



Año académico	2014-15
Asignatura	11393 - Valoración de los Subproductos de la Industria Alimentaria
Grupo	Grupo 1, 2S
Guía docente	B
Idioma	Castellano

Identificación de la asignatura

Asignatura	11393 - Valoración de los Subproductos de la Industria Alimentaria
Créditos	1,2 presenciales (30 horas) 1,8 no presenciales (45 horas) 3 totales (75 horas).
Grupo	Grupo 1, 2S (Campus Extens)
Período de impartición	Segundo semestre
Idioma de impartición	Catalán

Profesores

Profesor/a	Horario de atención a los alumnos					
	Hora de inicio	Hora de fin	Día	Fecha inicial	Fecha final	Despacho
Antoni Femenia Marroig antoni.femenia@uib.es	10:00h	11:00h	Lunes	22/09/2014	29/05/2015	EQ002

Contextualización

Esta asignatura pertenece al módulo "Química y Tecnologías Alimentarias" dentro del Máster de Ciencia y Tecnología Química (MCTQ)

Es una asignatura de 3 créditos ECTS, en la cual la parte experimental tiene una importancia altamente significativa.

Profesor:

Antoni Femenia Marroig, doctor en Ciencias (Química) por la UIB, ha participado como profesor en la anterior edición del máster en Ciencia y Tecnología Química. Tiene reconocidos 4 quinquenios de docencia y 3 sexenios de investigación. Miembro del grupo de Ingeniería Agroalimentaria.

Requisitos

No hay requisitos para esta asignatura

Competencias

La asignatura **Valoración de los subproductos de la industria agroalimentaria** pretende contribuir a la adquisición de las competencias que se indican a continuación, las cuales, forman parte del conjunto de competencias establecidas en el plan de estudios del Master en Ciencia y Tecnología Química

Las competencias genéricas que se mencionan a continuación han sido acordadas por el conjunto de profesores que imparten asignaturas en el módulo: Química y Tecnologías alimentarias entre las competencias asignadas en la memoria presentada a la ANECA para la verificación del título.



Año académico	2014-15
Asignatura	11393 - Valoración de los Subproductos de la Industria Alimentaria
Grupo	Grupo 1, 2S
Guía docente	B
Idioma	Castellano

Los resultados del aprendizaje se concretan en las competencias generales que se trabajan en la materia, junto a las siguientes:

Capacidad para diseñar, controlar y optimizar los procesos y los productos

Capacidad para asesorar científica y tecnológicamente a la industria alimentaria y/o industrias afines

Competencias básicas

Se puede consultar las competencias básicas que el estudiante tendrá que adquirir al finalizar el master en la siguiente dirección: http://estudis.uib.cat/es/master/comp_basiques/

Específicas

- * No tiene..

Genéricas

- * Capacidad de abstracción, análisis y síntesis (G1).
- * Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas (G3).

Básica

- * Se pueden consultar las competencias básicas que el estudiante tiene que haber adquirido al finalizar el máster en la siguiente dirección: http://estudis.uib.cat/es/master/comp_basiques/

Contenidos

En este apartado se especifican los contenidos de esta asignatura basada en los subproductos de la industria agroalimentaria, aunque dando una especial importancia a la fibra alimentaria, los concentrados de fibra, las propiedades físico-químicas tanto de la fibra en sí, como de los concentrados y, finalmente, una visión general de

los alimentos funcionales

Contenidos temáticos

Tema 1. Subproductos de la industria agroalimentaria

- 1.1 Introducción: definición de residuo y subproducto, caracterización de subproductos, problemas relacionados con la generación de residuos y subproductos
- 1.2 Aspectos medioambientales
- 1.3 Aspectos legislativos
- 1.4 Intereses del consumidor y de la industria
- 1.5 Los subproductos de la industria agroalimentaria

Tema 2. Tecnologías para el aprovechamiento de subproductos de la industria

- 2.1 Reducción de residuos
- 2.2 Optimización energética
- 2.3 Estabilización de subproductos
- 2.4 Tecnologías emergentes para la recuperación de residuos y posibles aplicaciones de los subproductos

Tema 3. Aprovechamiento de los subproductos como concentrados de fibra

- 3.1 Hipótesis de la fibra dietética. El origen de la hipótesis
- 3.2 Definición de fibra alimentaria



Año académico	2014-15
Asignatura	11393 - Valoración de los Subproductos de la Industria Alimentaria
Grupo	Grupo 1, 2S
Guía docente	B
Idioma	Castellano

- 3.2.1 Problemas actuales asociados a la definición de fibra
- 3.2.2 Fibra: cantidad y calidad
- 3.3 Fibra y salud
- 3.4 Alimentos funcionales: enriquecimiento con fibra

Tema 4. Fibra y paredes celulares

- 4.1 Estructura y composición de la pared celular
- 4.2 Principales componentes de las paredes celulares: polisacáridos
- 4.3 Sustancias pécticas
 - 4.3.1 Poligalacturonanos y ramnagalacturonanos
 - 4.3.2 Arabinanos, galactanos y arabinogalactanos
 - 4.3.3 Grado de metil-esterificación
- 4.4 Hemicelulosas
 - 4.4.1 Xiloglucanos
 - 4.4.2 Xilanos
- 4.5 Celulosa
- 4.6 Componentes minoritarios de la pared celular
 - 4.6.1 Proteínas y glicoproteínas

Tema 5. Metodología para la determinación de fibra y análisis de la pared celular

- 5.1 Análisis de los componentes de la pared celular
 - 5.1.1 Residuo insoluble en alcohol
 - 5.1.2 Extracción secuencial de polisacáridos
- 5.2 Análisis de fibra alimentaria
 - 5.2.1 Método oficial de la AOAC
 - 5.2.2 Método europeo de Upsala
 - 5.2.3 Método de Englyst
 - 5.2.4 Comparación entre los diferentes métodos

Tema 6. Propiedades funcionales de la fibra dietética

- 6.1 Tamaño de partícula
- 6.2 Propiedades relacionadas con la hidratación
 - 6.2.1 Hinchamiento
 - 6.2.2 Capacidad de retención de agua
- 6.3 Propiedades relacionadas con la capacidad de retención de moléculas orgánicas
 - 6.3.1 Capacidad de retención de lípidos
 - 6.3.2 Absorción de colesterol
 - 6.3.3 Absorción de compuestos potencialmente cancerígenos
- 6.4 Capacidad de intercambio iónico
- 6.5 Viscosidad y capacidad de formación de geles

Tema 7. Efectos del procesamiento sobre la calidad de la fibra alimentaria

- 7.1 Efectos sobre las paredes celulares producidos por diferentes tipos de procesamiento de carácter químico
 - 7.1.1 Tratamientos con calcio
 - 7.1.2 Tratamientos previos al secado (pretratamientos)
 - 7.1.3 Tratamientos con NaOH y NaCl
- 7.2 Efectos sobre las paredes celulares producidos por diferentes tipos de procesamiento de carácter físico
 - 7.2.1 Liofilización
 - 7.2.2 Tratamientos con calor

Año académico	2014-15
Asignatura	11393 - Valoración de los Subproductos de la Industria Alimentaria
Grupo	Grupo 1, 2S
Guía docente	B
Idioma	Castellano

- 7.2.3 Secado/Deshidratación
- 7.2.4 Cocinado
- 7.2.5 Congelación
- 7.2.6 Extracción con fluidos supercríticos
- 7.3 Métodos y técnicas adecuadas para el análisis de las modificaciones que tienen lugar en la pared celular durante el procesado

Metodología docente

En este apartado se detallan las actividades de trabajo presencial y no presencial (o autónomo) previstas en la asignatura con el objetivo de poder desarrollar y evaluar las competencias establecidas anteriormente.

Volumen

En la siguiente tabla se muestra la distribución de horas para las distintas actividades de trabajo presencial y no presencial (autónomo) planificado y su equivalencia en créditos europeos o ECTS (1 crédito ECTS = 25 horas de trabajo para el estudiante)

Actividades de trabajo presencial

Modalidad	Nombre	Tip. agr.	Descripción	Horas
Clases teóricas	Clases Magistrales	Grupo grande (G)	Clases magistrales del profesor sobre los contenidos de los diversos capítulos de la asignatura con la ayuda de proyección con ordenador y cañón de video.	8
Clases prácticas	Prácticas en el laboratorio	Grupo grande (G)	Aprender la metodología analítica relacionada con la determinación de las propiedades físico-químicas de los concentrados de fibra alimentaria	12
Tutorías ECTS	Tutorías Colectivas	Grupo mediano (M)	Discutir y resolver posibles dudas con el grupo sobre los diferentes temas tratados	3
Tutorías ECTS	Tutorías Individuales	Grupo pequeño (P)	Discutir y resolver posibles dudas con el grupo sobre los diferentes temas tratados	3
Evaluación	Examen escrito individual	Grupo grande (G)	Examen de contenidos y habilidades adquiridos durante la asistencia a clases magistrales y clases prácticas de laboratorio	3
Otros	Presentación y defensa de trabajos	Grupo grande (G)	Adquirir las competencias relacionadas con la presentación oral de resultados y su discusión de forma crítica y rigurosa	1

Al inicio del semestre estará a disposición de los estudiantes el cronograma de la asignatura a través de la plataforma UIBdigital. Este cronograma incluirá al menos las fechas en las que se realizarán las pruebas de evaluación continua y las fechas de entrega de los trabajos. Asimismo, el profesor o la profesora informará a los estudiantes si el plan de trabajo de la asignatura se realizará a través del cronograma o mediante otra vía, incluida la plataforma Campus Extens.



Año académico	2014-15
Asignatura	11393 - Valoración de los Subproductos de la Industria Alimentaria
Grupo	Grupo 1, 2S
Guía docente	B
Idioma	Castellano

Actividades de trabajo no presencial

Modalidad	Nombre	Descripción	Horas
Estudio y trabajo autónomo individual	Elaboración de trabajos científicos docentes	Uso del aprendizaje virtual (e-learning). Información en red. Correo electrónico. Twitter	15
Estudio y trabajo autónomo individual	Preparación de exámenes	Adquirir y profundizar en los conocimientos relativos a los diferentes aspectos tratados durante el curso	15
Estudio y trabajo autónomo individual	Preparación de las sesiones teóricas	Previamente a la explicación del profesor, el alumno tendrá que haber leído razonadamente los libros de texto principal u otros recomendados que hacen referencia a las materias que se han de tratar en la clase teórica. De esta forma el alumno podrá preguntar en clase o en tutorías todos aquellos aspectos que en la explicación del profesor no hayan quedado claros, o que en opinión del alumno entre en conflicto con lo ya leído	10
Estudio y trabajo autónomo en grupo	Preparación de las sesiones prácticas	Familiarizarse con los métodos analíticos que se desarrollarán en el laboratorio a través de la lectura crítica y rigurosa de los diferentes protocolos químicos	5

Riesgos específicos y medidas de protección

Las actividades de aprendizaje de esta asignatura no conllevan riesgos específicos para la seguridad y salud de los alumnos y, por tanto, no es necesario adoptar medidas de protección especiales.

Evaluación del aprendizaje del estudiante

La evaluación tendrá en cuenta diferentes aspectos basados tanto en la adquisición de conocimientos como de habilidades y sin dejar de lado la actitud mostrada por el alumno durante el desarrollo de la asignatura

Prácticas en el laboratorio

Modalidad	Clases prácticas
Técnica	Técnicas de observación (no recuperable)
Descripción	Aprender la metodología analítica relacionada con la determinación de las propiedades físico-químicas de los concentrados de fibra alimentaria
Criterios de evaluación	Adquisición de las habilidades necesarias para llevar a cabo los diferentes métodos analíticos relacionados con las propiedades físico-químicas de la fibra alimentaria

Porcentaje de la calificación final: 15%



Año académico	2014-15
Asignatura	11393 - Valoración de los Subproductos de la Industria Alimentaria
Grupo	Grupo 1, 2S
Guía docente	B
Idioma	Castellano

Examen escrito individual

Modalidad	Evaluación
Técnica	Pruebas de respuesta larga, de desarrollo (recuperable)
Descripción	Examen de contenidos y habilidades adquiridos durante la asistencia a clases magistrales y clases prácticas de laboratorio
Criterios de evaluación	Demostración de la adquisición de conocimientos sobre los diferentes temas tratados durante el curso
Porcentaje de la calificación final: 70% con calificación mínima 4	

Presentación y defensa de trabajos

Modalidad	Otros
Técnica	Trabajos y proyectos (recuperable)
Descripción	Adquirir las competencias relacionadas con la presentación oral de resultados y su discusión de forma crítica y rigurosa
Criterios de evaluación	Demostración de las habilidades necesarias para la exposición y presentación oral de un tema determinado en público

Porcentaje de la calificación final: 15%

Recursos, bibliografía y documentación complementaria

En esta recopilación se ofrecen diferentes trabajos científicos que el alumno podrá consultar tanto para adquirir nociones básicas sobre el tema, como profundizar sobre diferentes aspectos relacionados con los subproductos agroalimentarios y la fibra alimentaria

Bibliografía básica

Brett, C & Waldron, K. Physiology and biochemistry of plant cell walls. Edited by: Black, M and Chapman, J. Unwin Hyman, London (1995).
' Johnson I.T. & Southgate, D.A.T. Dietary fibre and related substances. Chapman & Hall, London (1994)
' Redondo, A.; de la Hoz, L. Y Ordóñez, J.A. Fibra alimentaria: propiedades e interés nutricional. Alimentación, Equipos y Tecnología. Pags 77-86, (1996)
' Carpita, N.C. & Gibeault, D.M. Structural models of primary cell walls in flowering plants: consistency of molecular structure with the physical properties of the walls during growth. Plant Journal. 3(1): 1-30 (1993)
' Guillon F, Champ M, Structural and physical properties of dietary fibres, and consequences of processing. Food research international 33: 233-245 (2000)
' Femenia, A. High-value co-products from plants: cosmetics and pharmaceuticals. In: K W Waldron, Waste management and co-product recovery in food processing. Cambridge: Woodhead Publishing Limited. (2007)