

30831 - Tecnología de la carne y del pescado

Información del Plan Docente

Año académico: 2023/24

Asignatura: 30831 - Tecnología de la carne y del pescado

Centro académico: 105 - Facultad de Veterinaria

Titulación: 568 - Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Créditos: 6.0

Curso: 4

Periodo de impartición: Primer semestre

Clase de asignatura: Obligatoria

Materia:

1. Información básica de la asignatura

De manera genérica, los objetivos de la asignatura son los siguientes: proporcionar al estudiante competencias globales, completas y profundas en las propiedades, obtención, procesado, conservación y control de calidad de la carne y el pescado; así como en las características, tecnología de la elaboración, conservación, control de calidad y desarrollo de todos sus productos y derivados.

Estos objetivos están alineados con los siguientes Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030 de Naciones Unidas (<https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/>).

-Objetivo 3: Salud y Bienestar

-Objetivo 4: Educación de calidad

-Objetivo 5: Igualdad de género

-Objetivo 9: Industria, innovación e infraestructuras

-Objetivo 12: Producción y consumo responsables

2. Resultados de aprendizaje

El estudiante, para superar esta asignatura, deberá demostrar que:

Conoce y sabe analizar las propiedades de los alimentos de base muscular (carne y pescado y sus productos derivados), e identifica los factores intrínsecos y extrínsecos más relevantes que influyen en su calidad.

Es capaz de seleccionar y aplicar las materias primas, ingredientes, aditivos y tecnologías más adecuadas para el procesado, conservación o transformación de esos alimentos, en función de la calidad y seguridad deseadas.

Es capaz de colaborar con otros profesionales en la selección de los equipos, líneas de producción e instalaciones más adecuados para cada tipo de procesado de esos alimentos.

Es capaz de analizar la calidad y estimar la vida útil de cada uno de esos alimentos en función de sus propiedades, condiciones de conservación y legislación vigente aplicable

Es capaz de contribuir al desarrollo de nuevos procesos y productos en el ámbito de la carne, el pescado y sus derivados.

Es capaz de elaborar un trabajo o proyecto sobre un tema relevante de la asignatura, a partir de fuentes de información en castellano o inglés, coordinado con otras materias, y exponerlo de forma oral.

3. Programa de la asignatura

BLOQUE 1.- CARNE FRESCA: BASES, CALIDAD Y TECNOLOGÍA (12 horas de teoría)

Tema 1.- Introducción.

Tema 2.- Transformación del músculo en carne.

Tema 3.- Procesos anómalos de transformación del músculo en carne.

Tema 4.- Calidad de la carne. Parámetros sensoriales que la determinan. Color, textura, olor, flavor y capacidad de retención de agua de la carne; factores ante- y post-mortem que influyen sobre ellos.

Tema 5.- Calidad de la carne; métodos de medida y evaluación de la calidad.

Tema 6.- Obtención industrial de la carne.

Tema 7.- Refrigeración de la carne.

Tema 8.- Envasado y venta de la carne.

BLOQUE 2.- PESCADO Y MARISCO: FRESCURA, CALIDAD Y TECNOLOGÍA (4 horas de teoría y 2 horas de prácticas)

Tema 9.- Introducción.

Tema 10.- Métodos de aturdimiento y sacrificio: efectos sobre la calidad.

Tema 11.- Pesca y calidad.

Tema 12.- Refrigeración y congelación del pescado.

Tema 13.- Envasado y conservación del pescado y marisco.

BLOQUE 3.- TECNOLOGÍA GENERAL DE LOS DERIVADOS DE LA CARNE (4 horas de teoría)

Tema 14.- Clasificación de los derivados cárnicos atendiendo a su procesado tecnológico. Operaciones de preparación, conservación y transformación utilizadas en la elaboración de derivados cárnicos

Tema 15.- Aditivos y otros ingredientes de uso en la industria cárnica.

BLOQUE 4.- TECNOLOGÍA DE LOS PREPARADOS DE CARNE FRESCOS (4 horas de teoría)

Tema 16.- Preparados de carne frescos; características diferenciales. Embutidos.

Tema 17.- Precocinados y cocinados cárnicos.

BLOQUE 5.- TECNOLOGÍA DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS CURADOS (4 horas de teoría y 6 horas de prácticas)

Tema 18.- Productos cárnicos enteros curados.

Tema 19.- Embutidos crudos curados.

BLOQUE 6.- TECNOLOGÍA DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS COCIDOS (4 horas de teoría y 4 horas de prácticas)

Tema 20.- Productos cárnicos enteros cocidos.

Tema 21.- Productos cárnicos picados cocidos.

BLOQUE 7.- TECNOLOGÍA DEL PESCADO Y PRODUCTOS DERIVADOS (8 horas de teoría y 2 horas de prácticas)

Tema 22.- Conservación del pescado mediante salazonado.

Tema 23.- Ahumado del pescado.

Tema 24.- Conservas de túnidos y sardina. Semiconservas de pescado.

Tema 25.- Surimi y productos derivados.

4. Actividades académicas

Las actividades de aprendizaje programadas para esta asignatura comprenden: 40 horas teóricas distribuidas en 7 bloques de contenido (ver programa), 14 horas prácticas distribuidas en 7 sesiones de 2 horas cada una (ver programa) y la realización de un trabajo sobre un tema relacionado con la asignatura que se expondrá y defenderá públicamente frente a todos los alumnos matriculados en la asignatura en tres sesiones de 2 horas cada una.

5. Sistema de evaluación

Prueba escrita (Prueba 1). En esta parte se evaluará la adquisición de conocimientos teóricos y su integración dentro del contexto de las industrias cárnicas y del pescado. Por ello las preguntas tendrán un sentido aplicado, intentando simular situaciones reales. La superación de esta prueba acreditará el logro de los resultados de aprendizaje 1, 2, 3, 4 y 5. Se realizará al final del semestre. El resultado supondrá el 60% de la calificación global del estudiante de la asignatura.

Evaluación de prácticas (Prueba 2). Las competencias, habilidades y destrezas adquiridas en las prácticas de laboratorio (resultados de aprendizaje 2, 3 y 4) se evaluarán mediante un informe de prácticas. La memoria será individual. Valor en la nota final 20%.

Evaluación del trabajo individual tutelado (Prueba 3). Se evaluará la presentación oral en público de las actividades académicamente tuteladas (resultado de aprendizaje 6; hasta un 20% de la calificación final).

Las tres pruebas se realizarán en las fechas establecidas en el calendario de exámenes elaborado por el centro. Alternativamente, las pruebas 2 y 3 se convocarán durante el periodo lectivo, la 2 tras la finalización de prácticas de laboratorio y la 3 en los actos de presentación de los trabajos tutelados programados a lo largo del cuatrimestre.