



Universitat de Lleida

GUÍA DOCENTE
**PRACTICAS DE PROCESADO
DE ALIMENTOS**

Coordinación: GARZA GARZA, SALVADOR

Año académico 2023-24

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	GARZA GARZA, SALVADOR			
Departamento/s	TECNOLOGÍA, INGENIERÍA Y CIENCIA 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			

Profesor/a (es/as)	Dirección electrónica\nprofesor/a (es/as)	Créditos impartidos por el profesorado	Horario de tutoría/lugar
GARZA GARZA, SALVADOR	salvador.garza@udl.cat	12	

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

◦ Específicas

CE1. Seleccionar y aplicar los fundamentos físicos y matemáticos necesarios para el desarrollo de otras disciplinas y de las actividades propias de la profesión.

CE2. Identificar y aplicar los fundamentos químicos necesarios para el desarrollo de otras disciplinas y de las actividades propias de la profesión.

CE4. Seleccionar y aplicar los conceptos básicos del método estadístico, siendo capaz de analizar estadísticamente los resultados de estudios e interpretarlos críticamente.

CE5. Aplicar los procesos básicos de un laboratorio y utilizar equipos, manejar reactivos, cumplir condiciones de seguridad y elaborar informes.

CE6. Plantear y resolver problemas aplicando correctamente los conceptos adquiridos a situaciones concretas.

CE19. Analizar los aspectos tecnológicos de la producción animal que determinan la calidad de las materias primas para su posterior transformación.

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

CE22. Reconocer 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.

CE24. Identificar y evaluar materias primas, ingredientes, aditivos y coadyuvantes tecnológicos de uso en la industria agroalimentaria.

CE25. Explicar la función de los ingredientes y de los aditivos alimentarios.

CE26. Aplicar los conocimientos básicos sobre materias primas, ingredientes y aditivos a la formulación de alimentos.

CE27. Interpretar los cambios físicos y químicos que se producen durante los diferentes procesos de elaboración 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.

CE32. Dimensionar líneas de producción.

CE33. Estimar las capacidades de equipos para las líneas de producción y las necesidades de sistemas auxiliares.

◦ Básicas

CB1. Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos a partir de la base de la educación secundaria general a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio

CB2. 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.

CB3. Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

CB4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

CB5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

◦ Generales

CG1. Analizar situaciones concretas, definir problemas, tomar decisiones e implementar planes de actuación en la búsqueda de soluciones.

CG2. Interpretar estudios, informes, datos y analizarlos numéricamente.

CG3. Seleccionar y manejar las fuentes de información escritas e informatizadas disponibles relacionadas con la actividad profesional.

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 visita a la feria 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 realizadas.

Para aprobar la asignatura es necesario tener una nota media igual o superior a 5.

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. Ordóñez (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. Ordóñez (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.