



Universitat de Lleida

GUIA DOCENT
**PRÀCTIQUES DE PROCESSAT
D'ALIMENTS**

Coordinació: GIMENO AÑO, VICENTE

Any acadèmic 2019-20

Informació general de l'assignatura

Denominació	PRÀCTIQUES DE PROCESSAT D'ALIMENTS			
Codi	102234			
Semestre d'impartició	2N Q(SEMESTRE) AVALUACIÓ CONTINUADA			
Caràcter	Grau/Màster	Curs	Caràcter	Modalitat
	Grau en Ciència i Tecnologia d'Aliments	3	OBLIGATÒRIA	Presencial
Nombre de crèdits assignatura (ECTS)	6			
Tipus d'activitat, crèdits i grups	Tipus d'activitat	PRALAB		
	Nombre de crèdits	6		
	Nombre de grups	2		
Coordinació	GIMENO AÑO, VICENTE			
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	Castellà Català			
Horari de tutoria/lloc	<p>Vicente Gimeno Centre: ETSEA Departament: Tecnologia d'Aliments Despatx: 2.2.16 Telèfon: 973702921</p> <p>Joaquín Giner Centre: ETSEA Departament: Tecnologia d'Aliments Despatx: Telèfon: 973702920</p>			

Professor/a (s/es)	Adreça electrònica professor/a (s/es)	Crèdits impartits pel professorat	Horari de tutoria/lloc
GIMENO AÑO, VICENTE	vicente.gimeno@udl.cat	6	
GINER SEGUÍ, JOAQUÍN JESÚS	joaquin.giner@udl.cat	6	

Informació complementària de l'assignatura

L'objectiu de l'assignatura és realitzar la part pràctica de l'assignatura 102231 Processos en la Indústria Alimentària. Per a això es realitzaran una sèrie de pràctiques a la planta pilot del departament i es visitaran diferents indústries alimentàries.

Recomanacions

Abans de cursar aquesta assignatura és recomanable haver superat l'assignatura 102231 **Processos en la Indústria Alimentària**

Objectius acadèmics de l'assignatura

L'estudiant, al superar l'assignatura, ha de ser capaç de: Aplicar els coneixements sobre processat d'aliments

- Dissenyar una operació d'esterilització tèrmica
- Redactar un informe tècnic
- Realitzar el diagrama de flux d'una empresa
- Realitzar una presentació de contingut tècnic

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.

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:

CG6: Analitzar situacions concretes, definir problemes, prendre decisions i implementar plans d'actuació en la recerca de solucions.

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

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

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

Laboratori	Pràctica de Laboratori (Grup mitjà)	Execució de la pràctica: comprendre fenòmens, mesurar...	33	Estudiar i realitzar Examen	72	3	108/3.6
Visites	Visita a explotacions o indústries	Realització de la visita	24	Estudiar i Realitzar memòria	18	0	42/2.4
Totals			57		90	3	150/6

Sistema d'avaluació

Tipus d'activitat	Activitat d'Avaluació		Pes qualificació
	Procediment	Numero	(%)
Lliçó magistral	Proves escrites sobre la teoria del programa de l'assignatura		
Problemes i casos	Lliuraments o proves escrites sobre problemes i casos		
Seminari	Proves escrites o orals		
Laboratori	Lliurament de memòries, proves escrites o orals	1 informe per pràctica realitzada (aprox. 5) + Presentació d'una pràctica + 1 Prova escrita	65
Aula informàtica	Lliurament de memòries. Proves escrites o orals.		
Pràctiques de camp	Lliurament de memòries. Proves escrites o orals		
Visites	Lliurament de memòries. Proves escrites o orals.	1 informe per indústria (aprox. 5)	35
Activitats dirigides	Lliurament del treball		
Altres			
Total			100

Bibliografia i recursos d'informació

Bibliografia bàsica

P. Fellows. "Food Processing Technology. Principles and Practice. Second Edition". Woodhead Publishing Limited, 2000, Cambridge, England.

R.L. Earle and M.D. Earle. "Unit Operations in Food Industry – the Web Edition" <http://www.nzifst.org.nz/unitoperations>

Bibliografia complementària

Juan A. Ordoñez (editor). "Tecnología de los Alimentos. Volumen I. Componentes de los alimentos y procesos" Ed. Síntesis, 1997, Madrid, España.

J.G. Brennan, J.R. Butters, N.D. Cowell y A.E.V. Lilly "Las operaciones de la ingeniería de los alimentos." Ed. Acribia, 1980, Zaragoza, España.

Alfred Bartholomai "Fábricas de Alimentos" Ed. Acribia, 1991, Zaragoza, España.

Robert H. Perry et al. (Eds.). "Manual del ingeniero químico." Ed. McGraw-Hill, 1992, México. Juan A. Ordoñez (editor). "Tecnología de los Alimentos. Volumen II. Alimentos de origen animal." Ed. Síntesis, 1997, Madrid, España.

Cenzano et al. "Nuevo manual de industrias alimentarias" Ed. Mundi-Prensa, 1993, Madrid, España.

Adaptacions als continguts degudes al COVID-19

Adaptacions al pla de desenvolupament degudes al COVID-19

Degut al confinament, dels dos grups d'alumnes, un no ha pogut fer les pràctiques en la planta pilot. Aquest grup farà els informes de les pràctiques a partir de la informació que els han passat els professors de l'assignatura.

Adaptacions a l'avaluació degudes al COVID-19

L'assignatura consta en la realització de pràctiques en planta pilot i visites a fàbriques i fires del sector alimentari, fent un informe de cada activitat. S'avaluarà cada un de elles sobre 10.

Aquest curs excepcional s'avaluaran de la mateixa manera els informes de les pràctiques que no s'han pogut fer en la planta pilot degut al confinament.

La nota de l'assignatura serà la mitjana aritmètica de totes les notes de cada activitat.

Aquells alumnes que suspenguin aquesta avaluació faran un examen sobre les diferents activitats fetes, el dia i hora marcades en l'horari oficial.