

Titulación	Tipo	Curso
2502445 Veterinaria	OB	2

Contacto

Nombre: Marta Capellas Puig

Correo electrónico: marta.capellas@uab.cat

Equipo docente

Montserrat Mor-Mur Francesch

Nuria Aguilar Puig

Manuel Castillo Zambudio

Bernat Perez Playa

Jaume Prat Castellà

Xavier Marín Anglada

Joan Pere Bosch Llopart

Bibiana Juan Godoy

Idiomas de los grupos

Puede consultar esta información al [final](#) del documento.

Prerrequisitos

No hay prerrequisitos oficiales, pero es fundamental que el estudiante repase los conocimientos de Física, Química, Microbiología y Ciencia de los alimentos.

Objetivos y contextualización

La materia Ciencia y Tecnología de los Alimentos, que se imparte en el 2º curso del Grado, aporta una parte de las competencias específicas que se deben adquirir durante la formación, ya que, según la Orden ECI / 333/2008 de 13 de febrero por la que se establecen los requisitos para la verificación de los títulos universitarios oficiales que habiliten para el ejercicio de la profesión, la primera competencia que las personas graduadas en Veterinaria deben haber adquirido es el control de la higiene, la inspección y la tecnología de la producción y elaboración de alimentos de consumo humano desde la producción primaria hasta el consumo.

La Materia "Tecnología de los alimentos" está formada por dos asignaturas. En el primer semestre se estudia la Ciencia de los Alimentos, en la que el estudiantado debe adquirir los conocimientos, teóricos y prácticos, sobre las características, composición y alteración de los alimentos de consumo humano. En el segundo semestre se estudia la Tecnología de los Alimentos, en la que se adquieren los fundamentos y principios de las tecnologías que se usan para la obtención de alimentos sanos y seguros.

Objetivos formativos.

Al finalizar la asignatura de Tecnología de los Alimentos, el estudiantado será capaz de:

- Describir las operaciones básicas aplicadas a las industrias alimentarias.
- Establecer los diagramas de flujo propios de la industria alimentaria.
- Describir los principales procesos de transformación y / o conservación de los alimentos, las consecuencias que tienen sobre los compuestos alimenticios y las materias primas y los parámetros de control.
- Identificar las características principales de las industrias alimentarias derivadas de materias primas de origen animal.

Competencias

- Aplicar la tecnología alimentaria para la elaboración de alimentos para consumo humano.
- Buscar y gestionar la información relacionada con la actividad profesional.
- Demostrar que coneix i comprèn els principis de la ciència i tecnologia dels aliments, del control de qualitat dels aliments elaborats i de la seguretat alimentària.
- Trabajar de modo eficaz en equipo, uni o multidisciplinar.

Resultados de aprendizaje

1. Analizar los procesos usados en la industria alimentaria para la conservación, la transformación, el almacenamiento y el transporte de los alimentos
2. Aplicar los conocimientos de las ciencias básicas a la tecnología de los alimentos
3. Buscar y gestionar la información relacionada con la actividad profesional.
4. Especificar criterios de calidad teniendo en cuenta el funcionamiento real de la industria alimentaria
5. Identificar e interpretar las operaciones básicas en las industrias alimentarias, para poder programar los procesos de conservación y/o transformación de los alimentos
6. Trabajar de modo eficaz en equipo, uni o multidisciplinar.

Contenido

La asignatura consta de 2 unidades, los contenidos de las cuales se distribuyen en actividades presenciales y no presenciales de teoría, prácticas y autoaprendizaje.

UNIDAD I. Fundamentos de las industrias alimentarias

- Clases teóricas

Tema 1. Los procesos y las operaciones básicas en la tecnología de alimentos. Diagramas de flujo. Procesos intermitentes y continuos. Descripción de los principales procesos y equipos utilizados en la industria alimentaria.

Tema 2.- Utilización de las altas temperaturas en la conservación de los alimentos. Escaldado. Pasteurización y esterilización de productos envasados. Tratamientos en continuo. Equipos y procesos utilizados en la industria. Acción sobre los microorganismos: curvas TDT, coeficientes D y Z. Cálculo de F0. Otras aplicaciones: horneado, fritura, asado, cocción.

Tema 3.- Introducción a la refrigeración de alimentos y a la ingeniería del frío. Refrigeración industrial y sistemas de refrigeración y congelación en la industria alimentaria. Características y selección de los refrigerantes. Elementos de regulación y control. Efectos de las bajas temperaturas sobre las materias primas y alimentos procesados. Velocidad de las reacciones y conservación de los alimentos. Cristalización por congelación y cambios en la estructura de los alimentos.

- Clases prácticas (Servei Planta de Tecnologia dels Aliments -SPTA-, seminarios, aula de informática)
- La producción en la industria alimentaria (seminario)
- Psicrometría (seminario)
- Sistemas de refrigeración y congelación (práctica SPTA)
- Tratamientos por calor: curvas TDT (seminario aula de informática)

UNIDAD II. Fundamentos de las industrias a partir de materias primas de origen animal

- Clases teóricas

Tema 4.- Tecnología de la leche y los derivados. Composición y estructura de la leche. Microbiología de la leche. Tratamientos de conservación. Leches concentradas. Leche en polvo. Nata y mantequilla. Coagulación. Otros productos.

Tema 5.- Tecnología de los productos de la pesca. Composición y características. Cambios *postmortem*. Refrigeración y congelación. Procesos de transformación y conservación.

Tema 6.- Tecnología de la carne y productos derivados. Transformación del músculo en carne: metabolismo *postmortem* normal y anormal en canales. Variabilidad de la carne. Refrigeración y congelación. Microbiología y conservación de la carne. Principales familias de derivados y procesados emergentes.

- Clases prácticas (laboratorio, SPTA, seminarios)
- Pasteurización de la leche (SPTA)
- Huevos y ovoproductos (seminario)
- Procesos en la industria cárnica y derivados cárnicos (seminario)
- Procesos en la industria del pescado (seminario)
- Transformación de la leche: Elaboración de queso (SPTA) y Derivados lácteos (laboratorio)
- Envasado de los alimentos (laboratorio)
- Vida útil (seminario)
- Actividad de autoaprendizaje sobre refrigeración de canales

Actividades formativas y Metodología

Título	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Tipo: Dirigidas			
Clases magistrales	27	1,08	1, 2, 4, 5
Prácticas de laboratorio	4	0,16	5, 6
Prácticas en Planta Piloto	7	0,28	1, 4, 5, 6
Seminarios	14	0,56	3, 5, 6
Tipo: Autónomas			
Estudio individual	58	2,32	2, 3, 5
Tests en línea, resolución de problemas, resolución de la actividad de autoaprendizaje, tests de autoevaluación	36,5	1,46	1, 2, 3, 4, 5, 6

Clases magistrales presenciales y actividades prácticas que completan y/o refuerzan los conocimientos adquiridos en las clases magistrales.

Las actividades prácticas incluyen prácticas en el laboratorio, en el Servicio Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, aula de informática, y una actividad de autoaprendizaje, que implica la búsqueda y selección de información en diversas fuentes y la respuesta a las cuestiones planteadas.

El material docente utilizado estará disponible en el Moodle.

El Aula Moodle se utilizará para el intercambio de información entre profesorado y alumnado.

Se reservarán 15 minutos de una clase dentro del calendario establecido por el centro para que el estudiantado rellene las encuestas de evaluación de la actuación del profesorado y de evaluación de la asignatura o módulo.

Nota: se reservarán 15 minutos de una clase dentro del calendario establecido por el centro o por la titulación para que el alumnado rellene las encuestas de evaluación de la actuación del profesorado y de evaluación de la asignatura o módulo.

Evaluación

Actividades de evaluación continuada

Título	Peso	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Exámenes	70%	3,5	0,14	1, 2, 4, 5
Tests en línea	30%	0	0	1, 2, 3, 4, 5, 6

Evaluación continua

La asignatura se aprobará con una puntuación global mínima de 5 sobre 10. La evaluación será individual y se realizará de forma continuada durante las diferentes actividades formativas que se imparten. La asignatura se organiza en dos Unidades (I y II). La Unidad I tiene un peso del 40% sobre la nota final. La Unidad II tiene un peso del 60% sobre la nota final. La nota mínima de cada Unidad para realizar el cálculo de la media ponderada para obtener la nota final es un 5.

La nota de cada Unidad se calculará de la siguiente manera:

- 70% corresponderá a la nota del examen presencial, que incluirá toda la teoría, prácticas de planta y laboratorio, seminarios y actividad de autoaprendizaje. El examen tiene 2 partes: a) preguntas tipo test y b) preguntas de respuesta abierta. Las preguntas de respuesta abierta no se corregirán si no se obtiene una nota mínima de 4 sobre 10 en las preguntas tipo test. Es necesaria una nota mínima de 5 en el examen para aprobar la unidad.

- 30% corresponderá a la nota de los test en línea en el aula Moodle que todas las actividades prácticas y el autoaprendizaje tienen asociados. Dependiendo de la tipología y las condiciones de cada actividad práctica, el test se hará durante la misma o después de acabarla. La fecha de cierre del test se anunciará por cada actividad y, una vez superada la fecha, el test no se reabrirá. Si no se ha asistido a alguna práctica, el valor de la nota del test de aquella práctica para calcular la nota global será 0.

Recuperación

Para participar en la recuperación, el estudiantado debe haber sido previamente evaluado en un conjunto de actividades que representen un mínimo de dos terceras partes de la calificación final de la asignatura. La recuperación consistirá en un examen que incluirá preguntas sobre todos los contenidos de la Unidad que deba recuperarse.

Es necesario obtener una nota ≥ 5 en el examen de recuperación correspondiente a cada Unidad para poder promediar con la otra Unidad para aprobar la asignatura. Para calcular la nota final, se mantiene el peso de cada Unidad (40% Unidad I y 60% Unidad II).

Se considerará que el estudiantado no es evaluable si ha participado en actividades de evaluación que representan $\leq 15\%$ de la nota final.

Evaluación única

La asignatura se aprobará con una puntuación global mínima de 5 sobre 10. La asignatura se organiza en dos Unidades (I y II). La Unidad I tiene un peso del 40% sobre la nota final. La Unidad II tiene un peso del 60% sobre la nota final. Es necesaria una nota mínima de 5 en cada Unidad para calcular la media ponderada que da lugar a la nota final.

La evaluación única consiste en:

- un examen que incluirá toda la teoría, prácticas de planta y laboratorio, seminarios y la actividad de autoaprendizaje de las Unidades I y II. El examen tendrá 2 partes: a) preguntas tipo test y b) preguntas de respuesta abierta. Las preguntas de respuesta abierta no se corregirán si no se obtiene una nota mínima de 4 sobre 10 en las preguntas tipo test. La nota de esta prueba corresponde al 70% de la nota de la asignatura. Es necesaria una nota mínima en este examen 5 para aprobar la asignatura.

- la nota de los test de las actividades prácticas (prácticas de laboratorio, prácticas de planta, seminarios y actividad de autoaprendizaje), que corresponde al 30% de la nota de la asignatura. La evaluación de estas actividades se realizará mediante un test presencial en la fecha de evaluación única. Si no se ha asistido a alguna de las actividades prácticas, el valor del test de aquella práctica para calcular la nota global será 0.

La fecha de la evaluación única coincidirá con la fecha del examen de la Unidad II de la evaluación continua.

Se aplicará el mismo sistema de recuperación, el mismo criterio de no evaluable y el mismo procedimiento de revisión de las calificaciones que para la evaluación continuada.

Se considerará que el estudiantado no es evaluable si ha participado en actividades de evaluación que representan $\leq 15\%$ de la nota final.

Bibliografía

Libros en línea accesibles desde los ordenadores conectados a la red UAB:

Bibliografía de curso:

<https://csuc-uab.primo.exlibrisgroup.com/discovery/search?query=any,contains,tecnologia%20dels%20aliments&>

<http://tools.ovid.com/are.uab.cat/fsta/uniautonomabarcelona/>

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

Libros en papel en la biblioteca de Veterinària

- Brennan J.G., J.R. Butters, N.D. Cowell i A.E.V. Lilley (1990) Food engineering operations. Ed. Elsevier Applied Science, Barking. Las operaciones en la ingeniería de alimentos. Ed. Acribia, 1998.
- Cheftel J.C. y H. Cheftel (1980) Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos. Vol. 1. Ed. Acribia, Saragossa.
- Cheftel J.C., H. Cheftel i P. Besançon (1982) Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos. Vol. 2. Ed. Acribia, Saragossa.
- Fellows P. (2007) Food processing technology. Woodhead Publishing, Cambridge.- Tecnología del procesado de alimentos. Ed. Acribia (1993).
- Lawrie R. (1998) Meat Science. Ed. Woodhead Publishing, Cambridge. (Existeix la traducció castellana -Ed. Acribia, 1977- d'una edició anterior).
- Mafart P. (1993) Ingeniería industrial alimentaria. Vol. 1: Procesos físicos de conservación. Ed. Acribia, Saragossa.
- Mafart P. i Béliard E. (1994) Ingeniería industrial alimentaria. Vol. 2: Técnicas de separación. Ed. Acribia, Saragossa.
- Ordoñez J. A. (ed.) (1999) Tecnología de los alimentos. Vol I. Componentes de los alimentos y procesos. Ed. Síntesis, Madrid.
- Ordoñez J. A. (ed.) (1999) Tecnología de los alimentos. Vol II. Alimentos de origen animal. Ed. Síntesis, Madrid.
- Regenstein J.M. y C.E. Regenstein (1991) Introduction to fish technology. Ed. Van Nostrand Reinhold, Nova York, Nova York.
- Richardson, T. i J.W. Finley (eds.) (1985) Chemical changes in food during processing. Ed. AVI Publishing Company, Westport, Connecticut.
- Stadelman W.J. i O.J. Cotterill(1986) Egg science and technology. Ed. AVI Publishing Company, Westport, Connecticut.
- Thapon J.-L. i C.-M. Bourgeois (1995) L'oeuf et les ovoproduits. Ed, Tech & Doc, París.
- Walstra, P., Geurts, T.J., Noomen, A., Jellema, A (2001). Ciencia de la leche y tecnología de los productos lácteos. Editorial Acribia S.A. Zaragoza.

Software

No se requiere

Lista de idiomas

Nombre	Grupo	Idioma	Semestre	Turno
(PAUL) Prácticas de aula	1	Catalán/Español	anual	mañana-mixto
(PAUL) Prácticas de aula	2	Catalán/Español	anual	mañana-mixto
(PAUL) Prácticas de aula	3	Catalán/Español	anual	mañana-mixto
(PLAB) Prácticas de laboratorio	1	Catalán	anual	mañana-mixto
(PLAB) Prácticas de laboratorio	2	Catalán	anual	mañana-mixto
(PLAB) Prácticas de laboratorio	3	Catalán	anual	mañana-mixto
(PLAB) Prácticas de laboratorio	4	Catalán	anual	mañana-mixto
(PLAB) Prácticas de laboratorio	5	Catalán	anual	mañana-mixto
(PLAB) Prácticas de laboratorio	6	Catalán	anual	mañana-mixto
(SEM) Seminarios	1	Catalán	anual	mañana-mixto
(SEM) Seminarios	2	Catalán	anual	mañana-mixto
(SEM) Seminarios	3	Catalán	anual	mañana-mixto
(SEM) Seminarios	4	Catalán	anual	mañana-mixto
(SEM) Seminarios	5	Catalán	anual	mañana-mixto
(SEM) Seminarios	6	Catalán	anual	mañana-mixto
(TE) Teoría	1	Catalán	anual	mañana-mixto
(TE) Teoría	2	Catalán	anual	mañana-mixto