Universitat de Lleida

GUIA DOCENT

INTRODUCCIÓ AL SECTOR ALIMENTARI

Coordinació: GARZA GARZA, SALVADOR

Any acadèmic 2019-20

Informació general de l'assignatura

Denominació	INTRODUCCIÓ AL SECTOR ALIMENTARI
Codi	102213
Semestre d'impartició	2N Q(SEMESTRE) AVALUACIÓ CONTINUADA
Caràcter	

Grau/Màster	Curs	Caràcter	Modalitat
Grau en Ciència i Tecnologia d'Aliments	1	OBLIGATÒRIA	Presencial

Nombre de crèdits assignatura (ECTS)	6
Tipus d'activitat, crèdits i grups	

Tipus d'activitat	PRACAMP	PRAULA	TEORIA
Nombre de crèdits	0.6	1.8	3.6
Nombre de grups	1	2	1

Coordinació	GARZA GARZA, SALVADOR
Departament/s	TECNOLOGIA D'ALIMENTS
Distribució càrrega docent entre la classe presencial i el treball autònom de l'estudiant	Hores presencials: 60 Hores no presencials: 90
Informació important sobre tractament de dades	Consulteu aquest enllaç per a més informació.
Idioma/es d'impartició	Català: 35 Castellà: 65
Distribució de crèdits	Crédits teórics: 3,6 Crédits práctics i seminari: 2,4

Horari de tutoria/lloc	SALVADOR GARZA GARZA Centre: ETSEA Departament: TECNOLOGÍA D'ALIMENTS Despatx: 2.16 Horari consulta: A determinar Telèfon: 973 70 25 94 VICENTE GIMENO AÑÓ Centre: ETSEA Departament: TECNOLOGÍA D'ALIMENTS Despatx: 2.16 Horari consulta: A determinar Telèfon: 973 70 29 21 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

Professor/a (s/es)	Adreça electrònica professor/a (s/es)	Crèdits impartits pel professorat	Horari de tutoria/lloc
COLOM GORGUES, ANTONIO	antonio.colom@udl.cat	2,6	
GARZA GARZA, SALVADOR	salvador.garza@udl.cat	2,6	
GIMENO AÑO, VICENTE	vicente.gimeno@udl.cat	2,4	
MAGRI TERSA, XAVIER	xavier.magri@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 desprès 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 industria 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

MÒDUL I: 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 sistem a 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.

MÒDUL II: 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 sucs de fruites.

MÒDUL III: 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 etiqueta**t** 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)

TREBALL DE L'ALUMNE (Grup)

Realització d'un treball bilbiogràfic sobre un aliment amb qualitat diferenciada.

VISITES TÉCNIQUES a indústries y empreses del sector alimentari.

- Visita a indústria de primera transformació
- Visita a indústria de seg**o**na transformació
- Visita a laboratori d'análisi
- Visita a plataforma logística de distribució alimentària.

Eixos metodològics de l'assignatura

Tipus d'activitat	Activitat presencialalumne		Activitat no presencial alumne		Avaluació	Temps total/ECTS
	Objectius	**Hores**	**Treball alumne**	**Hores**	**Hores**	**Hores**
Lliçó magistral	Explicació dels principals conceptes. (Aula. Grup gran)	**36**	Estudi: Conèixer, comprendre i sintetitzar coneixements	**60**	2	**96/3.84**
Seminari	Realització d'activitats de discussió o aplicació. Clase participativa (Grup mitjà)	**12**	Resoldre problemes i casos. Discutir	**18**		**30/1.20**
Visites	Realització de la visita	**10**	Estudiar i realitzar memòria	**2**		**12/0.48**
Activitats dirigides	Orientar a l'alumne en el treball (en horari de tutories)	**2**	Realitzar un treball bibliogràfic, pràctic, etc.	**10**		**12/0.48**
Totals		**60**		**90**	**2**	**150/6**

Sistema d'avaluació

Tipo e actividad	Actividad de Evaluación		Peso calificación
	Procedimento	**Número**	
Lliçó magistral	Proves escrites sobre la teoria del programa de l'assignatura	3	**70 (20+25+25)**
Problemes i casos	Lliuraments o proves escrites sobre problemes i casos	2	**10**
Visites tècniques	Lliurament de informes de les visites tècniques	4	**10**
Activitats dirigides	Lliurament i exposició del treball (Es obligatori realitzar la exposició oral del treball per ser evaluat)	1	**10**
Total			**100**

Observacions:

Per aprovar l'assignatura es necessari obtenir una nota mitjana final igual o superior a 5,0, considerant totes les activitats avaluables 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 avaluables.

Si, per qualsevol circumstància, alguna de les activitats docents avaluables programades no es duguera a terme, el percentatge de la nota que li corresponga es redistribuirà entre les altres activitats a criteri del professor .

El treball y lss visites tècniques no tindrán recuperació.

Si una prova escrita o activitat avaluable té una nota inferior a 4, la nota final de l'assignatura serà la menor de totes elles.

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.

Ballestero 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.

Adaptacions als continguts degudes al COVID-19

TREBALL DE L'ALUMNE (Grup)

Realització d'un treball bilbiogràfic sobre un aliment amb qualitat diferenciada.

Se suspende la exposición pública de los trabajos. Solamente se evaluará la memoria, que se debe enviar en formato digital, preferiblemente un archivo PDF. El plazo de entrega, se amplía hasta el 29 de mayo.

VISITES TÉCNIQUES a indústries y empreses del sector alimentari.

Se suspenden todas las visitas a industrias (Módulo II y Módulo III). Por lo tanto las visitas a industrias no tendrán puntuación sobre la nota final, y el 10% de la nota correspondiente a las visitas se repartirá entre los Módulos II y Módulo III.

Adaptacions a la metodologia degudes al COVID-19

Tipus d'activitat

	Activitat virtual alumne		Activitat no presencial alumne		Avaluació	Temps total/ECTS
	Objectius	**Hores**	**Treball alumne**	**Hores**	**Hores**	**Hores**
Lliçó magistral	Explicació dels principals conceptes. **Amb les eines virtuals del campus virtual.**	**36**	Estudi: Conèixer, comprendre i sintetitzar coneixements	**60**	2	**108/4,32**
Seminari	Realització d'activitats de discussió o aplicació. **Amb les eines virtuals del campus virtual.**	**12**	Resoldre problemes i casos. Discutir	**18**		**30/1.20**
Visites	**Se suspenden las visitas a industrias**	**10**				
Activitats dirigides	Orientar a l'alumne en el treball **(tutories virtuals)**	**2**	Realitzar un treball bibliogràfic, pràctic, etc.	**10**		**12/0.48**
Totals		**60**		**90**	**2**	**150/6**

Adaptacions a l'avaluació degudes al COVID-19

Tipo de actividad

	Actividad de Evaluación		Peso calificación
	Procedimento	**Número**	
Lliçó magistral	Proves escrites **en entorn virtual** sobre la teoria del programa de l'assignatura	3	**90 (20+30+30)**
Problemes i casos	Lliuraments o proves escrites sobre problemes i casos. Mòdul I	2	**10**
Visites tècniques			
Activitats dirigides	Lliurament de la memoria del treball **(Es suspen la exposició oral del treball)**	1	**10**
Total			**100**

Exámenes parciales de los diferentes módulos

Prueba escrita en entorno virtual. En cada caso se comunicará a los alumnos con la suficiente antelación el tipo de examen, así como la fecha y hora de realización.

Examen de recuperación

Prueba escrita en entorno virtual.

EVALUACIÓ FINAL ASSIGNATURA:

- Módulo I: 30%
- Módulo II: 30%
- Módulo III: 30%
- Trabajo: 10%

OBSERVACIONS:

Per aprovar l'assignatura es necessari obtenir una nota mitjana final igual o superior a 5,0, considerant totes les activitats avaluables 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 avaluables.

Si, per qualsevol circumstància, alguna de les activitats docents avaluables programades no es duguera a terme, el percentatge de la nota que li corresponga es redistribuirà entre les altres activitats a criteri del professor .

El treball no tindrá recuperació.

Si una prova escrita o activitat avaluable té una nota inferior a 4, la nota final de l'assignatura serà la menor de totes elles.