



UNIVERSIDAD  
POLITÉCNICA  
DE MADRID

PROCESO DE  
COORDINACIÓN DE LAS  
ENSEÑANZAS PR/CL/001



Etsi Agronómica, Aliment. y  
Biosistemas

# ANX-PR/CL/001-01

## GUÍA DE APRENDIZAJE

### ASIGNATURA

**205000175 - Procesos Y Tecnología En La Industria Cárnica**

### PLAN DE ESTUDIOS

20IA - Grado En Ingeniería Alimentaria

### CURSO ACADÉMICO Y SEMESTRE

2025/26 - Primer semestre

## Índice

---

### Guía de Aprendizaje

|  |    |
|--|----|
| 1. Datos descriptivos.....                       | 1  |
| 2. Profesorado.....                              | 1  |
| 3. Conocimientos previos recomendados.....       | 2  |
| 4. Competencias y resultados de aprendizaje..... | 2  |
| 5. Descripción de la asignatura y temario.....   | 4  |
| 6. Cronograma.....                               | 6  |
| 7. Actividades y criterios de evaluación.....    | 9  |
| 8. Recursos didácticos.....                      | 13 |
| 9. Otra información.....                         | 14 |

## 1. Datos descriptivos

### 1.1. Datos de la asignatura

|  |   |
|--|---|
| <b>Nombre de la asignatura</b>             | 205000175 - Procesos y Tecnología en la Industria Cárnica |
| <b>No de créditos</b>                      | 4 ECTS  |
| <b>Carácter</b>                            | Obligatoria   |
| <b>Curso</b>                               | Cuarto curso  |
| <b>Semestre</b>                            | Séptimo semestre  |
| <b>Período de impartición</b>              | Septiembre-Enero  |
| <b>Idioma de impartición</b>               | Castellano  |
| <b>Titulación</b>                          | 20IA - Grado en Ingeniería Alimentaria                    |
| <b>Centro responsable de la titulación</b> | 20 - Etsi Agronómica, Aliment. Y Biosistemas              |
| <b>Curso académico</b>                     | 2025-26   |

## 2. Profesorado

### 2.1. Profesorado implicado en la docencia

| <b>Nombre</b>                        | <b>Despacho</b> | <b>Correo electrónico</b> | <b>Horario de tutorías *</b>  |
|--------------------------------------|-----------------|---------------------------|---|
| M. Carmen Gonzalez Chamorro          | 3 T_ALI         | carmen.gchamorro@upm.es   | V - 08:30 - 14:30   |
| Iris Loira Calvar<br>(Coordinador/a) |                 | iris.loira@upm.es         | L - 10:00 - 12:00<br>M - 10:00 - 12:00<br>Solicitar tutoría vía email para agendar fechas-horas |

\* Las horas de tutoría son orientativas y pueden sufrir modificaciones. Se deberá confirmar los horarios de tutorías con el profesorado.

## 3. Conocimientos previos recomendados

---

### 3.1. Asignaturas previas que se recomienda haber cursado

- Técnicas Emergentes De Conservación Y Envasado
- Análisis De Alimentos
- Producción De Materias Primas De Origen Animal
- Procesos Y Gestión De Subproductos En La Industria

### 3.2. Otros conocimientos previos recomendados para cursar la asignatura

El plan de estudios Grado en Ingeniería Alimentaria no tiene definidos otros conocimientos previos para esta asignatura.

## 4. Competencias y resultados de aprendizaje

---

### 4.1. Competencias

CE18 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la transferencia de tecnología, entender, interpretar, comunicar y adoptar los avances en el campo agrario.

CE20 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de: Ingeniería y tecnología de los alimentos. Ingeniería y operaciones básicas de alimentos. Tecnología de alimentos. Procesos de las industrias agroalimentarias. Modelización y optimización. Gestión de la calidad y de la seguridad alimentaria. Análisis de Alimentos. Trazabilidad.

CG01 - Capacidad para la preparación previa, concepción, redacción y firma de proyectos que tengan por objeto la construcción, reforma, reparación, conservación, demolición, fabricación, instalación, montaje o explotación de bienes muebles o inmuebles que por su naturaleza y características queden comprendidos en la técnica propia de la producción agrícola y ganadera (instalaciones o edificaciones, explotaciones, infraestructuras y vías rurales), la industria agroalimentaria (industrias extractivas, fermentativas, lácteas, conserveras, hortofrutícolas, cárnicas, pesqueras, de salazones y, en general, cualquier otra dedicada a la elaboración y/ o transformación, conservación, manipulación y distribución de productos alimentarios) y la jardinería y el paisajismo (espacios verdes urbanos y/o rurales ¿parques, jardines, viveros, arbolado urbano, etc. (instalaciones deportivas públicas o

privadas y entornos sometidos a recuperación paisajística).

CG06 - Capacidad para la dirección y gestión de toda clase de industrias agroalimentarias, explotaciones agrícolas y ganaderas, espacios verdes urbanos y/o rurales, y áreas deportivas públicas o privadas, con conocimiento de las nuevas tecnologías, los procesos de calidad, trazabilidad y certificación y las técnicas de marketing y comercialización de productos alimentarios y plantas cultivadas

CG07 - Conocimiento en materias básicas, científicas y tecnológicas que permitan un aprendizaje continuo, así como una capacidad de adaptación a nuevas situaciones o entornos cambiantes.

CG09 - Capacidad de liderazgo, comunicación y transmisión de conocimientos, habilidades y destrezas en los ámbitos sociales de actuación.

CG10 - Capacidad para la búsqueda y utilización de la normativa y reglamentación relativa a su ámbito de actuación

CT06 - Organización y planificación: capacidad de establecer los objetivos de un trabajo o proyecto de ingeniería y programar las actividades necesarias para su consecución, determinando sus fases y tiempo de ejecución, así como los recursos necesarios para alcanzar el objetivo fijado. (EUR-ACE: Sub RA 4.2, Sub RA 5.4, Sub RA 5.5, Sub RA 7.1, Sub RA 7.2)

CT07 - Uso de la lengua inglesa: capacidad de comunicar información, ideas, problemas y soluciones, de forma efectiva en lengua inglesa, tanto a la comunidad de ingenieros, como a la sociedad en general. (EUR-ACE: Sub RA 4.2, Sub RA 5.4, Sub RA 5.5, Sub RA 7.1, Sub RA 7.2)

CT09 - Uso de las TIC y gestión de la información: capacidad de manejar las tecnologías de la información y comunicación, que habilite para la búsqueda y consulta de bibliografía especializada, utilizando bases de datos científicas y otras fuentes apropiadas de información, con el fin de realizar trabajos técnicos o de investigación propios de su campo de estudio. (EUR-ACE: Sub RA 4.1, Sub RA 4.3)

## 4.2. Resultados del aprendizaje

RA225 - Aplicar nuevas tecnologías a la elaboración de productos cárnicos.

RA223 - Identificar y aplicar los procesos básicos de la elaboración de los distintos productos cárnicos

RA226 - Evaluar la adecuación de las tecnologías de elaboración de productos cárnicos.

RA227 - Evaluar los riesgos alimentarios inherentes a los productos cárnicos

RA224 - Diseñar procesos de elaboración en la industria cárnica

## 5. Descripción de la asignatura y temario

---

### 5.1. Descripción de la asignatura

Esta asignatura aborda el estudio de los procesos y las tecnologías de elaboración de productos cárnicos, haciendo especial hincapié en la selección de materias primas, sus factores de calidad y aptitud para los procesos de fabricación, así como en las alternativas tecnológicas de los distintos procesos de fabricación. Todo ello siempre buscando la posibilidad de satisfacer la demanda de los consumidores proporcionando alimentos sanos, seguros y saludables.

Se hará un estudio de la industria cárnica en España, sus procesos de fabricación y sus denominaciones de calidad.

## 5.2. Temario de la asignatura

1. Procesos y Tecnología de los productos de la pesca
  - 1.1. Introducción. La pesca en España. Industrias de derivados de la pesca.
  - 1.2. Estructura y composición del pescado.
  - 1.3. Tratamiento y procesado de pescados y mariscos.
  - 1.4. La industria conservera.
  - 1.5. Industria del surimi y derivados.
2. Procesos y Tecnología de la Carne
  - 2.1. Productos cárnicos. Concepto y definición. Clasificación de los productos cárnicos
  - 2.2. Productos cárnicos crudos curados. Embutidos.
  - 2.3. Salazones cárnicas. Jamones y paletas. Clasificación de los jamones españoles
  - 2.4. Productos cárnicos tratados por calor.
  - 2.5. Carnes reestructuradas y Análogos de la carne

## 6. Cronograma

### 6.1. Cronograma de la asignatura \*

| Sem | Actividad tipo 1   | Actividad tipo 2   | Tele-enseñanza | Actividades de evaluación |
|-----|--|--|----------------|---------------------------|
| 1   | <p><b>Presentación de la asignatura.</b><br/>Duración: 00:30<br/>LM: Actividad del tipo Lección Magistral</p> <p><b>UT1. Tecnología Pescados. Tema 1.1</b><br/>Duración: 01:30<br/>LM: Actividad del tipo Lección Magistral</p>                        |  |                |                           |
| 2   | <p><b>UT1. Tecnología Pescados. Tema 1.1</b><br/>Duración: 01:00<br/>AC: Actividad del tipo Acciones Cooperativas</p> <p><b>UT1. Tecnología Pescados. Tema 1.1</b><br/>Duración: 02:00<br/>LM: Actividad del tipo Lección Magistral</p>                |  |                |                           |
| 3   | <p><b>Actividad de clase. Tema 1.2</b><br/>Duración: 01:00<br/>AC: Actividad del tipo Acciones Cooperativas</p> <p><b>UT1. Tecnología Pescados. Tema 1.2</b><br/>Duración: 02:00<br/>LM: Actividad del tipo Lección Magistral</p>                      |  |                |                           |
| 4   | <p><b>UT1. Tecnología Pescados. Caso práctico. Tema 1.2</b><br/>Duración: 01:00<br/>AC: Actividad del tipo Acciones Cooperativas</p> <p><b>UT1. Tecnología Pescados. Tema 1.3</b><br/>Duración: 02:00<br/>LM: Actividad del tipo Lección Magistral</p> |  |                |                           |
| 5   | <p><b>UT1. Tecnología Pescados. Tema 1.3</b><br/>Duración: 01:00<br/>LM: Actividad del tipo Lección Magistral</p> <p><b>UT1. Tecnología Pescados. Tema 1.3</b><br/>Duración: 02:00<br/>LM: Actividad del tipo Lección Magistral</p>                    |  |                |                           |
| 6   | <p><b>UT1. Tecnología Pescados. Tema 1.4</b><br/>Duración: 01:00<br/>LM: Actividad del tipo Lección Magistral</p>  | <p><b>Práctica 1. Elaboración Producto</b><br/>Duración: 02:00<br/>PL: Actividad del tipo Prácticas de Laboratorio</p> |                |                           |

|    |   |   |  |   |
|----|---|---|--|---|
| 7  | <p><b>UT1. Tecnología Pescados. Tema 1.4</b><br/>Duración: 01:00<br/>LM: Actividad del tipo Lección Magistral</p> <p><b>UT1. Tecnología Pescados. Tema 1.5</b><br/>Duración: 02:00<br/>LM: Actividad del tipo Lección Magistral</p> |   |  |   |
| 8  | <p><b>UT1. Tecnología Pescados. Tema 1.5</b><br/>Duración: 01:00<br/>LM: Actividad del tipo Lección Magistral</p>   | <p><b>Práctica 2. Elaboración Producto</b><br/>Duración: 02:00<br/>PL: Actividad del tipo Prácticas de Laboratorio</p>                  |  |   |
| 9  | <p><b>PRUEBA EVALUACION PROGRESIVA</b><br/>Duración: 02:00<br/>OT: Otras actividades formativas / Evaluación</p>  |   |  | <p><b>Prueba de Evaluación. UT1. Tecnología Pescados</b><br/>EX: Técnica del tipo Examen Escrito<br/>Evaluación Progresiva<br/>Presencial<br/>Duración: 02:00</p> |
| 10 | <p><b>UT2. Tecnología Cárnica. Tema 2.1</b><br/>Duración: 01:00<br/>LM: Actividad del tipo Lección Magistral</p> <p><b>UT2. Tecnología Cárnica. Tema 2.1</b><br/>Duración: 02:00<br/>LM: Actividad del tipo Lección Magistral</p>   |   |  |   |
| 11 | <p><b>UT2. Tecnología Cárnica. Tema 2.2</b><br/>Duración: 01:00<br/>LM: Actividad del tipo Lección Magistral</p> <p><b>UT2. Tecnología Cárnica. Tema 2.2</b><br/>Duración: 02:00<br/>LM: Actividad del tipo Lección Magistral</p>   |   |  |   |
| 12 | <p><b>UT2. Tecnología Cárnica. Tema 2.2</b><br/>Duración: 01:00<br/>LM: Actividad del tipo Lección Magistral</p> <p><b>UT2. Tecnología Cárnica. Tema 2.3</b><br/>Duración: 02:00<br/>LM: Actividad del tipo Lección Magistral</p>   |   |  |   |
| 13 | <p><b>UT2. Tecnología Cárnica. Tema 2.3</b><br/>Duración: 01:00<br/>LM: Actividad del tipo Lección Magistral</p> <p><b>UT2. Tecnología Cárnica. Tema 2.4</b><br/>Duración: 02:00<br/>LM: Actividad del tipo Lección Magistral</p>   | <p><b>Práctica 3 en Planta Piloto. Elaboración Producto</b><br/>Duración: 02:00<br/>PL: Actividad del tipo Prácticas de Laboratorio</p> |  |   |
| 14 | <p><b>UT2. Tecnología Cárnica. Tema 2.4</b><br/>Duración: 01:00<br/>LM: Actividad del tipo Lección Magistral</p> <p><b>UT2. Tecnología Cárnica. Tema 2.4</b><br/>Duración: 02:00<br/>LM: Actividad del tipo Lección Magistral</p>   | <p><b>Práctica 4. Elaboración de producto</b><br/>Duración: 02:00<br/>PL: Actividad del tipo Prácticas de Laboratorio</p>               |  |   |
| 15 | <p><b>UT2. Tecnología Cárnica. Tema 2.5</b><br/>Duración: 01:00<br/>LM: Actividad del tipo Lección Magistral</p> <p><b>UT2. Tecnología Cárnica. Tema 2.5</b><br/>Duración: 02:00<br/>LM: Actividad del tipo Lección Magistral</p>   |   |  |   |

|    |  |  |  |   |
|----|--|--|--|---|
| 16 |  |  |  |   |
| 17 |  |  |  | <p><b>Examen Global y de recuperación de la teoría de la asignatura: Parte I para todos los alumnos que no hayan superado la nota mínima en la Evaluación de la UT1 y Parte II para todos los alumnos</b><br/> EX: Técnica del tipo Examen Escrito<br/> Evaluación Global<br/> Presencial<br/> Duración: 02:00</p> <p><b>Evaluación de informes de prácticas</b><br/> TI: Técnica del tipo Trabajo Individual<br/> Evaluación Progresiva y Global<br/> Presencial<br/> Duración: 00:00</p> <p><b>Prueba de Evaluación. UT2. Tecnología Cárnica</b><br/> EX: Técnica del tipo Examen Escrito<br/> Evaluación Progresiva<br/> Presencial<br/> Duración: 02:00</p> |

Para el cálculo de los valores totales, se estima que por cada crédito ECTS el alumno dedicará dependiendo del plan de estudios, entre 26 y 27 horas de trabajo presencial y no presencial.

## 7. Actividades y criterios de evaluación

### 7.1. Actividades de evaluación de la asignatura

#### 7.1.1. Evaluación (progresiva)

| Sem. | Descripción                                       | Modalidad                               | Tipo       | Duración | Peso en la nota | Nota mínima | Competencias evaluadas                       |
|------|---|---|------------|----------|-----------------|-------------|--|
| 9    | Prueba de Evaluación. UT1.<br>Tecnología Pescados | EX: Técnica del tipo Examen Escrito     | Presencial | 02:00    | 40%             | 4 / 10      | CG07<br>CG01<br>CE18<br>CE20<br>CG06<br>CG09 |
| 17   | Evaluación de informes de prácticas               | TI: Técnica del tipo Trabajo Individual | Presencial | 00:00    | 20%             | 4 / 10      | CT07<br>CG10<br>CT06<br>CG09<br>CT09         |
| 17   | Prueba de Evaluación. UT2.<br>Tecnología Cárnica  | EX: Técnica del tipo Examen Escrito     | Presencial | 02:00    | 40%             | 4 / 10      | CG09<br>CG07<br>CG01<br>CE18<br>CE20<br>CG06 |

#### 7.1.2. Prueba evaluación global

| Sem | Descripción   | Modalidad                               | Tipo       | Duración | Peso en la nota | Nota mínima | Competencias evaluadas                               |
|-----|---|---|------------|----------|-----------------|-------------|--|
| 17  | Examen Global y de recuperación de la teoría de la asignatura: Parte I para todos los alumnos que no hayan superado la nota mínima en la Evaluación de la UT1 y Parte II para todos los alumnos | EX: Técnica del tipo Examen Escrito     | Presencial | 02:00    | 80%             | 5 / 10      | CG09<br>CG07<br>CG01<br>CG10<br>CE18<br>CE20<br>CG06 |
| 17  | Evaluación de informes de prácticas   | TI: Técnica del tipo Trabajo Individual | Presencial | 00:00    | 20%             | 4 / 10      | CT07<br>CG10<br>CT06<br>CG09<br>CT09                 |

### 7.1.3. Evaluación convocatoria extraordinaria

| Descripción                         | Modalidad                               | Tipo       | Duración | Peso en la nota | Nota mínima | Competencias evaluadas                               |
|-------------------------------------|---|------------|----------|-----------------|-------------|--|
| Examen Extraordinario               | EX: Técnica del tipo Examen Escrito     | Presencial | 02:30    | 80%             | 5 / 10      | CG06<br>CG09<br>CG07<br>CG01<br>CG10<br>CE18<br>CE20 |
| Evaluación de informes de prácticas | TI: Técnica del tipo Trabajo Individual | Presencial | 00:00    | 20%             | 4 / 10      | CG09<br>CT09<br>CT07<br>CG10                         |

## 7.2. Criterios de evaluación

En cumplimiento de la nueva normativa de evaluación aprobada en el Consejo de Gobierno celebrado el 25 de mayo de 2022, se establecen las siguientes consideraciones:

- **La asistencia a las prácticas es obligatoria** para aprobar la asignatura, no son recuperables. Se guarda la nota para la convocatoria extraordinaria y durante al menos dos cursos académicos posteriores a su realización. De modo que para aprobar la asignatura es imprescindible la realización de todas las prácticas de laboratorio y que el promedio de todas las actividades de evaluación sea igual o superior a 5. Se notificará a los estudiantes sobre la fecha exacta de realización de las prácticas con al menos 15 días de antelación.

- Los exámenes de evaluación progresiva superados **con nota igual o superior a 4 son liberatorios** para el examen global. Es decir, se puede hacer promedio con notas iguales o superiores a 4 en los exámenes de teoría. No se guarda la nota de estos exámenes para cursos posteriores.

### EVALUACIÓN PROGRESIVA

\* Las prácticas quedarán superadas cuando la nota promedio de los informes sea igual o superior a 4. Su ponderación sobre la calificación final es del 20 %

\* Se realizará un examen en la semana 9 para evaluar la unidad temática 1. Aquellos alumnos que obtengan una nota igual o superior a 4, podrán liberar esta parte y presentarse en Enero únicamente a la segunda unidad temática, si así lo desean.

\* Habrá un examen global en enero que incluirá la evaluación de las dos unidades temáticas para aquellos alumnos que no hayan superado el primer examen de la semana 9 con al menos un 4.

Para aprobar la asignatura es condición indispensable que el promedio de los exámenes de cada unidad temática sea igual o superior a 5. Cada examen ponderará sobre la calificación final con un 40%.

$CFep = 40\% \text{ Ex-UT1} + 40\% \text{ Ex-UT2} + 20\% \text{ Informes de prácticas}$

### EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

Aquellos alumnos que no hayan superado con un 5 la evaluación progresiva, tendrán la oportunidad de presentarse a la evaluación extraordinaria. En esta evaluación se tendrán en cuenta las **prácticas obligatorias**, con una ponderación sobre la calificación final del 20%, y el resultado de un **examen de teoría** que abarcará las dos unidades temáticas y ponderará un 80% sobre la calificación final.

$CFee = 80\% \text{ Ex-UT1y2} + 20\% \text{ Informes de prácticas}$

Los resultados de los alumnos corresponden al baremo establecido por la UPM en 2012:

A (9-10): EXCELENTE

B (7-8,9): AVANZADO o DESTACADO

C (5-6,9): SATISFACTORIO

D (0-4,9): NO SATISFACTORIO

**EVALUACIÓN DE COMPETENCIAS ASOCIADAS A LA ASIGNATURA EN EL SISTEMA DE EVALUACIÓN PROGRESIVA:**

**EVALUACIÓN DE COMPETENCIAS GENERALES**

Las competencias generales CG 1, 6, 7 y 9 se evaluarán mediante PRUEBAS DE EVALUACIÓN ESCRITAS

correspondientes a las dos unidades temáticas.

Las competencias generales CG 9 y 10 se evaluarán a través de CASOS PRÁCTICOS y ACTIVIDADES DE RESOLUCIÓN DE EJERCICIOS EN EL AULA (temática de ingeniería y legislación).

### **EVALUACIÓN DE COMPETENCIAS ESPECÍFICAS**

Las competencias específicas CE 18 y 20 se evaluarán mediante PRUEBAS DE EVALUACIÓN ESCRITAS correspondientes a las dos unidades temáticas.

### **EVALUACIÓN DE COMPETENCIAS TRANSVERSALES, ABET y EURACE**

La competencia transversal CT3 - Organización y planificación: capacidad de establecer los objetivos de un trabajo o proyecto de ingeniería y programar las actividades necesarias para su consecución, determinando sus fases y tiempo de ejecución, así como los recursos necesarios para alcanzar el objetivo fijado, se evaluará mediante el desarrollo de un trabajo grupal enfocado a la creación de una INFOGRAFÍA por parte de los estudiantes a partir de la lectura de un artículo científico relacionado con la temática de la asignatura.

Esta asignatura también tiene asignada la siguiente competencia ABET (SO: Student Outcome): SO2 - La capacidad de aplicar diseño de ingeniería para producir soluciones que satisfagan necesidades específicas con consideración de salud pública, seguridad y bienestar, así como factores globales, culturales, sociales, ambientales y económicos. Que a su vez se define en los siguientes resultados de aprendizaje: sub-RA 3.2 y sub-RA 5.3.

Se evaluará la adquisición de esta competencia a través de:

sub-RA 3.2 - Capacidad de proyecto utilizando algún conocimiento de vanguardia de su especialidad de ingeniería. ---> CASOS PRÁCTICOS

sub-RA 5.3 - Conocimiento de aplicación de materiales, equipos y herramientas, tecnología y procesos de ingeniería y sus limitaciones en el ámbito de su especialidad. ---> PRÁCTICAS DE LABORATORIO

En los sistemas de evaluación ordinaria mediante una única prueba global y extraordinaria, el examen de teoría cubrirá todas las competencias que se deben evaluar mediante esta asignatura (generales, específicas, transversales y ABET).

La Comisión de Calidad del Centro en su reunión de 29 de mayo de 2023 acordó aprobar la propuesta de reasignación de competencias transversales en las asignaturas de los Grados en Biotecnología, Ingeniería Alimentaria, Ingeniería Agrícola, Ingeniería Agroambiental, Ciencias Agrarias y Bioeconomía, y en el Máster Universitario en Ingeniería Agronómica.

En virtud de dicho acuerdo, esta asignatura ha sido designada como Asignatura Punto Control\* de la Competencia Transversal CT3. Organización y planificación: capacidad de establecer los objetivos de un trabajo, experimento o proyecto profesional y programar las actividades necesarias para su consecución, determinando sus fases y tiempo de ejecución, así como los recursos necesarios para alcanzar el objetivo fijado. Esto significa que tiene la obligación de recopilación de evidencias de las actividades formativas y de evaluación relacionadas con dicha Competencia Transversal, para su consideración en los sistemas de acreditación de la calidad del Centro. Para ello, el profesorado de la asignatura planificará actividades individuales y grupales relacionadas con el estudio de casos prácticos, la creación de infografías y el desarrollo de prácticas de laboratorio, las cuales permitirán valorar la capacidad del estudiante para organizarse en cuanto a tiempos y tareas a desarrollar, identificar la información relevante, comprenderla, sintetizarla y ser capaz de transmitirla de manera efectiva.

\*Asignatura punto control (APC): aquella asignatura en la que se verificará la formación y evaluación de la competencia transversal que le corresponda.

## 8. Recursos didácticos

---

### 8.1. Recursos didácticos de la asignatura

| Nombre  | Tipo         | Observaciones                            |
|---|--------------|--|
| MARTIN BEJARANO,S. y otros (2001). Enciclopedia de la carne y de los productos cárnicos. Tomos. I y II Ed. Martin & Macías. | Bibliografía | Texto de interés para Tecnología Cárnica |

|  |              |   |
|--|--------------|---|
| MADRID,A., MADRID, J.M.,<br>MADRID,R. (1998). El pescado y sus<br>productos derivados 2ª Edición.<br>Ed.A.M.V. y Mundi-Prensa. Madrid. | Bibliografía | Texto de interés para productos de la pesca   |
| Plantas Piloto y Laboratorios  | Equipamiento | Plantas piloto y laboratorios del<br>Departamento de Química y Tecnología de<br>Alimentos disponibles para la realización de<br>las prácticas y casos de productos de origen<br>animal. |

## 9. Otra información

---

### 9.1. Otra información sobre la asignatura

#### IMPORTANTE

Todos los alumnos deberán conocer las normas de seguridad del laboratorio donde se realicen las prácticas (las normas estarán disponibles en el Moodle de la asignatura), y conocer la localización de las salidas y entradas, así como los aseos o duchas lava ojos ubicadas en los laboratorios.

Los alumnos para la realización de las prácticas deberán acudir con los siguientes medios mínimos; bata, guantes, gafas de seguridad y calzado adecuado (calzado cerrado). Los alumnos con el pelo largo deberán acudir a las prácticas con el recogido.

Los alumnos que no acudan con los medios requeridos no podrán realizar las prácticas asumiendo las consecuencias que ello pudiera acarrear en términos de evaluación de la asignatura al tratarse de prácticas con carácter obligatorio.

La asignatura se relaciona con el **ODS2: Hambre y seguridad alimentaria**, el **ODS14: Vida submarina - Conservar y utilizar de forma sostenible los océanos, los mares y los recursos marinos**, el **ODS5: Igualdad**

**de género y empoderamiento de la mujer y el ODS8: Trabajo decente y crecimiento económico.**

Cumplimiento de la Normativa de evaluación del aprendizaje en las titulaciones oficiales de Grado y Máster universitario de la Universidad Politécnica de Madrid, aprobada en el Consejo de Gobierno celebrado el 25 de mayo de 2022. Debido a que a la fecha de la elaboración de esta Guía de aprendizaje, la plataforma Gauss no estaba adaptada a la nueva normativa de evaluación que estará vigente para el Curso Académico 2022/23, se hace constar que las referencias que se hace al sistema de Evaluación Continua debería ser Evaluación progresiva.