



Universitat de Lleida

GUIA DOCENT
**TECNOLOGIA D'ELABORACIÓ
DE PLATS PRECUINATS**

Coordinació: SOLIVA FORTUNY, ROBERT CARLES

Any acadèmic 2021-22

Informació general de l'assignatura

Denominació	TECNOLOGIA D'ELABORACIÓ DE PLATS PRECUINATS			
Codi	13112			
Semestre d'impartició	2N Q(SEMESTRE) AVALUACIÓ CONTINUADA			
Caràcter	Grau/Màster	Curs	Caràcter	Modalitat
	Màster Universitari en Enginyeria Agronòmica	2	OPTATIVA	Presencial
	Màster Universitari en Gestió i Innovació en la Indústria Alimentària	1	OBLIGATÒRIA	Presencial
Nombre de crèdits assignatura (ECTS)	2.5			
Tipus d'activitat, crèdits i grups	Tipus d'activitat	PRACAMP	PRAULA	TEORIA
	Nombre de crèdits	0.4	0.6	1.5
	Nombre de grups	1	1	1
Coordinació	SOLIVA FORTUNY, ROBERT CARLES			
Departament/s	TECNOLOGIA D'ALIMENTS			
Distribució càrrega docent entre la classe presencial i el treball autònom de l'estudiant	Dedicació presencial (h): 25 Dedicació autònoma (h): 37,5			
Informació important sobre tractament de dades	Consulteu aquest enllaç per a més informació.			
Idioma/es d'impartició	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	
SANCHIS ALMENAR, VICENTE	vicente.sanchis@udl.cat	,2	
SOLIVA FORTUNY, ROBERT CARLES	robert.soliva@udl.cat	2,1	

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.

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^a José Motilva

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

Professora: Isabel Odriozola

Tema 4. Tecnologies d'envasament, emmagatzematge i distribució de plats precuinats i els seus principals avenços.

Professor: Robert Soliva

Tema 5. Tecnologies de conservació no tèrmiques: Altes pressions.

Professor: Diego Wilches (NC Hyperbaric)

Tema 6. Casos pràctics de l'aplicació del sistema d' APPCC en l'elaboració de productes precuinats.

Professor: Vicente Sanchis

Activitats pràctiques

Treball i exercicis pràctics. Preparació i lliurament del document. Presentació oral del treball. Posada en comú i discussió de tots els treballs presentats.

Eixos metodològics de l'assignatura

Tipus d'activitat	Descripció	Activitat presencial Alumne		Activitat no presencial Alumne		Avaluació	Temps total	
		Objectius	Hores	Treball alumne	Hores	Hores	Hores	ECTS
Lliçó magistral	Classe magistral	Explicació dels principals conceptes	12	Estudi: Conèixer, comprendre i sintetitzar coneixements	20,5	1	33,5	1,34
Seminari	Classe participativa	Realització d'activitats de discussió o aplicació	6	Resoldre problemes i casos. Discutir	2		8	0,32
Visites	Visita a indústries	Realització de la visita	2	Estudiar i Realitzar memòria	2		4	0,16
Activitats dirigides	Projecte	Orientar a l'alumne en el treball	5	Desenvolupar una proposta d'innovació	11	1	17	0,68
Totals			25		35,5	2	62,5	2,5

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	(%)
Lliçó magistral	Proves escrites sobre la teoria del programa de l'assignatura	1	60
Activitats dirigides	Lliurament del treball	1	40
Total			100

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 Quimica 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.