



Universitat de Lleida

GUIA DOCENT  
**INTRODUCCIÓ AL SECTOR  
ALIMENTARI**

Coordinació: MAGRI TERSA, XAVIER

Any acadèmic 2023-24

## 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>	Grau/Màster	Curs	Caràcter	Modalitat
	Grau en Ciència i Tecnologia dels Aliments	1	OBLIGATÒRIA	Presencial
<b>Nombre de crèdits assignatura (ECTS)</b>	6			
<b>Tipus d'activitat, crèdits i grups</b>	<b>Tipus d'activitat</b>	PRACAMP	PRAULA	TEORIA
	<b>Nombre de crèdits</b>	0.6	1.8	3.6
	<b>Nombre de grups</b>	2	2	1
<b>Coordinació</b>	MAGRI TERSA, XAVIER			
<b>Departament/s</b>	TECNOLOGIA, ENGINYERIA I CIÈNCIA 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 Castellà			
<b>Distribució de crèdits</b>	Crèdits teòrics: 3,6 Crèdits pràctics i seminari: 2,4			

Professor/a (s/es)	Adreça electrònica professor/a (s/es)	Crèdits impartits pel professorat	Horari de tutoria/lloc
ESTRUCH BOSCH, ESTHER	esther.estruch@udl.cat	1,2	
MAGRI TERSA, XAVIER	xavier.magri@udl.cat	5,8	
SALAMERO TEIXIDO, LAURA	laura.salamero@udl.cat	,2	
SÁNCHEZ ARCE, GERMÁN	german.sanchez@udl.cat	1,2	

## Informació complementària de 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 Agroalimentària i Forestal i de Veterinària (ETSEAFIV) de la Universitat de Lleida.

*Els horaris i activitats programades, així com la metodologia i el procediment d'avaluació es poden veure modificats puntualment per motius extraordinaris.*

## Objectius acadèmics de l'assignatura

L'estudiantat, 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 legals vigents que afecten al sector alimentari
- Conèixer i saber utilitzar bases de dades sobre el sector alimentari
- Saber redactar un informe de recerca documental i defensar-lo en públic

## Competències

### Competències específiques

CE1. Seleccionar i aplicar els fonaments físics i matemàtics necessaris per al desenvolupament d'altres disciplines i de les activitats pròpies de la professió.

- CE2. Identificar i aplicar els fonaments químics necessaris per al desenvolupament d'altres disciplines i de les activitats pròpies de la professió.
- CE4. Seleccionar i aplicar els conceptes bàsics del mètode estadístic, sent capaç d'analitzar estadísticament els resultats d'estudis i interpretar-los críticament.
- CE5. Aplicar els processos bàsics d'un laboratori i utilitzar equips, manejar reactius, complir condicions de seguretat i elaborar informes.
- CE6. Plantejar i resoldre problemes aplicant correctament els conceptes adquirits a situacions concretes.
- CE23. Esquematitzar, sobre la base de diagrames de flux, els processos d'elaboració i conservació d'aliments.
- CE24. Identificar i avaluar matèries primeres, ingredients, additius i coadjuvants tecnològics d'ús en la indústria agroalimentària.
- CE25. Explicar la funció dels ingredients i dels additius alimentaris.
- CE26. Aplicar els coneixements bàsics sobre matèries primeres, ingredients i additius a la formulació d'aliments.
- CE27. Interpretar els canvis físics i químics que es produeixen durant els diferents processos d'elaboració d'aliments.
- CE28. Modificar els processos d'elaboració d'un aliment sobre la base d'uns objectius.
- CE29. Seleccionar equipament i organitzar les línies d'elaboració i envasament d'aliments.
- CE30. Desenvolupar nous processos i productes.
- CE31. Identificar i valorar les diverses parts d'un projecte d'una indústria agroalimentària.
- CE32. Dimensionar línies de producció.
- CE33. Estimar les capacitats d'equips per a les línies de producció i les necessitats de sistemes auxiliars.
- CE48. Buscar i interpretar les disposicions legislatives i fonts d'informació que afectin la indústria alimentària.*
- CE52. Identificar els sistemes de comercialització i regulació dels mercats.*
- CE54. Efectuar estudis de mercat sobre productes agroalimentaris, i innovació de productes.*

## **Competències bàsiques**

CB2. Que els estudiants sàpiguen aplicar els seus coneixements al seu treball o vocació d'una forma professional i posseeixin les competències que solen demostrar-se per mitjà de l'elaboració i defensa d'arguments i la resolució de problemes dins de la seva àrea d'estudi

CB3. Que els estudiants tinguin la capacitat de reunir i interpretar dades rellevants (normalment dins de la seva àrea d'estudi) per emetre judicis que incloguin una reflexió sobre temes rellevants d'índole social, científica o ètica.

CB4. Que els estudiants puguin transmetre informació, idees, problemes i solucions a un públic tant especialitzat com no especialitzat

CB5. Que els estudiants hagin desenvolupat aquelles habilitats d'aprenentatge necessàries per emprendre estudis posteriors amb un alt grau d'autonomia.

## **Competències generals**

CG1. Analitzar situacions concretes, definir problemes, prendre decisions i implementar plans d'actuació en la cerca de solucions.

CG2. Interpretar estudis, informes, dades i analitzar-los numèricament.

CG3. Seleccionar i manejar les fonts d'informació escrites i informatitzades disponibles relacionades amb l'activitat professional.

CG4. Treballar sol i en equip multidisciplinari.

CG5. Entendre i expressar-se amb la terminologia adequada.

CG6. Discutir i argumentar en fòrums diversos.

CG7. Reciclar-se en els nous avanços tecnològics mitjançant un aprenentatge continu.

CG8. Valorar la formació integral, la motivació personal i la mobilitat.

CG9. Analitzar i valorar les implicacions socials i ètiques de l'activitat professional.

CG10. Tenir un esperit crític i innovador.

CG11. Analitzar i valorar les implicacions mediambientals en la seva activitat professional.

## **Competències transversals**

CT1. Presentar correctament informació de manera oral i escrita

CT3. Utilitzar les eines informàtiques i de la comunicació existents com a suport per al desenvolupament de la seva activitat professional

CT4. Respectar els drets fonamentals d'igualtat entre homes i dones, la promoció dels Drets Humans i els valors propis d'una cultura de pau i de valors democràtics

## **Continguts fonamentals de l'assignatura**

Tema 1. Conceptes i elements introductoris. El sistema agroalimentari

Tema 2. L'activitat empresarial

Tema 3. Visió general a la demanda i l'oferta d'aliments

Tema 4. Els mercats agroalimentaris i la distribució d'aliments

Tema 5. Segells de qualitat diferenciada. DOP i IGP agroalimentàries.

Tema 6. Xifres de la indústria alimentària

Tema 7. Principals subsectors de la indústria alimentària

Tema 8. Fonaments del processat d'aliments

Tema 9. Fonts d'informació a la indústria alimentària

## Tema 10.- Introducció a la legislació alimentària

### CASOS PRÀCTICS

Cas pràctic 1. Sistema agroalimentari europeu i estudi del cas del mercat de l'oli d'oliva

Cas pràctic 2. La Corporació Alimentària de Girona com a estructura empresarial

Cas pràctic 3. Anàlisi i estudi del funcionament de la demanda d'aliments

Cas pràctic 4. Anàlisi i estudi del funcionament de l'oferta d'aliments

Cas pràctic 5. Anàlisi i estudi d'un subsector alimentari

Cas pràctic 6. Legislació sobre salut laboral en la indústria alimentària

Cas pràctic 7. Legislació sobre etiquetat d'aliments

Cas pràctic 8. Legislació sobre qualitat de l'aigua de consum humà

### VISITES TÈCNIQUES A INDÚSTRIES DEL SECTOR ALIMENTARI

Visita a indústria de primera transformació

Visita a indústria de segona transformació

Visita a plataforma logística de distribució alimentària

Visita virtual: processos d'elaboració d'aliments

### TREBALL BIBLIOGRÀFIC

Realització d'un treball bibliogràfic sobre un aliment amb qualitat diferenciada (DOP, IGP)

*\* Els continguts de la assignatura es poden veure modificats puntualment per motius extraordinaris*

*\* Si, per qualsevol circumstància, alguna de les visites programades no es pogués dur a terme, es substituirà per un altre tipus d'activitat docent; en cas que això tampoc fos possible, el percentatge de la nota que li correspongués es redistribuirà entre les altres activitats a criteri del professorat.*

## Eixos metodològics de l'assignatura

*La metodologia es pot veure modificada puntualment per motius extraordinaris*

Tipus d'activitat	Activitat presencial alumnat*		Activitat no presencial alumnat		Avaluació	Temps total/ECTS
	Objectius	Hores	Treball alumnat	Hores	Hores	Hores
<b>Lliçó magistral</b>	Explicació dels principals conceptes. (Aula. Grup gran)	<b>30</b>	Estudi: Conèixer, comprendre i sintetitzar coneixements	<b>60</b>	<b>2</b>	<b>90/3.60</b>

<b>Seminari</b>	Realització d'activitats de discussió o aplicació. Classe participativa (Grup mitjà)	<b>14</b>	Resoldre problemes i casos. Discutir	<b>18</b>		<b>32/1.28</b>
<b>Pràctiques de camp</b>	Realització de les visites	<b>12</b>	Estudiar i realitzar memòria	<b>2</b>		<b>14/0.56</b>
<b>Activitats dirigides</b>	Orientar a l'alumnat en el treball (en horari de tutories)	<b>4</b>	Realitzar un treball bibliogràfic, pràctic, etc.	<b>10</b>		<b>14/0.56</b>
<b>TOTALS</b>		<b>60</b>		<b>90</b>	<b>2</b>	<b>150/6</b>

\* Si les circumstàncies ho requereixen, algunes o totes les activitats acadèmiques programades podran impartir-se de manera virtual (no presencial o semipresencial).

## Sistema d'avaluació

Les activitats d'avaluació es poden veure modificades puntualment per motius extraordinaris

Tipus d'activitat	Activitats d'avaluació / Procediment	Nombre	Pes qualificació
<b>Lliçó magistral</b>	Proves escrites (presencials o no presencials) sobre la teoria del programa de l'assignatura	<b>3</b>	<b>65</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 informes de les visites tècniques	<b>4</b>	<b>10</b>
<b>Activitats dirigides</b>	Lliurament i exposició del treball	<b>1</b>	<b>15</b>
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**L'avaluació alternativa** es realitzarà mitjançant una prova escrita que inclourà els continguts fonamentals de l'assignatura.

### 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 fer mitja, és necessari haver obtingut com a mínim un 4,0 en cadascuna de les proves escrites i activitats docents avaluable.

Si, per qualsevol circumstància, alguna de les activitats docents avaluable programades no es pogués dur a terme, el percentatge de la nota que li correspongués es redistribuirà entre les altres activitats a criteri del professorat.

L'exposició i defensa del treball son obligatòries per ser avaluat, llevat d'excepcions de força major.

El treball i les visites tècniques no tindran recuperació.

## 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 electrònic.

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.