



Universitat de Lleida

GUIA DOCENT
**DESENVOLUPAMENT DE
PROTOTIPS**

Coordinació: ROMERO FABREGAT, MARIA PAZ

Any acadèmic 2022-23

Informació general de l'assignatura

Denominació	DESENVOLUPAMENT DE PROTOTIPS			
Codi	13129			
Semestre d'impartició	2N Q(SEMESTRE) AVALUACIÓ CONTINUADA			
Caràcter	Grau/Màster	Curs	Caràcter	Modalitat
	Màster Universitari en Gestió i Innovació en la Indústria Alimentària	1	OBLIGATÒRIA	Presencial
Nombre de crèdits assignatura (ECTS)	3			
Tipus d'activitat, crèdits i grups	Tipus d'activitat	PRALAB	PRAULA	TEORIA
	Nombre de crèdits	2	0.6	0.4
	Nombre de grups	1	1	1
Coordinació	ROMERO FABREGAT, MARIA PAZ			
Departament/s	TECNOLOGIA, ENGINYERIA I CIÈNCIA D'ALIMENTS			
Informació important sobre tractament de dades	Consulteu aquest enllaç per a més informació.			

Professor/a (s/es)	Adreça electrònica professor/a (s/es)	Crèdits impartits pel professorat	Horari de tutoria/lloc
ORTEGA OLIVE, NADIA	eeortega@udl.cat	1	
ROMERO FABREGAT, MARIA PAZ	mariapaz.romero@udl.cat	,4	
RUBIO PIQUE, LAURA	laura.rubio@udl.cat	,6	
SALVIA TRUJILLO, LAURA	laura.salvia@udl.cat	1	

Objectius acadèmics de l'assignatura

L'estudiant un cop cursada l'assignatura haurà de ser capaç de:

- Proposar aliments innovadors.
- Analitzar les necessitats d'ingredients i de processos tecnològics per elaborar propostes d'aliments innovadors.
- Elaborar prototips en condicions escalables.
- Posar en pràctica les tècniques d'anàlisi sensorial més adequades en cadascuna de les etapes del disseny de l'aliment, des dels assaigs discriminatius fins a l'estudi de consumidor passant pels assaigs de vida útil sensorial.

Competències

Bàsiques

CB6 Posseir i comprendre coneixements que aportin una base o una oportunitat de ser originals en el desenvolupament i/o aplicació d'idees en un context de recerca.

CB7 Que els estudiants sàpiguen aplicar els coneixements adquirits i la seva capacitat de resolució de problemes en entorns nous o poc coneguts dins de contextos més amplis (o multidisciplinaris) relacionats amb la seva àrea d'estudi.

CB9 Que els estudiants sàpiguen comunicar les conclusions, els coneixements i les raons últimes que les sustenten a públics especialitzats i no especialitzats d'una manera clara i sense ambigüitats.

CB10 Que els estudiants tinguin les habilitats d'aprenentatge que els permetin continuar estudiant d'una manera que haurà de ser en gran mesura autodirigida o autònoma.

Generals

CG1 Capacitat d'organització i planificació.

CG2 Capacitat de gestió de la informació.

CG3 Capacitat d'anàlisi i síntesi.

CG4 Capacitat crítica i autocrítica.

CG5 Capacitat per treballar en equip i per relacionar-se amb altres persones del mateix o àmbit professional diferent.

CG6 Resolució de problemes i presa de decisions.

CG8 Capacitat de comunicar les seves conclusions –i els coneixements i les raons últimes que les sustenten– a públics especialitzats i no especialitzats d'una manera clara i sense ambigüitats

Transversals

CT1 Comunicar-se de manera clara i precisa oralment i per escrit en català i castellà i en una tercera llengua, especialment l'anglès.

CT2 Utilitzar eficientment les tecnologies digitals a l'àmbit professional.

CT3 Plantejar solucions innovadores, creatives i emprenedores en situacions pròpies de l'àmbit professional.

CT4 Avaluar la sostenibilitat i l'impacte social de les propostes plantejades i actuar amb responsabilitat ètica, mediambiental i professional.

CT5 Aplicar la perspectiva de gènere a les tasques pròpies de l'àmbit professional

Específiques

CE1 Analitzar i interpretar les actualitzacions legislatives en matèria alimentària.

CE4 Identificar tendències i oportunitats de mercat per desenvolupar aliments innovadors.

CE5 Establir relacions entre els components i els ingredients dels aliments i els efectes que tenen sobre la salut dels consumidors.

CE6 Valorar la selecció d'ingredients i la formulació per ser capaç de desenvolupar productes alimentaris nous d'acord amb la normativa vigent.

CE8 Quantificar i comprovar mitjançant mètodes avançats la idoneïtat sensorial de nous aliments.

CE9 Adoptar una perspectiva inter i multidisciplinària en la innovació alimentària

CE10 Adoptar estratègies sostenibles en la producció alimentària

Continguts fonamentals de l'assignatura

L'assignatura completa el bloc de Disseny i formulació d'aliments i proposa la posada en pràctica dels conceptes estudiats a les assignatures Formulació i reformulació d'aliments i Disseny i desenvolupament d'aliments.

Proposta de desenvolupament d'un aliment innovador, tot justificant les millores que pretén aconseguir.

Elaboració de prototips i selecció amb criteris econòmics, de qualitat i seguretat alimentària i de sostenibilitat.

El treball s'organitzarà en grups i es durà a terme a la Planta Pilot del Departament de Tecnologia d'Aliments supervisat per un professor especialista en el tipus d'aliment seleccionat, que guiarà durant el procés de desenvolupament

Eixos metodològics de l'assignatura

METODOLOGIES DOCENTS

Classes magistrals (4h)

Pràctiques de laboratori o en planta pilot

Treball en grup (oral i escrit)

Activitats dirigides no presencials

Treball autònom

Pla de desenvolupament de l'assignatura

ACTIVITAT FORMATIVA	Hores destinades a l'activitat formativa (*)	Percentatge de presencialitat
Teoria	4	100
Pràctiques de laboratori o planta pilot	20	100
Activitats dirigides	6	0
Treball autònom	45	0
	75	

Sistema d'avaluació

SISTEMA D'AVALUACIÓ	Ponderació
Informe previ al desenvolupament del producte	20
Memòria de les activitats pràctiques	40
Informe final	30

Bibliografia i recursos d'informació

SPYROPOULOS, F., LAZIDIS, A., NORTON, I. (2020) Handbook of Food Structure Development.. Ed Royal Society of Chemistry (Print ISBN: 978-1-78801-216-4, PDF ISBN: 978-1-78801-615-5,

EPUB ISBN: 978-1-78801-905-7)

EARLE, M., EARLE, R.; ANDERSON, a. (2001) Food Product Development. (Paperback ISBN: 9781845697228, eBook ISBN: 9781855736399)

MEILGAARD, M. ; CIVILLE, G.V.; CARR, B.T. 2006 Sensory evaluation techniques. 4 ed. Ed. CRC Press. Florida (ISBN 978-0849338397)

HOUGH, G (2010) Sensory shelf life estimation of food products. CRC Press. USA. (ISBN 978-1-4200-9291-2).

RESURRECCIÓ, A. (1998) Consumer sensory testing for product development. An Aspen Publication. Maryland-USA. (ISBN 0-8342-1209-9)