

PLAN DOCENTE DE ASIGNATURA

CÓDIGO NOMBRE

Asignatura	205041	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Titulación	0205	INGENIERÍA QUÍMICA
Departamento	C122	INGEN. QUÍMICA, TECNOL. DE ALIMENTOS Y TECN. DEL MEDIO AMBIENTE
Curso	-	
Duración (A: Anual, 1Q/2Q)	2Q	
Créditos ECTS	4,7	

Créditos
Teóricos 3

Créditos
Prácticos 3

Tipo Optativa

Profesores	JUAN GOMEZ BENITEZ, ANA ROLDÁN GÓMEZ
Objetivos	1.- CONOCIMIENTOS BÁSICOS SOBRE LOS FENÓMENOS FUNDAMENTALES QUE REGULAN LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS CONSIDERADOS. 2.- CONOCIMIENTOS BÁSICOS DE LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS CONSIDERADOS 3.- CONOCIMIENTOS PRÁCTICOS SOBRE SITUACIONES REALES DEL TRABAJO DEL TÉCNICO EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Programa	TEMARIO TEÓRICO 1.- Introducción 2.- Productos Lácteos 3.- Productos Cárnicos 4.- Elaboración de Aderezos 5.- Aceites y grasas alimentarias 6.- Elaboración de pan 7.- Conservas vegetales

Código Seguro de verificación:qtS3PRRv4FUZhiaCQ5ZAbg==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://verificarfirma.uca.es>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN JAREÑO CEPILLO	FECHA	23/06/2017
ID. FIRMA	angus.uca.es	PÁGINA	1/5



qtS3PRRv4FUZhiaCQ5ZAbg==

	8.- Elaboración de cerveza TEMARIO PRÁCTICO Las prácticas consistirán en catas dirigidas de los productos considerados en el temario, donde se instruirá al alumno en fisiología de los sentidos empleados, las técnicas de cata de cada producto, y las características diferenciadoras e indicadoras de la calidad de los diferentes productos catados. Asimismo, después de la exposición de cada tema se realizarán ejercicios sobre temas relacionados con la realidad práctica de las industrias consideradas.
Metodología	LA DOCENCIA SE IMPARTIRÁ MEDIANTE CLASES MAGISTRALES APOYADAS CON ABUNDANTE MATERIAL GRÁFICO PARA FACILITAR LA COMPRENSIÓN DE LA MATERIA. EL ENFOQUE DE LA ASIGNATURA ES EMINENTEMENTE PRÁCTICO Y SE PRETENDE QUE EL ALUMNO CONOZCA LAS ESPECIFICIDADES DE LAS INDUSTRIAS ALIMENTARIAS Y APRENDA A DESENVOLVERSE EN SITUACIONES REALES DE ESTAS INDUSTRIAS.
Criterios y sistemas de evaluación	LA EVALUACIÓN DE LA ASIGNATURA SE REALIZARÁ EN BASE AL EXAMEN TEÓRICO Y A LAS ACTIVIDADES PRÁCTICAS EFECTUADAS.
Recursos bibliográficos	BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA Alba Mendoza J., Izquierdo J.R. y Gutiérrez Rosales F. Aceite de oliva virgen: Análisis sensorial (La cata de aceite de oliva virgen). Editorial

Código Seguro de verificación:qtS3PRRv4FUZhiaCQ5ZAbg==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://verificarfirma.uca.es>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN JAREÑO CEPILLO	FECHA	23/06/2017
ID. FIRMA	angus.uca.es	qtS3PRRv4FUZhiaCQ5ZAbg==	PÁGINA 2/5
 qtS3PRRv4FUZhiaCQ5ZAbg==			

Agrícola Española. Madrid. 2003.
 Alfa Laval. Manual de Industrias Lácteas. A. Madrid Vicente. 1990.
 Amo Visier A. Industria de la carne : Salazones y chacinería. Editorial Aedos. Barcelona. 1986.
 Arnau Arboix J. y Hugas Maurici M. El jamón curado: Aspectos técnicos. Instituto de la Carne. Girona. 1988.
 Ashurst P.R. Producción y Envasado de Zumos y Bebidas de frutas sin gas. Editorial Acribia. Zaragoza. 1999.
 Asociación Española de Criadores de Ganado Porcino Selecto del Tronco Ibérico.
 El cerdo ibérico, la naturaleza, la dehesa: Simposio de Cerdo Ibérico Zafra. 1991. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Secretaría General Técnica. Madrid. 1992.
 Bernardini E. Tecnología de aceites y grasas. Editorial Alhambra. Madrid. 1981.
 Boskou D. Química y tecnología del aceite de Oliva. Editorial Alción. 1998.
 Carballo B. y López de la Torre G. Manual de bioquímica y tecnología de la carne. Editorial A. Madrid. 1991.
 Eck A. El Queso. Ed. Omega. Barcelona. 1990.
 Flanzky C. Enología: Fundamentos científicos y tecnológicos. 2ª Edición. AMV Ediciones, Ed. Mundi-Prensa. Madrid. 2002.
 Girard J.P. Tecnología de la Carne y de los Productos Cárnicos. Editorial Acribia. Zaragoza. 1991.
 Gösta Bylund M. Manual de Industrias Lácteas. Ed. Mundi-Prensa. 2002.
 Guzmán M. El vinagre: características, atributos y control de calidad. Ed. Díaz de Santos. Madrid. 1998.
 Hornsey I.S. Elaboración de cerveza. Microbiología, bioquímica y tecnología Editorial Acribia. Zaragoza. 2002.
 Houg J. S. Biotecnología de la cerveza y de la malta. Acribia. 1990.
 Instituto de la Grasa. Biotecnología de la Aceituna de Mesa. Edita C.S.I.C.

Código Seguro de verificación:qtS3PRRv4FUZhiaCQ5ZAbg==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://verificarfirma.uca.es>
 Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN JAREÑO CEPILLO	FECHA	23/06/2017
ID. FIRMA	angus.uca.es	qtS3PRRv4FUZhiaCQ5ZAbg==	PÁGINA 3/5



qtS3PRRv4FUZhiaCQ5ZAbg==

1985.
 Llaguno C. y Polo M.C. El Vinagre de
 Vino. Ed. C.S.I.C. (1991).
 Peynaud, E. Enología Práctica:
 Conocimiento y Elaboración del Vino.
 3ª
 Edición. Mundi-Prensa, Madrid. 1999.
 Scout R. Fabricación de Queso. Ed.
 Acribia. 2002.
 Southgate D. Conservación de frutas
 y hortalizas. 3ª ed. Editorial
 Acribia.
 Zaragoza. 1992.
 Tamine A. Y.; Robinson R. K. Yogour.
 Ciencia y Tecnología. Editorial
 Acribia.
 1991.
 Tejero F. Panadería española. Ed.
 Montagud. Barcelona. 1992.
 Veisseyre R. Lactología técnica.
 Editorial Acribia. 1988.
 Ventanas Barroso J. Tecnología del
 jamón ibérico. De los sistemas
 tradicionales a la explotación
 racional del sabor y el aroma. Ed.
 Mundiprensa.
 2001.

BIBLIOGRAFÍA DE CONSULTA

Aparicio R. y Hardwood J. Manual del
 aceite de oliva A. Madrid Vicente ;
 Mundi-
 Prensa. Madrid. 2003.
 Badiola Navarro I. y Marcos Aguiar
 D. Guía del Jamón curado español:
 cita en
 los lugares de origen. Ed. Centro de
 Publicaciones. Ministerio de
 Agricultura,
 Pesca y Alimentación. 2001.
 Baquero Franco J. Extracción de
 aceite de semillas oleaginosas.
 Ministerio de
 Agricultura, Pesca y Alimentación.
 Servicio de Extensión Agraria.
 Madrid 1988.
 Callejo González M.J.; Rodríguez
 Badiola G. y Gil González M.
 Industrias de
 cereales y derivados. AMV.Mundi-
 Prensa. Madrid. 2002.
 Cano Muñoz G.; Díaz Alonso A. y León
 Crespo F. Estructura y función de la
 empresa alimentaria. Univ. Córdoba.
 Dpto. Tecnología Alimentos. 1986.
 Cauvain S.P. y Young L.S. Technology
 of breadmaking. Blackie Academic &
 Professional. Londres. 1998.
 Effenberger G. Tripas artificiales.
 Acribia. Zaragoza. 1980.

Código Seguro de verificación:qtS3PRRv4FUZhiaCQ5ZAbg==. Permite la verificación de la integridad de una
 copia de este documento electrónico en la dirección: <https://verificarfirma.uca.es>
 Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN JAREÑO CEPILLO	FECHA	23/06/2017
ID. FIRMA	angus.uca.es	qtS3PRRv4FUZhiaCQ5ZAbg==	PÁGINA 4/5



qtS3PRRv4FUZhiaCQ5ZAbg==

	Escudero González M. y López Rodríguez A. Etología aplicada al control de las plagas de ácaros del jamón. Junta de Andalucía. 2001. F.A.O. Elaboración de aceitunas de mesa. Boletín de Servicios Agrícolas de la FAO. Nº 81. Roma. 1991. F.A.O. Grasas y aceites en la nutrición humana. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación y la Organización Mundial de la Salud. Roma. 1997. Madrid Vicente A. y Cenzano J.M. Legislación y normas sobre el aceite de oliva y las aceitunas de mesa. AMV Ediciones. Madrid. 2002. Varios autores. Actas del 1º Congreso Mundial del Jamón. Córdoba 14,15 y 16 de marzo de 2001. Consejería de Agricultura y Pesca. Junta de Andalucía. 2001.
--	---

Código Seguro de verificación:qtS3PRRv4FUZhiaCQ5ZAbg==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://verificarfirma.uca.es>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN JAREÑO CEPILLO	FECHA	23/06/2017
ID. FIRMA	angus.uca.es	qtS3PRRv4FUZhiaCQ5ZAbg==	PÁGINA 5/5
 qtS3PRRv4FUZhiaCQ5ZAbg==			