

Titulació	Tipus	Curs
2500502 Microbiologia	OT	4

Professor/a de contacte

Nom: Victoria Francisca Ferragut Perez

Correu electrònic: victoria.ferragut@uab.cat

Equip docent

Marta Capellas Puig

Montserrat Mor-Mur Francesch

Joan Josep Gallardo Chacon

Xavier Marín Anglada

Bibiana Juan Godoy

Jordi Saldo Periago

Idiomes dels grups

Podeu consultar aquesta informació al [final](#) del document.

Prerequisits

No hi ha prerequisits oficials, però és fonamental que l'estudiant repassi els coneixements de Física, i Química i Bioquímica.

Objectius

Del que mengem cada dia i de com ho fem, en depèn la nostra salut, i també la nostra economia, ja que el sector agroalimentari és un dels que més diners mou al nostre país. Les indústries han de garantir que els aliments siguin sans i segurs el màxim temps possible. Aquesta assignatura te com a objectiu general introduir a l'alumnat en els coneixements bàsics que permetin proposar i/o reconèixer els processos d'elaboració d'aliments específics per garantir la seguretat alimentària que doni resposta les necessitats i demandes de la societat. Aquest objectiu general requereix assolir uns d'específics con ara:

- Reconèixer els components i ingredients dels aliments, i les seves funcions i propietats
- Identificar indicadors de qualitat d'aliments específics
- Relacionar components, propietats i indicadors de qualitat
- Identificar els mecanismes de deterioració dels aliments

- Avaluar la possibilitat i la probabilitat de deterioració d'un aliment per una causa concreta
- Descriure els principals processos de transformació i/o conservació dels aliments, les conseqüències que tenen sobre els compostos alimentaris i les primeres matèries i els paràmetres de control.
- Identificar les característiques principals de les indústries alimentàries derivades de primeres matèries d'origen animal i vegetal.

Resultats d'aprenentatge

1. CM15 (Competència) Avaluar el paper dels microorganismes en processos d'interès econòmic com a productors de compostos clau en el desenvolupament de les nostres societats i en la millora de la qualitat de vida.
2. KM23 (Coneixement) Identificar les operacions i els processos productius en què intervenen microorganismes o els seus components.
3. SM24 (Habilitat) Analitzar les operacions i processos industrials en què intervenen microorganismes o els seus components per tal de contribuir a millorar-los i a garantir-ne l'èxit.

Continguts

L'assignatura consta de 3 unitats, els continguts de les quals es distribueixen en activitats presencials de teoria, pràctiques de laboratori, seminaris i autoaprenentatge

UNITAT 1. Propietats i modificacions dels aliments

Teoria:

Tema 1. L'aigua dels aliments. Estructura i propietats. Estat de l'aigua als aliments. Activitat d'aigua. Isotermes de sorció. (2 h)

Tema 2.- Modificacions biòtiques. L'aliment com a ecosistema. Factors que afecten al creixement i la supervivència dels microorganismes en els aliments. La teoria dels obstacles. (2 h)

Tema 3. Components i ingredients dels aliments: funcions i propietats. Característiques generals i propietats funcionals dels principals components dels aliments: glúcids, proteïnes i lípids . Additius i coadjuvants tecnològics. (3 h)

Tema 4.- Modificacions abiòtiques: reaccions químiques i enzimàtiques. Reaccions d'enfosquiment no enzimàtic. Lipolisi i Autooxidació lipídica. Reaccions dels pigments. Oxidació enzimàtica dels lípids, proteïnes i d'hidrats de carboni. Reaccions d'enfosquiment enzimàtic. (3 h)

Pràctica de laboratori:

PL1- Coneixement general de la planta pilot (1h); Enfosquiment enzimàtic (laboratori, 2h)

PL2-Estabilitat dels aliments (2 h)

Seminari :

S1- Presentació i avaluació del treball autoaprenentatge (2 h)

UNITAT 2. Fonaments de les indústries alimentàries

Teoria:

Tema 5. Els processos en la tecnologia d'aliments. Conceptes generals. Traçabilitat en la producció alimentària. (1 h)

Tema 6. Efectes de les baixes temperatures sobre els components alimentaris i sobre els microorganismes. Canvis en l'estructura cel·lular per congelació. Factors de conservació. (2 h)

Tema 7. Envasament en atmosferes modificades. Barreges utilitzades en funció dels aliments. Efectivitat conservant i canvis observats en els components alimentaris. (2 h)

Tema 8. Utilització de les altes temperatures en la conservació dels aliments. Pasteurització i esterilització. Equips i processos utilitzats a la indústria. Acció sobre els microorganismes: corbes TDT, coeficients DT, z i F0. (4 h)

Tema 9. Eliminació d'aigua dels aliments. Assecament d'aliments sòlids i evaporació d'aliments líquids. Utilització de sistemes de filtració tangencial. (2 h)

Seminaris:

S2- Bioconservació (2h)

S3- Tractaments per calor: corbes TDT (2h), activitat d'autoaprenentatge associada al tema 8 de la unitat 2.

UNITAT 3. Fonaments de les indústries a partir de matèries primeres d'origen animal i vegetal

Teoria:

Tema 10.- Tecnologia de la llet i els derivats. Composició i estructura de la llet. Microbiologia de la llet. Tractaments de conservació. Llets concentrades. Llet en pols. Nata i mantega. Coagulació. Altres productes. (3 h)

Tema 11.- Tecnologia de la carn i productes derivats. Metabolisme postmortem normal i anormal en canals càrnies. Microbiologia. Refrigeració i congelació. Sistemes de classificació i predicció de la qualitat. (2 h)

Tema 12.- Tecnologia dels productes de la pesca. Composició i Canvis postmortem. Mètodes de conservació. Refrigeració i Congelació. Conserves i Semiconserves. (4 h)

Seminaris:

S4- Descripció de derivats carnis (2 h)

S5- Cereals i lleguminoses fermentats (2 h)

Pràctica de laboratori:

PL3- Elaboració de derivats lactis (2 h), activitat d'autoaprenentatge de la Unitat 3 associada

Activitats formatives i Metodologia

Títol	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Tipus: Dirigides			
Classes teòriques	32	1,28	CM15, KM23, SM24
Pràctiques	8	0,32	CM15, SM24
Seminaris	10	0,4	CM15, SM24

Tipus: Autònomes

Estudi autònom i consulta de bibliografia	60	2,4	CM15, KM23
Resolució de casos, elaboració, preparació i presentació de treballs, exercicis d'autoavaluació	36	1,44	CM15, SM24

La metodologia utilitzada en aquesta assignatura combina les següents activitats:

- Classes magistrals presencials on l'estudiantat adquireix els conceptes bàsics de la matèria.
- Seminari de treball per completar i aprofundir els conceptes exposats a les classes magistrals, analitzant informació i resolent qüestions.
- Seminari d'exposició i avaluació del treball d'autoaprenentatge.
- Pràctiques de laboratori: completen i reforcen els coneixements adquirits a les classes magistrals. Permeten l'adquisició d'habilitats de treball en el laboratori i la comprensió experimental de conceptes. A l'inici del curs, l'estudiantat tindrà disponible un guió amb totes les pràctiques que realitzarà. L'estudiantat ha de fer una lectura prèvia comprensiva del guió de cada pràctica. A cada pràctica hi constaran: objectiu/s, fonament, metodologia i un apartat pels resultats que s'obtinguin, així com una fitxa per elaborar l'informe de cada sessió. L'estudiant haurà d'elaborar l'informe durant la pràctica.

En la primera sessió, l'estudiantat haurà de lliurar el justificant de superació del test de Seguretat Bàsica signat amb el compromís de coneixement i de compliment de les normes de treball i de seguretat al laboratori de pràctiques. Les sessions pràctiques són d'assistència obligatòria i, com a màxim, es podrà justificar l'absència a una sessió.

- Treball autònom de l'alumne:

Individual, per a la presentació i preparació de casos, i per l'estudi i preparació de l'examen en grups de 4 persones, per a la preparació i presentació de casos. En alguns casos, el treball implica la cerca i tria d'informació en diverses fonts i la resposta a les qüestions plantejades en el cas, i la seva presentació i discussió davant de les professores i altres grups de classe. En altres, l'alumnat ha de respondre al Campus Virtual.

El **material docent** utilitzat en l'assignatura estarà disponible al Campus Virtual. L'estudiant hi trobarà, prèviament a cada sessió, les presentacions en format *pdf* que el professorat utilitzarà a classe, per fer-lo servir com a suport a l'hora de prendre apunts. També s'hi inclouran els guions necessaris a les pràctiques, que l'estudiant haurà d'imprimir el primer dia de curs.

Al Campus Virtual també es deixarà material d'autoavaluació de les unitats de l'assignatura, que l'estudiant pot utilitzar per reforçar els seus coneixements.

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.

Avaluació

Activitats d'avaluació continuada

Títol	Pes	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Exàmens escrits	65 %	3	0,12	CM15, KM23, SM24
Presentació i discussió del treball d'autoaprenentatge	35 %	1	0,04	CM15, KM23, SM24

La puntuació màxima que es podrà obtenir és de 100 punts. L'assignatura s'aprovarà amb una puntuació global mínima de 50. L'avaluació serà individual i es realitzarà de forma continuada durant les diferents activitats formatives que s'han programat.

La nota final de l'assignatura serà la mitjana ponderada de les tres parts avaluades:

Unitat 1. Examen: 65%; Autoaprenentatge: 35%

33% de la nota final de l'assignatura. Mínim per fer mitjana en la nota global: 4/10

Unitat 2. Examen: 65%; Autoaprenentatge: 35%.

34% de la nota final de l'assignatura. Mínim per fer mitjana en la nota global: 4/10

Unitat 3. Examen: 65%; Autoaprenentatge: 35%

33% de la nota final de l'assignatura. Mínim per fer mitjana: 4/10

A cada unitat, els estudiants hauran de realitzar un treball d'autoaprenentatge individual (a la unitat 2) o en grups de 4 persones (unitats 1 i 3). El treball de la unitat 1 s'exposarà en presentació pública, conjuntament amb la resta de grups, en sessió programada en horari de classe. Els treballs de les unitats 2 i 3 s'enviaran als professors via Campus Virtual. Puntuació mínima per fer mitjana en la nota de la unitat: 5/10.

En finalitzar les activitats formatives de cada unitat i en la data especificada en la programació general, l'estudiant realitzarà un prova escrita (tipus test amb respostes d'elecció múltiple combinada amb preguntes de desenvolupament en algunes de les unitats) sobre els coneixements adquirits durant les classes, les pràctiques i l'autoaprenentatge. Puntuació mínima per fer mitjana en la nota de la unitat: 4/10

- L'estudiant que no hagi realitzat les pràctiques no es podrà presentar als examens. El contingut de les pràctiques serà avaluat als examens.
- Per participar a la recuperació, l'alumnat ha d'haver estat prèviament avaluat en un conjunt d'activitats el pes de les quals equivalgui a un mínim de dues terceres parts de la qualificació total de l'assignatura o mòdul. Per tant, l'alumnat obtindrà la qualificació de "No Avaluable" quan les activitats d'avaluació realitzades tinguin una ponderació inferior al 67% en la qualificació final. A la recuperació es faran preguntes sobre tot el que s'hagi après a la unitat (activitats presencials i autoaprenentatges). Els estudiants que ho desitgin podran presentar-se per pujar la nota.

L'avaluació única consistirà en una única prova de síntesi en la que s'avaluaran els continguts de tot el programa de teoria de l'assignatura. La nota obtinguda en aquesta prova de síntesi suposarà el 65% de la nota final de l'assignatura. Aquesta prova es farà el mateix dia i hora que el parcial de la unitat 3. L'avaluació de les activitats de pràctiques i PAUL seguiran el mateix procés de l'avaluació continuada i l'assistència és obligatòria. La nota obtinguda suposarà el 35 % de la nota final de l'assignatura.

Bibliografia

- Badui Dergal, S. (2006). Química de los alimentos. 4ªed. Pearson, Ciudad de México. También disponible en la Biblioteca UAB (formato electrónico). 5ª ed. (2013).
https://www.ingebook.com/ib/NPcd/IB_Escritorio_Visualizar?cod_primaria=1000193&libro=4685
- Berk, Zeki. (2018). Food Process Engineering and Technology (3rd Edition). Elsevier. Retrieved from <https://app.knovel.com/hotlink/toc/id:kpFPETE002/food-process-engineering/food-process-engineering>
- Chandan, Ramesh C.; Kilara, Arun; Shah, Nagendra P. (2016). Dairy Processing and Quality Assurance (2nd Edition) John Wiley&Sons.
https://app.knovel.com/web/toc.v/cid:kpDPQAE003/viewerType:toc//root_slug:dairy-processing-quality/url

- Coultate, T. P.. (2009). *Food - The Chemistry of its Components (5th Edition)*. Royal Society of Chemistry. Retrieved from <https://app.knovel.com/hotlink/toc/id:kpFTCCE001/food-chemistry-its-components/food-chemistry-its-com>
- Damodaran, Srinivasan Parkin, Kirk L.. (2017). *Fennema's Food Chemistry (5th Edition)*. CRC Press. Retrieved from <https://app.knovel.com/hotlink/toc/id:kpFFCE001G/fennemas-food-chemistry/fennemas-food-chemistry>
- Multon J.L. (1999). *Aditivos y auxiliares de fabricación en las industrias agroalimentarias*. Ed. Acribia, Zaragoza.
- ICMSF (1980). *Ecología microbiana de los alimentos 1. Factores que afectan a la supervivencia de los microorganismos*. Acribia, Zaragoza.
- ICMSF (2000). *Microorganismos de los alimentos. Vol. 6, Ecología microbiana de los alimentos*. Acribia, Zaragoza.
- Ordóñez J. A. (ed.) (1999) *Tecnología de los alimentos. Vol I. Componentes de los alimentos y procesos*. Ed. Síntesis, Madrid.
- Ordóñez J. A. (ed.) (1999) *Tecnología de los alimentos. Vol II. Alimentos de origen animal*. Ed. Síntesis, Madrid.
- Ray, B. (2001, 2004, 2008). *Fundamental food microbiology*. CRC Press, Boca Raton, Florida.
- Rhea Fernandes. *Microbiology Handbook: Dairy Products: Edition 3*. Editor: <https://doi.org/10.1039/9781847559432>
- Smit, G. *Dairy Processing - Improving Quality*. Woodhead Publishing. 2003 https://app.knovel.com/web/toc.v/cid:kpDPIQ0003/viewerType:toc//root_slug:dairy-processing-improving/u
- Sperber W. H. and Doyle M.P. (2009). *Compendium of the microbiological spoilage of foods and beverages*. Springer, New York.
- Toldrá, Fidel. (2017). *Lawrie's Meat Science (8th Edition)*. Elsevier. Retrieved from <https://app.knovel.com/hotlink/toc/id:kpLMSE0011/lawries-meat-science/lawries-meat-science>

General: Llibres electrònics accessibles desde la web de la biblioteca:

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

Podeu fer una cerca per paraules clau en aquesta web. Alguns que us poden ser útils (però n'hi ha molts d'altres):

Chemical Deterioration and Physical Instability of Food and Beverages

Chilled Foods

Encyclopedia of Food Microbiology

Essentials of Food Sanitation

Food Additives Data Book

Food Spoilage Microorganisms

Oxidation in Foods and Beverages and Antioxidant Applications, Volume 1 - Understanding Mechanisms of Oxidation and Antioxidant Activity

Oxidation in Foods and Beverages and Antioxidant Applications, Volume 2 - Management in different Industry Sectors

Principles of Food Chemistry

Stability and Shelf-Life of Food

<http://www.sciencedirect.com/science/books/sub/foodsci>

<http://eu.wiley.com/WileyCDA/Section/id-350235.html>

<http://pubs.rsc.org/en/ebooks#!key=subject&value=food>

Programari

No hi ha cp programari específic.

Llista d'idiomes

Nom	Grup	Idioma	Semestre	Torn
(PLAB) Pràctiques de laboratori	741	Català	segon quadrimestre	tarda
(SEM) Seminaris	741	Català/Espanyol	segon quadrimestre	matí-mixt
(TE) Teoria	74	Català/Espanyol	segon quadrimestre	matí-mixt