

Guía docente de la asignatura

Tecnología de los Alimentos II

Fecha última actualización: 18/06/2021

Fecha de aprobación: 18/06/2021

Grado	Grado en Nutrición Humana y Dietética y Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Rama	Ciencias				
Módulo	Tecnología de los Alimentos	Materia	Industrias Alimentarias				
Curso	4 ^o	Semestre	2 ^o	Créditos	6	Tipo	Obligatoria

PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES

Tener cursadas las asignaturas de Fundamentos de Ingeniería de los Alimentos, Operaciones Básicas en la Industria Alimentaria y Tecnología de los Alimentos I

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

- Operaciones con alimentos sólidos.
- Operaciones con alimentos líquidos.
- Operaciones sólido-fluido.
- Operaciones de procesado industrial.

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

- CE04 - Reconocer y aplicar las principales operaciones básicas de los procesos industriales para garantizar el control de procesos y de productos alimentarios destinados al consumo humano
- 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)

- Caracterizar procesos de manejo, clasificación y reducción de tamaño de sólidos.
- Calcular las condiciones de proceso necesarias para la mezcla, emulsificación y homogeneización de fluidos.
- Diseñar equipos para llevar a cabo operaciones sólido-fluido, tales como sedimentación, centrifugación, filtración, fluidización, prensado, cristalización y adsorción.
- Describir operaciones de procesado culinario, con especial atención en horneado, cocción y fritura.

PROGRAMA DE CONTENIDOS TEÓRICOS Y PRÁCTICOS

TEÓRICO

Tema 1. Operaciones con alimentos sólidos.

Tamizado: caracterización de partículas sólidas, análisis de productos granulares o pulverulentos, clasificación de alimentos por tamaños. Reducción de tamaño: requerimientos energéticos, equipos (tritadoras, molinos y cortadoras). Transporte: dispositivos mecánicos y transporte neumático. Mezcla: mezcla de sólidos pulverizados y granulados.

Tema 2. Operaciones con alimentos líquidos.

Agitación y mezcla: modelos de flujo en tanques agitados, tipos de agitadores, tiempo de mezclado, consumo de potencia, cambios de escala. Amasado: mezcla de masas y pastas. Emulsificación: agentes emulsionantes, preparación de emulsiones, equipos. Homogeneización: molinos coloidales, homogeneización a presión, homogeneización ultrasónica.

Tema 3. Operaciones sólido-fluido.

Sedimentación: velocidad terminal, sedimentación impedida, sedimentadores. Centrifugación: velocidad de centrifugación, centrífugas, ciclones. Filtración: filtración a presión o caudal



constante, equipos para la filtración, filtración con membranas. Prensado: prensa hidráulica, prensa de rodillos, prensa de tornillo. Cristalización: sobresaturación, cristalizadores. Adsorción: equilibrio de adsorción, equipos de adsorción.

Tema 4. Operaciones de procesado industrial.

Horneado: tiempo de horneado, equipos de horneado. Cocción: tiempo de cocción, equipos de cocción. Fritura: aceite para freír, absorción de aceite, equipos de fritura.

PRÁCTICO

1. Ajuste de funciones de distribución de tamaños de sólidos (Excel).
2. Banco de manejo de sólidos.
3. Agitación de líquidos. Obtención de la curva de potencia del agitador.
4. Estudio de lechos fluidizados. Determinación de la velocidad mínima de fluidización.

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL

- Berk Z. Food Process Engineering and Technology. Ed. Academic Press, 2013. Disponible en formato electrónico en la biblioteca de la UGR: <https://www.sciencedirect.com/book/9780124159235/food-process-engineering-and-technology>.
- Brennan J.G. y cols. Food Processing Handbook. Ed. Wiley, 2012. Disponible en formato electrónico en la biblioteca de la UGR: <https://ebookcentral.proquest.com/lib/ugr/detail.action?docID=693851>
- Fellows, P. Tecnología del Procesado de los Alimentos: Principios y Prácticas, Ed. Acribia, 2018. Disponible en Biblioteca de la Facultad de Farmacia FFA/664 FEL tec.
- Ordóñez J.A. y cols. Tecnología de los Alimentos. Vol I. Componentes de los Alimentos y Procesos. Ed. Síntesis, 1998. Disponible en Biblioteca de la Facultad de Farmacia FFA/664 TEC tec1.
- Rodríguez F. y cols. Ingeniería de la Industria Alimentaria. Vol. II. Operaciones de Procesado de Alimentos. Ed. Síntesis, 2002. Disponible en Biblioteca de la Facultad de Farmacia FFA/664 ING ing 2.
- McClements D.J. Food Emulsions: Principles, Practice and Techniques. Ed. CRC Press, 2016. Disponible en Biblioteca de la Facultad de Ciencias FCI/664 MCC foo.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

ENLACES RECOMENDADOS

Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas: <http://www.fiab.es>

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 realizaran 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

Herramienta de Evaluación y peso en la calificación final (%)



- Examen teoría/problemas. 70 %.
- Examen de prácticas mediante prueba en ordenador y/o prueba escrita. 15 %.
- Elaboración y exposición de trabajos. 10 %.
- Asistencia y participación. 5 %.

El examen de teoría/problemas constará de cuestiones teóricas y problemas numéricos sobre los temas 1 al 4. Será obligatorio obtener una calificación mínima de 4 puntos sobre 10 para superar la asignatura.

Será obligatorio asistir al 100% de las sesiones prácticas (se admitirá como máximo una falta por causas de fuerza mayor debidamente justificadas) y haber obtenido una calificación mínima de 3 puntos sobre 10 en el examen de prácticas para poder superar la asignatura.

EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

Herramienta de Evaluación y peso en la calificación final (%)

- Examen teoría/problemas. 70 %.
- Examen de prácticas mediante prueba en ordenador y/o prueba escrita. 30 %.

El examen de teoría/problemas constará de cuestiones teóricas y problemas numéricos sobre los temas 1 al 4. Será obligatorio obtener una calificación mínima de 5 puntos sobre 10 para superar la asignatura.

Será obligatorio asistir al 100% de las sesiones prácticas (se admitirá como máximo una falta por causas de fuerza mayor debidamente justificadas) y haber obtenido una calificación mínima de 5 puntos sobre 10 en el examen de prácticas para poder superar la asignatura.

Los estudiantes mantendrán por defecto la calificación obtenida en el examen de prácticas en la convocatoria ordinaria. Opcionalmente estos estudiantes podrán solicitar por escrito una nueva evaluación de las prácticas que se realizará mediante examen celebrado conjuntamente con el examen de teoría/problemas de la convocatoria extraordinaria.

EVALUACIÓN ÚNICA FINAL

Se realizará en un solo acto académico e incluirá dos pruebas, tanto en convocatoria ordinaria como en extraordinaria. Para acogerse a esta forma de evaluación, y según lo dispuesto en la Normativa de Evaluación y de Calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada, los estudiantes interesados deberán solicitarlo al Director del Departamento de Ingeniería Química, dentro de los plazos establecidos en dicha normativa, alegando y acreditando las razones que le asisten para no poder seguir el sistema de evaluación continua.

Herramienta de Evaluación y peso en la calificación final (%)

- Examen teoría/problemas. 70 %.
- Evaluación de prácticas. 30 %.

El examen de teoría/problemas constará de cuestiones teóricas y problemas numéricos sobre los temas 1 al 4. Será obligatorio obtener una calificación mínima de 5 puntos sobre 10 para superar la asignatura.





La evaluación de las prácticas constará de una prueba en el laboratorio y/o de cuestiones teóricas y resolución de problemas. Será obligatorio obtener una calificación mínima de 5 puntos sobre 10 para superar la asignatura.

