


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 Tecnología de la Conservación y Procesado de los Alimentos (51480015) del curso académico 2025-26, de los estudios de Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria.

Responsable de Secretaría del Centro

Pilar Barrachina Mediavilla

<b>Código Seguro De Verificación</b>	+GwkF7NhW1IrIoW36R8DCQ==	<b>Fecha</b>	18/03/2026
<b>Firmado Por</b>	MARIA PILAR BARRACHINA MEDIAVILLA		
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://pfirma.us.es/verifirma/code/%2BGwkF7NhW1IrIoW36R8DCQ%3D%3D">https://pfirma.us.es/verifirma/code/%2BGwkF7NhW1IrIoW36R8DCQ%3D%3D</a>	<b>Página</b>	1/9



## Datos básicos de la asignatura


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

## Objetivos y resultados del aprendizaje

### 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.

<b>Código Seguro De Verificación</b>	+GwkF7NhW1IrIoW36R8DCQ==	<b>Fecha</b>	18/03/2026
<b>Firmado Por</b>	MARIA PILAR BARRACHINA MEDIAVILLA	<b>Página</b>	2/9
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://pfirma.us.es/verifirma/code/%2BGwkF7NhW1IrIoW36R8DCQ%3D%3D">https://pfirma.us.es/verifirma/code/%2BGwkF7NhW1IrIoW36R8DCQ%3D%3D</a>		



**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

---

<b>Código Seguro De Verificación</b>	+GwkF7NhW1IrIoW36R8DCQ==	<b>Fecha</b>	18/03/2026
<b>Firmado Por</b>	MARIA PILAR BARRACHINA MEDIAVILLA	<b>Página</b>	3/9
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://pfirma.us.es/verifirma/code/%2BGwkF7NhW1IrIoW36R8DCQ%3D%3D">https://pfirma.us.es/verifirma/code/%2BGwkF7NhW1IrIoW36R8DCQ%3D%3D</a>		



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	+GwkF7NhW1IrIoW36R8DCQ==	Fecha	18/03/2026
Firmado Por	MARIA PILAR BARRACHINA MEDIAVILLA	Página	4/9
Url De Verificación	<a href="https://pfirma.us.es/verifirma/code/%2BGwkF7NhW1IrIoW36R8DCQ%3D%3D">https://pfirma.us.es/verifirma/code/%2BGwkF7NhW1IrIoW36R8DCQ%3D%3D</a>		





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.

<b>Código Seguro De Verificación</b>	+GwkF7NhW1IrIoW36R8DCQ==	<b>Fecha</b>	18/03/2026
<b>Firmado Por</b>	MARIA PILAR BARRACHINA MEDIAVILLA		
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://pfirma.us.es/verifirma/code/%2BGwkF7NhW1IrIoW36R8DCQ%3D%3D">https://pfirma.us.es/verifirma/code/%2BGwkF7NhW1IrIoW36R8DCQ%3D%3D</a>	<b>Página</b>	5/9



## Datos básicos de la asignatura


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

## Objetivos y resultados del aprendizaje

### 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.

<b>Código Seguro De Verificación</b>	+GwkF7NhW1IrIoW36R8DCQ==	<b>Fecha</b>	18/03/2026
<b>Firmado Por</b>	MARIA PILAR BARRACHINA MEDIAVILLA	<b>Página</b>	6/9
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://pfirma.us.es/verifirma/code/%2BGwkF7NhW1IrIoW36R8DCQ%3D%3D">https://pfirma.us.es/verifirma/code/%2BGwkF7NhW1IrIoW36R8DCQ%3D%3D</a>		



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	+GwkF7NhW1IrIoW36R8DCQ==	Fecha	18/03/2026
Firmado Por	MARIA PILAR BARRACHINA MEDIAVILLA	Página	7/9
Url De Verificación	<a href="https://pfirma.us.es/verifirma/code/%2BGwkF7NhW1IrIoW36R8DCQ%3D%3D">https://pfirma.us.es/verifirma/code/%2BGwkF7NhW1IrIoW36R8DCQ%3D%3D</a>		



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	+GwkF7NhW1IrIoW36R8DCQ==	Fecha	18/03/2026
Firmado Por	MARIA PILAR BARRACHINA MEDIAVILLA	Página	8/9
Url De Verificación	<a href="https://pfirma.us.es/verifirma/code/%2BGwkF7NhW1IrIoW36R8DCQ%3D%3D">https://pfirma.us.es/verifirma/code/%2BGwkF7NhW1IrIoW36R8DCQ%3D%3D</a>		





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.

<b>Código Seguro De Verificación</b>	+GwkF7NhW1IrIoW36R8DCQ==	<b>Fecha</b>	18/03/2026
<b>Firmado Por</b>	MARIA PILAR BARRACHINA MEDIAVILLA		
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://pfirma.us.es/verifirma/code/%2BGwkF7NhW1IrIoW36R8DCQ%3D%3D">https://pfirma.us.es/verifirma/code/%2BGwkF7NhW1IrIoW36R8DCQ%3D%3D</a>	<b>Página</b>	9/9

