

Titulació	Tipus	Curs	Semestre
4313796 Qualitat d'Aliments d'Origen Animal	OB	0	2

La metodologia docent i l'avaluació proposades a la guia poden experimentar alguna modificació en funció de les restriccions a la presencialitat que imposin les autoritats sanitàries.

Professor/a de contacte

Nom: Montserrat Mor-Mur Francesch

Correu electrònic: Montserrat.Mor-Mur@uab.cat

Utilització d'idiomes a l'assignatura

Llengua vehicular majoritària: espanyol (spa)

Equip docent

Victoria Ferragut Pérez

María Manuela Hernández Herrero

Reyes Pla Soler

José Juan Rodríguez Jerez

Artur Xavier Roig Sagués

Antonio José Trujillo Mesa

Manuel Castillo Zambudio

Jordi Saldo Periago

Equip docent extern a la UAB

Elena Beltran

Joan Simó

Oriol Brutau

Sònia Guri

Prerequisits

Aquest mòdul no té prerequisits.

Objectius

En aquest mòdul els estudiants aprendran les diferents etapes clau en el procés d'innovació i disseny d'un nou producte d'origen animal. També coneixeran les tecnologies de processament més innovadores, la seva validació i estudiaran quins són els paràmetres de procés que tenen major impacte en les característiques del producte final. Dins de les tecnologies que permeten reduir l'impacte ambiental de la indústria alimentària els estudiants estudiaran l'aprofitament de co-productes per a l'obtenció d'ingredients funcionals.

Competències

- Avaluar la capacitat d'un procés tecnològic per obtenir les propietats microbiològiques, fisicoquímiques, sensorials i nutricionals que determinen la qualitat d'un aliment.
- Buscar informació utilitzant els canals apropiats i integrar l'esmentada informació per solucionar problemes en l'activitat professional.
- Dissenyar nous aliments mitjançant la incorporació dels ingredients i additius necessaris i l'aplicació de les tecnologies de processament i conservació adequades.
- Dissenyar, organitzar, planificar, gestionar i dur a terme projectes, treballant individualment o en equip unidisciplinari o multidisciplinari, en el seu àmbit d'estudi amb criteri crític i creativitat, sent capaçs d'analitzar, interpretar i sintetitzar les dades / la informació generats.
- Gestionar i executar un procés d'innovació en un producte alimentari o un procés d'elaboració i conservació.
- Que els estudiants siguin capaçs 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 sàpiguen aplicar els coneixements adquirits i la seva capacitat de resolució de problemes en entorns nous o poc coneguts dins de contextos més amplis (o multidisciplinaris) relacionats amb la seva àrea d'estudi.
- Que els estudiants sàpiguen comunicar les seves conclusions, així com els coneixements i les raons últimes que les fonamenten, a públics especialitzats i no especialitzats d'una manera clara i sense ambigüitats

Resultats d'aprenentatge

1. Conèixer els paràmetres que determinen la qualitat del resultat en un procés transformació o de conservació d'aliments.
2. Discriminar fonts d'informació de base científica.
3. Fer propostes quant a problemes pràctics concrets.
4. Fer una recerca bibliogràfica.
5. Identificar el potencial de subproductes de la indústria alimentària com a font d'ingredients funcionals.
6. Identificar les característiques diferencials del projecte d'innovació.
7. Identificar normatives reguladores d'àmbit autonòmic, estatal i internacional.
8. Obtenir els paràmetres d'un model quantitatiu que descriu els canvis causats per un tractament tecnològic en les propietats d'un aliment.
9. Preparar diagrames de flux, esquemes, taules i figures.
10. Preparar una exposició oral del treball dut a terme i els resultats obtinguts.
11. Presentar els treballs en sessions de seminaris, liderant la discussió de les problemàtiques plantejades.
12. Que els estudiants siguin capaçs 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
13. Que els estudiants sàpiguen aplicar els coneixements adquirits i la seva capacitat de resolució de problemes en entorns nous o poc coneguts dins de contextos més amplis (o multidisciplinaris) relacionats amb la seva àrea d'estudi.
14. Que els estudiants sàpiguen comunicar les seves conclusions, així com els coneixements i les raons últimes que les fonamenten, a públics especialitzats i no especialitzats d'una manera clara i sense ambigüitats
15. Recomanar la tecnologia adequada per elaborar l'aliment innovador.
16. Reconèixer les capacitats diferencials de les diferents tecnologies de processament i conservació dels aliments, especialment les tecnologies emergents.
17. Utilitzar les eines de gestió i documentació del procés d'innovació.
18. Utilitzar models matemàtics per predir l'efecte d'un tractament en les característiques d'un aliment.

Continguts

- Noves tecnologies de processament, conservació i control
- Sensors: fonaments, validació i usos
- Alta pressió
- Polsos elèctrics
- Homogeneïtzació a alta pressió
- Envasat actiu
- Radiació UV
- Validació dels tractaments tecnològics per garantir la qualitat dels aliments
- Gestió de la innovació
- Disseny de nous productes
- Aliments amb propietats saludables
- Recuperació de productes tradicionals
- Restauració col·lectiva
- Valoració de matèries primeres infrautilitzades i de co-productes de la indústria alimentària

Metodologia

- Classes magistrals/expositives
- Seminaris
- Aprenentatge basat en problemes
- Debats
- Tutories
- Pràctiques de laboratori/planta pilot
- Elaboració d'informes/treballs
- Lectura d'articles/informes d'interès
- Presentació/exposició oral de treballs

Nota: es reservaran 15 minuts d'una classe, dins del calendari establert pel centre/titulació, per a la complementació per part de l'alumnat de les enquestes d'avaluació de l'actuació del professorat i d'avaluació de l'assignatura/mòdul.

Activitats formatives

Títol	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Tipus: Dirigides			
Classes expositives participatives	42	1,68	1, 3, 5, 6, 8, 12, 13, 15, 16, 17, 18
Presentació/Exposició oral de treballs	14	0,56	9, 10, 11, 14
Pràctiques de laboratori i de planta pilot	9	0,36	3, 5, 9, 12, 13, 16
Seminaris	4	0,16	2, 4, 8, 9, 11, 12, 13, 14, 18
Tipus: Supervisades			
Aprenentatge basat en problemes	10	0,4	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18
Tutories no programades	15	0,6	1, 2, 3, 5, 6, 8, 10, 12, 14, 15, 16, 17, 18
Tipus: Autònomes			
Elaboració d'informes	58	2,32	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 15, 16, 17, 18
Lectura d'articles i informes d'interès	70	2,8	1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12, 15, 16, 17, 18

Avaluació

Activitats diverses depenent dels continguts avaluats i el professor que els imparteix. En cada cas s'avisarà amb temps suficient.

Activitats d'avaluació

Títol	Pes	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Examen tipus test	Ponderat amb els temes associats	1	0,04	1, 5, 6, 16, 18
Lliurament de problemes i exercicis escrits	Ponderat amb els temes associats	1	0,04	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18
Presentacions	Ponderat amb els temes associats	1	0,04	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18

Bibliografia

Genèrics: Llibres online accessibles des dels ordinadors connectats a la xarxa UAB:

www.knovel.com

www.sciencedirect.com (les Enciclopèdies "of dairy sciences", "of meat sciences" "of food sciences and nutrition")

Específics:

Ahvenainen, Raija (2003). Novel Food Packaging Techniques. Woodhead Publishing.

http://www.knovel.com/web/portal/browse/display?_EXT_KNOVEL_DISPLAY_bookid=914&VerticalID=0

Baldwin, Cheryl (2009). Sustainability in the Food Industry. John Wiley & Sons.

http://www.knovel.com/web/portal/browse/display?_EXT_KNOVEL_DISPLAY_bookid=5063&VerticalID=0

Breivik, H. (2007). Long-Chain Omega-3 Specialty Oils. Breivik, Harald (2007). Woodhead Publishing.

http://app.knovel.com/web/toc.v/cid:kpLCOSO002/viewerType:toc/root_slug:long-chain-omega-3-specialty-oils

Campus, M. (2010). High Pressure Processing of Meat, Meat Products and Seafood. Food Eng. Rev. 2, 256-273.

Chemat F & Vorobiev E (eds.) (2020). Green Food Processing Techniques. Preservation, Transformation and Extraction.

[4 - High hydrostatic pressure processing of foods](#)

[5 - High-pressure homogenization in food processing](#)

[14 - Pulsed light as anew treatment to maintain physical and nutritional quality of food](#)

[15 - Pulsed electric field in green processing and preservation of food products](#)

Decker, E.A.; Elias, R.J.; McClements, D.J. (2010). Oxidation in Foods and Beverages and Antioxidant Applications, Volume 2 - Management in Different Industry Sectors. Woodhead Publishing.

http://app.knovel.com/web/toc.v/cid:kpOFBAAVMK/viewerType:toc/root_slug:oxidation-in-foods-beverages/url_sl

Doona, Christopher J.; Kustin, Kenneth; Feeherry, Florence E. (2010). Case Studies in Novel Food Processing Technologies - Innovations in Processing, Packaging and Predictive Modelling. Woodhead Publishing.
http://www.knovel.com/web/portal/browse/display?_EXT_KNOVEL_DISPLAY_bookid=3882&VerticalID=0

Martin, R.E., Carter, E.P., Flick, G.J., Davis, L.M. (2000). Marine & freshwater products handbook, CRC Press.

Medina-Meza, I.G., Barnaba, C., Barbosa-Cánovas, G.V. (2014). Effects of high pressure processing on lipid oxidation: A review. Innovative Food Science and Emerging Technologies 22, 1-10.

Peter W.B. Phillips, Jeremy Karwandy, Graeme Webb and Camille D. Ryan (2012). Innovation in Agri-food Clusters. Theory and Case Studies. CABI
<https://xpv.uab.cat/cabebooks/FullTextPDF/2012/,DanaInfo=.awxyCgfhpHx1r+20123378738.pdf>

Zhang ZH, Wang LH, Zeng XA, Han Z & Brennan CH (2019). Non-thermal technologies and its current and future application in the food industry: a review. Food Sc. & Tech. 54: 1-13.
<https://doi-org.are.uab.cat/10.1111/ijfs.13903>

Programari

Programari lliure suggerit pels professors.