Universitat de Lleida

GUIA DOCENT

LLENCAT I ENVASAT. FONAMENTS DE DISSENY DE PLANTES D'ELABORACIÓ DE PRODUCTES CARNIS

Coordinació: MOLINO GAHETE, FRANCISCO

Any acadèmic 2020-21

LLENCAT I ENVASAT. FONAMENTS DE DISSENY DE... 2020-21

Informació general de l'assignatura

Denominació	LLENCAT I ENVASAT. FONAMENTS DE DISSENY DE PLANTES D'ELABORACIÓ DE PRODUCTES CARNIS
Codi	13113
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	PRALAB	PRAULA	TEORIA
Nombre de crèdits	0.4	0.4	1	0.7
Nombre de grups	1	2	1	1

Coordinació	MOLINO GAHETE, FRANCISCO
Departament/s	TECNOLOGIA D'ALIMENTS
Informació important sobre tractament de dades	Consulteu aquest enllaç per a més informació.
Idioma/es d'impartició	Castellà: 80 Anglès: 20

LLENCAT I ENVASAT. FONAMENTS DE DISSENY DE... 2020-21

Professor/a (s/es)	Adreça electrònica professor/a (s/es)	Crèdits impartits pel professorat	Horari de tutoria/lloc
MOLINO GAHETE, FRANCISCO	francisco.molino@udl.cat	2,3	
SALA MARTI, NURIA	nuria.sala@udl.cat	,6	

Objectius acadèmics de l'assignatura

Aquesta matèria forma part del Mòdul V: Productes Carnis. El principal objectiu d'aquesta matèria està orientat al estudi dels sistemes industrials de llençat i envasat al buit i en atmosferes modificades. S'ha de fer especial incidència a les condicions especials que, dins de la planta d'elaboració de productes carnis, requereix la zona de llençat i envasament, quant a higiene del local, maquinaria, utensilis i personal.

Objectius de coneixement:

Saber aplicar els coneixements sobre els moderns equips de llençat i sistemes d'envasat per al disseny i organització d'una sala blanca de llençat/envasat de carn i productes carnis. Conèixer les bases del disseny de plantes d'elaboració de productes carnis, productes carnis llençats 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

CG1. 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

LLENCAT I ENVASAT. FONAMENTS DE DISSENY DE... 2020-21

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

CE2. Saber controlar i optimitzar els processos de llençat i envasat de carn fresca, productes carnis curats i cuits

CE5.Conèixer la normalització i legislació alimentària

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

CE10. Resolució de problemes

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

CE15. Saber fabricar i conservar productes carnis llençats

CE16. Saber planificar i elaborar estudis tècnics

CE17. Saber planificar i elaborar treballs de I+D

CE18. Saber desenvolupar nous processos i productes

Continguts fonamentals de l'assignatura

Temari teoria

Tema 1. Sistemes de llençat. Maquinària de format, ompliment i segellat.

Professor: Francisco Molino

Tema 2. Envasat i conservació de la carn i productes carnis: Innovacions i tendències.

Professor: Jose Antonio Beltrán

Tema 3. Qualitat, comercialització i vida útil de carn i productes carnis. Innovació: Envasos actius antioxidants i antimicrobians.

Professor: Francisco Molino

Tema 4. Sales blanques pel llençat de carn i productes carnis. Higiene de superfícies i de personal.

Professor: Nuria Sala

Tema 5. Gasos per a l'envasat de productes carnis llençats. Maquinària de format, ompliment i segellat.

Professor: Sonia Guri

Activitats pràctiques

Practica 1. Anàlisi microbiològica de superfícies i ambient. Recomptes de superfícies i ambient.

Practica 2. Anàlisi d'un projecte d'una planta d'elaboració de plats precuinats i d'una Sala blanca pel llençat de carn i productes carnis.

Eixos metodològics de l'assignatura

		Activitat presencial Alumne		Activitat no presencial Alumne		Avaluació	Temps total	
Tipus d'activitat	Descripció	Objectius	Hores	Treball alumne	Hores	Hores	Hores	ECTS

Lliçó magistral	Classe magistral (Aula)	Explicació dels principals conceptes	7	Estudi: Conèixer, comprendre i sintetitzar coneixements	**14**	**1**	**22**	**0,88**
Problemes i casos	Classe participativa (Aula)	Resolució de problemes i casos	2	Aprendre a resoldre problemes i casos	**4**	**0,5**	**6,5**	**0,26**
Seminari	Classe participativa (Aula)	Anàlisi projecte enginyeria d'una planta	5	Resoldre problemes i casos. Discutir	**4**		**9**	**0,36**
Laboratori	Pràctica de Laboratori	Execució de la pràctica: comprendre fenòmens, mesurar...	7	Estudiar i Realitzar memòria	**3,5**	**1**	**11,5**	**0,46**
Visites	Visita a industries	Realització de la visita	2	Estudiar i Realitzar memòria	**1**		**3**	**0,12**
Activitats dirigides	Treball de l'alumne (grup)	Orientar a l'alumne en el treball (en horari de tutories)	1	Realitzar un treball bibliogràfic, pràctic, etc.			**1**	**0,04**
Altres	Treball de grup		1		**8**	**0,5**	**9,5**	**0,38**
Totals			**25**		**34,5**	**3**	**62,5**	**2,5**

Pla de desenvolupament de l'assignatura

Lliçó magistral (Classe magistral Aula): Explicació dels principals conceptes.

Problemes i casos (Classe participativa en Aula): Resolució de problemes i casos.

Seminari (Classe participativa en Aula): Anàlisi projecte enginyeria d'una planta industrial d'envassat.

Laboratori: Pràctica de Laboratori.

Visita a una industria.

Activitats de treball en grup.

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		**3**	**100**

Bibliografia i recursos d'informació

BRODY, A.L. Controlled modified atmosphere vacum packaging of foods. Tramball. Connecticut. USA (1989).

BROWN, W.E. Plastics in Food Packaging. Properties, Desing and Fabrication. Marcel Dekker, Inc. New York, USA (1992).

GRIIFING, R.C. Principles of package development. Ed Van Nostrand Reinhold Co, NY (1985).

HANLON, J.F. Handbook of package engineering. Ed Technomic Publ. Co. Inc., Lancaster, PA (1992).

HOTCHKISS, J. Food and packaging interactions. Ed American Chemical Society, Washingtong DC (1998).

JENKINS, W.A. y HARRINGTON, J.P. Packaging foods with plastics. Technomic Publishing Co. Inc. Lancaster P.A. USA (1991).

KADOYA, T. Food Packaging. Academic Press Inc, New York (1990).

LEVY, G. Packaging in the enviromment. Ed Chapman-Hall, NY (1992).

PAINE, F. Y PAINE, H. Manual de envasado de alimentos. Ed Acribia, Zaragoza (1994).

ROBERTSON, G.L. Food packaging: principles and practique. Ed Marcel dekker Inc, NY (1992).

WATSON, D.H. Revisiones sobre ciencia y tecnología de los alimentos. Vol. II. Migración de sustancias desde el envase al alimento. Ed Acribia, Zaragoza (1995)