





| | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS | |  |
| | | CÓDIGO: P/CL009_D002 | |

PLAN DOCENTE DE LA ASIGNATURA



Curso académico 2018-2019

| Identificación y características de la asignatura | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Código | 501261 | Créditos ECTS | 6 |
| Denominación (español) | Industrias de Materias Primas Animales. | | |
| Denominación (inglés) | Food Industries of Animal Products. | | |
| Titulaciones | CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. | | |
| Centro | Escuela de Ingenierías Agrarias. | | |
| Semestre | Primero (5º). | Carácter | Obligatoria. |
| Módulo | Tecnología de los Alimentos. | | |
| Materia | Industrias de Materias Primas. | | |
| Profesor/es | | | |
| Nombre | Despacho | Correo-e | Página web |
| Ana Isabel Carrapiso Martínez. | D712 Edificio Valle del Jerte. | acarrapi@unex.es | http://www.unex.es/unex/centros_uex/centros/eia/info_academica_centro/asignaturas/info_asignatura?idCentro=5&idTitulacion=852&idPlan=0506&idAsignatura=106250 http://campusvirtual.unex.es/zonauex/avuex/course/view.php?id=3691 |
| Lourdes Martín Cáceres. | D703 Edificio Valle del Jerte. | martinlu@unex.es | |
| Área de conocimiento | Tecnología de Alimentos. | | |
| Departamento | Producción Animal y Ciencia de los Alimentos. | | |
| Profesor coordinador (si hay más de uno) | Ana Isabel Carrapiso Martínez. | | |
| Competencias * | | | |
| CB1: Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar 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 | | | |

* Los apartados relativos a competencias, breve descripción del contenido, actividades formativas, metodologías docentes, resultados de aprendizaje y sistemas de evaluación deben ajustarse a lo recogido en la memoria verificada del título.

| | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS | |  |
| | | CÓDIGO: P/CL009_D002 | |

| |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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. |
| CG3: En el ámbito del desarrollo e innovación de procesos y productos capacidad para diseñar y elaborar nuevos procesos y productos para satisfacer las necesidades del mercado en los diferentes aspectos implicados; evaluar el grado de aceptabilidad de estos productos en el mercado; establecer sus costes de producción; evaluar los riesgos medioambientales de los nuevos procesos productivos. |
| CG4: En el ámbito del procesado de alimentos ser capaces de identificar los problemas asociados a los diferentes alimentos y a su procesado, lo que abarca un conocimiento en profundidad de las materias primas, las interacciones entre componentes, los diferentes procesos tecnológicos (tanto productivos como de envasado, almacenamiento, transporte y distribución de los productos), así como de las transformaciones que puedan sufrir los productos durante dichos procesos; gestionar el procesado desde un punto de vista medioambiental; establecer herramientas de control de los procesos. |
| CG8: En el ámbito de la asesoría legal, científica y técnica ser capaces de estudiar e interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto, para poder responder razonadamente la cuestión que se plantee; conocer la legislación vigente; defender ante la administración las necesidades de modificación de una normativa relativa a cualquier producto. |
| CT1: Dominio de las TIC a nivel básico. |
| CECTA2: Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de los fundamentos básicos y los procesos tecnológicos adecuados para la producción, envasado y conservación de alimentos. |
| CECTA3: Evaluar el impacto del procesado sobre las propiedades de los alimentos. |
| CECTA4: Determinar la idoneidad de los avances tecnológicos para la innovación de alimentos y procesos de la industria alimentaria. |
| CECTA5: Capacidad para conocer, comprender y utilizar las instalaciones de las industrias agroalimentarias, sus equipos y maquinarias auxiliares de la industria agroalimentaria. |
| CECTA7: Capacidad para conocer, comprender y manejar de forma racional e integral y sostenible los recursos naturales, promover la protección del medio ambiente y proponer alternativas de tratamiento, usos y reciclaje de residuos de la industria alimentaria. |
| Contenidos |
| Breve descripción del contenido* |
| Tecnología del procesado de la carne y los productos cárnicos. Tecnología del procesado de los productos de la pesca y la acuicultura. Tecnología de la leche y los productos lácteos. Tecnología del procesado de los huevos y ovoproductos. Tecnología de la miel y derivados. Eliminación y aprovechamiento de subproductos. |
| Temario de la asignatura |
| BLOQUE 1. GENERALIDADES (GRUPO GRANDE) |
| Competencias: CB1. Resultados de aprendizaje: RA96. |
| Denominación del tema 1: Introducción a las industrias alimentarias de obtención y/o transformación de materias primas animales. Contenidos del tema 1: Generalidades: importancia histórica de los alimentos |

| | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS | |  |
| | | CÓDIGO: P/CL009_D002 | |

de origen animal y de las industrias relacionadas, características generales de las industrias, factores que limitan el consumo de estos alimentos por parte del consumidor, tendencias en la demanda de nuevos alimentos de origen animal.

BLOQUE 2. INDUSTRIAS LÁCTEAS.

(GRUPO GRANDE y otras actividades: elaboración de un trabajo cooperativo, actividades en clase, actividades virtuales, actividades durante las tutorías de seguimiento).

Competencias: CB1,CB2, CB3, CB4, CB5, CG3, CG4, CG8, CT1, CECTA2, CECTA3, CECTA4, CECTA5.

Resultados de aprendizaje: RA96, RA100, RA101, RA102.

Denominación del tema 2: **Industrias lácteas. Tipos de establecimientos y características.**

Contenidos del tema 2: Definición de establecimiento lácteo; clasificación y definición de los distintos tipos de establecimientos; características generales.

Denominación del tema 3: **Explotaciones de producción, transporte y centros de recogida. Tratamientos iniciales de la leche.**

Contenidos del tema 3: Características de las explotaciones de producción, transporte y centros de recogida; instalaciones, obtención, almacenamiento y transporte de leche; tratamientos iniciales o comunes de la leche: depuración física, termización, refrigeración, normalización y homogeneización.

Denominación del tema 4: **Establecimientos de tratamiento. Tratamientos de conservación: pasterización y esterilización.**

Contenidos del tema 4: Definición y tipos de pasterización en la leche (convencional, LTH, HTST), objetivos y proceso de obtención de la pasterización en la leche; definición y tipos de esterilización, objetivos y proceso de obtención de esterilizada.

Denominación del tema 5: **Tratamientos de conservación: deshidratación (leche evaporada, condensada y en polvo).**

Contenidos del tema 5: Definiciones de leche evaporada, condensada y en polvo, y procesos de obtención.

Denominación del tema 6: **Leches modificadas: batidos, leches enriquecidas y dietéticas, preparados para lactantes.**



Contenidos del tema 6: Introducción; proceso de elaboración de batidos, leches enriquecidas y dietéticas (bajas en lactosa, bajas en sodio...) y preparados para lactantes.

Denominación del tema 7: **Industrias de elaboración de helados, sorbetes y polos.**



Contenidos del tema 7: Introducción; características de las industrias; materias primas; proceso de elaboración.

Denominación del tema 8: **Industrias de elaboración de nata, mantequilla y leches fermentadas.**



Contenidos del tema 8: Introducción; proceso de elaboración de nata; proceso de elaboración de mantequilla mediante sistemas continuos y discontinuos;

| | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS | |  |
| | | CÓDIGO: P/CL009_D002 | |

| |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>proceso de elaboración de yogur y otras leches fermentadas.</p> |
| <p>Denominación del tema 9: Industrias queseras. Contenidos del tema 9: Introducción; materias primas; operaciones previas a la coagulación; proceso de coagulación e instalaciones; desuerado; llenado de moldes; prensado; salazonado; maduración.</p> |
| <p>BLOQUE 3. INDUSTRIAS CÁRNICAS. (GRUPO GRANDE y otras actividades: elaboración de un trabajo cooperativo, actividades en clase, actividades virtuales, actividades durante las tutorías de seguimiento).</p> <p>Competencias: CB1,CB2, CB3, CB4, CB5, CG3, CG4, CG8, CT1, CECTA2, CECTA3, CECTA4, CECTA5. Resultados de aprendizaje: RA96, RA100, RA101, RA102.</p> |
| <p>Denominación del tema 10: Industrias cárnicas. Introducción. Tipos de establecimientos y características. Contenidos del tema 10: Introducción. Tipos de establecimientos cárnicos; clasificación de productos cárnicos; diseño general de las industrias cárnicas.</p> |
| <p>Denominación del tema 11: Mataderos de animales de abasto I. Sacrificio. Contenidos del tema 11: Introducción; proceso de obtención de carnes frescas I: transporte de animales, estabulación, duchado, aturdimiento, colgado y sangrado.</p> |
| <p>Denominación del tema 12: Mataderos de animales de abasto II. Faenado y otras operaciones. Contenidos del tema 12: Proceso de obtención de carnes frescas II: operaciones de faenado y preparación de la canal (desollado, escaldado, depilado, desplumado, etc); Estrategias para evitar los desarrollos anómalos del rigor mortis.</p> |
| <p>Denominación del tema 13: Salas de despique. Despique. Carnes separadas mecánicamente. Contenidos del tema 13: Introducción; despique en caliente y despique en frío; definición, características y métodos de obtención de las carnes separadas mecánicamente.</p> |
| <p>Denominación del tema 14: Conservación de la carne por el frío. Acortamiento por el frío. Estimulación eléctrica de las canales. Refrigeración. Congelación. Contenidos del tema 14: Introducción a la conservación de la carne por el frío y sus limitaciones; Operaciones previas: maduración, estimulación eléctrica y envasado; introducción a la refrigeración de la carne, sistemas de refrigeración y recomendaciones; introducción a la congelación de la carne, sistemas de congelación y recomendaciones.</p> |
| <p>Denominación del tema 15: Industrias cárnicas transformadoras. Preparados cárnicos crudos frescos. Carnes reestructuradas.</p> |

| | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS | |  |
| | | CÓDIGO: P/CL009_D002 | |

| |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Productos cárnicos hipocalóricos e hiposódicos. Contenidos del tema 15: Introducción y clasificación de los productos cárnicos. Características y elaboración de preparados cárnicos crudos frescos, carnes reestructuradas y productos cárnicos hipocalóricos e hiposódicos.</p> |
| <p>Denominación del tema 16: Productos cárnicos curados-madurados. Salazones cárnicas. Embutidos crudos madurados. Contenidos del tema 16: Definición; proceso de elaboración de algunas de las salazones cárnicas y embutidos curados-madurados más representativos.</p> |
| <p>Denominación del tema 17: Productos cárnicos tratados por el calor. Conservas y semiconservas cárnicas. Otros tratamientos. Contenidos del tema 17: Definición; definición y características de las semiconservas y las conservas cárnicas; proceso de elaboración de algunos de los productos más representativos: jamón cocido (elaboración como semiconserva) y paté (elaboración como conserva).</p> |
| <p>BLOQUE 4. INDUSTRIAS DE LA PESCA. (GRUPO GRANDE y otras actividades: elaboración de un trabajo cooperativo, actividades en clase, actividades virtuales, actividades durante las tutorías de seguimiento).</p> <p>Competencias: CB1,CB2, CB3, CB4, CB5, CG3, CG4, CG8, CT1, CECTA2, CECTA3, CECTA4, CECTA5. Resultados de aprendizaje: RA96, RA100, RA101, RA102.</p> |
| <p>Denominación del tema 18: Industrias de la pesca: tipos de establecimientos y características. Contenidos del tema 18: Industrias de la pesca: tipos de establecimientos, características generales y clasificación. Clasificación de las especies de la pesca.</p> |
| <p>Denominación del tema 19: Industrias de pescado fresco. Sacrificio. Preparación. Refrigeración y otros medios de retrasar la alteración del pescado fresco. Contenidos del tema 19: Industrias de pescado fresco. Sacrificio. Preparación. Refrigeración y otros medios de retrasar la alteración del pescado fresco.</p> |
| <p>Denominación del tema 20: Congelación de productos de la pesca. Contenidos del tema 20: Introducción. Recomendaciones. Preparación de los productos de la pesca y obtención de surimi. Procedimientos de congelación.</p> |
| <p>Denominación del tema 21: Industrias de salazonado, deshidratación y ahumado de pescado. Contenidos del tema 21: Industrias de salazonado y deshidratación de pescado. Principales tipos y procesos de elaboración.</p> |
| <p>Denominación del tema 22: Industrias de conservas y geles de pescado. Contenidos del tema 22: Proceso de elaboración de conservas de pescado y de geles de pescado.</p> |
| <p>BLOQUE 5. INDUSTRIAS DE HUEVOS Y OVOPRODUCTOS Y DE PRODUCTOS APÍCOLAS.</p> |

| | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS | |  |
| | | CÓDIGO: P/CL009_D002 | |

(GRUPO GRANDE y otras actividades: elaboración de un trabajo cooperativo, actividades en clase, actividades virtuales, actividades durante las tutorías de seguimiento).

Competencias: CB1, CB2, CB3, CB4, CB5, CG3, CG4, CG8, CT1, CECTA2, CECTA3, CECTA4, CECTA5.

Resultados de aprendizaje: RA96, RA100, RA101, RA102.

Denominación del tema 23: **Industrias de huevos y ovoproductos.**

Contenidos del tema 23: Características de las industrias de huevos y ovoproductos; métodos de industrialización y conservación del huevo y de elaboración de ovoproductos.

Denominación del tema 24: **Industrias de productos apícolas.**

Contenidos del tema 24: Características de las industrias de productos apícolas; métodos de industrialización de miel, polen, jalea real y propóleos.

BLOQUE 6. APROVECHAMIENTO DE SUBPRODUCTOS.

(GRUPO GRANDE)

Competencias: CB1, CG8, CECTA2, CECTA5, CECTA7.

Resultados de aprendizaje: RA96.

Denominación del tema 25: **Subproductos de las industrias cárnicas y de la pesca.**

Contenidos del tema 25: Introducción; procesos tecnológicos para el aprovechamiento industrial para uso alimentario de piel, esqueleto, aletas, sangre, vísceras y otros.

Denominación del tema 26: **Subproductos de las industrias lácteas.**

Contenidos del tema 26: Procesos tecnológicos para el aprovechamiento industrial de suero de quesería y de mantequería; procesos para la obtención de caseínas, caseinatos y productos derivados del lactosuero.

SEMINARIO/LABORATORIO

Denominación del tema P1: **Elaboración de productos crudos frescos y reestructurados de carne.**

Contenidos del tema P1: Elaboración de productos crudos frescos en la planta piloto. Estudio del efecto de la forma de incorporar la salmuera y de algunos aditivos. Elaboración de carne reestructurada.

Número de horas previstas para su desarrollo: 3 horas.



Tipo y lugar: PLANTA PILOTO DE CÁRNICOS.

Competencias que desarrolla: CECTA2, CECTA3, CECTA5.

Resultados de aprendizaje: RA96, RA101.

Material e instrumental a utilizar: Picadora, embutidora, placa vitrocerámica, recipientes, jeringuillas, balanzas, cámara de refrigeración, materias primas necesarias.

Denominación del tema P2: **Elaboración de embutidos crudos madurados.**

| | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS | |  |
| | | CÓDIGO: P/CL009_D002 | |

Contenidos del tema P2: Elaboración de un embutido madurado utilizando una formulación original y otra a la que se ha añadido o retirado un aditivo. Seguimiento del proceso de maduración durante las sesiones prácticas: mermas y pH.

Número de horas previstas para su desarrollo: 3 horas.

Tipo y lugar: PLANTA PILOTO DE CÁRNICOS.

Competencias que desarrolla: CECTA2, CECTA5.

Resultados de aprendizaje: RA96, RA101.

Material e instrumental a utilizar: Picadora, amasadora, embutidora, recipientes, balanzas, cámara de refrigeración, materias primas necesarias, pHmetro.

Denominación del tema P3: **Elaboración de productos de la pesca reestructurados y de grasa reestructurada.**

Contenidos del tema P3: Elaboración de productos de la pesca reestructurados y de grasa reestructurada a partir de aceite vegetal.

Número de horas previstas para su desarrollo: 3 horas.

Tipo y lugar: PLANTA PILOTO DE CÁRNICOS.

Competencias que desarrolla: CECTA2, CECTA5.

Resultados de aprendizaje: RA96, RA101.

Material e instrumental a utilizar: Picadora, batidora, recipientes, balanzas, cámara de refrigeración, materias primas necesarias.

Denominación del tema P4: **Elaboración de productos tratados térmicamente.**

Contenidos del tema P4: Elaboración de un producto tratado térmicamente convencional y con grasa saludable reestructurada. Tratamiento térmico o cocinado y cálculo de rendimiento y pérdidas de agua y grasa.

Número de horas previstas para su desarrollo: 3 horas.

Tipo y lugar: PLANTA PILOTO DE CÁRNICOS.

Competencias que desarrolla: CECTA2, CECTA5.

Resultados de aprendizaje: RA96, RA101.

Material e instrumental a utilizar: Picadora de tipo *cutter*, escaldadora, recipientes, balanzas, cámara de refrigeración, materias primas necesarias.



Denominación del tema P5: **Elaboración de queso. Determinación de la fuerza del coagulante. Elaboración de requesón.**

Contenidos del tema P5: Elaboración de queso. Cálculo de la fuerza de distintos coagulantes sobre distintos tipos de leche (con calcio, con fosfatos, ácida...). Elaboración de requesón.

Número de horas previstas para su desarrollo: 3 horas.

Tipo y lugar: PLANTA PILOTO DE LÁCTEOS.

Competencias que desarrolla: CECTA2, CECTA5.

| | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS | |  |
| | | CÓDIGO: P/CL009_D002 | |

Resultados de aprendizaje: RA96, RA101.
Material e instrumental a utilizar: Cuba de cuajar, placa vitrocerámica, recipientes, baño de agua, tubos de ensayo y gradillas, pipetas, balanzas, cámara de refrigeración, materias primas necesarias.

Denominación del tema P6: **Elaboración de yogur y mantequilla.**
Contenidos del tema P6: Elaboración de yogur y mantequilla.
Número de horas previstas para su desarrollo: 3 horas.

Tipo y lugar: PLANTA PILOTO DE LÁCTEOS.
Competencias que desarrolla: CECTA2, CECTA5.
Resultados de aprendizaje: RA96, RA101.
Material e instrumental a utilizar: Placa vitrocerámica, recipientes, baño de agua, mantequera, balanzas, cámara de refrigeración, materias primas necesarias.

Denominación del tema P7: **Elaboración de helados y otros productos lácteos.**
Contenidos del tema P7: Elaboración de helado y otros productos lácteos.
Número de horas previstas para su desarrollo: 2 horas.



Tipo y lugar: PLANTA PILOTO DE LÁCTEOS.
Competencias que desarrolla: CECTA2, CECTA5.
Resultados de aprendizaje: RA96, RA101.
Material e instrumental a utilizar: Heladora, recipientes, materias primas necesarias.

Denominación del tema P8: **Visita a una industria relacionada con los contenidos de la asignatura.**
Contenidos del tema P8: Visita a una industria relacionada con los contenidos de la asignatura.
Número de horas previstas para su desarrollo: 2,5 horas.

Tipo y lugar: INDUSTRIA O SIMILAR.
Competencias que desarrolla: CECTA2, CECTA5.
Resultados de aprendizaje: RA96, RA101.
Material e instrumental a utilizar: Autobús.

Actividades formativas*

| Horas de trabajo del alumno por tema | | Presencial | | Actividad de seguimiento | No presencial |
|--------------------------------------|-------|------------|----|--------------------------|---------------|
| Tema | Total | GG | SL | TP | EP |
| 1 | 2 | 1 | | | 1 |
| 2 | 2 | 1 | | | 1 |
| 3 | 4 | 2 | | | 2 |
| 4 | 4 | 1 | | 1,5 | 1,5 |
| 5 | 2,5 | 1 | | | 1,5 |
| 6 | 2 | 1 | | | 1 |

| | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS | |  |
| | CÓDIGO: P/CL009_D002 | | |

| | | | | | |
|-------------------------|------|------|------|-----|------|
| 7 | 4 | 2 | | | 2 |
| 8 | 3 | 1 | | | 2 |
| 9 | 6,5 | 2 | | 1,5 | 3 |
| 10 | 4 | 2 | | | 2 |
| 11 | 3,5 | 1,5 | | | 2 |
| 12 | 4 | 2 | | | 2 |
| 13 | 4 | 2 | | | 2 |
| 14 | 5,5 | 1 | | 1,5 | 3 |
| 15 | 2 | 1 | | | 1 |
| 16 | 3 | 1 | | | 2 |
| 17 | 3 | 1 | | | 2 |
| 18 | 4 | 2 | | | 2 |
| 19 | 2 | 1 | | | 1 |
| 20 | 2 | 1 | | | 1 |
| 21 | 5 | 2 | | | 3 |
| 22 | 4 | 2 | | | 2 |
| 23 | 3 | 1 | | | 2 |
| 24 | 2 | 1 | | | 1 |
| 25 | 2 | 1 | | | 1 |
| 26 | 2 | 1 | | | 1 |
| P1 | 4 | | 3 | | 1 |
| P2 | 7,5 | | 3 | 1,5 | 3 |
| P3 | 4 | | 3 | | 1 |
| P4 | 4 | | 3 | | 1 |
| P5 | 4 | | 3 | | 1 |
| P6 | 4 | | 3 | | 1 |
| P7 | 3,5 | | 2 | | 1 |
| P8 | 6,5 | | 2,5 | 1,5 | 3 |
| Evaluación del conjunto | 27,5 | 2 | | | 25,5 |
| Total | 150 | 37,5 | 22,5 | 7,5 | 82,5 |

GG: Grupo Grande (100 estudiantes).

SL: Seminario/Laboratorio (prácticas clínicas hospitalarias = 7 estudiantes; prácticas laboratorio o campo = 15; prácticas sala ordenador o laboratorio de idiomas = 30, clases problemas o seminarios o casos prácticos = 40).

TP: Tutorías Programadas (seguimiento docente, tipo tutorías ECTS).



EP: Estudio personal, trabajos individuales o en grupo, y lectura de bibliografía.

Metodologías docentes*

1. Clases expositivas y discusión de contenidos teóricos
3. Prácticas de laboratorio, plantas piloto y campo
7. Uso del aula virtual
8. Visitas
9. Estudio de la materia
11. Realización de exámenes

Resultados de aprendizaje*

RA96. Demostrar conocimientos adecuados sobre los aspectos más relevantes sobre las industrias de transformación de alimentos de origen animal y los procesos que se

| | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS | |  Escuela de Ingenierías Agrarias |
| | | CÓDIGO: P/CL009_D002 | |

desarrollan en ellas.

RA100. Seleccionar y estructurar la información para proponer procesos de elaboración que se ajusten a requisitos concretos, y demostrar que pueden justificarlos y evaluarlos.

RA101. Demostrar que puede interpretar y resumir información sobre los procesos que se llevan a cabo en las industrias agroalimentarias.

RA102. Utilizar correctamente las TIC para la búsqueda de información, su procesamiento y la elaboración de informes.

Sistemas de evaluación*

El alumno debe comunicar a la coordinadora de la asignatura en las tres primeras semanas del semestre si quiere ser evaluado con el sistema de evaluación continua o con el sistema de evaluación con una única prueba final de carácter global.

Sistema de evaluación con una única prueba final de carácter global:

Criterios de evaluación:

- Ser capaz de responder adecuadamente a cuestiones relativas a los procesos que se realizan en las industrias alimentarias de obtención y/o transformación de materias primas animales.
- Demostrar conocimientos suficientes sobre los equipos e instalaciones utilizados en este tipo de industrias.

Actividades e instrumentos de evaluación:

- Examen final, basado en preguntas cortas o/y de tipo test, sobre las actividades de grupo grande ("teoría") y de seminario-laboratorio ("prácticas"). Las preguntas sobre el examen de teoría valdrán el 63% de la nota, y las de prácticas el 37% restante. Será imprescindible obtener al menos un 5 sobre 10 para aprobar la asignatura.



Sistema de evaluación continua:

Criterios de evaluación:

- Ser capaz de responder adecuadamente a cuestiones relativas a los procesos que se realizan en las industrias alimentarias de obtención y/o transformación de materias primas animales.
- Demostrar conocimientos suficientes sobre los equipos e instalaciones utilizados en este tipo de industrias.
- Desarrollar adecuadamente un trabajo relacionado con la asignatura y participar en tareas de autoevaluación y evaluación por pares.
- Participación activa y adecuada en las distintas tareas propuestas durante el desarrollo de la asignatura.

Actividades e instrumentos para la evaluación continua:

- Examen final sobre las actividades de grupo grande, basado en preguntas cortas o/y de tipo test. Supondrá el 50% de la nota final. Será imprescindible obtener al menos un 4 sobre 10. Opcionalmente, durante el periodo lectivo podrá haber examen/exámenes parciales que serán eliminatorios si se supera un 5 sobre 10.
- Cuaderno y/o exámenes realizados durante las prácticas, que son obligatorias en la evaluación continua. Será imprescindible obtener al menos un 5 sobre 10, y supondrá

| | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS | |  Escuela de Ingenierías Agrarias |
| | | CÓDIGO: P/CL009_D002 | |

el 25% de la nota final.

- Elaboración y presentación de un trabajo cooperativo relacionado con la asignatura y participación en la evaluación de la actividad, siendo obligatorio en la evaluación continua. Supondrá el 10% de la nota final. Será imprescindible obtener al menos un 4 sobre 10.

- Actividades realizadas en clase. Supondrán el 15% de la nota final. Será imprescindible obtener al menos un 4 sobre 10 en la evaluación continua.

Para aprobar la asignatura será imprescindible obtener una calificación igual o superior a 5 sobre 10 en la nota resultante de todas las actividades. Si no se consigue la nota mínima requerida en cada una de las actividades la evaluación se hará con el sistema de evaluación con una única prueba final de carácter global.

Bibliografía (básica y complementaria)

Bibliografía básica.

Industrias cárnicas.

CARBALLO GARCÍA, B.M. (2001). *"Tecnología de la carne y los productos cárnicos"*. Ed. Mundi-Prensa. Madrid.

DURAND, P. (2002). *"Tecnología de los productos de charcutería y salazones"*. Ed. Acribia. Zaragoza.

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

LAWRIE, R. A. (1998). *"Ciencia de la carne"*. Ed. Acribia. Zaragoza.

MARTÍN BEJARANO, S. (2001). *"Enciclopedia de la carne y de los productos cárnicos"*. Ed. Martín & Macías. Plasencia.

ORDÓÑEZ, J.A., CAMBERO, M.I., FERNÁNDEZ, L., GARCÍA, M.L., GARCÍA DE FERNANDO, G., DE LA HOZ, L., SELGAS, M.D. (1998). *"Tecnología de los alimentos. Volumen II. Alimentos de origen animal"*. Ed. Síntesis. Madrid.

PRÄNDL, O. (1994). *"Tecnología e higiene de la carne"*. Ed. Acribia. Zaragoza

PRICE, J.F. (1994). *"Ciencia de la carne y de los productos cárnicos"*. Ed. Acribia. Zaragoza.

VARNAM, A.H. SUTHERLAND, J.P. (1995). *"Carne y productos cárnicos. Tecnología, química y microbiología"*. Ed. Acribia. Zaragoza.

VENTANAS, J. (2001). *"Tecnología del jamón ibérico. De los sistemas tradicionales a la explotación racional del sabor y el aroma"*. Ed. Ediciones Mundi-Prensa, Madrid.



Industrias lácteas.

ALAIS, C. (2005). *"Ciencia de la leche"*. Ed. Reverté. Barcelona.

ALFA-LAVAL (1996). *"Manual de industrias lácteas"*. Ed. AMV Ediciones. Madrid.

AMIOT, J. (1991). *"Ciencia y tecnología de la leche"*. Ed. Acribia. Zaragoza.

BYKYBD, G. (2003). *"Manual de industrias lácteas"*. Ed. Mundi Prensa Libros S.A.

| | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS | |  Escuela de Ingenierías Agrarias |
| | | CÓDIGO: P/CL009_D002 | |



- EARLY, R. (2000). *"Tecnología de los productos lácteos"*. Ed. Acribia. Zaragoza.
- LUQUET, F.M. (1993). *"Leche y productos lácteos"*. Vol. 2. Ed. Acribia. Zaragoza.
- ORDÓÑEZ, J.A., CAMBERO, M.I., FERNÁNDEZ, L., GARCÍA, M.L., GARCÍA DE FERNANDO, G., DE LA HOZ, L., SELGAS, M.D. (1998). *"Tecnología de los alimentos. Volumen II. Alimentos de origen animal"*. Ed. Síntesis. Madrid.
- SPREER, E. (1988). *"Lactología industrial"*. Ed. Acribia. Zaragoza.
- University of Guelph. *"Dairy Chemistry and Physics"*.
<http://www.foodsci.uoguelph.ca/dairyedu/chem.html>
- VARNAM, A.H. (1994). *"Leche y productos lácteos"*. Ed. Acribia. Zaragoza.
- VEISSEYRE, R. (1988). *"Lactología técnica"*. Ed. Acribia. Zaragoza.

Industrias de la pesca, de huevos y ovoproductos y de la miel.

- MADRID, A., VICENTE, J.M., MADRID, R. (1999). *"El pescado y sus productos derivados"*. Segunda edición. Ed. Mundiprensa.
- MAGEM, L., ESTEBAN, J. (2010). *"Guía de prácticas correctas de higiene para el sector apícola"*. Ed. Generalitat de Catalunya.
- ORDÓÑEZ, J.A., CAMBERO, M.I., FERNÁNDEZ, L., GARCÍA, M.L., GARCÍA DE FERNANDO, G., DE LA HOZ, L., SELGAS, M.D. (1998). *"Tecnología de los alimentos. Volumen II. Alimentos de origen animal"*. Ed. Síntesis. Madrid.
- SÁNCHEZ-MOLERO FERNÁNDEZ, J., CARRERAS LLISTERRI, J. (2005). *"Tecnologías del mar. Industria transformadora de productos del mar. Tendencias tecnológicas a medio y largo plazo"*. Ed. Fundación OPTI y AINIA.
- SIKORSKI, Z.E. (1994). *"Tecnología de los productos del mar: recursos, composición nutritiva y conservación"*. Ed. Acribia, Zaragoza.
- WINDSOR, M., BARLOW, S. (1984). *"Introducción a los subproductos de pesquería"*. Ed. Acribia. Zaragoza.

Bibliografía complementaria.

- CALERO, R., CARMONA, E., GARCÍA, N., GIMENO, A. (1991). *"Apicultura, industria y productos apícolas en Extremadura"*. Ed. Consejería de Sanidad y Consumo de la Junta de Extremadura. Mérida.
- ECK, A. (1990). *"El queso"*. Ed. Omega. Barcelona.
- FANKHAUSER, D.B. *"Fankhauser's cheese page"*. University of Cincinnati Clermont College. <http://biology.clc.uc.edu/Fankhauser/Cheese/cheese.html>
- GENOT, C. (2003). *"Congelación y calidad de la carne"*. Ed. Acribia. Zaragoza.
- IHOBE (1999). *"Libro blanco para la minimización de residuos y emisiones. Conserveras de pescado"*. Ed. Sociedad pública de gestión ambiental (IHOBE) y Gobierno Vasco.
- JEAN-PROST, P. (1981). *"Apicultura: conocimiento de la abeja, manejo de la colmena"*. Ed. Mundi-Prensa. Madrid.
- JIMÉNEZ COLMENERO, F. (1989). *"Principios básicos de elaboración de"*

| | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS | |  |
| | | CÓDIGO: P/CL009_D002 | |

embutidos". Ed. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Madrid

JIMÉNEZ COLMENERO, F., SÁNCHEZ-MUNIZ, F.J., OLMEDILLA ALONSO, B. (2004). *"La carne y productos cárnicos como alimentos funcionales"*. Ed. Editec Red SL Madrid.

MADRID VICENTE, A. (1996). *"Curso de industrias lácteas"*. Ed. Mundi-Prensa. Madrid.

MADRID VICENTE, A. (1999). *"Aprovechamiento de los subproductos cárnicos"*. Ed. Mundi-Prensa. Madrid.

MADRID, A., MADRID, J. Y MADRID J.M. (1995). *"Curso de industrias lácteas"*. Ed. AMV Ediciones, Madrid.

MARTÍN BEJARANO, S. (1992). *"Manual práctico de la carne"*. Ed. Martin & Macias. Madrid.

MATTILA-SANDHOLM, T., SAARELA, M. (2003). *"Functional dairy products"*. Ed. CRC Press, Cambridge Woodhead Publishing. Boca Raton, FL.

OCKERMAN, H.W. (1994). *"Industrialización de subproductos de origen animal"*. Ed. Acibia. Zaragoza.

SCHMIDT, K.F. (1990). *"Elaboración artesanal de mantequilla, yogur y queso"*. Ed. Acibia. Zaragoza.

SHORTT, C., O'BRIEN, J. (2004). *"Handbook of functional dairy products"*. Ed. CRC Press. Boca Raton Florida.

TAMINE, A.Y., ROBINSON, R.K. (1991). *"Yogur: Ciencia y tecnología"*. Ed. Acibia S.A. Zaragoza.

WALSTRA, P. (2001). *"Ciencia de la leche y tecnología de los productos lácteos"*. Ed. Acibia. Zaragoza.

Otros recursos y materiales docentes complementarios

- Material disponible en Campus virtual.
- Asociación española de fabricantes de helados: <http://www.aefhelados.com/>
- Federación nacional de industrias lácteas: <http://www.fenil.org/home.asp>
- Eurocarne: <http://www.eurocarne.com/index.php?/home/index.php>
- University of Guelph: <http://www.foodsci.uoguelph.ca/dairyedu/chem.html>
- Meat Science: <http://www.sciencedirect.com/science/journal/03091740>

Horario de tutorías

Tutorías programadas: Ver web EIA.

Tutorías de libre acceso: Ver web EIA.



[https://www.unex.es/conoce-la-](https://www.unex.es/conoce-la-unex/centros/eia/centro/profesores/info/profesor?id_pro=acarrapi)

[unex/centros/eia/centro/profesores/info/profesor?id_pro=acarrapi](https://www.unex.es/conoce-la-unex/centros/eia/centro/profesores/info/profesor?id_pro=acarrapi)

[https://www.unex.es/conoce-la-](https://www.unex.es/conoce-la-unex/centros/eia/centro/profesores/info/profesor?id_pro=martinlu)

[unex/centros/eia/centro/profesores/info/profesor?id_pro=martinlu](https://www.unex.es/conoce-la-unex/centros/eia/centro/profesores/info/profesor?id_pro=martinlu)

Recomendaciones

| | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS | |  Escuela de Ingenierías Agrarias |
| | | CÓDIGO: P/CL009_D002 | |

Se recomienda estudiar los contenidos y realizar las actividades en las fechas establecidas para ello. Se recomienda consultar periódicamente la web de la asignatura en el Campus virtual. Si no se puede asistir regularmente a clase, se recomienda contactar con la profesora coordinadora.