



Universitat de Lleida

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

Coordinació: GIMENO AÑO, VICENTE

Any acadèmic 2020-21

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 dels 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			

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 distintes assignatures del grau, com Processos en la Indústria Alimentària, Ampliació del Processat d'Aliments d'Origen Animal, entre altres. Per a això, es realitzaran una sèrie de pràctiques a la planta pilot del departament i es visitaran diferents indústries i/o fires del sector alimentari.

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

- Aplicar els coneixements sobre processament 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...	42/(42+15)	Consulta bibliogràfica Redacció del informe de pràctiques	85/(85+5)	0	127/4.2 (127+20/4.2+1.5)										
Visites	A indústries i/o fires del sector alimentari	Realització de la visita	15/(0)	Redacció del informe de les visites	5/(0)	0	20/1.5 (0/0)										
Aula/No presencial	Exposició pràctiques	Realitzar una presentació de contingut tècnic	3				3/0.3										
Totals			60		90	0	150/6										

NOTA: Els valors entre parèntesis són les assignacions en cas de no poder-se realitzar les visites inicialment programades.

Pla de desenvolupament de l'assignatura

Les diferents activitats de l'assignatura es realitzaran, excepte les visites a les fires del sector alimentari, durant el període de temps que ve indicat en el horari acadèmic.

Sistema d'avaluació

És obligatòria l'assistència a totes les activitats de l'assignatura, així com la presentació i exposició dels respectius informes.

Cada activitat de l'assignatura s'avaluarà sobre 10.

La nota de l'assignatura serà la mitjana aritmètica resultant de totes les notes de les activitats.

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

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.nzfst.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. Ordóñez (editor). "Tecnología de los alimentos. Volum en II. Alimentos de origen animal." Ed. Síntesis, 1997, Madrid, España.

Madrid, A.; Madrid Vicente, J. (2001). Nuevo manual de industrias alimentarias. AMV-Ediciones y Mundi-Prensa, S.A. Madrid.España.