



Universitat de Lleida

GUÍA DOCENTE
**AVANCES EN PRODUCTOS
CÁRNICOS COCIDOS**

Coordinación: MOLINO GAHETE, FRANCISCO

Año académico 2021-22

Información general de la asignatura

Denominación	AVANCES EN PRODUCTOS CÁRNICOS COCIDOS			
Código	13122			
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	PRALAB	PRAULA	TEORIA
	Número de créditos	0.4	0.9	1.2
	Número de grupos	1	1	1
Coordinación	MOLINO GAHETE, FRANCISCO			
Departamento/s	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS			
Información importante sobre tratamiento de datos	Consulte este enlace para obtener más información.			
Idioma/es de impartición	castellà/català			

Profesor/a (es/as)	Dirección electrónica\nprofesor/a (es/as)	Créditos impartidos por el profesorado	Horario de tutoría/lugar
IBARZ MARTÍNEZ, RAQUEL	raquel.ibarz@udl.cat	,6	
MOLINO GAHETE, FRANCISCO	francisco.molino@udl.cat	1,5	
OMS OLIU, GEMMA	gemma.oms@udl.cat	,2	
ROMERO FABREGAT, MARIA PAZ	mariapaz.romero@udl.cat	,2	

Información complementaria de la asignatura

Esta materia forma parte del Módulo V: Productos Cárnicos. El principal objetivo de la materia está orientado al análisis de los procesos de elaboración de productos cárnicos cocidos, con especial dedicación a las innovaciones tecnológicas en el proceso de elaboración de jamón cocido y de emulsiones cárnicas. Otros aspectos de innovación están orientados al desarrollo de nuevos productos más saludables mediante la formulación con nuevos ingredientes.

Objetivos académicos de la asignatura

Esta materia forma parte del Módulo V: Productos Cárnicos. El principal objetivo de la materia está orientado al análisis de los procesos de elaboración de productos cárnicos cocidos, con especial dedicación a las innovaciones tecnológicas en el proceso de elaboración de jamón cocido y de emulsiones cárnicas. Otros aspectos de innovación están orientados al desarrollo de nuevos productos más saludables mediante la formulación con nuevos ingredientes.

Objetivos de conocimiento:

Conocer los procesos de elaboración de productos cárnicos cocidos. Valorar las implicaciones de la tecnología y las materias primas en la calidad y composición de estas productos. Ser capaces de abordar trabajos de mejora e innovación tecnológica en el marco de los procesos de transformación y conservación de productos cárnicos cocidos. Conocer los sistemas de trazabilidad alimentaria.

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 productos cárnicos cocidos

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

Temario teoría

Tema 1. Clasificación de los productos carnis cocidos. Nuevos productos carnis cocidos. Productos cárnicos cocidos en base a emulsiones cárnicas. Hidrocoloides

Profesor: Francisco Molino/Gemma Oms

Tema 2. Bioprotección en productos cárnicos.

Profesor: L. Vivas: Laboratorios Amerex.

Tema 3. Aplicación de nuevos ingredientes en la formulación de productos emulsiones cárnicos con reducción de grasa. Aplicación de fibra en la formulación de productos cárnicos cocidos. Reducción de sal en productos carnis.

Profesor: Nuria Nieto: Brenntag Iberia

Tema 4. Avances en el proceso de elaboración de jamón cocido. Sistemas de cocción continuo.

Profesor: Marta Xargayó: Metalquimia

Tema 5. Defectos y alteraciones de productos cárnicos: Análisis de casos prácticos.

Profesor: Francisco Molino

Actividades prácticas

Practica 1. Elaboración de productos cárnicos cocidos con reducción de grasa y sal. Aplicación de nuevos

ingredientes.

Práctica 2. Preparación de una hoja de cata. Evaluación sensorial de los productos. Tratamiento de datos.

Ejes metodológicos de la asignatura

Lección magistral (Aula): Explicación de los principales conceptos.

Problemas y casos (Clase participativa en Aula): Resolución de problemas y casos prácticos.

Seminario (Clase participativa en Aula): Realización de actividades de discusión o aplicación.

Laboratorio (Práctica de Planta Piloto): Ejecución de la práctica.

Visita a industrias.

Actividades dirigidas: Trabajo del alumno en grupo.

Plan de desarrollo de la asignatura

Tipo de actividad	Descripción	Actividad presencial Alumno		Actividad no presencial Alumno		Evaluación Horas	Tiempo total	
		Objetivos	Horas	Trabajo alumno	Horas		Horas	ECTS
Lección magistral	Clase magistral (Aula. Grupo grande)	Explicación de los principales conceptos	7	Estudio: Conocer, comprender y sintetizar conocimientos	14	1.5	22.5	0.9
Problemas y casos	Clase participativa (Aula. Grupo grande)	Resolución de problemas y casos	4	Aprender a resolver problemas y casos	4.5	1	9.5	0.38
Seminario	Clase participativa (Grupo mediano)	Realización de actividades de discusión o aplicación	2	Resolver problemas y casos. Discutir			2	0.08
Laboratorio	Práctica de Laboratorio (Grupo mediano)	Ejecución de la práctica: comprender fenómenos, medir...	7	Estudiar y Realizar memoria	7		14	0.56
Aula de informática	Práctica de aula de informática (Grupo mediano)	Ejecución de la práctica: comprender fenómenos, medir...		Estudiar y Realizar memoria				
Prácticas de campo	Práctica de campo (Grupo mediano)	Ejecución de la práctica: comprender fenómenos, medir...		Estudiar y Realizar memoria				
Visitas	Visita a explotaciones o industrias	Realización de la visita	2	Estudiar y Realizar memoria	1		3	0.12

Actividades dirigidas	Trabajo del alumno (individual o grupo)	Orientar al alumno en el trabajo (en horario de tutorías)	2	Realizar un trabajo bibliográfico, práctico, etc.	2	0.08
Otras		Trabajo de grupo	1		8	0.5
Totales					34.5	3
					62.5	2.5

Sistema de evaluación

Tipo de actividad	Actividad de Evaluación		Peso calificación (%)
	Procedimiento	Numero	
Lección magistral	Pruebas escritas sobre la teoría del programa de la asignatura	1	50
Problemas y casos	Entregas o Pruebas escritas sobre problemas y casos	1	20
Laboratorio	Entrega de memorias. Pruebas escritas o orales	1	5
Actividades dirigidas	Entrega del trabajo	1	25
Total		5	100

Bibliografía y recursos de información

GERHARDT, U. "Aditivos e ingredientes como coadyuvantes de la "kutter", estabilizadores y emulgentes de productos cárnicos". Acribia.Zaragoza (1980)

GIRARD, J.P. "Tecnología de la carne y de los productos cárnicos". Acribia. Zaragoza (1991).

MARTÍN BEJARANO, S. "Enciclopedia de la carne y de los productos cárnicos". Vols. I y II. Ediciones Martin&Macias

PRANDL, O.. "Tecnología e higiene de la carne". Acribia (1994)

PRICE, J.F, SCHWEIGERT, B."Ciencia de la carne y de los productos cárnicos".2ª ed. Acribia (1994).

REICHERT, J.E. "Tratamiento térmico de los productos cárni-cos". Acribia. Zaragoza (1988).