



Universitat de Lleida

GUIA DOCENT  
**AVENÇOS EN SUCS DE FRUITA  
I HORTALISSES**

Coordinació: GARZA GARZA, SALVADOR

Any acadèmic 2022-23

## Informació general de l'assignatura

<b>Denominació</b>	AVENÇOS EN SUCS DE FRUITA I HORTALISSES			
<b>Codi</b>	13118			
<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			
<b>Tipus d'activitat, crèdits i grups</b>	La consulta no ha retornat resultats			
<b>Coordinació</b>	GARZA GARZA, SALVADOR			
<b>Departament/s</b>	TECNOLOGIA D'ALIMENTS			
<b>Distribució càrrega docent entre la classe presencial i el treball autònom de l'estudiant</b>	20 hores presencials 30 hores no presencials			
<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 Català			
<b>Distribució de crèdits</b>	2 crèdits teòrics			

Professor/a (s/es)	Adreça electrònica professor/a (s/es)	Crèdits impartits pel professorat	Horari de tutoria/lloc
GARZA GARZA, SALVADOR	salvador.garza@udl.cat	0	

## Informació complementària de l'assignatura

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

L'assignatura de AVENÇOS EN SUCS DE FRUITA I HORTALISSES s'inclou com a matèria obligatòria dins del Mòdul 3: *Postcollita i Industrialització de fruites i hortalisses* del màster de Gestió i innovació en la indústria alimentària.

## Objectius acadèmics de l'assignatura

- Demostrar coneixements sobre el sector de suc de fruites i la indústria d'elaboració.
- Demostrar coneixements sobre els processos de fabricació de suc de fruites i els seus derivats, així com dels equips utilitzats en la seva elaboració.

## Competències

### Competències transversals

Es garantiran com a mínim les següents competències transversals:

- CG5 Iniciativa i esperit emprenedor
- CG7 Expressió oral i escrita
- CG9 Compromís ètic

### Competències específiques

- CE5 Conèixer la normalització i legislació alimentària.
- CE15 Saber fabricar i conservar aliments.

## Continguts fonamentals de l'assignatura

### TEORÍA

- **Introducció a les indústries de suc**
- **Innnovació y tendències del mercat de suc.**
- **Noves matèries primes i desenvolupament de nous productes**
- **Concentració per evaporació. Sistemes d'estalvi energètic en concentració per evaporació**
- **Crioconcentració**

- Ósmosi inversa: aplicació a la indústria de sucs.
- Sustainability. Citrus processing by-products.
- Recuperació d'aromes a la indústria de sucs.

## Eixos metodològics de l'assignatura

### Sistema d'avaluació

L'avaluació de l'assignatura es realitzarà mitjançant un únic examen escrit sobre els continguts de l'assignatura.

Per a aprovar l'assignatura és necessari obtenir una puntuació igual o superior a 5 sobre 10 en l'examen escrit.

### Bibliografia i recursos d'informació

#### Bibliografia bàsica

**Aguiló-Aguayo I.; Plaza L. (Ed.)**. 2017. Innovative technologies in beverage processing.. John Wiley & Sons Ltd. Sussex. UK.

**Ashurst, P.R (Ed.)**. 2005. Chemistry and technology of soft drinks and fruit juices. Blackwell Publishing Limited, Oxford, UK.

**Bayindirli A. (Ed.)** 2010. Enzymes in Fruit and vegetable processing. CRC Press. Boca Ratón. Florida. USA

**Falguera V.; Ibarz A. (Ed.)**. 2014. Juice processing. Quality, safety and value-added opportunities. CRC Press. Boca Ratón. Florida. USA

**Nagy, S.; Wade, R.L.** 1995. Methods to detect adulteration in fruit juice beverages. Volume I. Ed. Agscience. Auburndale. Florida. USA

**Salunkhe, D.K.; Kadam, S.S. (Ed.)**. 1995. Handbook of fruit science and technology production, composition, storage, and processing. Marcel Dekker. New York. USA.

#### Bibliografia complementària

**Ashurst, P.R; Hargitt, R.** 2009. Soft drink and fruit juice problems solved. Woodhead Publishing Limited, Cambridge, UK.

**Kimball, D.A.** 2001. Procesado de cítricos. Acribia, Zaragoza

**Salunkhe, D.K.; Kadam, S.S. (Ed.)**. 1995. Handbook of fruit science and technology production, composition, storage, and processing. Marcel Dekker. New York. USA.

**Varnan, A.H.; Sutherland J.P.** 1996. Bebidas. Tecnología, química y microbiología. Acribia, Zaragoza.

