

# Plan 450 GRADO EN INGENIERÍA DE LAS INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS

## Asignatura 42255 FUNDAMENTOS DE LA INDUSTRIALIZACIÓN DE CEREALES

### Tipo de asignatura (básica, obligatoria u optativa)

Optativa

### Créditos ECTS

3

### Competencias que contribuye a desarrollar

Ver guía docente

### Objetivos/Resultados de aprendizaje

Conocer los distintos cereales, su tipología y sus posibles aprovechamientos

Conocer la composición y bioquímica de los distintos cereales

Ser capaz de interpretar las diferentes analíticas de control de los distintos cereales

Ser capaz de planificar un sistema de control de calidad en las industrias de transformación de cereales

### Contenidos

Introducción

Tipos de cereales y sus usos

Estructura del grano

Almidón

Proteínas del grano

Constituyentes minoritarios

Enzimas

Control de calidad de cereales

### Principios Metodológicos/Métodos Docentes

Clase teórica

Práctica de aula

Práctica de laboratorio

### Criterios y sistemas de evaluación

Se realizará evaluación continua con pruebas escritas periódicas (60%), además de un trabajo bibliográfico (20%) y trabajos menores, que junto con la participación activa en clase supondrá un 20% de la nota

### Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial

Ver guía docente

### Calendario y horario

El fijado por la dirección del centro

## Tabla de Dedicación del Estudiante a la Asignatura/Plan de Trabajo

Ver guía docente

---

Responsable de la docencia (recomendable que se incluya información de contacto y breve CV en el que aparezcan sus líneas de investigación y alguna publicación relevante)

A designar por el departamento

---

Idioma en que se imparte

Español

---