


Diligencia para hacer constar que las siguientes páginas de este documento se corresponden con la información que consta en la Secretaría de la Escuela Politécnica Superior de la Universidad de Sevilla relativa al programa oficial de la asignatura “Tecnología de la Conservación y Procesado de los Alimentos” (51480015) del curso académico “2023-24”, de los estudios de “M.U. en Tecnología e Industria Alimentaria”.

Isabel María Martín Martín

Responsable de Secretaría del Centro

Código Seguro De Verificación	6eMzhKZChwNbjneB1wQKrw==	Fecha	08/04/2024
Firmado Por	ISABEL MARIA MARTIN MARTIN		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/6eMzhKZChwNbjneB1wQKrw%3D%3D	Página	1/5



Datos básicos de la asignatura


Titulación:	Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria
Año plan de estudio:	2014
Curso implantación:	2014-15
Centro responsable:	Escuela Politécnica Superior
Nombre asignatura:	Tecnología de la Conservación y Procesado de los Alimentos
Código asignatura:	51480015
Tipología:	OBLIGATORIA
Curso:	1
Periodo impartición:	Cuatrimestral
Créditos ECTS:	5
Horas totales:	125
Área/s:	Ingeniería Química
Departamento/s:	Ingeniería Química

Objetivos y competencias

OBJETIVOS:

- ¿ Conocer los principios básicos de la contaminación de los alimentos y su conservación.
- ¿ Conocer cómo se pueden manipular los alimentos para controlar el desarrollo microbiano.
- ¿ Conocer y saber aplicar las principales operaciones básicas que intervienen en la preparación y en la conservación de los alimentos, así como los equipos en los que se desarrollan dichas operaciones.
- ¿ Comprender y saber interpretar las posibles transformaciones que puedan experimentar los alimentos durante estas operaciones de procesado y/o conservación, especialmente en relación con su calidad y seguridad.
- ¿ Saber seleccionar la operación y equipos más adecuados a cada proceso concreto de elaboración y de conservación de alimentos, así como poseer la capacidad de diseñar y desarrollar nuevos procesos.
- ¿ Identificar tecnologías emergentes y su aplicabilidad a procesos específicos de conservación o de elaboración de alimentos.

Código Seguro De Verificación	6eMzhKZChwNbjneBlwQKrw==	Fecha	08/04/2024
Firmado Por	ISABEL MARIA MARTIN MARTIN	Página	2/5
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/6eMzhKZChwNbjneBlwQKrw%3D%3D		



COMPETENCIAS:

Competencias básicas:

CB7.- Ser capaz de aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionado con el área de estudio.

Competencias genéricas:

G01. Capacidad para la organización y la planificación.

G02. Capacidad de integrar diferentes operaciones y procesos.

G03.- Capacidad de comparar, seleccionar y concebir alternativas técnicas.

G08.- Capacidad para aplicar las innovaciones sociales y tecnológicas a sus proyectos.

Competencias transversales:

T04.- Capacidad de búsqueda, análisis y selección de la información.

Competencias específicas:


E09. Capacidad para aplicar conocimientos científicos e ingenieriles al diseño y desarrollo de operaciones de transferencia relacionadas con la elaboración y la conservación de los alimentos.

E10. Conocimiento de los equipos más adecuados para cada una de las operaciones implicadas en la elaboración y estabilización de un alimento y capacidad de seleccionar y diseñar dichos equipos.

E11. Capacidad de aplicar la innovación tecnológica a los procesos de transformación y de conservación de alimentos.

Contenidos o bloques temáticos

Código Seguro De Verificación	6eMzhKZChwNbjneBlwQKrw==	Fecha	08/04/2024
Firmado Por	ISABEL MARIA MARTIN MARTIN	Página	3/5
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/6eMzhKZChwNbjneBlwQKrw%3D%3D		



Bloque I: Operaciones de conservación.

Tema I.1: Introducción a las operaciones de conservación.

Tema I.2: Tratamientos térmicos de conservación.

Tema I.3: Estabilización por frío.

Tema I.4: Estabilización por modificación de la actividad del agua.

Tema I.5: Otras técnicas de conservación de alimentos.

Bloque II: Operaciones de procesado de alimentos.

Tema II.1: Introducción al procesado industrial de alimentos.

Tema II.2: Transporte de alimentos.

Tema II.3: Operaciones de transferencia de calor.

Tema II.4: Otras operaciones de procesado de alimentos.

Actividades formativas y horas lectivas

Actividad	Horas
B Clases Teórico/ Prácticas	30

Metodología de enseñanza-aprendizaje

Clases teóricas

Clases magistrales en grupo docente con exposición de los contenidos teóricos. El profesor puede contar con apoyo de medios audiovisuales e informáticos pero, en general, los estudiantes no necesitan manejarlos en clase.

Sistemas y criterios de evaluación y calificación

Código Seguro De Verificación	6eMzhKZChwNbjneBlwQKrw==	Fecha	08/04/2024
Firmado Por	ISABEL MARIA MARTIN MARTIN	Página	4/5
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/6eMzhKZChwNbjneBlwQKrw%3D%3D		





UNIVERSIDAD
DE SEVILLA

PROGRAMA DE LA ASIGNATURA

Tecnología de la Conservación y Procesado de los Alimentos

La evaluación de la asignatura constará de procedimientos que permitan la evaluación continua. Se considerará la participación en las actividades presenciales y la realización de un examen previo. El examen previo consistirá en una prueba escrita de carácter teórico y/o práctico sobre los contenidos de la asignatura.

La adquisición de competencias, en caso de no haber sido acreditada mediante la evaluación continua, se valorará a través de un examen final escrito con cuestiones sobre los contenidos teóricos y/o prácticos.

Código Seguro De Verificación	6eMzhKZChwNbjneBlwQKrw==	Fecha	08/04/2024
Firmado Por	ISABEL MARIA MARTIN MARTIN		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/6eMzhKZChwNbjneBlwQKrw%3D%3D	Página	5/5

