



DEGREE CURRICULUM
INTRODUCTION TO THE FOOD SECTOR

Coordination: GARZA GARZA, SALVADOR

Academic year 2019-20

Subject's general information

Subject name	INTRODUCTION TO THE FOOD SECTOR			
Code	102213			
Semester	2nd Q(SEMESTER) CONTINUED EVALUATION			
Typology	Degree	Course	Character	Modality
	Bachelor's Degree in Food Science and Technology	1	COMPULSORY	Attendance-based
Course number of credits (ECTS)	6			
Type of activity, credits, and groups	Activity type	PRACAMP	PRAULA	TEORIA
	Number of credits	0.6	1.8	3.6
	Number of groups	1	2	1
Coordination	GARZA GARZA, SALVADOR			
Department	FOOD TECHNOLOGY			
Teaching load distribution between lectures and independent student work	Hores presencials: 60 Hores no presencials: 90			
Important information on data processing	Consult this link for more information.			
Language	Català: 35 Castellà: 65			
Distribution of credits	Theoretical: 3.6 Practical:2.4			
Office and hour of attention	SALVADOR GARZA GARZA Centre: ETSEA Departament: TECNOLOGÍA D'ALIMENTS Despatx: 2.16 Horari consulta: A determinar Telèfon: 973 70 25 94			
	VICENTE GIMENO AÑO Centre: ETSEA Departament: TECNOLOGÍA D'ALIMENTS Despatx: 2.16 Horari consulta: A determinar Telèfon: 973 70 29 21			
	ANTONI COLOM GORGUES Centre: ETSEA Departament: Administración de empresas y gestión económica de los recursos Despatx: 4.1.05B Horari consulta: A determinar Telèfon: 973 70 28 12			

Teaching staff	E-mail addresses	Credits taught by teacher	Office and hour of attention
COLOM GORGUES, ANTONIO	antonio.colom@udl.cat	2,6	
GARZA GARZA, SALVADOR	salvador.garza@udl.cat	2,6	
GIMENO AÑO, VICENTE	vicente.gimeno@udl.cat	2,4	
MAGRI TERSA, XAVIER	xavier.magri@udl.cat	,2	

Subject's extra information

L'assignatura "Introducció al Sector Alimentari", és una assignatura obligatòria inclosa dins del Pla d'Estudis del Grau de Ciència i Tecnologia d'Aliments. S'imparteix en el segon semestre del Primer Curs a l'Escola Tècnica Superior d'Enginyeria Agrària (ETSEA) de la Universitat de Lleida.

Learning objectives

L'estudiant, al superar l'assignatura, ha de ser capaç de:

- Conèixer l'estructura i situació del sector alimentari.
- Conèixer dades macroeconòmiques dels diferents subsectors.
- Conèixer disposicions vigents que afecten al sector alimentari.
- Manejar bases de dades sobre el sector alimentari

Competences

Competències generals

Es garantiran, com a mínim, les següents competències bàsiques:

CG2: Que els estudiants sàpiguen aplicar els seus coneixements al seu treball o vocació d'una manera professional i tinguin les competències que acostumen a demostrar-se mitjançant l'elaboració i defensa d'arguments i la resolució de problemes dins del seu àrea d'estudi.

CG3: Que els estudiants tinguin la capacitat de reunir i interpretar dades rellevants per emetre judicis que incloguin una reflexió sobre temes rellevants d'índole social, científica o ètica.

CG4: Que els estudiants puguin transmetre informació, idees, problemes i solucions a un públic tant especialitzat com no especialitzat.

CG5: Que els estudiants hagin desenvolupat aquelles habilitats d'aprenentatge necessàries per emprendre estudis posteriors amb un alt grau d'autonomia.

A més, el graduat ha de ser capaç de:

CG7: Interpretar estudis, informes, dades i analitzar-les numèricament.

CG8: Seleccionar i fer anar les fonts d'informació escrites i informatitzades disponibles relacionades amb l'activitat professional.

CG9: Utilitzar les eines informàtiques i de la comunicació existents com a suport pel desenvolupament de la seva activitat professional (competència estratègica UdL)

CG10: Treballar sol i en equip multidisciplinar.

CG11: Entendre i expressar-se en la terminologia adient.

CG12: Presentar correctament informació de forma oral i escrita (competència estratègica UdL)

CG16: Valorar la formació integral, la motivació personal i la mobilitat.

CG17: Analitzar i valorar les implicacions socials i ètiques de l'activitat professional.

CG18: Tenir un esperit crític i innovador.

Competències específiques

El graduat en Ciència i Tecnologia d'Aliments després de finalitzar els seus estudis haurà adquirit els següents coneixements i competències:

CE48: Buscar i interpretar les disposicions legislatives i fonts d'informació que afectin la indústria alimentària.

CE51: Analitzar el sector productiu agroalimentari, analitzar el consum d'aliments i estimar la demanda global d'un aliment.

CE52: Conèixer els sistemes de comercialització i regulació dels mercats.

Subject contents

MÒDUL I: Sistema agroalimentari, subsectors productius industrials i distribució.

Tema .- Conceptes i elements introductoris. Sistema agroalimentari i activitat empresarial productiva i de distribució d'aliments.

Tema .- Alguns conceptes importants dins del sistema agroalimentari i la cadena alimentària.

Tema .- Oferta, demanda i consum d'aliments: una visió general dels subsectors alimentaris I.

Tema .- Oferta, demanda i consum d'aliments: una visió general dels subsectors alimentaris II. Els productes de qualitat protegida i lligada al territori i altres especificacions de qualitat.

Tema .- Esquema i visió general dels sistemes i estructures de mercats agroalimentaris a Espanya.

MÒDUL II: La indústria alimentària

Tema .- La indústria agroalimentària.

Tema .- Fets i xifres a la indústria alimentària.

Tema .- Fonts d'informació en el sector alimentari.

Tema .- Estudi cas pràctic: La indústria de sucres de fruites.

MÒDUL III: Legislació alimentària

Tema .- Introducció a la legislació alimentària.

Tema .- Cas pràctic: Real Decreto 140/2003. Sobre qualitat de l'aigua de consum humà.

Tema .- Legislació sobre etiquetat d'aliments

Activitats pràctiques

Exercicis i estudis de casos.

- 1.- Estudi i anàlisi del Sector Agroalimentari a Europa i Espanya.
- 2.- Estudi i anàlisi evolutiva del sector porcí espanyol, i dels subsectors càrnics i de la llet i derivats a Espanya.
- 3.- Estudi i anàlisi del subsector de l'oli d'oliva, fruites i hortalisses i altres subsectors a Espanya.
- 4.- Estudi i anàlisi dels Productes de Qualitat Protegida i lligada al Territori a Espanya (DOP, IGP, ETG en productes alimentaris no vinícoles i DO i uns altres en productes vinícoles).
- 5.- Estudi i anàlisi de la Corporació Alimentària de Guissona (CAG SA)

TREBALL DE L'ALUMNE (Grup)

Realització d'un treball bibliogràfic sobre un aliment amb qualitat diferenciada.

VISITES TÈCNiques a indústries y empreses del sector alimentari.

- Visita a indústria de primera transformació
- Visita a indústria de segona transformació
- Visita a laboratori d'anàlisi
- Visita a plataforma logística de distribució alimentària.

Methodology

Tipus d'activitat	Descripció	Activitat presencial alumne		Activitat no presencial alumne		Avaluació	Temps total ECTS
		Objectius	Hores	Treball alumne	Hores	Hores	Hores
Lliçó magistral	Classe magistral (Aula. Grup gran)	Explicació dels principals conceptes	34	Estudi: Conèixer, comprendre i sintetitzar coneixements	60	2	96/3.84
Problemes i casos	Classe participativa (Aula Grup mitjà)	Resolució de problemes i casos	12	Aprendre a resoldre problemes i casos	18		30/1.20
Visites	Visita a indústries	Realització de la visita	10	Estudiar i realitzar memòria de les visites	2		12/0.48
Activitats dirigides	Treball de l'alumne (individual o grup)	Orientar a l'alumne en el treball (en horari de tutories)	2	Realitzar memòria i exposar un treball bibliogràfic.	10		12/0.48
TOTAL			58		90	2	150/6

Evaluation

Tipus d'activitat	Activitat d'Avaluació		Pes qualificació
	Procediment	Número	
Lliçó magistral	Proves escrites sobre la teoria del programa de l'assignatura	3	70
Problemes i casos	Lliuraments o proves escrites sobre problemes i casos	2	10
Visites	Lliurament de memòries de les visites.	1	10
Activitats dirigides	Lliurament i exposició del treball	1	10
TOTAL			100

Bibliography

Bibliografia bàsica

- Instituto de Estudios Económicos. (1980).- El Sector agroalimentario ante la C.E.E. Instituto de Estudios Económicos. Madrid.
- Agència Catalana de Seguretat Alim entària. (2007).- La Seguretat alimentària a Catalunya. Generalitat de Catalunya. Barcelona
- Bello Gutiérrez, J., García-Jalón de la Lama, M.I., López de Cerain Salsamendi, A. (2000).- Fundamentos de seguridad alimentaria. Eunate, cop.
- Ballester E. (1991).- Economía de la empresa agraria y alimentaria. 391 pag. Ed. Mundi Prens. Madrid. 1991.
- Caldentey P., Briz J., Haro T., Titos (1994).- Marketing agrario. 212 pag. Ed. Mundi Prens, 2ª ed. Madrid.

Bibliografia complementària

- Colom Gorgues A. (2006).- Marketing agroalimentario: unas definiciones y conceptos básicos. Universitat de Lleida. CD-ROM, libro electrónico.
- Kotler PH., Lane K. (2006). Dirección de marketing. 12ª edición, 775 pág. Ed. Prentice Hall. Madrid 2006.
- Romero López C. (1993).- Técnicas de gestión de empresas. Ed. Mundi Prens-CEPADE. Madrid.
- Rivera Vilas L.M. (1995).- Gestión de la calidad agroalimentaria. Editorial Mundi Prens. 139 pág. Madrid.
- Rivera Vilas L.M. (1989).- Marketing para las pymes agrarias y alimentarias. 224 pag. Ed. AEDOS-MAPA. Barcelona.