

## **68767 - Avances y control de calidad de la carne y el pescado**

### **Información del Plan Docente**

**Año académico:** 2024/25

**Asignatura:** 68767 - Avances y control de calidad de la carne y el pescado

**Centro académico:** 105 - Facultad de Veterinaria

**Titulación:** 631 - Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos

**Créditos:** 3.0

**Curso:** 1

**Periodo de impartición:** Segundo semestre

**Clase de asignatura:** Optativa

**Materia:**

### **1. Información básica de la asignatura**

En las sesiones teóricas se abordan los principales avances en la elaboración y transformación de alimentos a base de carne y pescado, así como los métodos más modernos de control de calidad de las industrias relacionadas con los alimentos mencionados. En las sesiones prácticas se aplican distintas técnicas de control de calidad utilizadas en la industria alimentaria. En la realización del trabajo monográfico sobre un tema relacionado con la asignatura y su presentación en seminario, los estudiantes deben demostrar que son capaces de analizar en profundidad el tema elegido, así como de presentarlo y defenderlo en público.

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

Esta asignatura desarrolla los contenidos específicos de las industrias de la carne y el pescado.

### **2. Resultados de aprendizaje**

- Conocer los principales avances en la tecnología de los alimentos de base muscular (carne y pescado y sus productos derivados), las mejoras de los análisis de los mismos con especial énfasis en los métodos "on line" y los factores intrínsecos y extrínsecos más relevantes que influyen en su calidad. - 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. Un resultado especial que debe obtener el estudiante es conocer las posibles combinaciones y adaptaciones de los equipos para obtener productos innovadores que resulten atractivos y demandados por los consumidores.

- Analizar la calidad y establecer la vida útil de cada uno de esos alimentos en función de sus propiedades, condiciones de conservación y legislación vigente aplicable.

- Conocer todas las etapas que constituyen el control de calidad de esos alimentos desde las distintas perspectivas de calidad higiénica, tecnológica, nutricional y comercial.

- Desarrollar nuevos procesos y productos atendiendo a las expectativas y deseos de los consumidores.

- Elaborar un trabajo o proyecto sobre un tema de especial interés para la industria y/o para solucionar un problema tecnológico que tenga especial impacto en el sector de producción y/o comercialización de carne y pescado, a partir de fuentes de información en castellano o inglés, coordinado con otras materias, y exponerlo de forma oral.

### **3. Programa de la asignatura**

Tema 1.- Principales parámetros de calidad de la carne y el pescado. Factores más importantes que influyen en la calidad (4 horas teóricas).

Tema 2.- Medida de los parámetros de calidad de la carne y el pescado. Métodos no destructivos. Métodos on-line (3 horas teóricas). Práctica 1.- Medida de los parámetros de calidad de la carne y del pescado (4 horas de laboratorio)

Tema 3.- Innovaciones en la elaboración de productos cárnicos: frescos, curados y cocidos. Control de calidad (3 horas teóricas).

Tema 4.- Innovaciones en la elaboración de productos a base de pescado. Control de calidad (2 horas teóricas).

Tema 5.- Nuevas tendencias en el envasado y conservación de carne, pescado y productos derivados (3 horas teóricas). Práctica 2.- Visita a una industria cárnica y a una de pescado (4 horas)

Tema 6.- Desarrollo de nuevos productos en los sectores de la carne y el pescado (3 horas teóricas).

## 4. Actividades académicas

El programa que se ofrece al estudiante para ayudarle a lograr los resultados previstos comprende las siguientes actividades:

**Sesiones teóricas:** 18 h (sesiones de 1 y 2 h) presenciales.

**Sesiones prácticas:** 8 h (2 presenciales de 4 h). Trabajo práctico en laboratorio y Planta Piloto de Tecnología de Alimentos y reuniones sobre los contenidos vistos previamente en las sesiones teóricas.

**Trabajo individual (caso práctico) monográfico** sobre un tema real o ficticio relativo al contenido de la asignatura o también de un posible proyecto de investigación propuesto por el estudiante y relacionado con la asignatura que comprenderá un total de 45 h. La presentación de dichos trabajos se llevará a cabo en dos seminarios de 2h incluida la discusión con los profesores y compañeros. El tiempo de presentación será de 15 min, más 15 min de defensa y discusión.

## 5. Sistema de evaluación

### Evaluación continua

El estudiante deberá demostrar que ha alcanzado los resultados de aprendizaje previstos mediante las siguientes actividades de evaluación.

Participación del estudiante y su contribución en el desarrollo de todas las sesiones tanto teóricas como prácticas. Se evaluará también la capacidad crítica que demuestre el estudiante en los seminarios de presentación de los trabajos de casos prácticos. Esta forma de evaluación constituirá el 10% de la calificación final.

Prueba objetiva de preguntas cortas donde se valorará el conocimiento global que tiene el estudiante sobre la materia. Esta forma de evaluación constituirá el 40% de la calificación final.

Evaluación de un trabajo monográfico sobre un caso práctico real o ficticio, elegido por el estudiante y que esté relacionado con los contenidos de la asignatura. El trabajo deberá ser presentado en un seminario, durante un tiempo de 15 min, y será defendido y discutido con los profesores de la asignatura y todos los estudiantes durante 15 min adicionales. Esta forma de evaluación constituirá el 50% de la calificación final.

### Prueba global

Los alumnos que no hayan elegido la evaluación continua podrán ser evaluados mediante una prueba global que consistirá en las siguientes actividades.

Prueba objetiva de preguntas cortas donde se valorará el conocimiento global que tiene el estudiante sobre la materia. Esta forma de evaluación constituirá el 50% de la calificación final.

Evaluación de un trabajo monográfico sobre un caso práctico real o ficticio, elegido por el estudiante y que esté relacionado con los contenidos de la asignatura. El trabajo deberá ser presentado en un seminario, durante un tiempo de 15 min, y será defendido y discutido con los profesores de la asignatura durante 15 min adicionales. Esta forma de evaluación constituirá el 50% de la calificación final.

## 6. Objetivos de Desarrollo Sostenible

3 - Salud y Bienestar

9 - Industria, Innovación e Infraestructura

12 - Producción y Consumo Responsables