



Máster en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos 63019 - Controles de producción y calidad de la industria conservera

Guía docente para el curso 2015 - 2016

Curso: , Semestre: , Créditos: 3.0

Información básica

Profesores

No están disponibles estos datos.

Recomendaciones para cursar esta asignatura

Actividades y fechas clave de la asignatura

Entrega del informe escrito sobre un proceso de elaboración de una conserva fabricada previamente.

Presentación oral y defensa del trabajo escrito.

Inicio

Resultados de aprendizaje que definen la asignatura

El estudiante, para superar esta asignatura, deberá demostrar los siguientes resultados...

- 1:** Es capaz de diseñar y realizar los controles de producción y calidad en la industria conservera.
- 2:** Es capaz de conocer los fundamentos de la conservación de los alimentos por tratamientos térmicos, su mecanismo de acción y los parámetros que determinan su eficacia, así como los efectos de los tratamientos en los parámetros de calidad de distintas conservas.
- 3:** Es capaz de manejar distintos equipos y técnicas necesarios para la producción y control de calidad de conservas.

Introducción

Breve presentación de la asignatura

Contexto y competencias

Sentido, contexto, relevancia y objetivos generales de la asignatura

La asignatura y sus resultados previstos responden a los siguientes planteamientos y objetivos:

Contexto y sentido de la asignatura en la titulación

Al superar la asignatura, el estudiante será más competente para...

- 1:** Llevar a cabo el diseño y realización de controles de las distintas operaciones de producción en la industria conservera.
- 2:** Planificar el diseño y realización de las pruebas de control de calidad de las conservas.
- 3:** Realizar las tareas de elaboración de protocolos de autocontrol e informes técnicos para la industria conservera

Importancia de los resultados de aprendizaje que se obtienen en la asignatura:

Evaluación

Actividades de evaluación

El estudiante deberá demostrar que ha alcanzado los resultados de aprendizaje previstos mediante las siguientes actividades de evaluación

- 1:** Informe escrito sobre un proceso de elaboración de una conserva fabricada previamente (50% de la calificación global).
 - 2:** Presentación oral y defensa del trabajo escrito (50% de la calificación global).
-

Actividades y recursos

Presentación metodológica general

El proceso de aprendizaje que se ha diseñado para esta asignatura se basa en lo siguiente:

- Clases magistrales: se realizarán con ayuda de medios audiovisuales, junto con material complementario como tablas y

gráficas, y enlaces a páginas web donde se puede ampliar la información.

- Clases prácticas: se realizarán en la Planta Piloto en grupos de tres personas, que dispondrán del protocolo y el material necesario, siendo supervisados por el profesor de la asignatura.

- Trabajo práctico sobre un proceso de elaboración de una conserva fabricada en las clases prácticas, que será supervisado por el profesor.

Actividades de aprendizaje programadas (Se incluye programa)

El programa que se ofrece al estudiante para ayudarle a lograr los resultados previstos comprende las siguientes actividades...

1:

Clases teóricas (10 horas)

Tema 1. La industria conservera: situación actual y perspectivas. Estructura general de una industria conservera y de los procesos de producción.

Tema 2. La materia prima en la industria conservera. Calidad de la materia prima. Calidad del agua.

Tema 3. Acondicionamiento de la materia prima. El lavado. El escaldado. La cocción.

Tema 4. Los envases en la industria conservera. Envasado: control de cierres. Control de calidad de los envases.

Tema 5. Bases biológicas de la conservación por el calor. Termorresistencia de enzimas. Termorresistencia de microorganismos. Cálculo y ajuste de un tratamiento térmico. Optimización de un tratamiento térmico.

Tema 7. Bases biológicas de la conservación por el calor. Termorresistencia de enzimas. Termorresistencia de microorganismos. Cálculo y ajuste de un tratamiento térmico. Optimización de un tratamiento térmico.

Tema 8. Agentes de alteración de las conservas. Estabilidad de las conservas. Controles de estabilidad. Predicción de la vida útil. Otros controles de instalaciones y equipos.

2:

Prácticas en planta piloto (20 horas)

Planificación y calendario

Calendario de sesiones presenciales y presentación de trabajos

Referencias bibliográficas de la bibliografía recomendada