

Presentación

Programa Básico

Objetivos

Dar a conocer los distintos tratamientos a que puede someterse un alimento para su conservación o modificación (proceso, maquinaria, diseño), así como la manera en que éstos afectan a las características del alimento.

Predisponer al alumno para la aplicación de los conocimientos adquiridos en los procesos productivos implicados en los distintos Sectores Alimentarios.

Programa de Teoría

Se llevan a cabo prácticas en el aula (3 créditos), destinadas a la resolución de problemas de ingeniería de conservación de alimentos. Se llevan a cabo paralelamente a cada uno de los temas de teoría de la segunda parte. También se realizarán visitas a empresas agroalimentarias y prácticas de laboratorio o taller (3 créditos).

Programa Práctico

Evaluación

CASP, A.; ABRIL, J. (1999). "Proceso de conservación de alimentos". Ed. Mundi-Prensa.

CHEFTEL, J.C. (1992). "Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos". 2 vol. Editorial Acribia, S.A. Zaragoza.

FELLOWS, P. (1994). "Tecnología del procesado de los alimentos". Editorial Acribia, S.A. Zaragoza.

MAFART, P. (1994). "Ingeniería Industrial alimentaria" (2 volúmenes). Editorial Acribia, S.A. Zaragoza.

ORDÓÑEZ, J.A. (1998). "Tecnología de los alimentos: Componentes de los alimentos y procesos". Editorial Acribia, S.A. Zaragoza.

REES, J.A.G.; BETTISON, J. (1994). "Procesado térmico y envasado de los alimentos". Editorial Acribia, S.A. Zaragoza.

Bibliografía

True

