

Plan 204 Ing.Tec.Agrí-cola Esp Exp Agropecuarias

Asignatura 18941 CONSERVACION Y MANIPULACION DE PRODUCTOS AGRICOLAS

Grupo 1

### Presentación

### Programa Básico

### Objetivos

1. Preparación Técnica de contenidos utilizados en la conservación y manipulación de alimentos naturales y procesados por la industria alimentaria. 2. Adquisición de conocimientos en Operaciones Básicas de procesos de industrias alimentarias. 3. Desarrollo de "Cultura" y "Conocimientos" utilizados en industrias de alimentación. 4. Sensibilizar al alumno en el hábito del "buen comer" y la dieta mediterránea"

### Programa de Teoría

I. Conceptos Iniciales: - Alimentos, composición y valor nutritivo. - Características organolépticas. - Proteínas, grasas, hidratos de carbono, sales minerales, vitamina y agua. - Aditivos. II. Operaciones Básicas: - Lavado y clasificación. - Reducción de tamaño, mezclado y moldeo. - Separación mecánica (Centrifugación, filtración y extracción por presión) - Fermentación, irradiación, evaporación y deshidratación. - Frío Industrial, refrigeración, congelación, liofilización y criogénesis. III. Procesos de Industrias Alimentarias: - Conservación en atmósfera controlada. Secaderos artificiales. - Cárnicas. - Vinos y licores. - Lácteos. - Panadería. - Conservas. IV. Temas Actuales: - Ahorro energético y cogeneración. - Mantenimiento industrial. - Seguridad e higiene en el trabajo. - Medio Ambiente y la industria agroalimentaria.

### Programa Práctico

### Evaluación

REQUISITOS PREVIOS: No cierra asignatura alguna. EVALUACIÓN: Examen final.

### Bibliografía

\* P. FELLOWS: "Tecnología del procesado de los alimentos (principios y prácticas)". Editorial Acribia, S.A.  
\* CENICERO, A. MADRID, J.M. VICENTE.: "Nuevo Manual de Industrias Alimentarias". Mundi-Prensa. \* "Legislación Alimentaria Española".