

## Guía Docente de *Tecnologías y procesos industriales en alimentación*

### 1. DATOS DE LA ASIGNATURA

<b>Nombre</b>	Tecnologías y procesos industriales en alimentación				
<b>Materia</b>	Fundamentos científicos aplicados a la gastronomía				
<b>Código</b>	GGGG05				
<b>Titulación</b>	Grado en Ciencias Gastronómicas y Artes Culinarias				
<b>Centro</b>	Facultad de Ciencias Gastronómicas - Basque Culinary Center				
<b>Tipo</b>	Obligatoria				
<b>Año académico</b>	2017-2018	<b>Curso</b>	3 <sup>er</sup> curso	<b>Periodo lectivo</b>	1 <sup>er</sup> semestre
<b>Itinerario</b>	--				
<b>Idioma</b>	Castellano				
<b>ECTS</b>	4				
<b>Horario</b>	Consultar en Moodle.				
<b>Aula/Taller</b>	Consultar en Moodle.				

### 2. DATOS DEL PROFESORADO

<b>Profesor</b>	ARBOLEYA, Juan Carlos
<b>Profesora</b>	MARTÍNEZ, Nuria
<b>Profesora</b>	PEREZÁBAD, Laura

### 3. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

#### 3.1. Presentación

Asignatura que pretende mostrar las técnicas , procesos y maquinaria más habituales en la industria de alimentación para transformar o conservar los alimentos

#### 3.2. Objetivos

Conocer los procesos y maquinarias usados con mayor frecuencia y cómo debe ser una instalación higiénica, en la industria de alimentación.

#### 3.3. Conocimientos previos requeridos

No se requieren.

## 4. COMPETENCIAS

### 4.1. Competencias específicas o técnicas

**C.08:** Identificar y analizar las fases del proceso de diseño y desarrollo de nuevos productos, conceptos y servicios gastronómicos, aplicando la legislación y normativa vigente en aspectos sanitarios, higiénicos, ambientales y de prevención y seguridad laboral.

**C.10:** Aplicar conceptos, técnicas y métodos de carácter científico en trabajos y proyectos relacionados con los productos y materias primas, la tecnología, el tratamiento de los alimentos, los comportamientos y tendencias de los consumidores... en el ámbito gastronómico.

**C.11:** Diseñar y mantener un sistema sencillo de información y vigilancia para mantenerse actualizado en cuestiones del ámbito gastronómico, con el fin de identificar las necesidades formativas propias que le permitan adquirir conocimientos ulteriores con un alto grado de autonomía.

**C.13:** Desarrollar actividades de divulgación y formación basándose en resultados de trabajos y proyectos realizados, dirigidas tanto a profesionales del sector como a personas ajenas al mismo, utilizando diferentes herramientas y soportes de formación.

### 4.2. Competencias transversales

CT. 01: Planificación y organización

CT. 04: Trabajo en equipo

CT. 06: Aprender a aprender

CT. 07: Resolución de problemas

CT. 09: Uso de las TIC

## 5. RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS Y METODOLOGÍA DOCENTE

	Actividades formativas (%)						Evaluación propuesta (ECTS)					
<b>Resultado de aprendizaje</b>	Presentación en el aula en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a las materias.											
	Resolución de ejercicios, problemas y/o casos, individualmente y/o en equipo.											
	Realización de prácticas en talleres y/o laboratorios.											
	Desarrollo, redacción y presentación de proyectos individuales o en equipo y del trabajo final de grado individual.											
	Estudio y trabajo individual y/o en equipo, pruebas y exámenes.											
	Ponencias, jornadas, visitas a empresas.											
	<b>Total % / Actividad formativa</b>											
	Pruebas escritas y orales individuales para la evaluación de competencias técnicas de la materia.											
	Informes de realización de ejercicios y de estudio de casos, prácticas en taller y/o en laboratorio.											
	Capacidad técnica, implicación en el proyecto, trabajo realizado, resultados obtenidos, documentación entregada, presentación y defensa técnica.											
<b>Total ECTS / Evaluación propuesta</b>												
<b>RA5.22</b>	Familiarizarse, conociendo modelos y marcas, con las tecnologías y procesos más habituales, así como con las máquinas usadas en los mismos.	35	10		25	20	10	100%	0,56	0,22	0,62	1,4
<b>RA5.23</b>	Conocer cómo deben ser los locales y equipamiento en la industria de alimentación para garantizar procesos higiénicos.	35	10		25	20	10	100%	0,48	0,19	0,53	1,2
<b>RA5.24</b>	Saber qué tipo de instalaciones, equipamiento y maquinaria deben usarse para producir un producto determinado.	35	10		25	20	10	100%	0,56	0,22	0,62	1,4

### Mecanismos de recuperación

Se realizarán pruebas de recuperación parcial en función de las acciones evaluadoras que se realicen.

## 6. CONTENIDOS

### 6.1. Contenidos

- Operaciones básicas en industrias alimentarias. Elaboración, conservación, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos.
- Técnicas de procesado: a temperatura ambiente, por aplicación de calor, por eliminación de calor.
- Operaciones post-procesado.
- Control de procesos.

## 7. RECURSOS DIDÁCTICOS Y BIBLIOGRAFÍA

### 7.1. Recursos didácticos necesarios

- Aulas multifuncionales equipadas con pizarra, proyector, mobiliario adaptable para trabajo en equipo, conexiones eléctricas y conexión WiFi.
- Plataforma Moodle.

### 7.2. Bibliografía

#### **Bibliografía básica**

FELLOWS, Peter. *Tecnología del procesado de los alimentos: principios y práctica*. Segunda edición. Zaragoza: editorial Acribia, año 2.000. ISBN 978-84-200-1093-9.

#### **Bibliografía recomendada**

Madrid, Antonio, ESTEIRE, Eva, CENZANO, Javier M.. *Ciencia y tecnología de los alimentos, tomos 1 y 2*. Primera edición. Madrid: editorial AMV Ediciones, año 2.013. ISBN 978-84-967-0907-2