

**FITXA IDENTIFICATIVA****DADES DE L'ASSIGNATURA**

Codi: 33944
Nom: Bases de la tecnologia d'aliments
Cicle: Grau
Crèdits ECTS: 6
Curs acadèmic: 2025-26

TITULACIONS

Titulació	Centre	Curs	Període
1205 - Grau Nutr.Hum.Diet.	Facultat de Farmàcia i Ciències de L'alimentació	2	Primer quadrimestre
1211 - Doble Grau en Farmàcia i Nutrició Humana i Dietètica	Facultat de Farmàcia i Ciències de L'alimentació	3	Primer quadrimestre

MATÈRIES

Titulació	Matèria	Caràcter
1205 - Grau Nutr.Hum.Diet.	Bases de la Tecnologia de Alimentos	OBLIGATÒRIA
1211 - Doble Grau en Farmàcia i Nutrició Humana i Dietètica	Assignatures obligatòries del PDG Farmàcia-Nutrició Humanai Dietètica	OBLIGATÒRIA

COORDINACIÓ

CASTAGNINI JUAN MANUEL

MARTINEZ CULEBRAS PEDRO V

ROIG MONTOYA PATRICIA

RESUM

L'assignatura "Bases de la Tecnologia d'Aliments" és una assignatura obligatòria de segon curs del Grau de Nutrició Humana i Dietètica i tercer curs del Doble Grau en Farmàcia i Nutrició Humana i Dietètica, que s'imparteix en la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació de la Universitat de València. Aquesta assignatura disposa d'un total de 6 crèdits ECTS que s'impartiran en el primer quadrimestre.

Es pretén que l'alumne adquireixi una visió general de la tecnologia dels aliments i la relació que aquesta té amb la producció d'aliments, amb la seguretat alimentària i amb la qualitat nutricional i organolèptica dels aliments.



Es pretén que s'adquireixin coneixements bàsics sobre les tècniques i equips que s'utilitzen en la indústria alimentària per a l'elaboració, transformació, conservació i envasat d'aliments. Es tracta amb més detall el problema de la conservació d'aliments i les alteracions químiques, enzimàtiques i microbiològiques que aquests poden sofrir. D'altra banda, s'estudien els efectes que el processament, en particular els mètodes de conservació, poden tenir en les característiques nutricionals i organolèptiques dels aliments. En aquest sentit, també s'estudien les noves tecnologies de conservació dels aliments com a alternativa als mètodes tradicionals. Aquests, allarguen la vida útil dels aliments sense afectar en una gran mesura a les característiques nutricionals i organolèptiques.

D'altra banda, es pretén que l'alumne adquireixi coneixements bàsics sobre els processos tecnològics que transformen les matèries primeres en aliments, estudiant-se els diagrames de flux i operacions bàsiques de les diferents indústries alimentàries: aliments d'origen animal (carn, ous, llet, productes de la pesca, ...), aliments d'origen vegetal (cereals i panificació, olis vegetals, fruites i hortalisses, ...), i aliments i begudes fermentades (begudes alcohòliques, vi, cervesa, ...).

Així mateix, també es pretén que l'alumne obtinga nocions sobre com desenvolupar nous productes a través de l'aplicació de noves tecnologies i la utilització de matèries primeres tradicionals i no tradicionals, com és el cas dels aliments funcionals, aliments orgànics i aliments transgènics.

CONEXEMENTS PREVIS

RELACIÓ AMB ALTRES ASSIGNATURES DE LA MATEIXA TITULACIÓ

No s'ha especificat restriccions de matrícula amb altres assignatures del pla d'estudis.

ALTRES TIPUS DE REQUISITS

- És recomanable que l'alumne tinga nocions bàsiques de química general i orgànica, bioquímica, biologia, i més en concret microbiologia, per a poder entendre millor els processos bioquímics i microbiològics que tenen lloc en els aliments, així com el fonament de les tècniques que s'utilitzen en la indústria alimentària per a transformar matèries primeres en aliments, elaborar nous aliments, o bé per a conservar-los.

- Es recomana cursar paral·lelament les altres dues assignatures de 2n curs del mòdul de Ciències dels aliments (Bromatologia i Química dels aliments).

COMPETÈNCIES / RESULTATS D' APRENENTATGE

-

Conèixer, valorar críticament i saber utilitzar i aplicar les fonts d'informació relacionades amb nutrició, alimentació, estils de vida i aspectes sanitaris.

Conèixer els sistemes de producció i els sistemes bàsics en l'elaboració, la transformació i la conservació dels aliments.

Conèixer les modificacions que sofreixen els aliments com a conseqüència dels processos tecnològics i



culinaris.

Conèixer les tecnologies emergents de transformació i conservació d'aliments i les seues repercussions en la qualitat.

Conocer los procesos de elaboración industrial y conservación de los alimentos.
Conocer los principales tipos de industrias alimentarias.

Desenvolupar la professió amb respecte envers altres professionals de la salut, adquirint habilitats per treballar en equip.

Realitzar la comunicació de manera efectiva, tant de forma oral com escrita, amb les persones, els professionals de la salut o la indústria i els mitjans de comunicació, sabent utilitzar les tecnologies de la informació i la comunicació, especialment les relacionades amb nutrició i hàbits de vida.

Reconèixer els elements essencials de la professió del dietista nutricionista, inclosos els principis ètics, responsabilitats legals i l'exercici de la professió, aplicant el principi de justícia social a la pràctica professional i desenvolupant amb respecte envers les persones, els seus hàbits, creences i cultures, amb perspectiva de gènere.

Reconèixer les pròpies limitacions i la necessitat de mantenir i actualitzar la competència professional, prestant una importància especial a l'aprenentatge, de manera autònoma i continuada, de nous coneixements, productes i tècniques en nutrició i alimentació, així com la motivació per la qualitat.

DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS

1. Introducció a la tecnologia dels aliments

TEMA 1. Introducció a la Tecnologia dels Aliments. Què és la tecnologia dels aliments? Desenvolupament històric de la tecnologia dels aliments. Objectius de la tecnologia dels aliments. Relació de la tecnologia dels aliments amb altres disciplines científiques. Indústria Alimentària: situació actual a Espanya. Processos i operacions unitàries. Diagrames de flux en la indústria alimentària.

TEMA 2. Bioquímica i microbiologia dels Aliments. Alteracions químiques i microbiològiques dels aliments. Utilització d'enzims en la indústria alimentària. Fermentacions: làctica, alcohòlica, malolàctica, propiònica i acètica. Altres processos controlats per microorganismes. Cultius iniciadors en la producció d'aliments i begudes fermentades.

2. Operacions de la indústria alimentària.

TEMA 3. Operacions de transformació en la indústria alimentària. Canvis de grandària. Mescles. Modelat. Modificació de la textura. Tractaments químics i enzimàtics. Separació. Altres operacions de transformació.

TEMA 4. Conservació dels aliments per calor. Termoresistència dels microorganismes i les proteïnes.



Factors que influïxen en el tractament tèrmic d'un aliment. Tècniques de conservació per calor. Efecte de la calor sobre els aliments.

TEMA 5. Conservació dels aliments per fred. Refrigeració i congelació. Relació amb els agents alterants. Sistemes de refrigeració i congelació. Emmagatzematge i descongelació.

TEMA 6. Conservació dels aliments per depressió de l'activitat d'aigua. L'activitat d'aigua i el creixement microbià. Evaporació. Deshidratació. Reconstitució dels aliments deshidratats.

TEMA 7. Altres mètodes de conservació. Conservació per acidesa. Atmosferes modificades. Altes pressions hidrostàtiques. La irradiació d'aliments. Altres tècniques.

TEMA 8. Envasament i emmagatzemament. Tipus d'envasos. Envasos actius i intel·ligents. Emmagatzemament.

3. Processament d'aliments d'origen animal.

TEMA 9. Carn i productes càrnics. Processat de la carn. Escorxadors Preparats càrnics. Productes càrnics curats. Tecnologia del procés. Altres productes càrnics.

TEMA 10. Peix i derivats de la pesca. Peix fresc: processat i conservació. Productes derivats de la pesca. El marisc. Subproductes pesquers.

TEMA 11. Ous i ovoproductes. Processat des de la posta al mercat. Alteració i conservació dels ous. Els ovoproductes.

TEMA 12. Llet i productes lactis. Processat de la llet. Tractaments tèrmics. Llets de consum. Llets fermentades: iogurt, quèfir i formatge. Derivats lactis: mantega, nata i gelats.

4. Elaboració d'aliments d'origen vegetal.

TEMA 13. Olis i greixos vegetals comestibles. Obtenció industrial d'olis vegetals. El cas específic dels greixos i olis animals. Refinat.

TEMA 14. Cereals i derivats. Cereals. El processament del blat. Molineria: farines i sèmols. Procés de panificació. Elaboració de pastes, galetes, brioixeria, pastisseria i cereals per al desdèjuni.

TEMA 15. Fruïtes, hortalisses i els seus derivats. Tecnologia post-collita. Conservació de fruïtes i hortalisses. Suc de fruïtes i hortalisses. Conserves vegetals. Mermelades i geles.

5. Processament d'aliments i begudes especials

TEMA 16. Begudes alcohòliques. La fermentació alcohòlica. El vi i la vinificació. Tecnologia de producció de la cervesa. Els destil·lats alcohòlics.

TEMA 17. Aliments funcionals, orgànics i transgènics. Aliments funcionals: definició i tipus. Aliments



orgànics: avaluació i màrqueting. Aliments transgènics: definició, tipus i avaluació.

6. Pràctiques

- 1.Esterilització per calor d'aliments envasats.
- 2.Elaboració de productes congelats.
- 3.Elaboració d'una mermelada de fruites.
- 4.Extracció, pasteurització i concentració de suc.
- 5.Deshidratació d'aliments: atomització i liofilització.

VOLUM DE TREBALL (HORES)

ACTIVITATS PRESENCIALS

Activitat	Hores
Tutories	2,00
Teoria	38,00
Seminari	2,00
Laboratori	15,00
Total hores	57,00

ACTIVITATS NO PRESENCIALS

Activitat	Hores
Assistència a altres activitats	0,00
Elaboració de treballs individuals o en grup	10,00
Estudi i treball autònom	15,00
Preparació de classes	25,00
Preparació d'activitats d'avaluació	30,00
Resolució de casos pràctics	10,00
Total hores	90,00

METODOLOGIA DOCENT

Mètode	Hores
Seminaris	2
Teoria	38
Pràctiques	15
Tutories	2



La docència es basa en l'estudi individual dels temes desenvolupats anteriorment que es veuran reforçats amb l'organització de **tutories**. Prèviament a la data indicada de les tutories, l'estudiant ha d'haver preparat les activitats proposades que reforçaran l'aprenentatge d'aspectes concrets del programa. Les **classes** s'impartiran amb ajuda de material tècnic audiovisual. L'estudiant disposarà d'aquest material en l'aula virtual.

Les **pràctiques** de laboratori es plantegen en una planta pilot en la qual els estudiants poden relacionar-se amb certes tècniques industrials com la realització de conserves, productes liofilitzats, congelació, etc., que afavoreix la relació entre els coneixements teòrics i la seva aplicació a la pràctica. Es proporcionarà amb anterioritat un quadernet amb els procediments, així com una sèrie de qüestions i problemes que l'alumne haurà de resoldre i lliurar al professor en un termini de temps determinat després de finalitzar les pràctiques.

Els **seminaris** coordinats es realitzaran sobre temes proposats pel professor i relacionats amb l'assignatura, seguint la normativa de seminaris coordinats disponible en la web del Grau. L'elaboració del seminari serà supervisada mitjançant tutories, que seran acordades entre el professor i els estudiants. Els treballs es presentaran per escrit i seran exposats en públic, sent obligatòria l'assistència per a la resta d'estudiants matriculats en l'assignatura. En el cas del Doble Grau en Farmàcia i NHD, els seminaris seran no coordinats, sent obligatòria l'assistència per a tots els estudiants.

Durant les classes s'indicaran exemples de les aplicacions dels continguts de l'assignatura en relació amb els **Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS)**, així com en les propostes de temes per als seminaris coordinats. Amb això es pretén proporcionar a l'estudiantat coneixements, habilitats i motivació per a comprendre i abordar aquests ODS.

AVALUACIÓ

L'avaluació de l'aprenentatge de coneixements i adquisició de competències i habilitats es realitzarà mitjançant les següents proves avaluables:

1) **Prova escrita**. Realització d'una prova escrita per a avaluar el coneixement i comprensió dels continguts mínims teòrics establits per a la matèria (60%). En el cas dels alumnes del Doble Grau en Farmàcia i NHD que no realitzen el seminari, la prova escrita val un 70%.

2) **Pràctiques**. Avaluació del treball de laboratori mitjançant supervisió de la labor realitzada en aquest, la capacitat per a la resolució dels problemes experimentals plantejats i l'habilitat per a realitzar informes ben detallats i organitzats dels resultats experimentals. La prova escrita inclourà preguntes sobre pràctiques (20%). Aquesta nota de pràctiques es multiplicarà per un coeficient entre 0.5 i 1, a considerar pel professorat, en funció de l'actitud, participació en el laboratori i puntualitat mostrades per l'estudiant.

3) **Seminaris**. Realització, presentació i defensa de temes relacionats amb l'assignatura, segons la normativa de seminaris coordinats disponible en la web del Grau. Es valorarà el treball escrit així com el nivell de comprensió dels continguts i les habilitats per a la seua exposició, defensa i discussió (10%). En l'avaluació del seminari no coordinat del Doble Grau en Farmàcia i NHD es valorarà l'exposició, defensa i discussió del treball i suposarà igualment un 10% de l'avaluació total.



4) **Tutories de grup.** Avaluació del treball realitzat durant les tutories, la capacitat per a resoldre les activitats proposades i el grau de participació de l'estudiant (10%).

Cal adquirir 4.5 punts sobre 10 en la prova escrita, que inclou preguntes de teoria i pràctiques, per poder mediar amb la resta de les activitats avaluable.

Per aprovar l' assignatura cal obtenir mínim 5 punts sobre 10 en la mitjana ponderada del total de les activitats avaluable. La qualificació final de l' assignatura podrà incrementar-se fins a 0.5 punts amb l' avaluació d' activitats realitzades en les hores de classes teòriques.

Per a l' obtenció de la matrícula d' honor és un criteri preferent superar l' assignatura en la primera convocatòria.

Les activitats de pràctiques, tutories i seminaris, són d' ASSISTÈNCIA OBLIGATÒRIA per superar l' assignatura, i per tant, NO SÓN RECUPERABLES, d' acord amb el que estableix l' article 6.5 del Reglament d' Avaluació i Qualificació de la UV per a títols de Grau i Màster." En cas que, per causa justificada, no es pugui assistir a alguna d' aquestes activitats, s' haurà de comunicar amb l' antelació suficient. D'aquesta manera, el responsable de l'assignatura determinarà les accions a realitzar. *Només s' admetran canvis en els grups de pràctiques, tutories i seminaris, per causes justificades, prèvia recepció del corresponent justificant, com a màxim 15 dies abans de l' inici de l' activitat.*

L' assistència a pràctiques, tutories i seminaris NO ÉS OBLIGATÒRIA per als alumnes repetidors durant els dos cursos posteriors a la seva realització, durant els quals es conservaran les notes.

La no assistència sense causa justificada a les tutories o seminaris coordinats implicarà un zero en l' apartat d' avaluació corresponent, d' altra banda, la no presentació del seminari coordinat implicarà el suspens de l' assignatura, excepte per a l' alumnat que hagi assistit i presentat en cursos anteriors.

La còpia o plagi manifest de qualsevol tasca de l'avaluació suposarà la impossibilitat de superar l'assignatura, sotmetent-se seguidament als procediments disciplinaris oportuns. S'ha de tenir en compte que, d'acord amb l'article 13. d) de l'Estatut de l'Estudiant Universitari (RD 1791/2010, de 30 de desembre), és deure un estudiant abstenir-se en la utilització o cooperació en procediments fraudulents en les proves d'avaluació, en els treballs que es realitzen o en documents oficials de la universitat. Davant pràctiques fraudulentes es procedirà segons allò establert pel "Protocol d'actuació davant pràctiques fraudulentes a la Universitat de València" (ACGUV 123/2020): <https://www.uv.es/sgeneral/Protocols/C83.pdf>

BIBLIOGRAFIA

Es marquen en negreta les referències considerades bàsiques per a l'assignatura.

- Aparicio, R., Harwood, J. (2003). Manual del aceite de oliva. AMV Ediciones. Madrid.
- Bartholomai, A. (2001). Fábricas de alimentos: Procesos, equipamientos, costos. Ed. Acribia, S. A. Zaragoza.
- Bourgeois, C.M., Tirilly, Y. (2001). Tecnología de las hortalizas. Ed. Acribia, S.A. Zaragoza.
- Casp, A., Abril, J. (1999). Procesos de Conservación de Alimentos. Ed. AMV y Mundi-Prensa,



Madrid.

- Cauvain, S.P., Young, L.S. (2007). Fabricación de pan. Ed. Acribia S.A., Zaragoza.
- Dendy, D.A.V., Dobraszczyk. (2004). Cereales y productos derivados. Química y Tecnología. Ed. Acribia S.A. Zaragoza.
- **Fellows, P. (2007). Tecnología del procesado. Ed. Acribia S.A., Zaragoza.**
- Grainger, K., Tattersall, H. (2007). Producción de vino. Desde la vid hasta la botella. Ed. Acribia S. A., Zaragoza.
- Jay, J.M., Loessner, M.J., Golden D.A. (2009). Microbiología moderna de los alimentos. Ed. Acribia, S.A., Zaragoza.
- **Jeatet, R. Croguennec T., Brulé, G. (2010). Ciencia de los Alimentos. Volumen I. Estabilización biológica y físico-química. Ed. Acribia S.A., Zaragoza.**
- **Jeatet, R. Croguennec T., Brulé, G. (2010). Ciencia de los Alimentos. Volumen II. Tecnología de los productos alimentarios. Ed. Acribia S.A., Zaragoza.**
- **Madrid Vicente, A., Esteire, E., Cenzano JM. (2013). Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Ed. AMV ediciones, Madrid.**
- **Ordoñez, J.A., Cambero, I., Fernández, L., García, M.L., de la Hoz, L., Selgas, M.D. (1998). Tecnología de los alimentos. Volumen I. Componentes de los alimentos y procesos. Ed. Síntesis S.A., Madrid.**
- **Ordoñez, J.A., Cambero, I., Fernández, L., García, M.L., de la Hoz, L., Selgas, M.D. (1998). Tecnología de los alimentos. Volumen II. Alimentos de origen animal. Ed. Síntesis S.A., Madrid.**
- **Ordoñez, J.A., García de Fernando, G., Selgas, M.D., García, M.L., Cambero, I., Fernández, L. Fernández M, Hierro, E (2014). Tecnología de los alimentos de origen animal. Volumen 1. Ed. Síntesis S.A., Madrid**
- Sikorski, Z.E. (1994). Tecnología de los productos del mar: recursos, composición nutritiva y conservación. Ed. Acribia, S.A. Zaragoza.
- **Vanaclocha, A. C. (2014). Tecnología de los alimentos de origen vegetal. Volumen 1. Ed. Síntesis S.A., Madrid.**
- **Vanaclocha, A. C. (2014). Tecnología de los alimentos de origen vegetal. Volumen 2. Ed. Síntesis S.A., Madrid.**
- Varnam, A.H., Sutherland, J.P. (1998). Carne y productos cárnicos. Ed. Acribia S.A., Zaragoza
- Varnam, A.H., Sutherland, J.P. (1997). Bebidas. Tecnología, química y microbiología. Ed. Acribia S.A., Zaragoza.
- Walstra, P., Geurts, T.J., Normen, A., Jellema, A., van Boekel, M.A.J.S. (2001). Ciencia de la leche y tecnología de los productos lácteos. Ed. Acribia S.A. Zaragoza.