

**Proyecto/Guía docente de la asignatura**

Asignatura	CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA		
Materia			
Módulo			
Titulación	Grado en Ingeniería Química		
Plan	442	Código	41858
Periodo de impartición	Segundo cuatrimestre	Tipo/Carácter	Optativa
Nivel/Ciclo	Primer	Curso	Cuarto
Créditos ECTS	6		
Lengua en que se imparte	Español		
Profesor/es responsable/s	Prof. Félix Rodríguez García Prof. Matilde Alonso Rodrigo		
Departamento	Química analítica		
Datos de contacto (E-mail, teléfono...)	Félix Rodríguez García : frodriguez@eii.uv.es ; Tfno: 983423514 Matilde Alonso Rodrigo: malonso@eii.uva.es ; Tfno: 983423537/983184711		



1. Situación / Sentido de la Asignatura

1.1 Contextualización

Esta asignatura es optativa de cuarto curso que permite adquirir una formación fundamental sobre el control de calidad en un sector industrial de gran importancia, especialmente en nuestro entorno geográfico, como es el de la Industria Alimentaria. Dicha formación también es aplicable al control de calidad de otros procesos industriales con gran paralelismo, como el farmacéutico y el cosmético.

1.2 Relación con otras materias

El estudiante habrá cursado o cursará Química Orgánica e Inorgánica adquiriendo los conocimientos necesarios sobre distintos compuestos tanto de naturaleza orgánica como inorgánica y sus composiciones. También habrá cursado o cursará la asignatura Análisis Instrumental de manera que va a conocer las técnicas básicas para las determinaciones cuantitativas de distintos analitos y las técnicas instrumentales de análisis más habituales. Esta asignatura guarda también relación con Calidad en Laboratorios Químicos Industriales, de forma que el alumno puede aplicar los métodos de gestión de calidad de laboratorios en este sector productivo.

1.3 Prerrequisitos

Conocimientos de Química



2. Competencias

2.1 Generales

CG1.	Capacidad de análisis y síntesis.
CG2.	Capacidad de organización y planificación del tiempo.
CG3.	Capacidad de expresión oral
CG4.	Capacidad de expresión escrita
CG5.	Capacidad para aprender y trabajar de forma autónoma.
CG6.	Capacidad de resolución de problemas.
CG7.	Capacidad de razonamiento crítico/análisis lógico.
CG9.	Capacidad para trabajar en equipo de forma eficaz
CG12.	Capacidad para la motivación por el logro y la mejora continua
CG13.	Capacidad para actuar éticamente y con compromiso social

2.2 Específicas

CE29	Conocimientos de Química Analítica.
CE32	Capacidad para el análisis, diseño y optimización de procesos y productos.
CE38	Capacidad para el diseño y gestión de procedimientos de experimentación aplicada.
CE44	Seguridad en el ámbito de la Ingeniería Química.
COpE1	Conocimientos de control de calidad en la industria química



3. Objetivos

El objetivo fundamental de la asignatura, es adquirir conocimientos básicos en el control de calidad en la industria química y más concretamente:

- Describir los componentes de los alimentos
- Adquirir capacidad para utilizar el análisis básico de alimentos
- Describir los aditivos alimentarios y diferenciar su uso en los distintos alimentos
- Aplicar los diferentes métodos de conservación en alimentos
- Describir los distintos envases alimentarios
- Clasificar y determinar los contaminantes de los alimentos
- Evaluar los posibles peligros que aparecen en la industria alimentaria

4. Contenidos y/o bloques temáticos

Bloque 1: UN BLOQUE

Carga de trabajo en créditos ECTS:

a. Contextualización y justificación

LA DE LA ASIGNATURA

b. Objetivos de aprendizaje

LOS DE LA ASIGNATURA

c. Contenidos

CONTENIDOS GENERALES

- 1.- Composición y análisis de los alimentos
- 2.- Aditivos empleados en la fabricación de alimentos
- 3.- Contaminación de los alimentos: contaminación química y microbiológica
- 4.- Envasado de alimentos
- 5.- Sistema de calidad en la industria alimentaria
- 6.- Limpieza y desinfección de instalaciones en la industria alimentaria

PROGRAMA DE TEORÍA

BLOQUE I: GENERALIDADES



Tema 1.- Composición de los alimentos: Hidratos de carbono. Grasas. Proteínas. Vitaminas, minerales y enzimas.

Tema 2.- Análisis básico de alimentos: Toma de muestras. Determinación de agua. Determinación de grasa bruta. Determinación de fibra bruta. Determinación de proteína bruta. Cenizas. Sustancias extraíbles no nitrogenadas.

Tema 3.- Aditivos: Normas de utilización. Clasificación. Colorantes. Conservantes. Antioxidantes. Estabilizantes. Aromatizantes. Edulcorantes. Reguladores de pH. Gasificantes. Potenciadores del sabor.

Tema 4.- Microbiología de los alimentos: Introducción. Clasificación de los microorganismos: bacterias, levaduras, hongos, virus. Análisis microbiológico.

Tema 5.- Análisis de peligros y puntos críticos de control. Peligros en la industria alimentaria. Principios del sistema APPCC. Elaboración del plan APPCC. Limpieza de instalaciones en la industria alimentaria. Propiedades de las soluciones de limpieza. Sistemas de limpieza "in situ"

Tema 6.- Contaminantes de los alimentos: Pesticidas: clasificación. Hormonas y residuos medicamentosos. Micotoxinas. Elementos traza.

Tema 7.- Envases para uso alimentario: Envases de hojalata. Envases de aluminio. Envases de vidrio. Envases de materiales plásticos. Laminados.

BLOQUE II: DETERMINACIONES ESPECIALES

Tema 8.- Análisis de grasas comestibles: Preparación de la muestra. Humedad. Índice de acidez. Índice de saponificación. Índice de yodo. Índice de peróxidos. Coeficiente de extinción. Determinación de ácidos grasos por CG. Determinación de compuestos clorados. Reconocimientos de azufre.

Tema 9.- Análisis de vinos: Ensayos previos de conservación. Título alcohométrico. Acidez total. Acidez volátil. Acidez fija. Anhídrido sulfuroso. Sulfatos. Ácido tartárico total.

Tema 10.- Análisis de conservas y semiconservas vegetales y de pescado: Espacio libre de Cabeza de bote. Peso escurrido. Turbidez. pH. Sólidos solubles. Sedimentos. Hermeticidad del envase. Recubrimiento de estaño. Porosidad del barniz. Adherencia del barniz. Cloruro sódico. Determinación de mercurio.

Tema 11.- Análisis de aguas potables: Características de las aguas potables. Tipos de análisis. Frecuencia de muestreo. Métodos analíticos de referencia.

Programa de prácticas

3.- Análisis básico: determinación de fibra bruta en pan

1.- Análisis básico: determinación de grasa bruta, humedad y cenizas en frutos secos

2.- Análisis básico: determinación de proteína bruta en pan

4.- Análisis de líquido de conservación de cerezas en almíbar. Estudio técnico de envasado.

5.- Determinación de hierro en mostos.

6.- Determinación de arsénico en aguas.

7.- Análisis de aguas potables mediante cromatografía iónica.

d. Métodos docentes

Metodologías de enseñanza y aprendizaje: La metodología docente utilizada en el desarrollo de la materia y su relación con las competencias a desarrollar, se puede concretar en lo siguiente:



1.- Método expositivo/lección magistral: Esta metodología se centra en la exposición verbal por parte del profesor, de los contenidos sobre la materia objeto de estudio. Se llevará a cabo en el aula con el grupo completo de alumnos.

Competencias a desarrollar: CG1, CG13, CE29, CE32, COpE1,

2.- Aprendizaje cooperativo: Método idóneo para el trabajo en grupo. Se llevará a cabo con grupos reducidos de alumnos con el fin de realizar el trabajo propuesto por el profesor.

Competencias a desarrollar: CG1, CG2, CG3, CG4, CG5, CG7, CG9, CG13, CE29, CE32, COpE1,

3.- Aprendizaje mediante experiencias: Las experiencias se desarrollarán en el laboratorio, con un número de alumnos que dependerá de la capacidad del mismo.

Competencias a desarrollar: CG2, CG4, CG7, CG9, CG13, CE38, CE44, COpE1

e. Plan de trabajo

Actividades formativas presenciales:

1.- Clases de aula: En ellas se presentan los contenidos de la materia objeto de estudio. Pueden emplearse diferentes recursos que fomenten la motivación y participación del alumnado en el desarrollo de dichas clases.

Contenido en créditos: 0,60 ECTS

2.- Tutorías docentes/seminarios: Se trata de establecer una relación personalizada entre el profesor y los alumnos de cada grupo, con el fin de realizar un seguimiento del trabajo propuesto.

Contenido en créditos: 0,38 ECTS

3.- Examen final: Se realizará durante el periodo de exámenes y constará de una serie de preguntas cortas con el fin de desarrollar la capacidad de síntesis y el razonamiento crítico del estudiante.

Contenido en créditos: 0,10 ECTS

4.- Prácticas de laboratorio: Esta actividad se desarrolla en los espacios específicamente equipados. Su principal objetivo es la aplicación de los conocimientos adquiridos en otras actividades a situaciones reales, y así, adquirir habilidades básicas y de procedimiento relacionadas con la materia objeto de estudio. Esta actividad va acompañada de la elaboración del correspondiente informe, en el



que se recoge y aplica toda la información obtenida. **El calendario y horario de las prácticas, aunque esté fijado en el horario oficial, se consensuará con los alumnos al comienzo del curso y de manera que no interfieran con otras actividades lectivas previstas por los alumnos.**

Contenido en créditos: 0,72 ECTS

Actividades formativas no presenciales:

1.- Estudio/trabajo: Los estudiantes se encargan de la organización de su trabajo, asumiendo la responsabilidad y el control del aprendizaje.

Contenido en créditos: 2,70 ECTS

f. Evaluación

En la evaluación de la materia se tendrán en cuenta los apartados siguientes:

- 1.- Trabajo realizado: Se evalúa el trabajo realizado por cada grupo de alumnos, propuesto por el profesor. Debe ser entregado por escrito y expuesto en el aula. Su contribución a la calificación final será del 20% (10% para el trabajo escrito y 10% para la exposición oral)
- 2.- Prácticas de laboratorio e informe realizado: Se evaluará la realización de las prácticas de laboratorio y la elaboración de los correspondientes informes. Su contribución a la calificación final será del 20%
- 3.- Examen final: Consistirá en una prueba escrita en la que el alumno debe contestar a una serie de preguntas cortas relacionadas con la materia desarrollada. Su contribución a la calificación final será del 60%

g. Bibliografía básica

Tecnología de los alimentos (vol I). J.A. Ordóñez. Ed Síntesis (1998)
Química de los alimentos. E. Primo Yúfera. Ed Síntesis (1997)
Química de los alimentos. S. Badui. Ed Pearson Education (2006)
Ciencia de los Alimentos. (vol 1: estabilización biológica y físico-química). R. Jeantet. Ed. Acribia (2010)

h. Bibliografía complementaria

Aditivos Alimentarios. N. Cubero. Ed. Mundi-prensa (2002)
Fraudes Alimentarios. Legislación y Metodología Analítica. C.J. Ducauze. Ed. Acribia (2006)
APPCC avanzado. Guía para la aplicación de un sistema de peligros y puntos de control críticos en una empresa alimentaria. Ed. Ideas Propias (2006)

i. Recursos necesarios

Equipamiento de laboratorio, proyector.

j. Temporalización



CARGA ECTS	PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO
4,5	CUATRIMESTRE

Añada tantas páginas como bloques temáticos considere realizar.

5. Métodos docentes y principios metodológicos

Metodologías de enseñanza y aprendizaje: La metodología docente utilizada en el desarrollo de la materia y su relación con las competencias a desarrollar, se puede concretar en lo siguiente:

1.- Método expositivo/lección magistral: Esta metodología se centra en la exposición verbal por parte del profesor, de los contenidos sobre la materia objeto de estudio. Se llevará a cabo en el aula con el grupo completo de alumnos.

Competencias a desarrollar: CG1, CG13, CE29, CE32, COpE1,

2.- Aprendizaje cooperativo: Método idóneo para el trabajo en grupo. Se llevará a cabo con grupos reducidos de alumnos con el fin de realizar el trabajo propuesto por el profesor.

Competencias a desarrollar: CG1, CG2, CG3, CG4, CG5, CG7, CG9, CG13, CE29, CE32, COpE1,

3.- Aprendizaje mediante experiencias: Las experiencias se desarrollarán en el laboratorio, con un número de alumnos que dependerá de la capacidad del mismo.

Competencias a desarrollar: CG2, CG4, CG7, CG9, CG13, CE38, CE44, COpE1

6. Tabla de dedicación del estudiante a la asignatura

ACTIVIDADES PRESENCIALES	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	HORAS
Teoría: Método expositivo	15	Trabajo autónomo individual	50



Clases prácticas de aula	10	Trabajo autónomo grupal	17.5
Prácticas de laboratorio:	20		
Tutorías docentes			
Evaluación			
Total presencia:	45	Total no presencial	67.5

7. Sistema y características de la evaluación

INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO	PESO EN LA NOTA FINAL	OBSERVACIONES
REALIZACIÓN E INFORME DE LAS PRÁCTICAS	20%	
TRABAJO ESCRITO Y EXPOSICIÓN	20%	
EXAMEN FINAL ESCRITO	60%	

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- **Convocatoria ordinaria:**

En la evaluación de la materia se tendrán en cuenta los apartados siguientes:

- 1.- Prácticas de laboratorio e informe realizado: Se evaluará la realización de las prácticas de laboratorio y la elaboración de los correspondientes informes. Su contribución a la calificación final será del 20%
- 2.- Trabajo escrito y exposición. Su contribución será de un 20% (10% para el trabajo escrito y 10% para la exposición oral)
- 3.- Examen final: Consistirá en una prueba escrita en la que el alumno debe contestar a una serie de cuestiones teóricas y de aplicación. Su contribución a la calificación final será del 60%

- **Convocatoria extraordinaria:**

En la evaluación de la materia se tendrán en cuenta los apartados siguientes:

- 1.- Prácticas de laboratorio e informe realizado: Se evaluará la realización de las prácticas de laboratorio y la elaboración de los correspondientes informes. Su contribución a la calificación final será del 20%
- 2.- Trabajo escrito y exposición. Su contribución será de un 20% (10% para el trabajo escrito y 10% para la exposición oral)
- 3.- Examen final: Consistirá en una prueba escrita en la que el alumno debe contestar a una serie de cuestiones



teóricas y de aplicación. Su contribución a la calificación final será del 60%

8. Consideraciones finales

El calendario y horario están disponibles en la página web de la escuela:

www.eii.uva.es/titulaciones/grados/493horarios.php

Prof. Félix Rodríguez García

Catedrático de Escuela Universitaria

Dpto Química Analítica

Email: frodriguez@eii.uva.es

Prof. Matilde Alonso Rodrigo

Catedrático de Universidad

Dpto Química Analítica

Email: malonso@eii.uva.es

