

Plan 521 MÁSTER EN INVESTIGACIÓN EN INGENIERÍA DE PROCESOS Y SISTEMAS INDUSTRIALES

Asignatura 50285 TECNOLOGIAS DE LA PRODUCCION Y CONSERVACION EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Tipo de asignatura (básica, obligatoria u optativa)

OPTATIVA

Créditos ECTS

3

Objetivos/Resultados de aprendizaje

- Proporcionar fundamentos ingenieriles del procesado de alimentos.
- Analizar las tecnologías más relevantes utilizadas en la fabricación y conservación de alimentos.
- Proporcionar las bases para la gestión de la calidad en la industria alimentaria.
- Estudiar los fundamentos del envasado de alimentos

Contenidos

1.- Relación entre estructura, propiedades físico-químicas y características sensoriales de los alimentos.

2.- Procesado térmico de alimentos:

Secado

Refrigeración

Congelación

Esterilización

Pasteurización.

3.- Deshidratación e hidratación de alimentos.

4.- Tecnologías no térmicas de procesado y conservación de alimentos.

5.- Envasado.

6.- Tecnologías en la industrialización y procesado de productos:

- Industria láctea
- Industria cárnica
- Producción de vinos
- Ovoproductos
- Panificación

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)

Silvia Bolado Rodríguez
 Departamento de Ingeniería Química y TMA
 Escuela de Ingenierías Industriales
 silvia@iq.uva.es

Idioma en que se imparte

Castellano