



Universitat de Lleida

GUIA DOCENT

**LLENCAT I ENVASAT.**

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

Coordinació: MOLINO GAHETE, FRANCISCO

Any acadèmic 2023-24

## 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 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>	La consulta no ha retornat resultats			
<b>Coordinació</b>	MOLINO GAHETE, FRANCISCO			
<b>Departament/s</b>	TECNOLOGIA, ENGINYERIA I CIÈNCIA 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	0	

## 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

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 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

CE14. 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

## Sistema d'avaluació

Es farà un examen sobre el contingut teòric de l'assignatura

## 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 environment. 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 practice. Ed Marcel Dekker Inc, NY (1992).

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