



Universitat de Lleida

GUÍA DOCENTE
**TECNOLOGÍA DE
ELABORACIÓN DE PLATOS
PRECOCINADOS**

Coordinación: SOLIVA FORTUNY, ROBERT CARLES

Año académico 2020-21

Información general de la asignatura

Denominación	TECNOLOGÍA DE ELABORACIÓN DE PLATOS PRECOCINADOS			
Código	13112			
Semestre de impartición	2o Q(SEMESTRE) EVALUACIÓN CONTINUADA			
Carácter	Grado/Máster	Curso	Carácter	Modalidad
	Máster Universitario en Gestión y Innovación en la Industria Alimentaria	1	OBLIGATORIA	Presencial
	Máster Universitario en Ingeniería Agronómica	2	OPTATIVA	Presencial
Número de créditos de la asignatura (ECTS)	2.5			
Tipo de actividad, créditos y grupos	Tipo de actividad	PRACAMP	PRAULA	TEORIA
	Número de créditos	0.4	0.6	1.5
	Número de grupos	1	1	1
Coordinación	SOLIVA FORTUNY, ROBERT CARLES			
Departamento/s	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS			
Distribución carga docente entre la clase presencial y el trabajo autónomo del estudiante	Dedicación presencial (h): 25 Dedicación autónoma (h): 37,5			
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
ODRIOZOLA SERRANO, ISABEL ANDREA	isabel.odrizola@udl.cat	,2	
SALVIA TRUJILLO, LAURA	laura.salvia@udl.cat	1,1	
SANCHIS ALMENAR, VICENTE	vicente.sanchis@udl.cat	,2	
SOLIVA FORTUNY, ROBERT CARLES	robert.soliva@udl.cat	1	

Información complementaria de la asignatura

Asignatura/materia en el conjunto del plan de estudios

Esta materia forma parte del Módulo V: Productos Carnis. Esta asignatura pretende dar a conocer al estudiante la tecnología básica de elaboración de precocinados, aplicada al caso concreto de los productos con base de carne. Se estudian los sistemas de preparación y cocción de materias primeras, con especial énfasis en los nuevos desarrollos de maquinarias y sistemas para el ensamblaje y tratamiento térmico de platos preparados. Otra parte importante de la asignatura está dedicada a la elaboración de productos precocinados con cobertura, tipo empanado y enlucido.

Así como sus sistemas de conservación y envasado.

Objetivos académicos de la asignatura

Objetivos de conocimiento:

Conocer los procesos de elaboración de platos precocinados. Valorar las implicaciones de la tecnología y las materias primeras en la calidad y composición de estos productos. Conocer los sistemas de trazabilidad alimentaria. Ser capaces de aplicar los últimos avances en el terreno de elaboración industrial de productos y platos precocinados.

Objetivos de capacidades:

Aplicar conocimientos adquiridos a situaciones reales, gestionando adecuadamente los recursos disponibles. Seleccionar y manejar las fuentes de información escritas e informatizadas relacionadas con la actividad profesional. Trabajar solo y en equipo multidisciplinario. Entender y expresarse con la terminología adecuada. Presentar correctamente información de forma oral y escrita.

Competencias

Competencias generales

Se garantizarán, como mínimo, las siguientes competencias transversales:

CG3 Trabajo en equipo entre el personal involucrado en la producción en la IA: producción, calidad, ventas...

CG4 Creatividad aplicada a la innovación de productos y procesos

CG5 Iniciativa y espíritu emprendedor

CG7 Expresión oral y escrita

CG8 Gestión del tiempo

CG9 Compromiso ético

CG10 Capacidad de gestión de la información

Competencias específicas

Los estudiantes del máster GIIA desprendido de finalizar sus estudios habrán adquirido los siguientes conocimientos y competencias:

CE2 Saber controlar y optimizar los procesos y productos

CE5 Conocer la normalización y legislación alimentaria

CE9 Conocer el funcionamiento, gestión y control de la organización de empresas

CE14 Resolución de problemas

Dentro del campo específico de **productos cárnicos**:

CE15 Saber fabricar y conservar alimentos

CE16 Saber planificar y elaborar estudios técnicos

CE17 Saber planificar y elaborar trabajos de I+D

CE18 Saber desarrollar nuevos procesos y productos

Contenidos fundamentales de la asignatura

Tema 1. Mercado de los platos precocinados. Introducción a las tecnologías para su elaboración y sus principales avances.

Profesor: Robert Soliva

Tema 2. Tecnología de elaboración de productos precocinados con cobertura: Enlucidos y Empanados.

Profesor: M^a José Motilva

Tema 3. Aspectos legales: legislación y normativa vigente. Sustitución de ingredientes en productos

precocinados.

Profesor: Isabel Odriozola

Tema 4. Tecnologías de envasado, almacenamiento y distribución de platos precocinados y sus principales avances.

Profesor: Robert Soliva

Tema 5. Tecnologías de conservación no térmicas: Altas presiones.

Profesor: Diego Wilches (NC Hyperbaric)

Tema 6. Casos prácticos de aplicación del sistema de APPCC a la elaboración de productos precocinados.

Profesor: Vicente Sanchis

Actividades prácticas

Trabajo y ejercicios prácticos. Preparación y entrega de documentos. Presentación oral. Puesta en común y discusión de todos los trabajos presentados.

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
Lección magistral	Clase magistral	Explicación de los principales conceptos	12	Estudio: Conocer, comprender y sintetizar conocimientos	20.5	1	33.5	1.34
Seminario	Clase participativa	Realización de actividades de discusión o aplicación	6	Resolver problemas y casos. Discutir	2		8	0.32
Visitas	Visita a industrias	Realización de la visita	2	Estudio y realización de memoria	2		4	0,16

Actividades dirigidas	Trabajo práctico	Orientar al alumno en el trabajo (en horario de tutorías)	5	Realizar un trabajo bibliográfico, práctico, etc.	11	1	17	0.68
Totales			25		34.5	3	62.5	2.5

A causa de las circunstancias especiales derivadas de la crisis sanitaria causada por la COVID-19, esta asignatura se impartirá tanto mediante clases en aula como a través de docencia virtual. Siempre que las circunstancias lo permitan, serán presenciales los exámenes, los seminarios y actividades prácticas, así como algunas clases de teoría. En caso que las circunstancias evolucionen hacia una modificación en el grado de presencialidad, se informará oportunamente.

Sistema de evaluación

Tipus d'activitat	Activitat d'Avaluació		Pes qualificació
	Procediment	Numero	(%)
Lliçó magistral	Proves escrites sobre la teoria del programa de l'assignatura	1	60
Activitats dirigides	Lliurament del treball	1	40
Total		3	100

Para poder superar la asignatura se requiere una nota mínima de 5.0 en las pruebas evaluativas escritas.

Bibliografía y recursos de información

Baquero J.; Llorente V. (1985). Equipos para la Industria Química y Alimentaria. Ed. Alhambra.

García-Vaquero E.; Ayuga Tellez F. (1993). Diseño y construcción de Industrias Agroalimentarias. Ed. Mundi-Prensa.

Barbosa-Cánovas, G.; Tapias, M.S.; Cano, M.P. (2005). Novel food processing technologies. Ed. CRC Press.

Brennan, J.G. (2006). Manual del procesado de los alimentos. Ed. Acribia.

Kinton, Ronald; Ceserani, Victor; Foskett, David; Ducar Maluenda, Pedro. (2000). Teoría Del Catering. Ed. Acribia.

Lafarga, M. (1989). La Alimentación moderna, su tecnología : precocinados, empanados, rebozados. Ed. Ayala.