

OVOPRODUCTES

2ⁿ SEMESTRE

3 ECTS

Docents:

- Anacris Barroeta
- Toni Trujillo
- Victoria Ferragut



Temari

BLOC OU CLOSCA

Matèria primera:
composició,
qualitat i
funcionalitat

Tractament ou
fresc

BLOC OVOPRODUCTES

Tecnologies

Qualitat i
valorització



TEMARI

Tema 1. Introducció. Producció, usos i consum.

Tema 2. Producció d'ous. Influència en la qualitat. Modificació valor nutritiu: ous funcionals.

Tema 3. Estructura i composició. Propietats funcionals dels components

Tema 4. Qualitat físico-química de l'ou sencer. Mètodes no destructius. Qualitat microbiològica.

Tema 5. Manipulació, envasat i conservació. Canvis durant la conservació. Normativa.

Tema 6. Ovoproductes: definició, descripció i usos.

Tema 7. Obtenció d'ou líquid: etapes. Paràmetres. Pasteurització. Conservació. Qualitat.

Tema 8. Refrigeració. Congelació. Característiques.

Tema 9. Deshidratació i concentració. Etapes. Eliminació de la glucosa. Envasat i conservació. Característiques.

Tema 10. Ous cuits. Etapes. Paràmetres. Conservació i qualitat.

Tema 11. Altres productes de consum directe: descripció, processat i conservació.

Tema 12. Valorització total dels components: closca, membranes. Fraccionament dels components: usos específics.

Activitats presencials

Classes teòriques (15h): classes magistrals

Classes pràctiques (4h): laboratori. Anàlisi i qualitat.

Visita (2h) a granja, centre d'embalatge i classificació.

Seminaris (4h) resolució i presentació d'autoaprenentatge

Tutories (2): l'alumne haurà de realitzar dues tutories



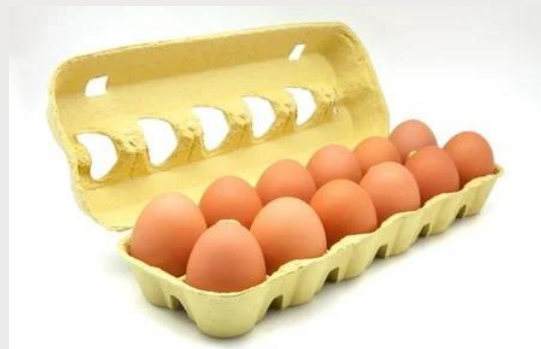
Activitats NO presencials

A dark silhouette of a student sitting at a desk, writing with a pen. To the right of the student is a tall stack of books. The background is a dark, textured brown.

- Activitats d'autoaprenentatge: l'alumne haurà de realitzar 2 activitats en equip/individual, que s'aniran plantejant al llarg del curs coincidint amb els diferents blocs teòrics.
- Els treballs s'hauran de presentar públicament.

Avaluació

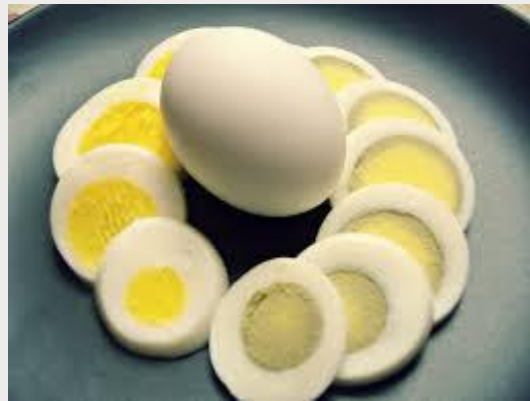
- Control dels Temes 1 al 12 i les activitats relacionades amb l'autoaprenentatge i/o a les pràctiques realitzades en aquest període (60%).
- Activitats d'autoaprenentatge (presentació, i discussió): 25%.
- Avaluació del qüestionari de les sessions de pràctiques de laboratori (15%).



- Es considerarà “no avaluable” a l’alumne que no s’hagi presentat a alguna de les activitats avaluables, sense causa justificada.

Per aprovar l’assignatura es demana:

- un mínim de 5 punts (sobre 10) en el control; en cas de no arribar a aquesta nota, caldrà presentar-se a l’examen de recuperació.
- Un mínim de 5 punts (sobre 10) en les activitats d’autoaprenentatge.
- Haver assistit a les sessions pràctiques





**Apunteu-vos,
N'aprendreu
molt!**