

Guia docent

390329 - ICL - Indústries Càrnies i Làcties

Última modificació: 01/07/2020

Unitat responsable: Escola d'Enginyeria Agroalimentària i de Biosistemes de Barcelona
Unitat que imparteix: 745 - DEAB - Departament d'Enginyeria Agroalimentària i Biotecnologia.

Titulació: GRAU EN ENGINYERIA ALIMENTÀRIA (Pla 2009). (Assignatura obligatòria).
GRAU EN ENGINYERIA ALIMENTÀRIA (Pla 2009). (Assignatura obligatòria).

Curs: 2020 **Crèdits ECTS:** 6.0 **Idiomes:** Castellà, Català

PROFESSORAT

Professorat responsable: ROSER ROMERO DEL CASTILLO SHELLY

Altres: MARIA ISABEL ACHAERANDIO PUENTE -

COMPETÈNCIES DE LA TITULACIÓ A LES QUALS CONTRIBUEIX L'ASSIGNATURA

Específiques:

1. Enginyeria i tecnologia dels aliments: Enginyeria i operacions bàsiques dels aliments.
2. Enginyeria i tecnologia dels aliments. Tecnologia d'aliments.
3. Enginyeria i tecnologia dels aliments: Processos a les indústries agroalimentàries.
4. Enginyeria i tecnologia dels aliments: Modelització i optimització.

METODOLOGIES DOCENTS

La metodologia docent consistirà en classes teòriques de tot el grup on a partir d'una introducció en una matèria o a partir de preguntes sobre el que es vulgui aprendre de aquella matèria es desenvoluparà la classe de manera que sigui participativa.

Classes pràctiques amb grup petit on es faran elaboracions de productes lactis i càrnics a la planta pilot i al laboratori on es faran els controls de qualitat.

Es complementarà amb sortides per visitar indústries càrniques i làcties.

Els estudiants hauran de realitzar treballs sobre els temes proposats a la classe teòrica així com resoldre casos pràctics sobre la matèria.

OBJECTIUS D'APRENTATGE DE L'ASSIGNATURA

L'estudiant ha saber descriure, explicar i desenvolupar les principals línies de processat de les indústries agroalimentàries derivades de les indústries làcties i càrnies, en quant a característiques i qualitat de les matèries primes, especificacions tècniques dels ingredients, mètodes d'aplicació dels additius usuals, equips, maquinària auxiliar, tecnologia específica i evolució i inspecció del producte.

L'estudiant ha de ser capaç de defensar modificacions en una línia de procés i dissenyar experiències pilot per assagar canvis en la formulació del producte o en la tecnologia de processat.

HORES TOTALS DE DEDICACIÓ DE L'ESTUDIANTAT

Tipus	Hores	Percentatge
Hores grup petit	20,0	13.33
Hores grup gran	40,0	26.67
Hores aprenentatge autònom	90,0	60.00

Dedicació total: 150 h

CONTINGUTS

CIÈNCIA DE LA CARN

Descripció:

1. Química, bioquímica i microbiologia de la carn.
2. L'escorxador. Obtenció industrial de la carn
3. Qualitat de la carn.
4. Marc legislatiu. Etiquetat i traçabilitat

Activitats vinculades:

- Activitat 1: Classe teòrica
Activitat 2: Prova escrita
Activitat 3: Elaboració de productes
Activitat 4: Sortides

Dedicació: 25h

- Grup gran/Teoria: 6h
Grup petit/Laboratori: 2h
Aprenentatge autònom: 17h

BASES DE L'ELABORACIÓ DE PRODUCTES CARNIS

Descripció:

1. Classificació i descripció dels productes transformats de la carn.
2. Operacions de preparació, mescla i transformació: pastes i emulsions càrnies
3. Operacions de conservació basades en la reducció de l'activitat d'aigua, en l'increment de la temperatura, en la reducció del pH i en l'ús de substàncies químiques.
4. Matèries primeres, additius i cultius iniciadors d'us a la indústria càrnia
5. Marc legislatiu

Activitats vinculades:

- Activitat 1: Classe teòrica
Activitat 2: Prova escrita
Activitat 3: Elaboració de productes
Activitat 4: Sortides

Dedicació: 10h

- Grup gran/Teoria: 2h
Aprenentatge autònom: 8h

ELABORACIÓ DE PRODUCTES CARNIS

Descripció:

1. Elaboració de productes carnis crus i cuits
2. Elaboració de productes carnis curats

Activitats vinculades:

- Activitat 1: Classe teòrica
Activitat 2: Prova escrita
Activitat 3: Elaboració de productes

Dedicació: 40h

- Grup gran/Teoria: 12h
Grup petit/Laboratori: 8h
Aprenentatge autònom: 20h



CIÈNCIA DE LA LLET

Descripció:

1. Composició química i bioquímica de la llet
2. Microbiologia de la llet
3. Pagament de la llet per qualitat

Activitats vinculades:

- Activitat 1: Classe teòrica
- Activitat 2: Prova escrita
- Activitat 3: Elaboració de productes
- Activitat 4: Sortides

Dedicació: 25h

- Grup gran/Teoria: 6h
- Grup petit/Laboratori: 2h
- Aprenentatge autònom: 17h

PROCESSAT DE LA LLET LÍQUIDA

Descripció:

1. Recollida de la llet i recepció de la llet a la indústria
2. Operacions prèvies. Higienització, desnatat i homogeneïtzació
3. Pasteurització i Esterilització
4. Llets concentrades, condensades i evaporades

Activitats vinculades:

- Activitat 1: Classe teòrica
- Activitat 2: Prova escrita
- Activitat 3: Elaboració de productes
- Activitat 4: Sortides

Dedicació: 23h

- Grup gran/Teoria: 7h
- Grup petit/Laboratori: 2h
- Aprenentatge autònom: 14h

ELABORACIÓ DE PRODUCTES LACTIS

Descripció:

1. Llets fermentades
2. Formatge
3. Nata i mantega
4. Gelat i postres lactis

Activitats vinculades:

- Activitat 1: Classe teòrica
- Activitat 2: Prova escrita
- Activitat 3: Elaboració de productes
- Activitat 4: Sortides

Dedicació: 27h

- Grup gran/Teoria: 7h
- Grup petit/Laboratori: 6h
- Aprenentatge autònom: 14h



ACTIVITATS

ACTIVITAT 1: CLASSES D'EXPLICACIÓ

Descripció:

Descripció: Classe magistral, estudi de casos, exposició del resultat de l'aprenentatge autònom, discussió sobre l'estudi de casos i l'exposició de l'aprenentatge autònom

Dedicació: 98h

Grup gran/Teoria: 38h

Aprenentatge autònom: 60h

ACTIVITAT 2: PROVES INDIVIDUALS D'AVALUACIÓ

Descripció:

Proves escrites sobre el contingut de l'assignatura, qüestionari sobre les pràctiques

Objectius específics:

Veure que ha après l'estudiant

Material:

El que s'ha fet a les classes i la bibliografia recomanada

Lliurament:

La prova escrita i els qüestionaris resolts donaran lloc al 80 % de la nota final (70 teoria i 10 les pràctiques)

Dedicació: 2h

Grup gran/Teoria: 2h

ACTIVITAT 3: PRÀCTICA

Descripció:

Elaboració de productes càrnics i làctis

Objectius específics:

Elaboració de productes càrnics i làctis

Material:

El necessari per la elaboració i el guió de pràctiques

Lliurament:

Informe que valdrà el 10 % de la nota final

Dedicació: 40h

Grup petit/Laboratori: 16h

Aprenentatge autònom: 24h



ACTIVITAT 4: SORTIDES

Descripció:

Visitis a indústries i/o escorxador i/o laboratori de la llet

Objectius específics:

"in situ" el que s'ha explicat a classe

Material:

Explicació sobre la visita

Lliurament:

Lliurable cap, vincle amb la avaluació, contribució a assolir els coneixements de l'assignatura

Dedicació: 10h

Grup petit/Laboratori: 4h

Aprenentatge autònom: 6h

SISTEMA DE QUALIFICACIÓ

La qualificació final de l'assignatura (Nfinal: Nota final) s'obté de la següent manera:

N1: Activitat 2: 2 Proves individuals d'avaluació (cada prova val el 50 %)

N2: Activitat 3 i 4: Qüestionari sobre les pràctiques i la sortida

N3: Activitats 3: Informe sobre el treball realitzat a les pràctiques

N4: Resolució de casos pràctics i treballs proposats a classe

$$N_{\text{final}} = 0,7N1 + 0,1N2 + 0,1N3 + 0,1N4$$

NORMES PER A LA REALITZACIÓ DE LES PROVES.

El alumne rebrà un calendari amb la programació de les activitats i entrega dels lliuraments de les diferents activitats. L'assistència a les sessions on es realitzin activitats d'aprenentatge cooperatiu seran obligatòries, així com les sessions de pràctiques (aula informàtica, laboratori, planta pilot i visites externes).

BIBLIOGRAFIA

Bàsica:

- Alvarado, Juan de Dios. Cálculo de procesos en leche y productos lácteos. Zaragoza (España): Editorial Acribia, S.A, [2018]. ISBN 9788420011837.
- Warriss, P. D. Ciencia de la carne. Zaragoza: Acribia, 2003. ISBN 8420010057.
- Schweigert, Bernard S.; Price, James F.; Fuente, J.L. Ciencia de la carne y de los productos cárnicos. 2a ed. Zaragoza: Acribia, 1994. ISBN 8420007595.
- Alais, C. Ciencia de la leche: principios de técnica lechera. Barcelona: Reverté, 1985. ISBN 8429118152.
- Romero del Castillo, R. Productos lácteos: tecnología [en línea]. Barcelona: UPC, 2004 [Consulta: 15/05/2020]. Disponible a: <http://hdl.handle.net/2099.3/36810>. ISBN 8483017458.
- Veisseyre, R. Lactología técnica: composición, recogida, tratamiento y transformación de la leche. Zaragoza: Acribia, 1980. ISBN 8420004588.
- Feiner, G. Meat products handbook: practical science and technology. Boca Raton: CRC Press, 2006. ISBN 9780849380105.
- Durand, D. Tecnología de los productos de charcutería y salazones. Zaragoza: Acribia, 2002. ISBN 8420009938.
- Purslow, Peter P. New aspects of meat quality : from genes to ethics [en línea]. Oxford: Woodhead Publishing, [2017] [Consulta: 15/05/2020]. Disponible a: <https://ebookcentral.proquest.com/lib/upcatalunya-ebooks/detail.action?docID=4828807>. ISBN 9780081005934.