



Universitat de Lleida

GUIA DOCENT

**LLENCAT I ENVASAT.**

**FONAMENTS DE DISSENY DE  
PLANTES D'ELABORACIÓ DE  
PRODUCTES CARNIS**

Coordinació: MOLINO GAHETE, FRANCISCO

Any acadèmic 2021-22

## Informació general de l'assignatura

<b>Denominació</b>	LLENCAT I ENVASAT. FONAMENTS DE DISSENY DE PLANTES D'ELABORACIÓ DE PRODUCTES CARNIS				
<b>Codi</b>	13113				
<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 Enginyeria Agronòmica	2	OPTATIVA	Presencial	
	Màster Universitari en Gestió i Innovació en la Indústria Alimentària	1	OBLIGATÒRIA	Presencial	
<b>Nombre de crèdits assignatura (ECTS)</b>	2.5				
<b>Tipus d'activitat, crèdits i grups</b>	<b>Tipus d'activitat</b>	PRACAMP	PRALAB	PRAULA	TEORIA
	<b>Nombre de crèdits</b>	0.4	0.2	1.2	0.7
	<b>Nombre de grups</b>	1	1	1	1
<b>Coordinació</b>	MOLINO GAHETE, FRANCISCO				
<b>Departament/s</b>	TECNOLOGIA D'ALIMENTS				
<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: 80 Anglès: 20				

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	2,1	
SALA MARTI, NURIA	nuria.sala@udl.cat	,4	

## 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

- 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



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

## 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 indústria.

Activitats de treball en grup.

## 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>3</b>	<b>100</b>

## Bibliografia i recursos d'informació

- BRODY, A.L. Controlled modified atmosphere vacuum 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, Washington 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)