



Universitat de Lleida

GUÍA DOCENTE
PROCESADO DE ALIMENTOS

Coordinación: SOLIVA FORTUNY, ROBERT CARLES

Año académico 2017-18

Información general de la asignatura

Denominación	PROCESADO DE ALIMENTOS			
Código	100609			
Semestre de impartición	2o Q(SEMESTRE) EVALUACIÓN CONTINUADA			
Carácter	Grado/Máster	Curso	Carácter	Modalidad
	Doble titulación: Grado en Nutrición Humana y Dietética y Grado en Fisioterapia	2	OBLIGATORIA	Presencial
	Grado en Nutrición Humana y Dietética	2	OBLIGATORIA	Presencial
Número de créditos ECTS	6			
Grupos	2GG,3GM,6GP			
Créditos teóricos	0			
Créditos prácticos	0			
Coordinación	SOLIVA FORTUNY, ROBERT CARLES			
Departamento/s	TECNOLOGIA D'ALIMENTS			
Distribución carga docente entre la clase presencial y el trabajo autónomo del estudiante	H Presenciales 60 - Magistral 30 - Práctica y tutorías 16 - Seminarios 14 H. No Presenciales 90			
Información importante sobre tratamiento de datos	Consulte este enlace para obtener más información.			
Idioma/es de impartición	Catalán Castellano Inglés			
Horario de tutoría/lugar	A concretar			

Profesor/a (es/as)	Dirección electrónica profesor/a (es/as)	Créditos impartidos por el profesorado	Horario de tutoría/lugar
GIMENO AÑO, VICENTE	gimeno@tecal.udl.cat	3	
GINER SEGUÍ, JOAQUÍN JESÚS	chimog@tecal.udl.cat	3	
ODRIOZOLA SERRANO, ISABEL ANDREA	iodriozola@tecal.udl.cat	,8	
SOLIVA FORTUNY, ROBERT CARLES	rsoliva@tecal.udl.cat	7	
SALTIVERI LLENA, MARTA	martasaltiveri@gmail.com	6	

Información complementaria de la asignatura

La asignatura figura en el segundo curso del plan de estudios del Grado en Nutrición Humana y Dietética, con carácter troncal. La materia pretende dotar al estudiante del Grado de los conocimientos sobre los procesos tecnológicos implicados en la transformación, y conservación de los alimentos, permitiéndole diferenciar los diferentes efectos positivos y negativos que estos procesos tienen sobre su composición y valor nutritivo, de forma que puedan aplicarlos en su futura actividad profesional. Con esta finalidad, se estudiarán las diferentes formas de transformación de alimentos, tanto a nivel industrial como doméstico, con una especial atención a los procesos de elaboración de alimentos para colectividades. Se pretende que el estudiante entienda las repercusiones que el procesado y manipulación de los alimentos presentan cuando se quiere alcanzar un determinado objetivo en su ámbito profesional.

Objetivos académicos de la asignatura

Evaluar los principios de las diferentes tecnologías de procesado, conservación y almacenamiento de alimentos (C1, C2)

Analizar los procedimientos de elaboración de alimentos, desde su procesado industrial hasta la preparación culinaria (C1, C2, C4)

Identificar los factores de calidad sanitaria, organoléptica y nutritiva implicados en los procesos de transformación de alimentos, así como las formas de evaluación y control que deben aplicarse (C1, C2)

Valorar de forma crítica la utilización de materias primas o ingredientes sustitutivos, así como las implicaciones de su utilización durante el procesado y tratamiento culinario de las mismas (C1, C2, C4)

Evaluar los efectos del procesado de alimentos sobre su composición físico-química y características organolépticas (C1, C2, C3)

Exponer de forma razonada la incidencia del procesado sobre el valor nutritivo y biodisponibilidad de alimentos (C1, C2, C4)

Justificar la aplicación de determinados procesos y / o procedimientos culinarios para alcanzar un objetivo gastronómico, nutritivo o dietético (C2, C4)

Utilizar las bases de la planificación, desarrollo y evaluación de pruebas sensoriales con consumidores (C3).

Diseñar productos alimenticios de interés en el ámbito de la nutrición y dietética mediante la integración de los aprendizajes alcanzados (C1, C2, C3).

Interpretar adecuadamente la legislación y normativa aplicable en el ámbito del procesado y el tratamiento culinario de alimentos (C1, C2).

Objetivo	Actividades	Presenciales	Dedicación estudiante
1	Clases en gran grupo	14	30
2	Clases en gran grupo	9	18
	Trabajo en equipo	1	10
3	Seminarios	2	4
4	Seminarios	2	4
	Prácticas	3	6
	Trabajo en equipo	0,5	6
5	Seminarios	3	6
	Prácticas	3	6
	Trabajo en equipo		4
6	Clases en gran grupo	6	12
	Seminarios	3	6
	Trabajo en equipo	0,5	12
	Prácticas	3	6
7	Seminarios	2	4

8	Prácticas	3	6
9	Prácticas	3	6
10	Seminarios	2	4

Competencias

C1. Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.

C2. Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, respecto a la gastronomía tradicional.

C3. Expresarse oralmente y por escrito de forma correcta.

Contenidos fundamentales de la asignatura

Tema 1. Introducción al procesado de alimentos

- Objetivos
- Evolución histórica
- Conceptos fundamentales (operación, proceso y diagrama de flujo).
- Formas de procesar y su clasificación.

BLOQUE I. Tecnologías para el procesado y conservación de alimentos

Tema 2. Operaciones preparativas y de transformación de materias primas.

- Acondicionamiento y almacenamiento de las materias primas
- Limpieza e higienización
- Selección y clasificación
- Pelado corte y reducción de tamaño
- Operaciones de mezcla, unión y homogeneización
- Operaciones de separación: decantación, centrifugación, filtración
- Extrusión

Tema 3. Conservación mediante la aplicación de calor.

- Parámetros de inactivación microbiana
- Factores que afectan a la resistencia térmica de los microorganismos
- Tratamientos térmicos comerciales: escaldado, termización, pasteurización, esterilización
- Efectos sobre la calidad y composición nutritiva de los alimentos

Tema 4. Nuevas tecnologías alternativas a la aplicación de tratamientos térmicos.

- Calentamiento electromagnético: calentamiento óhmico, microondas, radiofrecuencias
- Tecnologías no térmicas: irradiación, altas presiones, luz UV, campos eléctricos discontinuos

Tema 5. Conservación mediante reducción de la actividad de agua.

- Fundamentos: humedad, actividad de agua, isoterms de sorción.
- Reducción de la actividad de agua por concentración: evaporación, concentración por ósmosis inversa, criocentración

- Reducción de la actividad de agua mediante de secado / deshidratación
- Reducción de la actividad de agua mediante adición de solutos

Tema 6. Uso de sustancias químicas.

- Adición de conservadores
- Acidificación y fermentación
- Ahumado

Tema 7. Conservación a bajas temperaturas

- Refrigeración: fundamentos, principales métodos comerciales y efecto sobre los alimentos
- Congelación: fundamentos, principales métodos comerciales y efecto sobre los alimentos

Tema 8. Conservación por modificación de la atmósfera

- Fundamentos del envasado de alimentos
- Envasado al vacío
- Envasado en atmósfera modificada
- Aplicaciones en alimentos

BLOQUE II. Procesamiento culinario de los alimentos

Tema 9. Introducción al procesamiento culinario de los alimentos

- Concepto de cocción
- Cinética de la transferencia de calor
- Modificaciones en los alimentos durante las cocciones

Tema 10. Cocciones en medio acuoso

- Tipos
- Equipamiento y condiciones de trabajo
- Aplicaciones

Tema 11. Cocciones en medio graso

- Tipos
- Equipamiento y condiciones de trabajo
- Estabilidad de las grasas de fritura
- Aplicaciones

Tema 12. Cocciones en medio seco

- Tipos
- Equipamiento y condiciones de trabajo
- Aplicaciones

Tema 13. Otras técnicas de cocción

- Cocciones mixtas
- Cocciones al vacío

- Cocciones al microondas

Ejes metodológicos de la asignatura

Clases magistrales

Estas se realizarán con todos los alumnos. Tienen como finalidad dar una visión general de los contenidos educativos relacionados con los conocimientos específicos de la asignatura, destacando aquellos aspectos que se relacionan con la adquisición de competencias, referidas al procesado de alimentos.

Seminarios

Los seminarios se llevarán a cabo en aula y se deben realizar en el grupo que corresponda a cada alumno. Consistirán en el análisis de artículos científicos y / o búsqueda de información, que complementarán los contenidos desarrollados en las clases magistrales. Se estimulará la participación y discusión de los alumnos.

Tutorías

Estas se realizarán en grupos reducidos, y tandas como finalidad orientar la realización del trabajo de curso y clarificar dudas de clase.

Prácticas en el laboratorio

Las prácticas de laboratorio son obligatorias, se llevarán a cabo en grupos de 3-4 alumnos y tendrán lugar en la planta piloto del departamento de tecnología de alimentos.

Trabajo dirigido

Se propondrá la realización de un trabajo dirigido, en grupos reducidos. Cada grupo hará una breve exposición oral en el aula y deberá asistir a los seminarios de seguimiento del trabajo.

Plan de desarrollo de la asignatura

Presenciales (40%)

Actividades en gran grupo (30 h)
Seminarios (14 h)
Prácticas de laboratorio (15 h)
Tutorías en grupo (1 h)

No presenciales (60%)

Trabajo autónomo (45 h)

Lectura y análisis de documentos (10 h)
Búsqueda de información (15 h)
Resolución de ejercicios individuales (5 h)
Estudio (15 h)

Trabajo cooperativo (45 h)

Búsqueda de información y consulta de documentación (16 h)

Preparación de la memoria escrita y presentaciones orales del trabajo en equipo (20 h)

Elaboración de la memoria de prácticas (9 h)

Sistema de evaluación

La evaluación constará de la media ponderada de las siguientes calificaciones:

1. Trabajo: 10%.

La presentación del trabajo es imprescindible para poder optar a aprobar la asignatura.

El profesorado facilitará las pautas detalladas para su realización durante el desarrollo del curso. Se proporcionarán guías para su desarrollo así como un listado de posibles temas.

Dos terceras partes de la nota del trabajo corresponderán a la evaluación de la memoria escrita. La tercera parte restante corresponderá a la evaluación de la presentación en clase y del seguimiento tutorizado del trabajo.

2. Prueba escrita I (examen individual): 35%.

3. Prueba escrita II (examen individual): 35%.

Para poder promediar con el resto de actividades es condición indispensable tener una nota media de las dos partes igual o superior a 5. En caso contrario, deberá presentar a recuperación de cualquier parte suspendida (<5) o, de forma voluntaria de toda la materia. La nota máxima obtenida en la materia reevaluada será de 5,0. Esta última condición no afectará a aquellos/as que, sin tener que hacerlo, se presenten de toda la materia a la recuperación.

4. Prácticas de laboratorio: 15%.

Las prácticas se realizarán en grupo y son de asistencia obligatoria. No obstante se pedirá la presentación de una memoria, donde se valorará especialmente la discusión que haga el alumno de los resultados obtenidos.

Esta nota se obtendrá a partir de la valoración de la memoria, considerando tanto aspectos formales (1/10), de documentación (2/10) y de discusión del contenido (6/10).

Esta nota podrá modificarse según la valoración del alumno por parte del profesor durante el desarrollo de las prácticas.

5. Ejercicios individuales: 5%.

Resolución de ejercicios y problemas propuestos durante el curso.

Bibliografía y recursos de información

a. Bibliografía básica

- BRENNAN, J. G. (2006). Manual de procesado de los alimentos. Ed. Acribia. Zaragoza.
- CHEFTEL, J.C. (2000). Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos. Vol. I i II. Editorial Acribia, Zaragoza.
- COENDERS, A. (1996) Química Culinaria. Ed. Acribia. Zaragoza.
- FELLOWS, P. (2007) Tecnología del procesado de los alimentos. Editorial Acribia, Zaragoza.

- JEANTET, R.; GROGUENEC, T.; SCHUCK, P.; BRULÉ, G. (2010). Ciencia de los alimentos. Volumes. 1 i 2. Ed. Acribia. Zaragoza.
- MÉRIDA, J. (2014). PROCESADO DE ALIMENTOS. AMV Ediciones. Madrid.
- ORDÓÑEZ PEREDA, J.A. (1998). Tecnología de los alimentos. Vol. I i II, Síntesis, D. L., Madrid.

b. Bibliografía complementaria

- BELLO, J. (1998) Ciencia y Tecnología Culinaria. Ed. Díaz de Santos. Madrid.
- CANDELA, M. ASTIASARAM, I. (1999) Alimentos: composición y propiedades. Ed. Eurograf. Pamplona.
- CASP VANACLOCHA, A. (2003) Procesos de conservación de alimentos. Ed. Mundi-Prensa, Madrid.
- VACLAVIK, V.A. (1998) Fundamentos de ciencia de los alimentos. Ed. Acribia, Zaragoza.
- HODGES CA. (1994) Culinary nutrition for food professionals. 2ª ed. Van Nostrand Reinhold. Nueva York.
- KOTSCHEVAR LH. (1988) Standards, Principles and Techniques in quantity food production. 4ª ed. Van Nostrand Reinhold. Nueva York.