


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 de Industria Alimentaria (2090035) del curso académico 2025-26, de los estudios de Grado en Ingeniería Química Industrial.

Responsable de Secretaría del Centro

Pilar Barrachina Mediavilla

<b>Código Seguro De Verificación</b>	z8aEz/k51Q88ko0zuiY9Nw==	<b>Fecha</b>	24/03/2026
<b>Firmado Por</b>	MARIA PILAR BARRACHINA MEDIAVILLA		
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://pfirma.us.es/verifirma/code/z8aEz%2Fk51Q88ko0zuiY9Nw%3D%3D">https://pfirma.us.es/verifirma/code/z8aEz%2Fk51Q88ko0zuiY9Nw%3D%3D</a>	<b>Página</b>	1/5



## Datos básicos de la asignatura

<b>Titulación:</b>	Grado en Ingeniería Química Industrial
<b>Año plan de estudio:</b>	2010
<b>Curso implantación:</b>	2010-11
<b>Centro responsable:</b>	Escuela Politécnica Superior
<b>Nombre asignatura:</b>	Industria Alimentaria
<b>Código asignatura:</b>	2090035
<b>Tipología:</b>	OPTATIVA
<b>Curso:</b>	4
<b>Periodo impartición:</b>	Cuatrimestral
<b>Créditos ECTS:</b>	6
<b>Horas totales:</b>	150
<b>Área/s:</b>	Ingeniería Química
<b>Departamento/s:</b>	Ingeniería Química

## Objetivos y resultados del aprendizaje

### OBJETIVOS:

Conocimiento de los distintos procesos industriales para la fabricación y elaboración de alimentos. Se presentan y discuten procedimientos de elaboración a partir de diferentes tipos de materias primas. Se planifica, cualitativa y cuantitativamente, la elaboración de un alimento determinado que sea conforme con la normativa legal española.

Se induce en el alumno el concepto del Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos, y el concepto de Calidad Empresarial en la optimización de todos los recursos de la industria alimentaria.

### COMPETENCIAS:

Competencias genéricas:

G02 Capacidad para tomar decisiones.

G03 Capacidad de organización y planificación

<b>Código Seguro De Verificación</b>	z8aEz/k51Q88ko0zuiY9Nw==	<b>Fecha</b>	24/03/2026
<b>Firmado Por</b>	MARIA PILAR BARRACHINA MEDIAVILLA	<b>Página</b>	2/5
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://pfirma.us.es/verifirma/code/z8aEz%2Fk51Q88ko0zuiY9Nw%3D%3D">https://pfirma.us.es/verifirma/code/z8aEz%2Fk51Q88ko0zuiY9Nw%3D%3D</a>		



G04 Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.

G08 Capacidad de adaptación a nuevas situaciones.

G09 Creatividad y espíritu inventivo en la resolución de problemas científico-técnicos.

G11 Actitud social de compromiso ético y deontológico.

Competencias por actividad formativa:

Clases teóricas: G09, G11

Prácticas de informática: G02, G04, G08, G11

Prácticas de laboratorio: G04, G08, G09, G11

Preparación Exámenes (Estudio del alumno): G03

## Contenidos o bloques temáticos

Bloque I: Aspectos generales de aplicación a la industria alimentaria. Se estudian todos aquellos campos de aplicación en la industria de alimentos que afectan al diseño de la planta industrial, como el procesado, manipulación y almacenamiento de material de carácter, así como el carácter legislativo de la misma, con sus particularidades. Así mismo, se introduce el concepto de Gestión de la Calidad Empresarial y su repercusión en la optimización de cualquier proceso.

Bloque II: Introducción a las operaciones básicas y tratamientos de estabilización de las materias primas más importantes en la industria alimentaria.

Bloque III: Se desarrollan los tipos de industrias alimentarias más generales para que el alumno aprenda a distinguir los distintos tipos de productos finales posibles, así como la obtención de productos derivados y de productos obtenidos de la reutilización de subproductos y/o residuos.

## Actividades formativas y horas lectivas

**Actividad**

**Horas**

<b>Código Seguro De Verificación</b>	z8aEz/k51Q88ko0zuiY9Nw==	<b>Fecha</b>	24/03/2026
<b>Firmado Por</b>	MARIA PILAR BARRACHINA MEDIAVILLA	<b>Página</b>	3/5
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://pfirma.us.es/verifirma/code/z8aEz%2Fk51Q88ko0zuiY9Nw%3D%3D">https://pfirma.us.es/verifirma/code/z8aEz%2Fk51Q88ko0zuiY9Nw%3D%3D</a>		



B Clases Teórico/ Prácticas	15
E Prácticas de Laboratorio	15
G Prácticas de Informática	30

## Metodología de enseñanza-aprendizaje

### Clases teóricas

Se imparten en clases magistrales los conceptos principales de la materia, que luego se van poniendo en práctica a lo largo del curso con el desarrollo de un proyecto en el que deben plantear, parte en grupo y parte individualmente, el proceso de elaboración de una conserva vegetal, desde el punto de vista técnico, legal y comercial. Este proyecto se pondrá en marcha en el laboratorio al final del curso.

### Exposiciones y seminarios

En el primer seminario se introduce al alumno, mediante el personal especializado de biblioteca, al sistema de búsqueda a través de la web de la Universidad así como a todas aquellas bases de datos a las que se tiene acceso a través de dicha web.

En las sesiones de seminario se exponen y discuten los aspectos relativos a la parte teórica como práctica (desarrollo en el laboratorio) del proyecto.

Se realizan tutorías continuadas, personalizadas y en grupo, para reforzar la preparación del proyecto a realizar, en aulas de informática, o despacho según las necesidades.


### Prácticas de Laboratorio

Fijada la metodología de trabajo, la secuencia operativa a seguir y los tiempos requeridos para cada etapa del proceso, el alumno elabora en el laboratorio la conserva asignada, conforme a lo planificado, para decidir finalmente si el producto obtenido se ajusta a lo previsto en el planteamiento teórico del proceso

## Sistemas y criterios de evaluación y calificación

EVALUACIÓN FINAL. Se hace un único examen escrito que incluirá las cuestiones teóricas y prácticas de los contenidos impartidos en la asignatura

Código Seguro De Verificación	z8aEz/k51Q88ko0zuiY9Nw==	Fecha	24/03/2026
Firmado Por	MARIA PILAR BARRACHINA MEDIAVILLA	Página	4/5
Url De Verificación	<a href="https://pfirma.us.es/verifirma/code/z8aEz%2Fk51Q88ko0zuiY9Nw%3D%3D">https://pfirma.us.es/verifirma/code/z8aEz%2Fk51Q88ko0zuiY9Nw%3D%3D</a>		



EVALUACIÓN CONTINUA

Se contemplarán los siguientes aspectos:

- Desarrollo y puesta en práctica de un proceso de elaboración de una conserva alimentaria legal: La valoración de las competencias y habilidades adquiridas por el alumno a lo largo de la elaboración del proyecto se verán reflejadas en las actividades realizadas a lo largo del curso mediante los informes, exposiciones, preguntas cortas, aplicación en el laboratorio y memoria final del proyecto.
- Examen teórico: Examen escrito sobre los contenidos teóricos impartidos en la asignatura.

Es condición indispensable para superar la asignatura por evaluación continua el haber obtenido una calificación igual o superior a 4 en cada una de las partes.

<b>Código Seguro De Verificación</b>	z8aEz/k51Q88ko0zuiY9Nw==	<b>Fecha</b>	24/03/2026
<b>Firmado Por</b>	MARIA PILAR BARRACHINA MEDIAVILLA	<b>Página</b>	5/5
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://pfirma.us.es/verifirma/code/z8aEz%2Fk51Q88ko0zuiY9Nw%3D%3D">https://pfirma.us.es/verifirma/code/z8aEz%2Fk51Q88ko0zuiY9Nw%3D%3D</a>		

