

Titulació	Tipus	Curs
Veterinària	OB	2

Professor/a de contacte

Nom: Marta Capellas Puig

Correu electrònic: marta.capellas@uab.cat

Equip docent

Montserrat Mor-Mur Francesch

Núria Aguilar Puig

Manuel Castillo Zambudio

Jaume Prat Castellà

Xavier Marín Anglada

Joan Pere Bosch Llopart

Bibiana Juan Godoy

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, Química, Microbiologia i Ciència dels aliments.

Objectius

La matèria Ciència i Tecnologia dels Aliments, que s'imparteix en el 2n curs del Grau, aporta una part de les competències específiques que s'han d'adquirir segons l'Ordre ECI/333/2008 de 13 de febrer per la qual s'estableixen els requisits per la verificació dels títols universitaris oficials que habiliten per l'exercici de la professió veterinària. Segons aquesta normativa, una de les competències de dia 1 que les persones graduades en Veterinària han d'haver adquirit és el control de la higiene, la inspecció i la tecnologia de la producció i elaboració d'aliments de consum humà des de la producció primària fins el consum.

Aquesta matèria està formada per dues assignatures. En el primer semestre s'estudia la Ciència dels Aliments, en la que l'alumnat adquireix els coneixements, teòrics i pràctics, sobre les característiques, composició i alteració dels aliments de consum humà. En el segon semestre s'estudia la Tecnologia dels

Aliments, en la que s'adquireixen els fonaments i principis de les tecnologies que s'usen per l'obtenció d'aliments sans i segurs.

Objectius formatius

Al finalitzar l'assignatura de Tecnologia dels Aliments, l'estudiantat serà capaç de:

- Descriure les operacions bàsiques aplicades a les indústries alimentàries.
- Establir els diagrames de flux propis de la indústria alimentària.
- 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.

Competències

- Aplicar la tecnologia alimentària per a l'elaboració d'aliments per al consum humà.
- Buscar i gestionar la informació relacionada amb l'activitat professional
- 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.
- Treballar amb eficàcia en equips uni o multidisciplinaris.

Resultats d'aprenentatge

1. Analitzar els processos usats en la indústria alimentària per a la conservació, la transformació, l'emmagatzemament i el transport dels aliments.
2. Aplicar els coneixements de les ciències bàsiques a la tecnologia dels aliments.
3. Buscar i gestionar la informació relacionada amb l'activitat professional
4. Especificar criteris de qualitat tenint en compte el funcionament real de la indústria alimentària.
5. Identificar i interpretar les operacions bàsiques en les indústries alimentàries, per poder programar els processos de conservació i/o transformació dels aliments.
6. Treballar amb eficàcia en equips uni o multidisciplinaris.

Continguts

L'assignatura consta de 2 unitats, els continguts de les quals es distribueixen en activitats de teoria, pràctiques i autoaprenentatge.

UNITAT I. Fonaments de les indústries alimentàries

- Classes teòriques

Tema 1. Els processos i les operacions bàsiques en la tecnologia d'aliments. Diagrames de flux. Processos intermitents i continus. Descripció dels principals processos i equips emprats a la indústria alimentària.

Tema 2. Utilització de les altes temperatures en la conservació dels aliments. Escaldament. Pasteurització i esterilització de productes envasats. Equips i processos utilitzats a la indústria. Acció sobre els microorganismes: corbes TDT, coeficients D i Z. Càlcul de F_0 . Altres aplicacions: enfornada, fregida, torrada, coccio.

Tema 3. Introducció a la refrigeració d'aliments i l'enginyeria del fred. Refrigeració industrial i sistemes de refrigeració i congelació a la indústria alimentària. Característiques i selecció dels refrigerants. Elements de regulació i control. Efectes de les baixes temperatures sobre les primeres matèries i aliments processats. Velocitat de les reaccions i conservació dels aliments. Cristal·lització per congelació i canvis en l'estructura dels aliments.

- Classes pràctiques (Servei Planta de Tecnologia dels Aliments -SPTA-, seminaris, aula d'informàtica)

- La producció de la indústria alimentària (seminari)
- Psicrometria (seminari)
- Sistemes de refrigeració i congelació (pràctica SPTA)
- Tractaments per calor: corbes TDT (seminari aula d'informàtica)

UNITAT II. Fonaments de les indústries a partir de primeres matèries d'origen animal

- Classes teòriques

Tema 4. 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.

Tema 5. Tecnologia dels productes de la pesca. Composició i característiques. Canvis postmortem. Refrigeració i congelació. Processos de transformació i conservació

Tema 6. Tecnologia de la carn i productes derivats. Transformació del múscul en carn: metabolisme postmortem normal i anormal en canals. Variabilitat de la carn. Refrigeració i congelació. Microbiologia i conservació de la carn. Principals famílies de derivats i processats emergents.

- Classes pràctiques (laboratori, SPTA, seminaris)

- Pasteurització de la llet (SPTA)
- Ous i ovoproductes (seminari)
- Processos a la indústria càrnia i derivats carnis (seminari)
- Processos a la indústria del peix (seminari)
- Transformació de la llet: Elaboració de formatge (SPTA); Derivats lactis (laboratori)
- Envasament dels aliments (laboratori)
- Vida útil (seminari)

- Activitat d'autoaprenentatge sobre refrigeració de canals

Activitats formatives i Metodologia

Títol	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Tipus: Dirigides			
Classes magistrals	27	1,08	1, 2, 4, 5

Pràctiques de laboratori	4	0,16	5, 6
Pràctiques de planta pilot	7	0,28	1, 4, 5, 6
Seminaris	14	0,56	3, 5, 6
Tipus: Autònomes			
Estudi autònom i consulta de bibliografia	58	2,32	2, 3, 5
Tests en línia, resolució de problemes, resolució d'activitat autoaprenentatge, tests d'autoavaluació	33,5	1,34	1, 2, 3, 4, 5, 6

Classes magistrals presencials i activitats pràctiques que completen i/o reforcen els coneixements adquirits a les classes magistrals.

Les activitats pràctiques inclouen seminaris, pràctiques al laboratori, al Servei Planta Pilot de Tecnologia dels Aliments, a l'aula d'informàtica, i una activitat d'autoaprenentatge que implica la cerca i selecció d'informació en diverses fonts i la resposta a les qüestions plantejades.

El material docent utilitzat en l'assignatura estarà disponible a l'aula Moodle.

L'aula Moodle s'utilitzarà per a l'intercanvi d'informació entre el professorat i l'estudiantat.

Es reservaran 15 minuts d'una classe, dins del calendari establert pel centre, per a la complimentació per part de l'estudiantat de les enquestes d'avaluació de l'actuació del professorat i d'avaluació de l'assignatura.

Nota: es reservaran 15 minuts d'una classe, dins del calendari establert pel centre/titulació, perquè els alumnes completin les enquestes d'avaluació de l'actuació del professorat i d'avaluació de l'assignatura.

Avaluació

Activitats d'avaluació continuada

Títol	Pes	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Examen Unitat I	28%	1,75	0,07	1, 2, 4, 5
Examen Unitat II	42%	1,75	0,07	1, 2, 4, 5
Tests en línia Unitat I	12%	1,5	0,06	1, 2, 3, 4, 5
Tests en línia Unitat II	18%	1,5	0,06	1, 2, 3, 4, 5, 6

Avaluació continuada

L'assignatura s'aprovarà amb una puntuació global mínima de 5 sobre 10. L'avaluació serà individual i es farà de forma continuada durant les diferents activitats formatives que s'imparteixen. L'assignatura s'organitza en dues Unitats (I i II). La Unitat I té un pes del 40% sobre la nota final. La Unitat II té un pes del 60% sobre la nota final. La nota mínima de cada Unitat per fer el càlcul de la mitjana ponderada per obtenir la nota final és un 5.

La nota de cada Unitat es calcularà de la següent manera:

- 70% correspondrà a la nota de l'examen presencial de la Unitat, que inclourà tota la teoria, pràctiques de planta i laboratori, seminaris i l'activitat d'autoaprenentatge. L'examen té 2 parts: a) preguntes tipus test i b) preguntes de resposta oberta. Les preguntes de resposta oberta no es corregiran si no s'obté una nota mínima de 4 sobre 10 a les preguntes tipus test. Cal una nota mínima de 5 a l'examen per aprovar la Unitat.

- 30% correspondrà a la nota dels test en línia a l'aula Moodle que totes les activitats pràctiques i l'autoaprenentatge de la Unitat tenen associats. Depenent de la tipologia i les condicions de cada activitat pràctica, el test es farà durant la mateixa o després d'acabar-la. La data de tancament del test s'anunciarà per cada activitat i, un cop superada la data, el test no es reobrirà. Si no s'ha assistit a alguna pràctica, el valor de la nota del test d'aquella pràctica per calcular la nota global serà 0.

Recuperació

Per participar en la recuperació, l'estudiantat ha d'haver estat prèviament avaluat en un conjunt d'activitats que representin un mínim de dues terceres parts de la qualificació final de l'assignatura. La recuperació consistirà en un examen que inclourà preguntes sobre tots els continguts de la Unitat que s'hagi de recuperar.

Cal obtenir una nota ≥ 5 a l'examen de recuperació corresponent a cada Unitat per poder fer mitjana amb l'altra Unitat per aprovar l'assignatura. Per calcular la nota final es manté el pes de cada Unitat (40% Unitat I i 60% Unitat II).

Es considerarà que l'estudiantat no és avaluable si ha participat en activitats d'avaluació que representen $\leq 15\%$ de la nota final.

Avaluació única

L'avaluació única consisteix en:

- un examen que inclourà tota la teoria, pràctiques de planta i laboratori, seminaris i l'activitat d'autoaprenentatge de les Unitats I i II. L'examen tindrà 2 parts: a) preguntes tipus test i b) preguntes de resposta oberta. Les preguntes de resposta oberta no es corregiran si no s'obté una nota mínima de 4 sobre 10 a les preguntes tipus test. La nota d'aquesta prova correspon al 70 % de la nota de l'assignatura. Cal una nota mínima de 5 en aquest examen per aprovar l'assignatura.

- la nota dels tests de les activitats pràctiques (pràctiques de laboratori, pràctiques de planta, seminaris i activitat d'autoaprenentatge), que correspon al 30 % de la nota de l'assignatura. L'avaluació d'aquestes activitats es farà mitjançant un test presencial en la data d'avaluació única. Si no s'ha assistit a alguna de les activitats pràctiques, el valor del test d'aquella pràctica per calcular la nota global serà 0.

La data de l'avaluació única coincidirà amb la data de l'examen de la Unitat II de l'avaluació continuada.

L'assignatura s'aprovarà amb una puntuació global mínima de 5 sobre 10.

S'aplicarà el mateix sistema de recuperació, el mateix criteri de no avaluable i el mateix procediment de revisió de les qualificacions que per a l'avaluació continuada.

Es considerarà que l'estudiantat no és avaluable si ha participat en activitats d'avaluació que representen $\leq 15\%$ de la nota final.

Bibliografia

Llibres en línia accessibles des dels ordinadors connectats a la xarxa UAB:

Bibliografia de curs:

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

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

Llibres en paper que es troben a 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 Publising, 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.
- Regenstien J.M. y C.E. Regenstien (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.

Programari

No n'hi ha.

Grups i idiomes de l'assignatura

La informació proporcionada és provisional fins al 30 de novembre de 2025. A partir d'aquesta data, podreu consultar l'idioma de cada grup a través daquest [enllaç](#). Per accedir a la informació, caldrà introduir el CODI de l'assignatura

Nom	Grup	Idioma	Semestre	Torn
(PAUL) Pràctiques d'aula	1	Català/Espanyol	anual	matí-mixt
(PAUL) Pràctiques d'aula	2	Català/Espanyol	anual	matí-mixt
(PAUL) Pràctiques d'aula	3	Català/Espanyol	anual	matí-mixt
(PLAB) Pràctiques de laboratori	1	Català	anual	matí-mixt
(PLAB) Pràctiques de laboratori	2	Català	anual	matí-mixt
(PLAB) Pràctiques de laboratori	3	Català	anual	matí-mixt
(PLAB) Pràctiques de laboratori	4	Català	anual	matí-mixt
(PLAB) Pràctiques de laboratori	5	Català	anual	matí-mixt
(PLAB) Pràctiques de laboratori	6	Català	anual	matí-mixt
(SEM) Seminaris	1	Català	anual	matí-mixt
(SEM) Seminaris	2	Català	anual	matí-mixt
(SEM) Seminaris	3	Català	anual	matí-mixt
(SEM) Seminaris	4	Català	anual	matí-mixt
(SEM) Seminaris	5	Català	anual	matí-mixt
(SEM) Seminaris	6	Català	anual	matí-mixt
(TE) Teoria	1	Català	anual	matí-mixt
(TE) Teoria	2	Català	anual	matí-mixt