

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS		
	EDICIÓN: 1ª	CÓDIGO: P/CL009_D002	

PLANES DOCENTES ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS

Curso académico: 2018-2019

Identificación y características de la asignatura			
Código	400587		Créditos ECTS 6
Denominación (español)	Procesado y transformación de los alimentos vegetales		
Denominación (inglés)	Food Processing Plant		
Titulaciones	MÁSTER EN GESTIÓN DE LA CALIDAD Y TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL		
Centro	Escuela de Ingenierías Agrarias		
Semestre	Primero (1º)	Carácter	Obligatorio
Módulo	Procesado y transformación de los alimentos vegetales		
Materia	Procesado y transformación de los alimentos vegetales		
Profesor/es			
Nombre	Despacho	Correo-e	Página web
Juan Florencio Tejeda Sereno	D702 Edificio Valle del Jerte	jftejeda@unex.es	www.unex.es
Ana Isabel Andrés Nieto	D701 Edificio Valle del Jerte	aiandres@unex.es	www.unex.es
Lourdes Martín Cáceres	D703 Edificio Valle del Jerte	martinlu@unex.es	www.unex.es

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS		
	EDICIÓN: 1ª	CÓDIGO: P/CL009_D002	

María Jesús Petróñ Testón	D710 Edificio Valle del Jerte	mjpetrón@unex.es	www.unex.es
María Josefa Bernalte García	D601 Edificio Valle del Jerte	bernalte@unex.es	www.unex.es

Área de conocimiento	Tecnología de Alimentos Nutrición y Bromatología Producción Vegetal Edafología y Química Agrícola
Departamento	Producción Animal y Ciencia de los Alimentos
Profesor coordinador (si hay más de uno)	Juan Florencio Tejeda Sereno

Competencias

<p><u>Competencias básicas:</u></p> <p><u>CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.</u></p> <p><u>CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.</u></p> <p><u>CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.</u></p> <p><u>CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones (y los conocimientos y razones últimas que las sustentan) a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.</u></p> <p><u>CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar</u></p>

- Eliminado: FALTA INDICAR TODAS LAS COMPETENCIAS**
- Con formato:** Justificado, Espacio Antes: 6 pto, Después: 10 pto, Sin viñetas ni numeración, No ajustar espacio entre texto latino y asiático, No ajustar espacio entre texto asiático y números
- Con formato:** Fuente: Tahoma, 11 pt
- Con formato:** Fuente: Tahoma, 11 pt, Subrayado
- Con formato:** Fuente: Tahoma, 11 pt
- Con formato:** Sin viñetas ni numeración

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS		
	EDICIÓN: 1ª	CÓDIGO: P/CL009_D002	

<u>estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.</u>	
<u>Competencias generales:</u>	
<u>CG2 - Proporcionar al alumno capacidad de nivel superior para mejorar de forma continua la producción y transformación, obteniendo y elaborando productos agroalimentarios seguros, saludables y de calidad, desde la perspectiva de la conservación del medio ambiente y el uso integral del territorio.</u>	
<u>Competencias transversales:</u>	
<u>CT1 - Dominio de las TIC.</u>	
<u>CT4 - Capacidad de razonamiento crítico, análisis y síntesis.</u>	
<u>CT5 - Capacidad de gestión eficaz y eficiente con espíritu emprendedor, iniciativa, creatividad, organización, planificación, control, toma de decisiones y negociación.</u>	
<u>CT6 - Conocimiento de los principios y métodos de la investigación científica y técnica.</u>	
<u>CT7 - Capacidad de resolución de problemas, demostrando principios de originalidad y autodirección.</u>	
<u>CT9 - Capacidad de trabajo en equipo.</u>	
<u>Competencias específicas:</u>	
CPT1 Adquirir una formación avanzada de carácter profesional en relación a las operaciones llevadas a cabo, y los cambios fisiológicos producidos durante la postcosecha de las frutas y hortalizas frescas y de las mínimamente procesadas.	
CPT2 Capacitar para desarrollar investigaciones que favorezcan el desarrollo tecnológico y la transferencia de tecnología en la cadena de transformación y conservación de alimentos vegetales.	
CPT3 Diseñar y llevar a cabo investigaciones relacionadas con la aplicación de tecnologías de envasado y de nuevos materiales de recubrimiento comestibles en productos vegetales.	
CPT4 Capacitar para innovar en el desarrollo de procesos de fabricación y conservación de alimentos de origen vegetal de elevada calidad.	
Temas y Contenidos	
Breve descripción del contenido	
En esta materia se llevarán a cabo estudios avanzados de los procesos tecnológicos de transformación y conservación de alimentos vegetales, con especial atención en la investigación, desarrollo, implementación y transferencia de nuevas tecnologías que aseguren su calidad. Se analizarán las tendencias, avances y perspectivas de futuro en el ámbito de las operaciones y tecnologías postcosecha aplicables a frutas y hortalizas frescas; de las nuevas tecnologías de	

- Con formato: Fuente: Tahoma, 11 pt
- Con formato: Sin viñetas ni numeración
- Con formato: Fuente: Tahoma, 11 pt
- Eliminado: ¶

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS		
	EDICIÓN: 1ª	CÓDIGO: P/CL009_D002	

transformación y conservación; así como en el envasado y aplicación de películas comestibles de productos vegetales.

Temario de la asignatura

Denominación del tema 1: **Frutas y hortalizas procesadas en fresco.**

Contenidos del tema 1: Fisiología y maduración. Tecnologías postcosecha: Objetivos y herramientas.

Competencias: CB6 a CB10; CG2; CT4; CPT1, CPT2 y CPT3.

Resultados del aprendizaje: RA2, RA3, RA4, RA5, RA6.

Denominación del tema 2: **Frutas y hortalizas mínimamente procesadas.**

Contenidos del tema 2: Acondionamiento de frutas y hortalizas frescas. Frutas y hortalizas refrigeradas y mínimamente procesadas: La IV Gama. Operaciones de elaboración y distribución. Criterios de calidad.

Competencias: CB6 a CB10; CG2; CT4; CPT1, CPT2 y CPT3.

Resultados del aprendizaje: RA2, RA3, RA4, RA5, RA6.

Denominación del tema 3: **Frutas y hortalizas deshidratadas y liofilizadas.**

Contenidos del tema 3: Frutas y hortalizas deshidratadas. Aplicaciones del diagrama psicrométrico en el deshidratado de frutas y hortalizas. Frutas y hortalizas liofilizadas. Aplicación de la liofilización a las frutas y hortalizas.

Competencias: CB6 a CB10; CG2; CT7; CPT1, CPT2.

Resultados del aprendizaje: RA2, RA3, RA4, RA5.

Denominación del tema 4: **Elaiotecnia.**

Contenidos del tema 4: Obtención del aceite de oliva. Investigación y desarrollo sobre el aceite de oliva. Aplicaciones prácticas para la extracción y procesado del aceite de oliva.

Competencias: CB6 a CB10; CG2; CT7; CPT1, CPT2.

Resultados del aprendizaje: RA2, RA3, RA4, RA5.

Denominación del tema 5: **La congelación de frutas y hortalizas.**

Contenidos del tema 5: Condiciones y métodos de congelación de las frutas y hortalizas. Avances

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS		
	EDICIÓN: 1ª	CÓDIGO: P/CL009_D002	

en los sistemas de congelación e instalaciones. Efectos sobre los vegetales.

Competencias: CB6 a CB10; CG2; CT7; CPT1, CPT2.

Resultados del aprendizaje: RA2, RA3, RA4, RA5.

Denominación del tema 6: **Las conservas vegetales.**

Contenidos del tema 6: Aplicación de la termobacteriología en el tratamiento de conservas vegetales. Conservas de frutas. Conservas de hortalizas. Control del cierre de envases. Avances en las técnicas de conservación.

Competencias: CB6 a CB10; CG2; CT7; CPT1, CPT2.

Resultados del aprendizaje: RA2, RA3, RA4, RA5.

Denominación del tema 7: **Zumos y néctares de frutas y hortalizas.**

Contenidos del tema 7: Clasificación y tipos de zumos. Procesado de zumos y envasado aséptico. Aplicación de nuevas tendencias en la elaboración industrial de zumos y néctares.

Competencias: CB6 a CB10; CG2; CT7; CPT1, CPT2.

Resultados del aprendizaje: RA2, RA3, RA4, RA5.

Denominación del tema 8: **Mermeladas, confituras y jaleas.**

Características de la materia prima. Proceso de elaboración de mermeladas en la industria. Aplicación de tendencias avanzadas.

Competencias: CB6 a CB10; CG2; CT7; CPT1, CPT2.

Resultados del aprendizaje: RA2, RA3, RA4, RA5.

Denominación del tema 9: **Espicias y condimentos. Azúcar.**

Contenidos del tema 9: Definición e historia. Procesado. Especies frescas, desecadas y extractos de especias. Funciones de las especias. Procesado de la remolacha azucarera para la obtención de azúcar.

Competencias: CB6 a CB10; CG2; CT7; CPT1, CPT2.

Resultados del aprendizaje: RA2, RA3, RA4, RA5.

Denominación del tema 10: **Los Productos Vegetales Fermentados.**

Contenidos del tema 10: Alimentos vegetales fermentados. Bebidas fermentadas y espirituosas.

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS		
	EDICIÓN: 1ª	CÓDIGO: P/CL009_D002	

Nuevas tendencias en el procesado de productos vegetales fermentados. Innovación en los procesos de elaboración. Diseño de nuevos productos.

Competencias: CB6 a CB10; CG2; CT7; CPT1, CPT2.

Resultados del aprendizaje: RA2, RA3, RA4, RA5.

Denominación del tema 11: **Cereales.**

Contenidos del tema 11: Procesado de los cereales. Mejora en la formulación, la tecnología y el desarrollo de productos adaptados a necesidades nutricionales.

Competencias: CB6 a CB10; CG2; CT7; CPT1, CPT2.

Resultados del aprendizaje: RA2, RA3, RA4, RA5.

Denominación del tema 12: **El envasado de los productos vegetales.**

Contenidos del tema 12: Definición y objetivos. El envasado de frutas y verduras tratadas por calor, congeladas, deshidratadas y mínimamente procesadas (IV gama): El envasado en atmósferas modificadas.

Competencias: CB6 a CB10; CG2; CT7; CPT1, CPT2, CPT3 y CPT4.

Resultados del aprendizaje: RA2, RA3, RA4, RA5, RA6.

Contenidos de Prácticas de Laboratorio-Planta Piloto

Práctica 1.- Preparación de materias primas vegetales.

Contenidos de la práctica 1: En esta práctica se analizan y se toma contacto con los equipamientos necesarios en la industria de los vegetales para preparar y comenzar el procesado de las materias primas. Duración: 2 h. (Competencias: CPT1). (Resultados de aprendizaje: RA2, RA3, RA4, RA5).

Práctica 2.- Deshidratación y liofilización de vegetales.

Contenidos de la práctica 2: Manejo del diagrama psicrométrico a partir de datos obtenidos del termómetro de bulbo seco y bulbo húmedo. Así mismo, en esta práctica se lleva a cabo la deshidratación controlada de tomates por medio de un deshidratador Ezidri Ultra FD 1000 (Hydraflow). Duración: 2 h. (Competencias: CPT2). (Resultados de aprendizaje: RA2, RA3, RA4, RA5).

Práctica 3.- Extracción y procesado de aceite.

Contenidos de la práctica 3: Los alumnos llevan a cabo un proceso de extracción de aceite de oliva utilizando una estación de trabajo de tres fases (molienda, termobatido y centrifugación). Por último, se lleva a cabo la determinación de la acidez del aceite obtenido mediante el índice

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS		
	EDICIÓN: 1ª	CÓDIGO: P/CL009_D002	

de acidez. Duración: 4 h. (Competencias: CT9, CPT2). (Resultados de aprendizaje: RA2, RA3, RA4, RA5).

Práctica 4.- Congelación de vegetales.

Contenidos de la práctica 4: Los alumnos diferencian entre productos frescos, congelados y ultracongelados mediante evaluación de las características organolépticas y mediante pruebas físico-químicas. (Competencias: CT9, CPT2). (Resultados de aprendizaje: RA2, RA3, RA4, RA5).

Práctica 5.- Elaboración de una conserva vegetal.

Contenidos de la práctica 5: En esta práctica se elabora una conserva en envase metálico y se lleva a cabo el proceso de esterilización en agua caliente a 100 °C monitorizando las temperaturas de tratamiento mediante sondas de temperaturas en el centro de la conserva. Finalmente se calcula el F_0 aplicado a la conserva. También los alumnos llevan a cabo un proceso de control de cierre de envases metálicos. Duración: 4 h. (Competencias: CT1, CT9, CPT2, CPT3 y CPT4). (Resultados de aprendizaje: RA2, RA3, RA4, RA5).

Práctica 6.- Elaboración de mermeladas.

Contenidos de la práctica 6: En esta práctica se lleva a cabo la elaboración de una mermelada a partir de materias primas vegetales, sobre las que se determina previamente su contenido en grados Brix. Para ello se emplea pectina con un grado de gelificación de 150. Duración: 2 h. (Competencias: CPT2). (Resultados de aprendizaje: RA2, RA3, RA4, RA5).

Práctica 7.- Procesado de cereales.

Contenidos de la práctica 7: en el aula de informática se diseñaron protocolos de elaboración de cereales siguiendo líneas de innovación de este tipo de productos. (Competencias: CPT 2 y CPT4). (Resultados de aprendizaje: RA2, RA3, RA4, RA5).

Práctica 8.- Innovación en el envasado de alimentos vegetales.

En la presente práctica el alumno se familiarizará con una instalación completa para el envasado en atmósferas modificadas y aprende a utilizarla llevando a cabo el envasado de distintas materias primas vegetales. Duración: 2 h. (Competencias: CPT3). (Resultados de aprendizaje: RA2, RA3, RA4, RA5, RA6).

Eliminado: modificacas

Elaboración de un trabajo monográfico (Seminario)

Elaboración de un trabajo monográfico eminentemente práctico sobre algún tema relacionado con el programa de la asignatura. Este trabajo es elaborado en grupos de 2-3 alumnos. Consiste en la elaboración de un producto innovador en el mercado a partir de materias primas vegetales. Los alumnos elaborarán un informe detallando en el mismo los siguientes apartados: descripción del producto, grado de innovación, proceso de elaboración y posible mercado. Durante el último día de clase del cuatrimestre, cada grupo de alumnos deberá exponer su trabajo. Los trabajos son evaluados por los propios alumnos teniendo en cuenta los siguientes apartados: innovación, elaboración y presentación.

Competencias: CT1, CT4, CT5, CT6, CT7, CT9, CPT2, CPT3, CPT4.

Resultados de aprendizaje: RA2, RA3, RA4, RA5, RA6.

Actividades formativas

Horas de trabajo del alumno por tema		Presencial		Actividad de seguimiento	No presencial
Tema	Total	GG	SL	TP	EP
1	10,00	3,00	1,00		6,00
2	10,00	3,00	1,00		6,00
3	8,00	2,00	2,00		4,00
4	19,00	4,00	4,00		11,00
5	10,00	2,00	2,00		6,00
6	19,00	3,00	5,00		11,00
7	14,00	2,00	2,00		10,00
8	6,00	2,00			4,00
9	6,00	2,00			4,00
10	6,00	2,00			4,00
11	14,00	4,00	4,00		6,00
12	16,00	3,00	3,00		10,00
Evaluación del conjunto	12,00	2,00		2,00	8,00
Total	150	34	24	2	90

Eliminado: 4

Eliminado: Suma 142, no 150

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.

Eliminado: 11

Metodologías docentes

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS		
	EDICIÓN: 1ª	CÓDIGO: P/CL009_D002	

Grupo Grande (Clases teóricas y de problemas): Clases expositivas con la utilización de medios informáticos y audiovisuales. Utilización del aula de informática para la resolución de cuestiones prácticas planteadas por el profesor.

Seminario/Laboratorio: Actividades prácticas en aula de utilizando diversas herramientas de la web. Exposición de trabajos monográficos.

Seguimiento docente (tutorías ECTS): Actividades de tutorización de trabajos dirigidos, en grupos pequeños (máximo 4-5 alumnos).

Actividades no presenciales: Estudio de la asignatura; elaboración de trabajos monográficos tutorizados por el profesor; resolución de cuestiones planteadas en el aula.

Resultados de aprendizaje

RA2- Ser capaz de diseñar un sistema de procesado de productos vegetales tomando como base los resultados de investigaciones y las nuevas tecnologías de conservación."

RA3- Ser capaz de detectar y corregir problemas en las operaciones de preparación, transformación, conservación y envasado de vegetales.

RA4- Ser capaz de establecer el destino más adecuado para las frutas y hortalizas mediante medidas objetivas y subjetivas avanzadas.

RA5- Elegir los mejores procedimientos para la conservación de las frutas y hortalizas para asegurar su máxima calidad.

RA6- Tener un conocimiento avanzado de los nuevos sistemas de envasado y poderlos adaptar en las mejores condiciones a la conservación de vegetales.

Sistemas de evaluación

Los alumnos podrán optar por uno de los dos siguientes sistemas de evaluación:

SISTEMA DE EVALUACIÓN CONTINUA

La calificación final de la asignatura se repartirá entre:

- Pruebas de conocimiento escritas y/o orales (60%)
 - Evaluación de los conocimientos teóricos y la capacidad para relacionarlos y aplicarlos (examen final: 45%).
 - Grado de consecución de habilidades prácticas y capacidad de integración con los conocimientos teóricos (trabajo monográfico: 15%).

Con formato: Sangría:
Izquierda: 0,13 cm, Espacio
Después: 0 pto, Interlineado:
sencillo

Con formato: Sangría:
Izquierda: 0,77 cm, Espacio
Después: 0 pto, Interlineado:
sencillo

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS		
	EDICIÓN: 1ª	CÓDIGO: P/CL009_D002	

(AP), 7,0 - 8,9: Notable (NT), 9,0 - 10: Sobresaliente (SB). La mención de Matrícula de Honor podrá ser otorgada a alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9.0. Su número no podrá exceder del 5 % de los alumnos matriculados en una asignatura en el correspondiente curso académico, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se podrá conceder una sola Matrícula de Honor.

Bibliografía y otros recursos

Bibliografía básica

- Aleixandre, JL y García, MJ (1999). Industrias agroalimentarias. Servicio de publicaciones de la Universidad Politécnica de Valencia, Valencia.
- Aleixandre y García (1999). *Prácticas de procesos de elaboración y conservación de alimentos*. Servicio de publicaciones de la Universidad Politécnica de Valencia. Valencia.
- Brenan, Butters, Cowell y Lilly (1998). *Las operaciones de la ingeniería de alimentos*. Ed. Acribia. Zaragoza.
- Casp A. y Abril J. (1999). *Procesos de conservación de alimentos*. A. Madrid Vicente y Mundi-Prensa, Madrid.
- Fellows, P. (1993). *Tecnología del procesado de alimentos: Principios y prácticas*. Ed. Acribia. Zaragoza.
- Holdsworth, S. (1988). *Conservación de frutas y hortalizas*. Ed. Acribia. Zaragoza.
- Ordóñez y cols. (1998). *Tecnología de los Alimentos*. Vol. I: Componentes de los alimentos y procesos. Ed. Síntesis. Madrid.
- Paine, F. y Paine, H.(1994). *Manual De Envasado De Alimentos*. Ed. A. Madrid Vicente Ediciones. Madrid.
- Raventós, M. (2003). *Industria alimentaria. Tecnologías Emergentes*. Ed. UPC. Barcelona.
- Rodríguez, F. y cols. (2002). *Ingeniería de la Industria Alimentaria*. Vol. II y III. Ed. Síntesis. Madrid.

Bibliografía complementaria

- Aleixandre, J.L. y García, M.J. (1999). *Industrias Agroalimentarias*. Servicio De Publicaciones De La Universidad Politécnica De Valencia, Valencia.
- Barbosa, G.V., Pothakamury, U.R., Palou, E. y Swanson, B.G. (1999). *Conservación No Térmica De Alimentos*. Acribia, Zaragoza.
- Brody A.L. (1989). *Envasado De Alimentos En Atmósferas Controladas, Modificadas Y A Vacío*. Ed. Acribia S.A. Zaragoza.

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS		
	EDICIÓN: 1ª	CÓDIGO: P/CL009_D002	

- Coles, R. y cols. (2004). *Manual de envasado de alimentos y bebidas*. AMV Ediciones y Mundiprensa. Madrid.
- Fennema, O. (2000). *Introducción A La Ciencia De Los Alimentos*. 2ª Edición. Editorial Reverté, S.A. Barcelona.
- Guy, R. (2001). *Extrusión de los alimentos*. Ed. Acribia. Zaragoza.
- Instituto Internacional Del Frío. (1990). *Alimentos Congelados. Procesado Y Distribución*. Editorial Acribia, S.A. Zaragoz.
- Lamúa, M. (1999). *Aplicación Del Frío A Los Alimentos*. Ed. A. Madrid Vicente Ediciones Y Ediciones Mundiprensa. Madrid.
- Lewis, M.J. (1993). *Propiedades Físicas De Los Alimentos Y De Los Sistemas De Procesado*. Acribia, Zaragoza.
- Lück, E. y Jager, M. (1995). *Conservación Química De Los Alimentos. Características, Usos, Efectos*. Editorial Acribia, S.A. Zaragoza.
- Madrid, A. y cols. (1997). *Refrigeración, congelación y envasado de los alimentos*. AMV Ediciones y Mundiprensa. Madrid.
- Mallet, C.P. (1994). *Tecnología De Los Alimentos Congelados*. Ed. A. Madrid Vicente Ediciones. Madrid.
- Ordóñez, J.A., Cambero, M.I., Frenández, L., García, M.L., García, G., De La Hoz, L. y Selgas, M.D. (1998). *Tecnología De Los Alimentos. Vol I Y II*. Ed. Síntesis. Madrid.
- Potter, N.N. y Hotchkiss, J.H. (1999). *Ciencia De Los Alimentos*. Acribia, Zaragoza.
- Rees, T.A. y Bettison, J. (1994). *Procesado Térmico Y Envasado De Alimentos*. Ed. Acribia S.A. Zaragoza.
- Satin, M. (2000). *La Irradiación De Los Alimentos*. Editorial Acribia, S.A. Zaragoza.
- Sielaff, H. (2000). *Tecnología de la fabricación de conservas*. Ed. Acribia. Zaragoza.
- Walter, K. (1995). *Manual práctico de ahumado de los alimentos*. Ed. Acribia. Zaragoza.

Otros recursos y materiales docentes complementarios

- Pizarra.
 - Medios audiovisuales (ordenador, cañón de video).
 - Medios escritos (fuentes).
 - Medios informáticos.
- Medios técnicos (aulas, laboratorios, plantas piloto).
- Aula virtual Uex: <http://campusvirtual.unex.es/portal/>

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS		
	EDICIÓN: 1ª	CÓDIGO: P/CL009_D002	

- Web Escuela de Ingenierías Agrarias: <http://www.unex.es/conoce-la-uex/estructura-academica/centros/eia>
- Web Biblioteca Uex: <http://biblioteca.unex.es>

Horario de tutorías

Tutorías Programadas: Ver web EIA: <https://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/eia/informacion-academica/horarios>

Tutorías de libre acceso: Ver web EIA: <https://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/eia/informacion-academica/horarios>

Recomendaciones

Las recomendaciones generales para un mejor aprovechamiento de la asignatura por los alumnos son:

- Repaso diario del contenido del tema explicado y resolución del control realizado.
- Aplicación de los contenidos teóricos impartidos en la elaboración del seminario a realizar.
- Consulta de la bibliografía seleccionada para ampliación de contenidos.
- Estudio continuado durante el cuatrimestre previo al examen final de la asignatura.

El sistema de evaluación no se ajusta a la memoria del título:

SISTEMA DE EVALUACIÓN PONDERACIÓN MÍNIMA y MÁXIMA

1. Pruebas de conocimiento escritas y/o orales

6.0

2. Evaluación continua al final de las clases impartidas

3.0

3. Realización de trabajos tutorizados 1.0

Actividades presenciales (40% de la calificación), correspondiendo a:

Asistencia, aprovechamiento y participación en clases teóricas, prácticas y tutorías ECTS (10%).

Evaluación continuada de conocimientos, innovación, creatividad y consulta de fuentes bibliográficas en la elaboración de seminarios y/o trabajos (30%).

Actividades no presenciales (60%) repartido entre:

Grado de adquisición de los conocimientos teóricos y capacidad para relacionarlos y aplicarlos (Examen final: 45%).

Grado de consecución de habilidades prácticas y capacidad de integración con los conocimientos teóricos (Trabajo monográfico): 15%).

Color de fuente: Automático

Página 10: [9] Con formato	Unknown
-----------------------------------	----------------

Color de fuente: Automático

Página 10: [10] Con formato	portatil	20/06/2017 18:54:00
------------------------------------	-----------------	----------------------------

Color de fuente: Automático

Página 10: [11] Con formato	Unknown
------------------------------------	----------------

Color de fuente: Automático

Página 10: [12] Con formato	portatil	20/06/2017 18:54:00
------------------------------------	-----------------	----------------------------

Color de fuente: Automático

Página 10: [13] Con formato	Unknown
------------------------------------	----------------

Color de fuente: Automático

Página 10: [14] Con formato	portatil	20/06/2017 18:54:00
------------------------------------	-----------------	----------------------------

Color de fuente: Automático

Página 10: [15] Con formato	Unknown
------------------------------------	----------------

Color de fuente: Automático

Página 10: [16] Con formato	portatil	20/06/2017 18:54:00
------------------------------------	-----------------	----------------------------

Color de fuente: Automático