

Plan 280 Ing. Agrónomo

Asignatura 22311 INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS

Grupo 1

Presentación

Programa Básico

Unidad temática 1: industrias lácteas

- Tema 1: Tratamientos comunes
- Tema 2: Leches de consumo
- Tema 3: Quesos
- Tema 4: Productos lácteos acidificados
- Tema 5: Nata y mantequilla
- Tema 6: Helados

Unidad temática 2: industrias cárnicas y de la pesca

- Tema 7: Conceptos básicos
- Tema 8: Productos cárnicos
- Tema 9: Productos de la pesca

Unidad temática 3: industria enológica

- Tema 10: Materia prima y composición del vino
- Tema 11: Vinificación en tinto
- Tema 12: Vinificación en blanco
- Tema 13: Procesos finales y alteraciones vínicas
- Tema 14: Generosos y espumosos

Unidad temática 4: industrialización de cereales

- Tema 15: Molturación
- Tema 16: Industrialización del arroz
- Tema 17: Elaboración de cerveza y otras bebidas alcohólicas
- Tema 18: Panadería, pastelería y galletería
- Tema 19: Otros productos (pasta, cereales de desayuno, snacks)

Unidad temática 5: Otras industrias agroalimentarias

- Tema 20: Producción de azúcar
- Tema 21: Elaboración de aceites
- Tema 22: Ovoproductos
- Tema 23: Industria del chocolate y confitería

Unidad temática 6: Industrialización de hortalizas y frutas

Programa de prácticas:

- Busqueda de bibliografía científica sobre la asignatura
- Control de calidad de cereales
- Elaboración de pan y productos de bollería
- Elaboración de conservas
- Elaboración de productos cárnicos
- Elaboración de queso
- Análisis sensorial (vinos)
- Visita a industrias agroalimentarias (bodegas, cerveceras, productos cárnicos, ...)
- Seminarios y debates sobre temas de actualidad

Objetivos

- Conocer las distintas industrias alimentarias y comprender sus características: diagramas de flujo, maquinaria, factores que influyen en el procesado, posibilidad de crear nuevos alimentos, etc. - Se darán también ciertas nociones de control de calidad (factores a controlar en las materias primas y el producto final) de las diferentes industrias agroalimentarias.

Programa de Teoría

Unidad temática 1: industrias lácteas

- Tema 1: Tratamientos comunes
- Tema 2: Leches de consumo
- Tema 3: Quesos
- Tema 4: Productos lácteos acidificados
- Tema 5: Nata y mantequilla
- Tema 6: Helados

Unidad temática 2: industrias cárnicas y de la pesca

- Tema 7: Conceptos básicos
- Tema 8: Productos cárnicos
- Tema 9: Productos de la pesca

Unidad temática 3: industria enológica

- Tema 10: Materia prima y composición del vino
- Tema 11: Vinificación en tinto
- Tema 12: Vinificación en blanco
- Tema 13: Procesos finales y alteraciones vínicas
- Tema 14: Generosos y espumosos

Unidad temática 4: industrialización de cereales

- Tema 15: Molturación
- Tema 16: Industrialización del arroz
- Tema 17: Elaboración de cerveza y otras bebidas alcohólicas
- Tema 18: Panadería, pastelería y galletería
- Tema 19: Otros productos (pasta, cereales de desayuno, snacks)

Unidad temática 5: Otras industrias agroalimentarias

- Tema 20: Producción de azúcar
- Tema 21: Elaboración de aceites
- Tema 22: Ovoproductos
- Tema 23: Industria del chocolate y confitería

Unidad temática 6: Industrialización de hortalizas y frutas

Programa Práctico

- Busqueda de bibliografía científica sobre la asignatura
- Control de calidad de cereales
- Elaboración de pan y productos de bollería
- Elaboración de conservas
- Elaboración de productos cárnicos
- Elaboración de queso
- Análisis sensorial (vinos)
- Visita a industrias agroalimentarias (bodegas, cerveceras, productos cárnicos, ...)
- Seminarios y debates sobre temas de actualidad

Evaluación

La evaluación se realiza mediante dos exámenes escritos (parcial y final). También se tendrá en cuenta la nota de prácticas y de los trabajos que se realicen en la asignatura.

Bibliografía

- Alfa Laval. "Manual de industrias lácteas". Ed Mundi-Prensa.
- * Price, J.F.; Schweigert. "Ciencia de la carne y de los productos cárnicos". Ed. Acribia.
- * Varnam, A.H.; Sutherland, J.P. "Carne y productos cárnicos". Ed. Acribia.
- * Arthey, D.; Ashurst, P.R. "Procesado de frutas". Ed. Acribia.
- * Arthey, D.; Dennis, C. "Procesado de hortalizas". Ed. Acribia.

-
- * Peynaud, E. "Enología práctica". Ed. Mundi-Prensa.
 - * Troost, G. "Tecnología del vino". Ed. Omega.
 - * Hosney, R.C. "Principios de ciencia y tecnología de los cereales". Ed. Acribia.
 - * Cenzano, I.; Madrid, A.; Vicente, J.M. "Nuevo manual de industrias alimentarias". Ed. Mundi-Prensa.
 - * Ranken, M.D. "Manual de industrias de los alimentos". Ed. Acribia.
-