

Métodos de Procesamiento de Alimentos I

Código: 103555
Créditos ECTS: 6

Titulación	Tipo	Curso	Semestre
2501925 Ciencia y Tecnología de los Alimentos	OB	3	1

Contacto

Nombre: Jordi Saldo Periago

Correo electrónico: Jordi.Saldo@uab.cat

Uso de idiomas

Lengua vehicular mayoritaria: catalán (cat)

Algún grupo íntegramente en inglés: No

Algún grupo íntegramente en catalán: No

Algún grupo íntegramente en español: No

Equipo docente

Manuel Castillo Zambudio

Prerequisitos

No hay prerrequisitos oficiales, pero es conveniente que el estudiante haya alcanzado los contenidos de las asignaturas de Fundamentos de procesos, Análisis y control de calidad de los alimentos y de Operaciones básicas.

Los contenidos prácticos de la asignatura se encuentran en Prácticas de Planta Piloto, y el estudiante debería cursar simultáneamente ambas asignaturas para aprovechar mejor el aprendizaje.

Objetivos y contextualización

Se trata de una asignatura de tercer curso, de carácter obligatorio. Trata los procesos físicos de transformación y / o conservación de los alimentos de forma general, sin entrar a detallar el procesamiento de alimentos en concreto, ya que este estudio se realiza con mayor profundidad en las asignaturas optativas que se refieren a las tecnologías de materias primas específicas.

Por otra parte, es necesario centrar la enseñanza de esta asignatura en los aspectos industriales de los procesos, ya que otras materias cubren los conocimientos básicos relacionados con estos.

Los objetivos de la asignatura son:

- Reconocer el equilibrio entre conservación y transformación en los alimentos;
- Comparar los procesos de transformación y conservación de alimentos;
- Seleccionar el más adecuado en cada situación;
- Demostrar que conoce los procesos de acondicionamiento y almacenamiento de materias primas;
- Analizar el funcionamiento de la maquinaria, con todos sus elementos complementarios;
- Optimizar los procesos, independientemente de la complejidad de los equipos;
- Seleccionar la alternativa de proceso más respetuosa con el producto y con el medio ambiente.

Competencias

- Aplicar los conocimientos de las ciencias básicas en la ciencia y tecnología de los alimentos
- Aplicar los principios de las técnicas de procesado y evaluar sus efectos en la calidad y la seguridad del producto.
- Buscar, gestionar e interpretar la información procedente de diversas fuentes.
- Demostrar que comprende los mecanismos del deterioro de las materias primas, las reacciones y cambios que tienen lugar durante su almacenamiento y procesado y aplicar los métodos para su control.
- Desarrollar el aprendizaje autónomo y demostrar capacidad de organización y planificación.
- Utilizar los recursos informáticos para la comunicación, la búsqueda de información, en el ámbito de estudio, el tratamiento de datos y el cálculo.

Resultados de aprendizaje

1. Buscar, gestionar e interpretar la información procedente de diversas fuentes
2. Construir modelos predictivos para el efecto de los tratamientos tecnológicos en los componentes de los alimentos
3. Desarrollar el aprendizaje autónomo y demostrar capacidad de organización y planificación
4. Diseñar procesos complejos de acuerdo a los criterios de calidad establecidos
5. Relacionar las características de los alimentos con sus propiedades físicas.
6. Seleccionar los procesos de conservación, transformación, transporte y almacenamiento adecuados a los alimentos de origen animal y vegetal.
7. Utilizar los recursos informáticos para la comunicación, la búsqueda de información, en el ámbito de estudio, el tratamiento de datos y el cálculo

Contenido

Bloque 0. Introducción y principios básicos

Bloque 1. Tratamientos mecánicos

- 1.1. tratamientos previos
- 1.2. Cambios en las dimensiones de los alimentos
 - 1.2.1. Reducción de tamaño y mezcla de sólidos
 - 1.2.2. Emulsionado y homogeneización
- 1.3. Texturización y extrusión
- 1.4. Separaciones
 - 1.4.1. Sedimentación
 - 1.4.2. Centrifugación
 - 1.4.3. Filtración

Bloque 2. Procesos de control de la actividad de agua

- 2.1. Evaporación de alimentos líquidos
- 2.2. Concentración mediante filtración tangencial
- 2.3. Secado y deshidratación
- 2.4. Liofilización y crioconcentración
- 2.5. Deshidratación osmótica (salado y confitado)

Bloque 3. Procesos de control del potencial redox y pH

3.1. CO₂ subcrítico y supercrítico

3.2. Procesos de acidificación de alimentos

Bloque 4. Procesos de conservación y / o transformación químicos

4.1. Aplicación de aditivos y coadyuvantes tecnológicos

4.2. Ahumado

4.3. Radiaciones ionizantes

Metodología

La metodología utilizada en esta asignatura para alcanzar el proceso de aprendizaje se basa en hacer que el alumno trabaje la información que se le pone a su alcance. La función del profesor es darle la información o indicarle dónde puede conseguirla y ayudarlo y tutorizar para que el proceso de aprendizaje pueda realizarse eficazmente. Para alcanzar este objetivo, la asignatura se basa en las siguientes actividades:

Clases Expositivas

El contenido del programa de teoría lo impartirá principalmente el profesor en forma de clases expositivas. Las clases teóricas se complementarán con la visualización de animaciones y vídeos relacionados con los temas tratados en clase. Las ayudas visuales utilizados en clase por el profesor estarán disponibles en el Campus Virtual. Es recomendable que los alumnos impriman este material y lo lleven a clase para utilizarlo como apoyo a la hora de tomar apuntes. Aunque no es imprescindible ampliar los contenidos de las clases impartidas por el profesor, a menos que éste lo solicite expresamente, se aconseja que los alumnos consulten de forma regular los libros recomendados en el apartado de Bibliografía para consolidar y clarificar, si es necesario, los contenidos explicados en clase.

Actividades

Título	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Tipo: Dirigidas			
Clases expositivas	40	1,6	2, 4, 5, 6
Tipo: Supervisadas			
Tutorías	3	0,12	2, 3, 4
Tipo: Autónomas			
Estudio autónomo y trabajo de autoaprendizaje	64	2,56	1, 2, 3, 4, 5, 6
Preparación de trabajos, elaboración de casos	31	1,24	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7

Evaluación

La evaluación se obtendrá a partir de la evaluación de 2 casos (20% de la nota de la asignatura), trabajos de evaluación continua (20% de la nota de la asignatura) y dos exámenes parciales (cada uno con el 30% de la nota de la asignatura). Los exámenes parciales se considerarán superados con una calificación igual o superior a 5.

Habrà un examen de recuperación de los parciales. En la recuperación se requerirá una calificación igual o

superior a 5 para superar cualquiera de los parciales.

Se considerará que un estudiante no es evaluable si ha participado en actividades de evaluación que representan $\leq 15\%$ de la nota final.

Actividades de evaluación

Título	Peso	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Casos prácticos	20%	3	0,12	1, 3, 5, 7
Cuestionarios y evaluación continuada	20%	4	0,16	2, 4, 5, 6
Primer examen parcial	30%	2,5	0,1	2, 4, 5, 6
Segundo examen parcial	30%	2,5	0,1	2, 4, 5, 6

Bibliografía

Los textos resaltados en **negrita** se consideran más básicos. El resto son buenos complementos para temas concretos.

- Berk, Z. 2009. Food Process Engineering and Technology. Elsevier. (versión online <http://www.sciencedirect.com/science/book/9780123736604>)
- Brennan J. G. 1998. Las operaciones de ingeniería de alimentos. Acribia, Zaragoza.
- Earle, R.L. 1988. Ingeniería de los alimentos. Las operaciones básicas aplicadas a la tecnología de los alimentos. Acribia, Zaragoza (versión online de la edición original <http://www.nzifst.org.nz/unitoperations/index.htm>)
- Fellows, P. J. 2009. Food Processing Technology - Principles and Practice (3rd Edition). Woodhead Publishing. (versión on-line <http://www.knovel.com>)
- Guy R. 2002. Extrusión de los alimentos. Tecnología y aplicaciones. Acribia, Zaragoza.
- Ibarz, A. y Barbosa Cánovas, G.V. 2005. Operaciones Unitarias en la Ingeniería de Alimentos. Ed. Mundiprensa, Madrid.
- Ramaswamy H. i Marcotte M. 2006. Food Processing: Principles and Applications. CRC Press, Boca Raton, Florida, USA.
- Rodríguez, F. (Ed.) 1999. Ingeniería de la industria alimentaria. Ed. Síntesis. Madrid
 - Volumen I. Conceptos Básicos
 - Volumen II. Operaciones de Procesado de Alimentos
 - Volumen III. Operaciones de Conservación de los Alimentos
- Singh, R.P. i Heldman, D.R. 2009. **Introduction to food engineering** (4a edición). Academic Press. (Versión on line a <http://app.knovel.com>)
- Zeuthen, Peter; Bøgh-Sørensen, Leif. 2003. Food Preservation Techniques. Woodhead Publishing. (versión on-line <http://www.knovel.com/>)