredizaje o las discusiones propuestas en los diferentes cursos del módulo.
7. Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.
8. Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.
9. Relacionar la composición del alimento con sus características
10. Seleccionar el envase y las condiciones adecuadas para el correcto almacenamiento del producto hasta su consumo
11. Seleccionar el/los los tratamientos a aplicar con criterios científicos y tecnológicos
12. Seleccionar los parámetros de mayor relevancia para efectuar un correcto control de la calidad del proceso, del producto final y para establecer la vida útil del alimento

Contenido

Debido a las circunstancias excepcionales de crisis sanitaria declaradas, el curso académico 2020-2021 se realizará en modalidad semi presencial. El comienzo del curso dará lugar con sesiones virtuales de contenido teórico (la planificación será publicada y detallada en el Moodle del módulo) y, a partir de enero de 2021 se impartirán las clases prácticas en modalidad presencial.

A continuación, se describen los contenidos y modalidades previstas:

1. Leche y productos lácteos

- Leche: Influencia de los tratamientos previos a la calidad de la leche y derivados. Influencia de los tratamientos térmicos en la calidad de la leche y derivados.

- Yogur y leches fermentadas: Calidad inicial de leche para la elaboración de yogur y leches fermentadas. Influencia del proceso en la calidad del producto final. Uso de cultivos microbianos para la mejora de la calidad. Defectos en yogures y leches fermentadas.

- Queso: Calidad inicial de leche para elaboración de queso. Procedimientos de producción del queso y su influencia sobre la calidad del producto final. Defectos del queso.

- Otros productos lácteos: Helados, nata, mantequilla, leche en polvo, leche condensada.

2. Carne y productos cárnicos

- Calidad de la carne fresca: estrategias en matadero y salas de despiece. Calidad sanitaria, organoléptica y tiempo de vida útil.
- Carnes inyectadas: diferenciación entre legislación, calidad organoléptica y nutricional. Ingredientes y aditivos según su función. Rendimiento industrial.
- Carnes reestructuradas: tecnologías aplicables, ingredientes y aditivos necesarios. Potencialidad de diseño de carnes de composición deseada.
- Calidad de los derivados cárnicos tratados por calor según los objetivos empresariales: propiedades deseables de las materias primas y evolución de los productos a lo largo de los años.
- Calidad de los derivados cárnicos fermentados según objetivos empresariales: propiedades deseables de las materias primas y evolución de los productos a lo largo de los años.

3. Pescado y productos derivados.

- Optimización del Procesamiento de los productos de la pesca: a partir de los factores de calidad ya conocidos de cada tipo de producto y persiguiendo los beneficios para el medio ambiente, para la industria y para el consumidor.
- Evaluación de la calidad del pescado y productos procesados: profundizar en las aportaciones más recientes de métodos analíticos instrumentales y sensoriales.

4. Huevos y ovoproductos.

- Evaluación de la calidad: metodologías actuales aplicables a los huevos cáscara, no destructivos y en los componentes aislados y sus derivados más usados en la industria.

Metodología

La metodología del módulo se basará en la impartición de clases magistrales, conferencias dictadas por profesionales del sector correspondiente, seminarios y exposición de trabajos por parte de los estudiantes a través de trabajo de autoaprendizaje. Todo este contenido será virtual a través de la plataforma Teams, en modo sincrónico, o bien mediante diferentes soportes virtuales a través del Moodle del módulo; Las prácticas de laboratorio, así como las visitas programadas a industrias se realizarán de modo presencial, al final del módulo.

Leche y productos lácteos:

- Introducción general y control de calidad en leche, yogur y leches fermentadas, y queso: virtual.
- Control de calidad en la industria láctea productora de leche pasteurizada/esterilizada: visita a un laboratorio.
- Influencia de los factores del proceso de producción del yogur en la calidad y control de calidad del producto final: práctica de laboratorio.
- Influencia de la coagulación de la leche y el suero de la cuajada en la calidad del queso: práctica virtual.
- Control de calidad del queso: práctica de laboratorio.
- Calidad de los helados en la industria: conferencia virtual impartida por profesional del sector.
- Autoaprendizaje: los alumnos, en pequeños grupos (2-3 personas según matriculados), estudiarán los efectos principales que determinan la calidad en diferentes productos lácteos realizando una exposición oral: virtual

Carne y productos cárnicos

- Contenido teórico: virtual
- Autoaprendizaje: los alumnos, en pequeños grupos o individualmente estudiarán uno de los temas propuestos con más profundidad: virtual
- Uso de aditivos en productos cárnicos y su influencia en la calidad final: práctica de laboratorio

Pescado y productos derivados

- Contenido teórico: virtual
- Control de calidad en la industria pesquera: conferencia virtual de un profesional del sector.
- Calidad e industria pesquera: visita al mercado de abastos y a una industria del sector

Huevos y ovoproductos

- Contenido teórico: virtual.
- Métodos de evaluación de la calidad de la materia prima: práctica de laboratorio
- La calidad en la producción de ovoproductos: conferencia virtual del profesional del sector.

Actividades

| Título | Horas | ECTS | Resultados de aprendizaje |
|---|-------|------|---------------------------------------|
| Tipo: Dirigidas | | | |
| Clases teóricas | 26 | 1,04 | 1, 3, 4, 5, 8, 9, 11, 12, 10 |
| Prácticas de laboratorio | 21 | 0,84 | 4, 5, 8, 7, 9, 12 |
| Seminarios y conferencias | 20 | 0,8 | 8 |
| Tipo: Supervisadas | | | |
| Trabajo supervisado | 32 | 1,28 | 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 7, 9, 11, 12, 10 |
| Tipo: Autónomas | | | |
| Preparación de trabajo bibliográfico y estudio autónomo | 126 | 5,04 | 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 7, 9, 11, 12, 10 |

Evaluación

Las competencias de este módulo serán evaluadas por materias:

- Leche y productos lácteos: 40% asistencia a clases teóricas (virtual) y prácticas y 60% trabajo de autoaprendizaje.
- Carne y productos cárnicos: a) 40% de asistencia a clases teóricas (virtual) y prácticas; b) 40% trabajo de autoaprendizaje; c) 20% preguntas sobre los trabajos de autoaprendizaje. La nota de b) será a partir las notas puestas por la profesora y los compañeros.
- Pescado y productos derivados: realización de una presentación sobre un artículo de investigación, en inglés. Por parejas. La nota de será a partir las notas puestas por la profesora y los compañeros.

- Huevos y ovoproduitos: realización de una presentación de un artículo de investigación, en inglés. Por parejas. La nota de será a partir las notas puestas por la profesora y los compañeros.

La calificación final será la media ponderada teniendo en cuenta el número la carga de las diferentes materias en el módulo.

Actividades de evaluación

| Título | Peso | Horas | ECTS | Resultados de aprendizaje |
|-----------------|------|-------|------|---------------------------------------|
| Asistencia | 50% | 0 | 0 | 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 7, 9, 11, 12, 10 |
| Autoaprendizaje | 50% | 0 | 0 | 1, 3, 4, 5, 8, 7, 9, 11, 12, 10 |

Bibliografía

Leche y productos lácteos:

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. JohnWiley & 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). Yogur: science and technology. Woodhead, Cambridge.

WALSTRA, P., GEURTS, T.J., NOOMEN, A., JELLMMA, 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 electrónicos:

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/>

Carne y productos cárnicos

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-ROJO, 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. LEDWAR, D. 2009. Improving the sensory and nutritional quality of fresh meat: new technologies. Woodhead Publishing, Cambridge, Regne Unit.

LAWRIE, R. A. I D.A. LEDWAR, D. 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.

Libros electrónicos (accesibles desde un ordenador conectado a un IP de la UAB o a través de la xpv):

<http://www.knovel.com/web/portal/main> (apartado Food Science)

<http://www.sciencedirect.com>

Encyclopedia of meat science

Encyclopedia of food and nutrition

Revistas científicas y técnicas:

Fleischwirtschaft International

Journal of Muscle Foods

Meat Science

Poultry Science

WEBS:

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>.

Pescado y productos derivados:

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.

Recursos electrónicos

El Pescado Fresco: Su Calidad y Cambios de su Calidad - 1999 FAO

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

Seafood Quality and Safety - Advances in the New Millennium

(https://app.knovel.com/web/toc.v/cid:kpSQSANM03/viewerType:toc/root_slug:seafood-quality-and-safety---adva)

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

Huevos y ovoproductos:

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.

Recursos electrónicos:

Egg marketing: a guide for the production and sale of eggs FAO 2003

Risk assessments of salmonella in eggs and broiler chickens FAO 2002

Biochemistry of Foods (Third Edition) en <http://www.sciencedirect.com/science/book/9780122423529>

WEBS

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

<http://www.institutohuevo.com>

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

<https://www.internationalegg.com>

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