



Universitat de Lleida

GUÍA DOCENTE **PRACTICAS DE PROCESADO DE ALIMENTOS**

Coordinación: GIMENO AÑO, VICENTE

Año académico 2020-21

Información general de la asignatura

Denominación	PRACTICAS DE PROCESADO DE ALIMENTOS			
Código	102234			
Semestre de impartición	2o Q(SEMESTRE) EVALUACIÓN CONTINUADA			
Carácter	Grado/Máster	Curso	Carácter	Modalidad
	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	3	OBLIGATORIA	Presencial
Número de créditos de la asignatura (ECTS)	6			
Tipo de actividad, créditos y grupos	Tipo de actividad	PRALAB		
	Número de créditos	6		
	Número de grupos	2		
Coordinación	GIMENO AÑO, VICENTE			
Departamento/s	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS			
Distribución carga docente entre la clase presencial y el trabajo autónomo del estudiante	Horas presenciales: 60 Horas no presenciales: 90			
Información importante sobre tratamiento de datos	Consulte este enlace para obtener más información.			
Idioma/es de impartición	Castellano Catalán			

Profesor/a (es/as)	Dirección electrónica\nprofesor/a (es/as)	Créditos impartidos por el profesorado	Horario de tutoría/lugar
GIMENO AÑO, VICENTE	vicente.gimeno@udl.cat	6	
GINER SEGUÍ, JOAQUÍN JESÚS	joaquin.giner@udl.cat	6	

Información complementaria de la asignatura

El objetivo de la asignatura es realizar la parte práctica de diferentes asignaturas del Grado como Procesos en la Industria Alimentaria, Ampliación del Procesado de Alimentos de Origen Animal, entre otras. Para ello se realizarán una serie de prácticas en la planta piloto del departamento y se visitarán diferentes industrias y/o ferias del sector alimentario.

Recomendaciones

Antes de cursar esta asignatura es recomendable haber superado la asignatura *102231 Procesos en la Industria Alimentaria*

Objetivos académicos de la asignatura

El estudiante, al superar la asignatura, ha de ser capaz de:

- Aplicar los conocimientos sobre procesado de alimentos
- Diseñar una operación de esterilización térmica
- Redactar un informe técnico
- Realizar el diagrama de flujo de una empresa
- Realizar una presentación de contenido técnico

Competencias

Competencias generales

Se garantizarán, como mínimo las siguientes competencias básicas:

CG2: Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio

CG5: Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Además, el graduado ha de ser capaz de:

CG6: Analizar situaciones concretas, definir problemas, tomar decisiones e implementar planes de actuación en la búsqueda de soluciones.

CG7: Interpretar estudios, informes, datos y analizarlos numéricamente.

CG9: Utilizar las herramientas informáticas y de la comunicación existentes como soporte para el desarrollo de su actividad profesional (competencia estratégica UdL)

CG11: Entender y expresarse con la terminología adecuada.

CG12: Presentar correctamente información de forma oral y escrita (competencia estratégica UdL)

CG14: Comunicarse y dominar un idioma extranjero (competencia estratégica UdL)

CG18: Tener un espíritu crítico e innovador.

Competencias específicas

El graduado en Ciencia y Tecnología de Alimentos después de finalizar sus estudios habrá adquirido los siguientes conocimientos y competencias:

- **Tecnología de los alimentos**

CE21. Conocer el fundamento y saber aplicar las operaciones básicas a los procesos de fabricación de alimentos.

CE22. Conocer los equipos de procesado de alimentos y saber utilizarlos.

CE23. Esquematizar, en base a diagramas de flujo, los procesos de elaboración y conservación de alimentos.

CE28. Modificar los procesos de elaboración de un alimento sobre la base de unos objetivos.

CE29. Seleccionar equipamiento y organizar las líneas de elaboración y envasado de alimentos.

CE30. Desarrollar nuevos procesos y productos.

CE31. Identificar y valorar las diversas partes de un proyecto de una industria agroalimentaria.

Contenidos fundamentales de la asignatura

Actividades prácticas

Durante la realización de esta asignatura se realizarán una serie de prácticas en grupos de dos o tres personas. En principio, serán las siguientes:

- Elaboración de conservas
- Elaboración de rebozados, una pasta fresca y pan de molde
- Diseño de una operación de esterilización térmica
- Secado por aire caliente
- Elaboración de un producto cárnico
- Análisis de la calidad de la leche y elaboración de productos lácteos
- Diseño de un nuevo alimento

Inicialmente, se prevé hacer 2 visitas a industrias y/o ferias alimentarias. En el caso de que estas visitas no pudieran llevarse a cabo, serán sustituidas por otras actividades de planta piloto similares a las anteriores.

Aproximadamente el 70 % del tiempo se dedica a la realización de las prácticas, el 25 % a las visitas y el 5 % restante a la presentación de las prácticas.

Ejes metodológicos de la asignatura

Tipo de actividad	Descripción	Actividad presencial Alumno		Actividad no presencial Alumno		Evaluación	Tiempo total	
		Objetivos	Horas	Trabajo alumno	Horas	Horas	Horas	ECTS
Laboratorio	Práctica de Laboratorio (Grupo mediano)	Ejecución de la práctica: comprender fenómenos, medir...	42/(42+15)	Consulta bibliográfica Estudiar y realizar memoria	85/(85+5)	0	127/(127+20)	4.2/(4,2+1,5)
Visitas	A industrias y/o ferias del sector alimentario	Realización de la visita	15/(0)	Redacción del informe de las visitas	5/(0)	0	20/(0)	1.5/(0)
Aula/No presencial	Exposición de prácticas	Realizar una presentación de un contenido técnico	3	.			3	0.3
Totales			60		90	0	150	6.0

NOTA: Los valores entre paréntesis son las asignaciones en caso de no poderse realizar las visitas inicialmente programadas.

Plan de desarrollo de la asignatura

Las diferentes actividades de la asignatura se realizarán, excepto las visitas a las ferias del sector alimentario, durante el período de tiempo que viene indicado en el horario académico.

Sistema de evaluación

Es obligatoria la asistencia a todas las actividades de la asignatura, así como la presentación y exposición de los respectivos informes.

Cada actividad de la asignatura se evaluará sobre 10.

La nota de la asignatura será la media aritmética de todas las notas de las actividades.

Aquellos alumnos que suspendan esta evaluación, harán un examen sobre las diferentes actividades realizadas en la asignatura, el día y la hora indicadas en el calendario oficial.

Bibliografía y recursos de información

Bibliografía básica

P. Fellows. "Food Processing Technology. Principles and Practice. Second Edition". Woodhead Publishing Limited, 2000, Cambridge, England.

R.L. Earle and M.D. Earle. "Unit Operations in Food Industry – the Web Edition" <http://www.nzifst.org.nz/unitoperations>

Bibliografía complementaria

Juan A. Ordoñez (editor). "Tecnología de los Alimentos. Volumen I. Componentes de los alimentos y procesos" Ed. Síntesis, 1997, Madrid, España.

J.G. Brennan, J.R. Butters, N.D. Cowell y A.E.V. Lilly "Las operaciones de la ingeniería de los alimentos." Ed. Acribia, 1980, Zaragoza, España.

Alfred Bartholomai "Fábricas de Alimentos" Ed. Acribia, 1991, Zaragoza, España.

Robert H. Perry et al. (Eds.). "Manual del ingeniero químico." Ed. McGraw-Hill, 1992, México.

Juan A. Ordoñez (editor). "Tecnología de los Alimentos. Volumen II. Alimentos de origen animal." Ed. Síntesis, 1997, Madrid, España.

Madrid, A.; Madrid Vicente, J. (2001). Nuevo manual de industrias alimentarias. AMV-Ediciones y Mundi-Prensa, S.A. Madrid.España.