

Guía docente de la asignatura

Fecha última actualización: 18/06/2021

Fecha de aprobación: 18/06/2021

**Tecnología de los Alimentos I**

<b>Grado</b>	Grado en Nutrición Humana y Dietética y Ciencia y Tecnología de los Alimentos	<b>Rama</b>	Ciencias
--------------	---	-------------	----------

<b>Módulo</b>	Tecnología de los Alimentos	<b>Materia</b>	Fundamentos de Tecnología Alimentaria
---------------	-----------------------------	----------------	---------------------------------------

<b>Curso</b>	4º	<b>Semestre</b>	1º	<b>Créditos</b>	6	<b>Tipo</b>	Obligatoria
--------------	----	-----------------	----	-----------------	---	-------------	-------------

**PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES**

Haber cursado las asignaturas Fundamentos de Ingeniería de los Alimentos y Operaciones Básicas en la Industria Alimentaria

**BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (Según memoria de verificación del Grado)**

Tecnología de la conservación y envasado.

**COMPETENCIAS ASOCIADAS A MATERIA/ASIGNATURA****COMPETENCIAS GENERALES**

- CG01 - Capacidad de expresarse correctamente en lengua española en su ámbito disciplinar
- CG02 - Resolución de problemas
- CG03 - Trabajo en equipo
- CG04 - Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos a la práctica
- CG05 - Toma de decisiones
- CG06 - Capacidad de compromiso ético
- CG07 - Capacidad de análisis y síntesis
- CG08 - Razonamiento crítico
- CG09 - Motivación por la calidad
- CG10 - Capacidad de organización y planificación
- CG11 - Capacidad de gestión de la información
- CG12 - Capacidad para adaptarse a nuevas situaciones
- CG13 - Capacidad de sensibilización hacia temas medioambientales
- CG14 - Diseño y gestión de proyectos



### COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE05 - Conocer los procesos de conservación de los alimentos e identificar las modificaciones que estos implican sobre las características de los alimentos
- CE06 - Conocer, comprender y aplicar la metodología clásica y los nuevos procesos tecnológicos destinados a la mejora en la producción y tratamiento de los alimentos

### COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT02 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE (Objetivos)

- Seleccionar las variables de tratamiento térmico necesarias para la destrucción térmica de microorganismos y saber cuáles son las tecnologías alternativas de esterilización.
- Calcular instalaciones de refrigeración y congelación, incluyendo la producción de frío.
- Diseñar sistemas de conservación por reducción de la actividad del agua
- Describir materiales y tipos de envasado adecuados para diferentes alimentos

### PROGRAMA DE CONTENIDOS TEÓRICOS Y PRÁCTICOS

#### TEÓRICO

##### Tema 1. Conservación por calor

Cinética de la destrucción térmica de microorganismos. Tratamientos térmicos: pasteurización, escaldado, esterilización.

##### Tema 2. Tecnologías de conservación a baja temperatura

Irradiación. Altas presiones. Pulsos eléctricos.

##### Tema 3. Conservación por frío

Producción de frío: diagrama entálpico, refrigerantes. Refrigeración: transmisión de calor en estado no estacionario, cálculos frigoríficos. Congelación: curva de congelación, tiempo de congelación.

##### Tema 4. Conservación por deshidratación

Psicrometría. Actividad del agua. Secado: secado con aire caliente, secado por contacto, equipos de secado. Liofilización: tiempo de operación, equipos de liofilización. Evaporación: evaporación de simple efecto, evaporación de múltiple efecto, equipos de evaporación.

##### Tema 5. Envasado

Materiales de envasado. Envasado aséptico. Envasado a vacío. Envasado en atmósferas modificadas. Envasado activo. Envasado inteligente.

#### PRÁCTICO



**Práctica 1.** Secado por arrastre.

**Práctica 2.** Congelación. Curva de congelación. Determinación de propiedades térmicas de alimentos.

**Práctica 3.** Refrigeración. Transmisión de calor en estado no estacionario.

## BIBLIOGRAFÍA

### BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL

- Rodríguez F. y cols. Ingeniería de la Industria Alimentaria. Vol. III. Operaciones de conservación de alimentos. Ed. Síntesis, 2002.
- Ordóñez J.A. y cols. Tecnología de los Alimentos. Vol I. Componentes de los alimentos y procesos. Ed. Síntesis, 1998.
- Singh R.P., Heldman D.R., Introduction to Food Engineering, Elsevier, 2009.  
Enlace: <https://www.sciencedirect.com/book/9780123985309/introduction-to-food-engineering>
- Fellows P., Tecnología del procesado de los alimentos: Principios y práctica, Ed. Acribia S.A., 2000.
- Saravacos, George, Kostaropoulos, Athanasios E. Handbook of Food Processing Equipment, Springer, 2016.  
Enlace: <https://link.springer.com/book/10.1007%2F978-3-319-25020-5>
- Ahmed, Jasim, editor., Rahman, Mohammad Shafuir, Handbook of food process design, Wiley-Blackwell, 2012.  
Enlace: [https://granatensis.ugr.es/view/action/uresolver.do?operation=resolveService&package\\_service\\_id=5858801630004990&institutionId=4990&customerId=4985](https://granatensis.ugr.es/view/action/uresolver.do?operation=resolveService&package_service_id=5858801630004990&institutionId=4990&customerId=4985)

### BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

- Ibarz A. y Barbosa-Canovas G. Unit Operations in Food Engineering. Ed. CRC, 2002.
- Brenan J.G. y cols. Food Processing Handbook. Ed. Wiley, 2006.
- Saravacos G.D., Kostaropoulos A.E., Handbook of Food Processing Equipment, Ed. Kluwer/Plenum Publishers, 2002.

## ENLACES RECOMENDADOS

### Equipos para tratamiento térmico:

- <https://www.gea.com/es/products/liquid-processing/pasteurizers/index.jsp>
- <https://www.gea.com/es/products/liquid-processing/thermal-treatment/uht-plants-aseptic-product-treatment.jsp>
- <https://www.tetrapak.com/es-es/solutions/processing/main-technology-area/uht-treatment>

### Equipos para tratamiento no térmico:



- <https://www.hiperbaric.com/en/hpp-technology/equipment/>

#### Equipos refrigeración y congelación:

- <https://www.youtube.com/watch?v=M4Mas9dNh4>
- <https://www.youtube.com/user/octofrost/videos>

#### Equipos para deshidratación:

- <https://www.youtube.com/watch?v=aYUFoQXtZV4>
- <https://www.youtube.com/watch?v=mBkVBfUtodY>
- <https://www.directindustry.es/fabricante-industrial/secador-industria-agroalimentaria-109439.html>
- <https://www.gea.com/es/products/dryers-particle-processing/spray-dryers/food-dairy-products/index.jsp?i=food&m=food-ingredients>

#### Envasadoras:

- <https://www.iprocomsa.com/#>
- <https://www.gea.com/es/products/pasta-snacks-breakfast-cereals/pasta-packaging/index.jsp?i=food&m=pasta>

## METODOLOGÍA DOCENTE

- MD01 LECCIÓN MAGISTRAL/EXPOSITIVA. Expondrá claramente los objetivos principales del tema y desarrollará en detalle de forma sistemática y ordenada los contenidos necesarios para una correcta comprensión de los conocimientos. Son impartidas por profesorado de forma presencial, los cuales disponen de los medios audiovisuales más avanzados, incluida conexión a Internet en las aulas y sistemas de grabación.
- MD02 SEMINARIOS Y SESIONES DE DISCUSIÓN Y DEBATE. Estas actividades se organizan en grupos de tamaño variable según el tema. En general ambas actividades proporcionarán temas de análisis estableciendo los procedimientos de búsqueda de información, análisis y síntesis de conocimientos. En el caso de los seminarios, se plantean también problemas de apoyo al aprendizaje. Las sesiones de discusión y debate deben ser trabajadas previamente por los estudiantes que redactarán un texto que someter a la crítica de los demás estudiantes, para pasar posteriormente a una discusión en una reunión coordinada por el profesor.
- MD03 RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y ESTUDIO DE CASOS PRÁCTICOS. Se plantearán problemas numéricos relacionados con la materia de las clases teóricas que se desarrollarán de forma individual o grupal. En el estudio de casos prácticos, el estudiante se enfrenta a un problema concreto que describe una situación de la vida real. Se desarrolla en pequeños grupos de trabajo que deberán analizar los hechos para llegar a una decisión razonada.
- MD04 PRÁCTICAS DE LABORATORIO. En general, las clases prácticas constituyen la forma mediante la cual el estudiante se pone en contacto con la realidad de la ciencia que estudia. Las prácticas se desarrollan fundamentalmente en los laboratorios de los departamentos, que disponen de la instrumentación y medios adecuados para iniciar a los estudiantes, desde los primeros cursos, en el conocimiento de las técnicas de rutina y la adquisición de habilidades que faciliten su progresiva incorporación a las tareas profesionales. También se dan a conocer las normas de seguridad y trabajo imprescindibles en todo laboratorio.



- MD05 PRÁCTICAS DE CAMPO/PRÁCTICAS DE EMPRESA. Dependiendo de la tipología de la asignatura se realizarán prácticas de campo que permitirán habituar al estudiante en la observación de la naturaleza y sus fenómenos. Constituyen además una fuente de información directa, ejemplos y experiencias contextualizadas. En el caso de las Prácticas de Empresa éstas se desarrollarán en entidades relacionadas con el sector de los alimentos considerado éste en sus diferentes aspectos, tanto a nivel de materias primas como del alimento procesado.
- MD06 PRÁCTICAS EN SALA DE INFORMÁTICA. Clases prácticas de simulación por ordenador que permiten modificar las condiciones del ensayo y observar cómo ello afecta a los resultados. También se realizan en el aula de informática clases prácticas que requieren el empleo algún paquete de software que servirá como herramienta para la resolución de problemas prácticos.
- MD11 TUTORÍAS. Ofrecen apoyo y asesoramiento, personalizado o en grupos con un pequeño número de estudiantes, para abordar las tareas encomendadas en las actividades formativas indicadas previamente o específicas del trabajo personal. El profesor jugará un papel activo, orientando hacia un aprendizaje de colaboración y cooperación, a lo largo de todo el curso.

## EVALUACIÓN (instrumentos de evaluación, criterios de evaluación y porcentaje sobre la calificación final)

### EVALUACIÓN ORDINARIA

- SE1. EXAMEN DE TEORÍA. 65%. Examen escrito. Constará de problemas numéricos y cuestiones teóricas sobre los temas 1 al 5. Será obligatorio obtener una **calificación mínima** de 4 sobre 10 para superar la asignatura por evaluación continua.
- SE2. EXAMEN DE PRÁCTICAS. 20%. Evaluación de las prácticas desarrolladas en el laboratorio mediante informe entregado y examen escrito. Será obligatorio para poder superar la asignatura por evaluación continua cumplir:
  - asistir al 100% de las sesiones prácticas y entregar los informes correspondientes (salvo causas de fuerza mayor debidamente justificadas).
  - y obtener una **calificación mínima** de 5 sobre 10 en dicho examen.
- SE3. ELABORACIÓN Y/O EXPOSICIÓN DE TRABAJOS. Realización y exposición de trabajos (7.5%). Realización de problemas en clase (2.5%).
- SE4. ASISTENCIA (5%). Asistencia activa.

### EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

- SE1. EXAMEN DE TEORÍA. 80%. Examen escrito. Constará de problemas numéricos y cuestiones teóricas sobre los temas 1 al 5. Será obligatorio obtener una **calificación mínima** de 5 sobre 10 para superar la asignatura.



- SE2. **EXAMEN DE PRÁCTICAS. 20%**. Será obligatorio obtener una **calificación mínima** de 5 sobre 10 para superar la asignatura.

### EVALUACIÓN ÚNICA FINAL

- SE1. **EXAMEN DE TEORÍA. 80%**. Examen escrito. Constará de problemas numéricos y cuestiones teóricas sobre los temas 1 al 5. Será obligatorio obtener una **calificación mínima** de 5 sobre 10 para superar la asignatura.
- SE2. **EXAMEN DE PRÁCTICAS. 20%**. Será obligatorio obtener una **calificación mínima** de 5 sobre 10 para superar la asignatura.

