

PLAN DOCENTE DE APROVECHAMIENTO DE SUBPRODUCTOS

Curso académico: 2024/2025

Identificación y características de la asignatura			
Código	502236	Créditos ECTS	6
Denominación	Aprovechamiento de Subproductos		
Denominación	By-products Revalorization		
Titulaciones	Grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos		
Centro	Escuela de Ingenierías Agrarias		
Semestre	8º	Carácter	Optativo
Módulo	Optativo		
Materia	Aprovechamiento de Subproductos		
Profesor/es			
Nombre	Despacho	Correo-e	Página web
Lourdes Martín Cáceres	D703 Ed. Valle del Jerte	martinlu@unex.es	www.unex.es
José Manuel Martínez Torres	D702 Ed. Valle del Jerte	jmtorres@unex.es	www.unex.es
Área de conocimiento	Tecnología de Alimentos		
Departamento	Producción Animal y Ciencia de los Alimentos		
Profesor coordinador (si hay más de uno)	Lourdes Martín Cáceres		
Competencias			
<p>CECTA1, Conocimiento de los sistemas de producción de materias primas vegetales y animales para la industria agroalimentaria.</p> <p>CECTA2, Conocer y comprender los fundamentos básicos y los procesos tecnológicos adecuados para la producción, envasado y conservación de alimentos</p> <p>CECTA4, Determinar la idoneidad de los avances tecnológicos para la innovación de alimentos y procesos de la industria alimentaria.</p> <p>CECTA5, Capacidad para conocer, comprender y utilizar las instalaciones de las industrias agroalimentarias, sus equipos y maquinarias auxiliares de la industria agroalimentaria.</p> <p>CECTA7, Manejar de forma racional e integral y sostenible los recursos naturales, promover la protección del medio ambiente y proponer alternativas de tratamiento, usos y reciclaje de residuos de la industria alimentaria.</p>			
Contenidos			
Breve descripción del contenido			
<p>Importancia y utilidad de los subproductos obtenidos en las industrias cárnicas, lácteas, oleícolas, vitivinícolas, de frutas y verduras, así como cereales y otras. Procesos tecnológicos de revalorización. Obtención de energía a partir de biomasa.</p>			

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE CONTEMPLADOS

 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>	 <input checked="" type="checkbox"/>
 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>	 <input checked="" type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>	 <input checked="" type="checkbox"/>
 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>

ODS 12 (Meta 12.5) promueve reducir la generación de desechos mediante prevención, reducción, reciclado y reutilización.

ODS 9 (Meta 9.4) incluye modernizar infraestructuras y reconvertir las industrias para que sean sostenibles, promoviendo la adopción de procesos industriales limpios.

ODS 6 (Meta 6.3) promueve la mejora de la calidad del agua mediante la eliminación de vertidos y minimizando la emisión de productos químicos.

Temario de la asignatura

Denominación del tema 1. **Introducción a los subproductos de la industria agroalimentaria.**

Contenidos del tema 1. Subproductos: concepto general, cifras y datos. Ejemplos de subproductos generados en la industria alimentaria

Competencias que desarrolla: CECTA1, CECTA2, CECTA4, CECTA5, CECTA7.

Resultados de aprendizaje valorados: RA17, RA18, RA19, RA20, RA21.

Bloque I. Subproductos de origen animal

Denominación del tema 2. **Subproductos de las industrias cárnicas: despojos.**

Contenidos del tema 2. Generalidades. Aprovechamiento de los subproductos de la industria cárnica.

Competencias que desarrolla: CECTA1, CECTA2, CECTA4, CECTA5, CECTA7.

Resultados de aprendizaje valorados: RA17, RA18, RA19, RA20, RA21.

Denominación del tema 3. **Carne separada mecánicamente.**

Contenidos del tema 3. Separación mecánica. Composición química. Propiedades. Empleo de la carne obtenida por separación mecánica.

Competencias que desarrolla: CECTA1, CECTA2, CECTA4, CECTA5, CECTA7.

Resultados de aprendizaje valorados: RA17, RA18, RA19, RA20, RA21.

Denominación del tema 4. **Gelatina y colágeno.**

Contenidos del tema 4. Fabricación y empleo de la gelatina y el colágeno.

Competencias que desarrolla: CECTA1, CECTA2, CECTA4, CECTA5, CECTA7.

Resultados de aprendizaje valorados: RA17, RA18, RA19, RA20, RA21.

Denominación del tema 5. **Tripas naturales.**

Contenidos del tema 5. Extracción. Equipos para las tripas. Preparación final y envasado. Tipos de tripas y productos.

Competencias que desarrolla: CECTA1, CECTA2, CECTA4, CECTA5, CECTA7.

Resultados de aprendizaje valorados: RA17, RA18, RA19, RA20, RA21.

Denominación del tema 6. **Aprovechamiento de la sangre.**

Contenidos del tema 6. Propiedades de los componentes de la sangre. Productos obtenidos de la sangre. Aspectos nutricionales

Competencias que desarrolla: CECTA1, CECTA2, CECTA4, CECTA5, CECTA7.

Resultados de aprendizaje valorados: RA17, RA18, RA19, RA20, RA21.

Denominación del tema 7. **Grasas animales de la industria cárnica.**

Contenidos del tema 7. Aprovechamiento de las grasas de la industria cárnica. Obtención de grasas comestibles. Características de las grasas comestibles de la industria cárnica.

Competencias que desarrolla: CECTA1, CECTA2, CECTA4, CECTA5, CECTA7.

Resultados de aprendizaje valorados: RA17, RA18, RA19, RA20, RA21.

Denominación del tema 8. **Métodos y usos de grasas no comestibles.**

Contenidos del tema 8. Obtención de grasas no comestibles. Aprovechamiento de las grasas no comestibles de la industria cárnica.

Competencias que desarrolla: CECTA1, CECTA2, CECTA4, CECTA5, CECTA7.

Resultados de aprendizaje valorados: RA17, RA18, RA19, RA20, RA21.

Denominación tema 9. **Proteínas animales y otros subproductos de la industria cárnica.**

Contenidos tema 9. Obtención de proteínas de la industria cárnica. Utilización de otros subproductos de la industria cárnica.

Competencias que desarrolla: CECTA1, CECTA2, CECTA4, CECTA5, CECTA7.

Resultados de aprendizaje valorados: RA17, RA18, RA19, RA20, RA21.

Denominación del tema 10. **Cueros y pieles.**

Contenidos del tema 10. Clasificación. Composición y curado de las pieles. Curtido. Propiedades físicas del cuero. Efluentes y residuos de las tenerías.

Competencias que desarrolla: CECTA1, CECTA2, CECTA4, CECTA5, CECTA7.

Resultados de aprendizaje valorados: RA17, RA18, RA19, RA20, RA21.

Denominación tema 11. **Subproductos de la industria de la pesca.**

Contenidos tema 11. Obtención de aceites y harinas de subproductos de la industria de la pesca.

Competencias que desarrolla: CECTA1, CECTA2, CECTA4, CECTA5, CECTA7.

Resultados de aprendizaje valorados: RA17, RA18, RA19, RA20, RA21.

Denominación tema 12. **Subproductos de la industria láctea.**

Contenidos tema 12. Aprovechamiento de los subproductos de la industria láctea. Aplicaciones del lactosuero.

Competencias que desarrolla: CECTA1, CECTA2, CECTA4, CECTA5, CECTA7.

Resultados de aprendizaje valorados: RA17, RA18, RA19, RA20, RA21.

Bloque II. Subproductos de origen vegetal.

Denominación tema 13. **Subproductos de la industria del aceite.**

Contenidos tema 13. Subproductos de industrias oleícolas y su aprovechamiento.
Competencias que desarrolla: CECTA1, CECTA2, CECTA4, CECTA5, CECTA7.
Resultados de aprendizaje valorados: RA17, RA18, RA19, RA20, RA21.

Denominación tema 14. **Subproductos de la industria del azúcar.**

Contenidos tema 14. Pulpa de remolacha. Melaza.
Competencias que desarrolla: CECTA1, CECTA2, CECTA4, CECTA5, CECTA7.
Resultados de aprendizaje valorados: RA17, RA18, RA19, RA20, RA21.

Denominación tema 15. **Subproductos de la industria del vino.**

Contenidos tema 15. Subproductos obtenidos durante la elaboración del vino.
Competencias que desarrolla: CECTA1, CECTA2, CECTA4, CECTA5, CECTA7.
Resultados de aprendizaje valorados: RA17, RA18, RA19, RA20, RA21.

Denominación tema 16. **Subproductos de la industria de los cítricos.**

Contenidos tema 16. Aprovechamiento de subproductos derivados de la obtención de zumos de cítricos.
Competencias que desarrolla: CECTA1, CECTA2, CECTA4, CECTA5, CECTA7.
Resultados de aprendizaje valorados: RA17, RA18, RA19, RA20, RA21.

Denominación tema 17. **Subproductos de la industria de la cerveza.**

Contenidos tema 17. Subproductos de las industrias cerveceras. Bagazo. Raicilla de cebada.
Competencias que desarrolla: CECTA1, CECTA2, CECTA4, CECTA5, CECTA7.
Resultados de aprendizaje valorados: RA17, RA18, RA19, RA20, RA21.

Denominación tema 18. **Aprovechamiento de la biomasa vegetal.**

Contenidos tema 18. Biomasa. Procedimientos de aprovechamiento de la biomasa vegetal.
Competencias que desarrolla: CECTA1, CECTA2, CECTA4, CECTA5, CECTA7.
Resultados de aprendizaje valorados: RA17, RA18, RA19, RA20, RA21.

CLASES PRÁCTICAS DE LABORATORIO Y CAMPO

Práctica 1. Elaboración de crema base y jabón a partir de grasa.

Contenido de la práctica: Se identificarán las materias primas procedentes de subproductos vegetales y animales, que pueden utilizarse para elaborar productos de cosmética. Se elaborará cremas base y jabón. Análisis y discusión de los resultados.

Tipo y lugar: Laboratorio Edificio Valle del Jerte de la Escuela de Ingenierías Agrarias.

Competencias que desarrolla: CECTA7.

Material e instrumental: Agitadores, termómetro, homogeneizador, reactivos.

Practica 2. Aula de informática. Implicaciones de la encefalopatía espongiforme bovina sobre el aprovechamiento de subproductos.

Contenido de la práctica: Se consultarán textos y se contestarán las preguntas planteadas por el profesor. Análisis y discusión de los resultados.

Tipo y lugar: Aula informática. Competencias que desarrolla: CECTA7.

Material e instrumental: Ordenadores y bases de datos de la UEX.

Practica 3. Extracción de quitina a partir de subproductos sólidos de gambas y langostinos

Contenido de la práctica: Se extraerá quitina y se cuantificará. Análisis y discusión de los resultados.

Tipo y lugar: Laboratorio Edificio Valle del Jerte de la Escuela de Ingenierías Agrarias.

Competencias que desarrolla: CECA3, CECTA3, CECTA7.

Material e instrumental: Agitadores, termómetro, homogeneizador, reactivos.

Práctica 4. Extracción de aceites esenciales

Contenido de la práctica: Se llevará a cabo la extracción y análisis del rendimiento en aceites esenciales a partir de subproductos de los cítricos. Análisis y discusión de los resultados.

Tipo y lugar: Laboratorio Edificio Valle del Jerte de la Escuela de Ingenierías Agrarias.

Competencias que desarrolla: CECA3, CECTA3, CECTA7.

Material e instrumental: Extractor Soxhlet, Destilador, picadora, materia prima, reactivos.

Práctica 5. Subproductos vegetales i

Contenido de la práctica: Se determinará el contenido en polifenoles de distintos subproductos vegetales. Análisis y discusión de los resultados.

Tipo y lugar: Laboratorio Edificio Valle del Jerte de la Escuela de Ingenierías Agrarias.

Competencias que desarrolla: CECA3, CECTA3, CECTA7.

Material e instrumental: homogeneizador, reactivos, material vidrio, espectrofotómetro.

Práctica 6. Subproductos vegetales ii

Contenido de la práctica: Se caracterizará químicamente la composición de diversos subproductos vegetales (Subproductos de almazara). Análisis y discusión de los resultados.

Tipo y lugar: Laboratorio Edificio Valle del Jerte de la Escuela de Ingenierías Agrarias.

Competencias que desarrolla: CECA3, CECTA3, CECTA7.

Material e instrumental: Extractor Soxhlet, pH metro, destilador, picadora, materia prima, reactivos.

Practica 7. Obtención de subproductos de la industria del vino

Contenido de la práctica: Se llevará a cabo la extracción y cuantificación de compuestos de alto valor añadido a partir de subproductos del vino. Análisis y discusión de los resultados.

Tipo y lugar: Laboratorio Edificio Valle del Jerte de la Escuela de Ingenierías Agrarias.

Competencias que desarrolla: CECA3, CECTA3, CECTA7.

Material e instrumental: Material de vidrio, reactivos, espectrofotómetro.

Práctica 8. Obtención de pectina a partir de subproductos de cítricos

Contenido de la práctica: Se realizará la extracción mediante hidrólisis ácida y la cuantificación de pectina a partir de cítricos. Análisis y discusión de los resultados.

Tipo y lugar: Laboratorio Edificio Valle del Jerte de la Escuela de Ingenierías Agrarias.

Competencias que desarrolla: CECA3, CECTA3, CECTA7.

Material e instrumental: placas de calentamiento, estufa a vacío.

Practica 9. Análisis de los subproductos de la industria del tomate.

Contenido de la práctica: Se analizarán componentes de la pasta de tomate obtenida tras el procesado del tomate en la industria. Análisis y discusión de los resultados.

Tipo y lugar: Laboratorio Edificio Valle del Jerte de la Escuela de Ingenierías Agrarias.
 Competencias que desarrolla: CECA3, CECTA3, CECTA7.
 Material e instrumental: Material de vidrio, reactivos, espectrofotómetro.

Práctica 10. Subproductos de la industria azucarera

Contenido de la práctica: Se analizará la calidad de la melaza. Análisis y discusión de los resultados.

Tipo y lugar: Laboratorio Edificio Valle del Jerte de la Escuela de Ingenierías Agrarias.
 Competencias que desarrolla: CECA3, CECTA3, CECTA7.

Material e instrumental: Material de vidrio, refractómetro, espectrofotómetro.

Actividades formativas

Horas de trabajo del alumno/a por tema		Horas teóricas	Actividades prácticas				Actividad de seguimiento	No presencial
Tema	Total	GG	CH	L	O	S	TP	EP
1	6,5	0,5		3				3
2	9	1		3				5
3	9	1		3				5
4	11	1		4			1	5
5	6	1						5
6	7	1					1	5
7	6,5	1					0,5	5
8	6	1						5
9	6	1						5
10	7	1					1	5
11	6	1						5
12	9	1		3				5
13	7	1					1	5
14	9	1		3				5
15	9	1		3				5
16	9	1		3				5
17	6	1						5
18	9	1		3				5
19	10	1		4				5
Evaluación	2	2						
Total	150	20,5		32			4,5	93

GG: Grupo Grande (85 estudiantes).
 CH: Actividades de prácticas clínicas hospitalarias (7 estudiantes)
 L: Actividades de laboratorio o prácticas de campo (15 estudiantes)
 O: Actividades en sala de ordenador o laboratorio de idiomas (20 estudiantes)
 S: Actividades de seminario o de problemas en clase (40 estudiantes).
 TP: Tutorías Programadas (seguimiento docente, tipo tutorías ECTS).
 EP: Estudio personal, trabajos individuales o en grupo, y lectura de bibliografía.

Metodologías docentes

1. Clases expositivas y discusión de contenidos teóricos

3. Prácticas de laboratorio, plantas piloto y campo
5. Prácticas en aula de informática
6. Desarrollo y presentación de seminarios
7. Uso del aula virtual
9. Estudio de la materia
10. Búsqueda y manejo de bibliografía científica
11. Realización de exámenes

Resultados del aprendizaje

- RA153. Conocer y comprender el concepto de "Subproducto".
- RA154. Conocer cuáles son los principales subproductos que se generan en las diferentes industrias alimentarias.
- RA155. Conocer los principales procesos de revalorización a los que se pueden destinar los subproductos.
- RA156. Analizar críticamente qué nuevos subproductos podrían obtenerse y cómo podrían revalorizarse.
- RA157. Adquirir una actitud consciente respecto a la conveniencia ambiental y económica de la revalorización de subproductos

Sistemas de evaluación

	Calificación
Grupo grande	
Examen teórico	65%
Asistencia y aprovechamiento de las clases teóricas	10 %
Laboratorio/Campo	
Asistencia (obligatoria) y aprovechamiento de las prácticas	25%

Examen teórico. Consiste en una prueba con respuestas cortas y/o tipo test relacionadas con el programa teórico. Las preguntas tipo test tendrán una única respuesta verdadera; dos respuestas erróneas restan una respuesta correcta. Las preguntas cortas contestadas correctamente puntuarán como una pregunta tipo test. Para superar la asignatura será necesario obtener una puntuación mínima de 5 en el examen teórico y superar las prácticas de laboratorio/campo.

Competencias que se evalúan: CECTA1, CECTA2, CECTA4, CECTA5, CECTA7.

Sistema alternativo de evaluación con prueba final de carácter global

La elección de la modalidad de evaluación global corresponde a los estudiantes, que podrán llevarla a cabo, durante el primer cuarto del periodo de impartición de la asignatura o hasta el último día del periodo de ampliación de matrícula si este acaba después de ese periodo. Las solicitudes se realizarán, a través de un espacio específico creado para ello en el Campus Virtual de la asignatura. En caso de ausencia de solicitud expresa por parte del estudiante, la modalidad asignada será la de evaluación continua.

El sistema alternativo consiste en realizar un **Examen final escrito** con preguntas de las partes teórica y práctica, que suponen el 65% y 35% respectivamente, del valor de la nota final.

Bibliografía (básica y complementaria)

Madrid Vicente, A. Equipos e instalaciones para la biomasa. Editorial Agapea. 2022.

Brumă, I.S. Application of agri-food by-products in the food industry. Editorial MDPI. 2023.

Oreopoulou, V. y Russ, W. Utilization of by-products and treatment of waste in the food industry. Editorial Springer. 2022.

Otros recursos y materiales docentes complementarios

Bibliografía o documentación de ampliación, sitios web...

Publicaciones periódicas nacionales (Alimentación, Equipos y Tecnología, Eurocarne...) e internacionales.