

Plan 450 GRADO EN INGENIERÍA DE LAS INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS

Asignatura 42267 INDUSTRIAS DE TRANSFORMACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS II

Tipo de asignatura (básica, obligatoria u optativa)

optativa

Créditos ECTS

3

Competencias que contribuye a desarrollar

2.1

Generales

G3: Ser capaz de analizar y sintetizar + G15: Demostrar un razonamiento crítico

G5: Ser capaz de comunicarse de forma oral y escrita, tanto en foros especializados como para personas no expertas

G23: Poseer motivación por la calidad

2.2

Específicas

EIA3 Ingeniería de las industrias agroalimentarias

Objetivos/Resultados de aprendizaje

Ser capaz de diseñar una planta de procesamiento de alimentos de origen vegetal.

Contenidos

Bloque 1:

INDUSTRIALIZACIÓN DE HORTALIZAS

Carga de trabajo en créditos ECTS:

1,5

a.

Contextualización y justificación

En este bloque se aportarán las bases para el estudio de las operaciones básicas de la Industria de conservas de hortalizas

b.

Objetivos de aprendizaje

Diseño de instalaciones de este tipo.

c.

Contenidos

Tema 1: Conservas de hortalizas

Bloque 2:

INDUSTRIALIZACIÓN DE FRUTAS

Carga de trabajo en créditos ECTS:

1,5

a.

Contextualización y justificación

En este bloque se aportarán las bases para el estudio de las operaciones básicas de la Industria de frutas e Industrias vegetales de IV y V gama

b.

Objetivos de aprendizaje

Diseño de instalaciones de este tipo.

c.

Contenidos

Tema 2. Conservas de frutas

Tema 3. Mermeladas

Tema 4. Zumos

Tema 5. Industrias vegetales de IV y V gama

Principios Metodológicos/Métodos Docentes

Clase magistral. Prácticas en aula y planta piloto..

Criterios y sistemas de evaluación

Examen escrito de cuestiones teóricas y cuestiones relacionadas con las prácticas realizadas en aula y planta piloto.

Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial

Clases magistrales: pizarra, ordenador, cañón de proyección

Prácticas: Planta piloto

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

ACTIVIDADES PRESENCIALES

HORAS

ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

HORAS

Clases teórico-prácticas (T/M)

15

Estudio y trabajo autónomo individual

25

Clases prácticas de aula (A)

5

Estudio y trabajo autónomo grupal

20

Laboratorios (L)

10

Prácticas externas, clínicas o de campo

Seminarios (S)

Tutorías grupales (TG)

Evaluación

Total presencial

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)

Breve Curriculum Vitae del profesor responsable de la asignatura.

Nombre: Agustín León Alonso-Cortés

Doctor Ingeniero Agrónomo

Especialidad: Industrias Agrarias. Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de la Universidad Politécnica de Madrid (plan 1973)

Profesor Titular de Escuela Universitaria (1994- actualidad)

Asignaturas: Microbiología Alimentaria. Operaciones básicas de la Industria Enológica. Industrialización de frutas y hortalizas I. Industrialización de frutas y hortalizas II. Técnicas rápidas de análisis microbiológico. Sistemas productivos en la industria alimentaria. Procesos en la industria alimentaria.

Jefe del Área de Tecnología de los Alimentos (1994-1998)

Principal línea de investigación y principales artículos publicados relacionados con la Termobacteriología

Idioma en que se imparte

castellano