



Universitat de Lleida

GUIA DOCENT

# TECNOLOGIA D'ELABORACIÓ DE PLATS PRECUINATS

Coordinació: SOLIVA FORTUNY, ROBERT CARLES

Any acadèmic 2020-21

## Informació general de l'assignatura

<b>Denominació</b>	TECNOLOGIA D'ELABORACIÓ DE PLATS PRECUINATS			
<b>Codi</b>	13112			
<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>
	Màster Universitari en Gestió i Innovació en la Indústria Alimentària	1	OBLIGATÒRIA	Presencial
	Màster Universitari en Enginyeria Agronòmica	2	OPTATIVA	Presencial
<b>Nombre de crèdits assignatura (ECTS)</b>	2.5			
<b>Tipus d'activitat, crèdits i grups</b>	<b>Tipus d'activitat</b>	PRACAMP	PRAULA	TEORIA
	<b>Nombre de crèdits</b>	0.4	0.6	1.5
	<b>Nombre de grups</b>	1	1	1
<b>Coordinació</b>	SOLIVA FORTUNY, ROBERT CARLES			
<b>Departament/s</b>	TECNOLOGIA D'ALIMENTS			
<b>Distribució càrrega docent entre la classe presencial i el treball autònom de l'estudiant</b>	Dedicació presencial (h): 25 Dedicació autònoma (h): 37,5			
<b>Informació important sobre tractament de dades</b>	Consulteu <a href="#">aquest enllaç</a> per a més informació.			
<b>Idioma/es d'impartició</b>	Castellà			

Professor/a (s/es)	Adreça electrònica professor/a (s/es)	Crèdits impartits pel professorat	Horari de tutoria/lloc
ODRIOZOLA SERRANO, ISABEL ANDREA	isabel.odrizola@udl.cat	,2	
SALVIA TRUJILLO, LAURA	laura.salvia@udl.cat	1,1	
SANCHIS ALMENAR, VICENTE	vicente.sanchis@udl.cat	,2	
SOLIVA FORTUNY, ROBERT CARLES	robert.soliva@udl.cat	1	

## Informació complementària de l'assignatura

### Assignatura/matèria en el conjunt del pla d'estudis

Aquesta matèria forma part del Mòdul V: Productes Carnis. Aquesta assignatura pretén donar a conèixer a l'estudiant la tecnologia bàsica d'elaboració de precuinats, aplicada al cas concret dels productes amb base de carn. S'estudien els sistemes de preparació i cocció de matèries primeres, amb especial èmfasi en els nous desenvolupaments de maquinàries i sistemes per a l'assemblatge i tractament tèrmic de plats preparats. Una altra part important de l'assignatura està dedicada a l'elaboració de productes precuinats amb cobertura, tipus empanat i arrebossat. Així com els seus sistemes de conservació i envasat.

## Objectius acadèmics de l'assignatura

### Objectius de coneixement:

Conèixer els processos d'elaboració de plats precuinats. Valorar les implicacions de la tecnologia i les matèries primeres en la qualitat i composició d'aquests productes. Conèixer els sistemes de traçabilitat alimentària. Ser capaços d'aplicar els últims avanços en el terreny d'elaboració industrial de productes i plats precuinats.

### Objectius de capacitats:

Aplicar coneixements adquirits a situacions reals, gestionant adequadament els recursos disponibles. Seleccionar i manejar les fonts d'informació escrites i informatitzades relacionades amb l'activitat professional. Treballar sol i en equip multidisciplinari. Entendre i expressar-se amb la terminologia adequada. Presentar correctament informació de forma oral i escrita.

## Competències

### Competències generals

CG3 Treball en equip entre el personal involucrat en la producció en la IA: producció, qualitat, vendes...

CG4 Creativitat aplicada a la innovació de productes i processos

CG5 Iniciativa i esperit emprenedor

CG7 Expressió oral i escrita

CG8 Gestió del temps

CG9 Compromís ètic

CG10 Capacitat de gestió de la informació

## Competències específiques

Els estudiants del màster GIIA després de finalitzar els seus estudis hauran adquirit els següents **coneixements i competències**:

CE2 Saber controlar i optimitzar els processos i produces.

CE5 Conèixer la normalització i legislació alimentària.

CE9 Conèixer el funcionament, gestió i control de l'organització d'empreses.

CE14 Resolució de problemes.

Dins del camp específic de **productes carnis**:

CE15 Saber fabricar i conservar aliments

CE16 Saber planificar i elaborar estudis tècnics

CE17 Saber planificar i elaborar treballs de R+D

CE18 Saber desenvolupar nous processos i productes

## Continguts fonamentals de l'assignatura

### Teoria

**Tema 1.** Mercat dels plats precuinats. Introducció a les tecnologies per a la seva elaboració i principals avenços.

Professor: Robert Soliva

**Tema 2.** Tecnologia de l'elaboració de productes precuinats amb cobertura: Línia d'elaboració de productes precuinats amb cobertura: Arrebossats i empanats.

Professora: M<sup>a</sup> José Motilva

**Tema 3.** Aspectes legals: legislació i normativa vigent. Substitució d'ingredients en productes precuinats.

Professora: Isabel Odriozola



<b>Totals</b>			<b>25</b>		<b>35,5</b>	<b>2</b>	<b>62,5</b>	<b>2,5</b>
---------------	--	--	-----------	--	-------------	----------	-------------	------------

A causa de les circumstàncies especials derivades de la crisi sanitària causada per la COVID-19, aquesta assignatura s'impartirà tant mitjançant classes en aula com amb docència virtual. Sempre que les circumstàncies ho permetin, seran presencials els exàmens, els seminaris i activitats pràctiques i algunes classes de teoria. En el cas que les circumstàncies evolucionin cap a una modificació en el grau de presencialitat, s'informarà oportunament.

## Sistema d'avaluació

Tipus d'activitat	Activitat d'Avaluació		Pes qualificació
	Procediment	Numero	(%)
<b>Lliçó magistral</b>	Proves escrites sobre la teoria del programa de l'assignatura	1	<b>60</b>
<b>Activitats dirigides</b>	Lliurament del treball	1	<b>40</b>
<b>Total</b>			<b>100</b>

Per poder superar l'assignatura es requereix una nota mínima de 5.0 en les proves avaluatòries escrites.

## Bibliografia i recursos d'informació

Baquero J.; Llorente V. (1985). Equipos para la Industria Química y Alimentaria. Ed. Alhambra.

Garcia-Vaquero E.; Ayuga Tellez F. (1993). Diseño y construcción de Industrias Agroalimentarias. Ed. Mundi-Prensa.

Barbosa-Cánovas, G.; Tapias, M.S.; Cano, M.P. (2005). Novel food processing technologies. Ed. CRC Press.

Brennan, J.G. (2006). Manual del procesado de los alimentos. Ed. Acribia.

Kinton, Ronald; Ceserani, Victor; Foskett, David; Ducar Maluenda, Pedro. (2000). Teoría Del Catering. Ed. Acribia.

Lafarga, M. (1989). La Alimentación moderna, su tecnología : precocinados, empanados, rebozados. Ed. Ayala.