



Universitat de Lleida

GUIA DOCENT  
**INTRODUCCIÓ AL SECTOR  
ALIMENTARI**

Coordinació: GARZA GARZA, SALVADOR

Any acadèmic 2017-18

## Informació general de l'assignatura

<b>Denominació</b>	INTRODUCCIÓ AL SECTOR ALIMENTARI			
<b>Codi</b>	102213			
<b>Semestre d'impartició</b>	2N Q(SEMESTRE) AVALUACIÓ CONTINUADA			
<b>Caràcter</b>	<b>Grau/Màster</b>	<b>Curs</b>	<b>Caràcter</b>	<b>Modalitat</b>
	Grau en Ciència i Tecnologia d'Aliments	1	OBLIGATÒRIA	Presencial
<b>Nombre de crèdits ECTS</b>	6			
<b>Grups</b>	1GG,2GM			
<b>Crèdits teòrics</b>	4			
<b>Crèdits pràctics</b>	1			
<b>Coordinació</b>	GARZA GARZA, SALVADOR			
<b>Departament/s</b>	ADMINISTRACIO D'EMPRESES,TECNOLOGIA D'ALIMENTS			
<b>Distribució càrrega docent entre la classe presencial i el treball autònom de l'estudiant</b>	Hores presencials: 60 Hores no presencials: 90			
<b>Informació important sobre tractament de dades</b>	Consulteu <a href="#">aquest enllaç</a> per a més informació.			
<b>Idioma/es d'impartició</b>	Català: 35 Castellà: 65			
<b>Distribució de crèdits</b>	Crèdits teòrics: 4,2 Crèdits pràctics i seminari: 1,8			
<b>Horari de tutoria/lloc</b>	<p>SALVADOR GARZA GARZA Centre: ETSEA Departament: TECNOLOGÍA D'ALIMENTS Despatx: 2.16 Horari consulta: A determinar Telèfon: 973 70 25 94</p> <p>VICENTE GIMENO AÑÓ Centre: ETSEA Departament: TECNOLOGÍA D'ALIMENTS Despatx: 2.16 Horari consulta: A determinar Telèfon: 973 70 29 21</p> <p>ANTONI COLOM GORGUES Centre: ETSEA Departament: Administración de empresas y gestión económica de los recursos Despatx: 4.1.05B Horari consulta: A determinar Telèfon: 973 70 28 12</p>			

Professor/a (s/es)	Adreça electrònica professor/a (s/es)	Crèdits	Horari de tutoria/lloc
COLOM GORGUES, ANTONIO	antonio.colom@aegern.udl.cat	2,6	
GARZA GARZA, SALVADOR	garza@tecal.udl.cat	2,6	
GIMENO AÑO, VICENTE	gimeno@tecal.udl.cat	2,4	
MAGRI TERSA, XAVIER	xmagri@tecal.udl.cat	,2	

## Informació complementària de l'assignatura

L'assignatura "Introducció al Sector Alimentari", és una assignatura obligatòria inclosa dins del Pla d'Estudis del Grau de Ciència i Tecnologia d'Aliments. S'imparteix en el segon semestre del Primer Curs a l'Escola Tècnica Superior d'Enginyeria Agrària (ETSEA) de la Universitat de Lleida.

## Objectius acadèmics de l'assignatura

L'estudiant, al superar l'assignatura, ha de ser capaç de:

- Conèixer l'estructura i situació del sector alimentari.
- Conèixer dades macroeconòmiques dels diferents subsectors.
- Conèixer disposicions vigents que afecten al sector alimentari.
- Manejar bases de dades sobre el sector alimentari

## Competències

### Competències generals

Es garantiran, com a mínim, les següents competències bàsiques:

CG2: Que els estudiants sàpiguen aplicar els seus coneixements al seu treball o vocació d'una manera professional i tinguin les competències que acostumen a demostrar-se mitjançant l'elaboració i defensa d'arguments i la resolució de problemes dins del seu àrea d'estudi.

CG3: Que els estudiants tinguin la capacitat de reunir i interpretar dades rellevants per emetre judicis que incloguin una reflexió sobre temes rellevants d'índole social, científica o ètica.

CG4: Que els estudiants puguin transmetre informació, idees, problemes i solucions a un públic tant especialitzat com no especialitzat.

CG5: Que els estudiants hagin desenvolupat aquelles habilitats d'aprenentatge necessàries per emprendre

estudis posteriors amb un alt grau d'autonomia.

A més, el graduat ha de ser capaç de:

CG7: Interpretar estudis, informes, dades i analitzar-les numèricament.

CG8: Seleccionar i fer anar les fonts d'informació escrites i informatitzades disponibles relacionades amb l'activitat professional.

CG9: Utilitzar les eines informàtiques i de la comunicació existents com a suport pel desenvolupament de la seva activitat professional (competència estratègica UdL)

CG10: Treballar sol i en equip multidisciplinar.

CG11: Entendre i expressar-se en la terminologia adient.

CG12: Presentar correctament informació de forma oral i escrita (competència estratègica UdL)

CG16: Valorar la formació integral, la motivació personal i la mobilitat.

CG17: Analitzar i valorar les implicacions socials i ètiques de l'activitat professional.

CG18: Tenir un esperit crític i innovador.

### Competències específiques

El graduat en Ciència i Tecnologia d'Aliments després de finalitzar els seus estudis haurà adquirit els següents coneixements i competències:

CE48: Buscar i interpretar les disposicions legislatives i fonts d'informació que afectin la indústria alimentària.

CE51: Analitzar el sector productiu agroalimentari, analitzar el consum d'aliments i estimar la demanda global d'un aliment.

CE52: Conèixer els sistemes de comercialització i regulació dels mercats.

## Continguts fonamentals de l'assignatura

### Módulo 1: Sistema agroalimentari, subsectors productius industrials i distribució.

**Tema** .- Conceptes i elements introductoris. Sistema agroalimentari i activitat empresarial productiva i de distribució d'aliments.

**Tema** .- Alguns conceptes importants dins del sistema agroalimentari i la cadena alimentària.

**Tema** .- Oferta, demanda i consum d'aliments: una visió general dels subsectors alimentaris I.

**Tema** .- Oferta, demanda i consum d'aliments: una visió general dels subsectors alimentaris II. Els productes de qualitat protegida i lligada al territori i altres especificacions de qualitat.

**Tema** .- Esquema i visió general dels sistemes i estructures de mercats agroalimentaris a Espanya.

### Módulo 2: La indústria alimentària

**Tema .-** La indústria agroalimentària.

**Tema .-** Fets i xifres a la indústria alimentària.

**Tema .-** Fonts d'informació en el sector alimentari.

**Tema .-** Estudi cas pràctic: La indústria de sucres de fruites.

### **Módulo 3: Legislación alimentaria**

**Tema .-** Introducció a la legislació alimentària.

**Tema .-** Cas pràctic: Real Decreto 140/2003. Sobre qualitat de l'aigua de consum humà.

**Tema .-** Legislació sobre etiquetat d'aliments

#### **Activitats pràctiques**

##### **Exercicis i estudis de casos.**

- 1.- Estudi i anàlisi del Sector Agroalimentari a Europa i Espanya.
- 2.- Estudi i anàlisi evolutiva del sector porcí espanyol, i dels subsectors càrnics i de la llet i derivats a Espanya.
- 3.- Estudi i anàlisi del subsector de l'oli d'oliva, fruites i hortalisses i altres subsectors a Espanya.
- 4.- Estudi i anàlisi dels Productes de Qualitat Protegida i lligada al Territori a Espanya (DOP, IGP, ETG en productes alimentaris no vinícoles i DO i uns altres en productes vinícoles).
- 5.- Estudi i anàlisi de la Corporació Alimentària de Guissona (CAG SA)

#### **Visites a indústries y empreses del sector alimentari.**

- Visita a indústria de primera transformació
- Visita a indústria de segona transformació
- Visita a laboratori d'anàlisi
- Visita a plataforma logística de distribució alimentària.



## Eixos metodològics de l'assignatura

Tipus d'activitat	Descripció	Activitat presencial alumne		Activitat no presencial alumne		Avaluació	Temps total/ECTS
		Objectius	Hores	Treball alumne	Hores	Hores	Hores
<b>Lliçó magistral</b>	Classe magistral (Aula. Grup gran)	Explicació dels principals conceptes	<b>36</b>	Estudi: Conèixer, comprendre i sintetitzar coneixements	<b>45</b>	<b>4</b>	<b>85/3.40</b>
<b>Problemes i casos</b>	Classe participativa (Aula. Grup gran)	Resolució de problemes i casos	<b>12</b>	Aprendre a resoldre problemes i casos	<b>18</b>	<b>4</b>	<b>34/1.36</b>
<b>Visites</b>	Visita a explotacions o indústries	Realització de la visita	<b>8</b>	Estudiar i Realitzar memòria	<b>5</b>		<b>13/0.52</b>
<b>Activitats dirigides</b>	Treball de l'alumne (individual o grup)	Orientar a l'alumne en el treball (en horari de tutories)	<b>4</b>	Realitzar un treball bibliogràfic, pràctic, etc.	<b>14</b>		<b>18/0.72</b>
<b>Totals</b>			<b>60</b>		<b>82</b>	<b>8</b>	<b>150/6</b>

## Sistema d'avaluació

Tipus d'activitat	Activitat d'Avaluació		Pes qualificació
	Procediment	Número	
<b>Lliçó magistral</b>	Proves escrites sobre la teoria del programa de l'assignatura	<b>3</b>	<b>70</b>
<b>Problemes i casos</b>	Lliuraments o proves escrites sobre problemes i casos	<b>2</b>	<b>10</b>
<b>Visites tècniques</b>	Lliurament de memòries de les visites tècniques	<b>4</b>	<b>6,7</b>
<b>Activitats dirigides</b>	Lliurament i exposició del treball (Es obligatori realitzar la exposició oral del treball)	<b>1</b>	<b>13.3</b>
<b>Total</b>			<b>100</b>

## Observacions:

Per aprovar l'assignatura es necessari obtenir una nota mitjana final igual o superior a 5,0, considerant totes les activitats avaluable amb el percentatge corresponent. Per poder promediar és necessari haver obtingut al menys un 4,0 en cada una de les proves escrites i activitats docents avaluable.

## Bibliografia i recursos d'informació

**Bibliografia bàsica**

Instituto de Estudios Económicos. (1980).- El Sector agroalimentario ante la C.E.E. Instituto de Estudios Económicos. Madrid.

Agència Catalana de Seguretat Alim entària. (2007).- La Seguretat alimentària a Catalunya. Generalitat de Catalunya. Barcelona

Bello Gutiérrez, J., García-Jalón de la Lama, M.I., López de Cerain Salsamendi, A. (2000).- Fundamentos de seguridad alimentaria. Eunate, cop.

Ballester E. (1991).- Economía de la empresa agraria y alimentaria. 391 pag. Ed. Mundi Prensa. Madrid. 1991.

Caldentey P., Briz J., Haro T., Titos (1994).- Marketing agrario. 212 pag. Ed. Mundi Prensa, 2ª ed. Madrid.

**Bibliografia complementària**

Colom Gorgues A. (2006).- Marketing agroalimentario: unas definicioes y conceptos básicos. Universitat de Lleida. CD-ROM, libro electrónico.

Kotler PH., Lane K. (2006). Dirección de marketing. 12ª edición, 775 pág. Ed. Prentice Hall. Madrid 2006.

Romero López C. (1993).- Técnicas de gestión de empresas. Ed. Mundi Prensa-CEPADE. Madrid.

Rivera Vilas L.M. (1995).- Gestión de la calidad agroalimentaria. Editorial Mundi Prensa. 139 pág. Madrid.

Rivera Vilas L.M. (1989).- Marketing para las pymes agrarias y alimentarias. 224 pag. Ed. AEDOS-MAPA. Barcelona.