



Universitat de Lleida

GUÍA DOCENTE
**INTRODUCCIÓN AL SECTOR
ALIMENTARIO**

Coordinación: GARZA GARZA, SALVADOR

Año académico 2019-20

Información general de la asignatura

Denominación	INTRODUCCIÓN AL SECTOR ALIMENTARIO			
Código	102213			
Semestre de impartición	2o Q(SEMESTRE) EVALUACIÓN CONTINUADA			
Carácter	Grado/Máster	Curso	Carácter	Modalidad
	Grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos	1	OBLIGATORIA	Presencial
Número de créditos de la asignatura (ECTS)	6			
Tipo de actividad, créditos y grupos	Tipo de actividad	PRACAMP	PRAULA	TEORIA
	Número de créditos	0.6	1.8	3.6
	Número de grupos	1	2	1
Coordinación	GARZA GARZA, SALVADOR			
Departamento/s	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS			
Distribución carga docente entre la clase presencial y el trabajo autónomo del estudiante	Horas presenciales: 60 Horas no presenciales: 90			
Información importante sobre tratamiento de datos	Consulte este enlace para obtener más información.			
Idioma/es de impartición	Catalán: 35 Castellano: 65			
Distribución de créditos	Créditos teóricos: 3,6 Créditos prácticos y seminarios: 2,4			

Horario de tutoría/lugar**SALVADOR GARZA GARZA**

Centro: ETSEA

Departamento: TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Despacho: 2.16 Horario consulta: A determinar

Teléfono: 973 70 25 94

VICENTE GIMENO AÑÓ

Centro: ETSEA

Departamento: TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Despacho: 2.16 Horario consulta: A determinar

Teléfono: 973 70 29 21

ANTONI COLOM GORGUES

Centro: ETSEA

Departamento: Administración de empresas y gestión económica de los recursos naturales

Despacho: 4.1.05B Horario consulta: A determinar

Teléfono: 973 70 28 12

Profesor/a (es/as)	Dirección electrónica\nprofesor/a (es/as)	Créditos impartidos por el profesorado	Horario de tutoría/lugar
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	

Información complementaria de la asignatura

La asignatura “Introducción al Sector Alimentario”, es una asignatura obligatoria incluida dentro del Plan de Estudios del Grado de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Se imparte en el segundo semestre del primer curso en la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria (ETSEA) de la Universidad de Lleida.

Objetivos académicos de la asignatura

El estudiante, al superar la asignatura, ha de ser capaz de:

- Conocer la estructura i situación del sector alimentario.
- Conocer datos macroeconómicos de los diferentes subsectores.
- Conocer las disposiciones vigentes que afecten al sector alimentario.
- Conocer y manejar fuentes de información y bases de datos sobre el sector alimentario.

Competencias

Competencias generales

Se garantizan como mínimo las siguientes competencias básicas:

CG2: Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una manera profesional y que tengan las competencias que acostumbran a demostrarse mediante la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

CG3: Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

CG4: Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

CG5: Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Además, el graduado tiene que ser capaz de:

CG7: Interpretar estudios, informes, datos y analizarlos numéricamente.

CG8: Seleccionar y manejar las fuentes de información escritas e informatizadas disponibles relacionadas con la actividad profesional.

CG9: Utilizar las herramientas informáticas y de la comunicación existentes como soporte para el desarrollo de su actividad profesional (competencia estratégica UdL)

CG10: Trabajar solo y en equipo multidisciplinar.

CG11: Entender y expresarse en la terminología adecuada.

CG12: Presentar correctamente información de forma oral y escrita (competencia estratégica UdL)

CG16: Valorar la formación integral, la motivación personal y la movilidad.

CG17: Analizar y valorar las implicaciones sociales y éticas de la actividad profesional.

CG18: Tener un espíritu crítico e innovador.

Competencias específicas

El graduado en Ciencia y Tecnología de Alimentos tras finalizar sus estudios habrá adquirido los siguientes conocimientos y competencias:

CE48: Buscar e interpretar las disposiciones legislativas y fuentes de información que afecten la industria alimentaria.

CE51: Analizar el sector productivo agroalimentario, analizar el consumo de alimentos y estimar la demanda global de un alimento.

CE52: Conocer los sistemas de comercialización y regulación de los mercados.

Contenidos fundamentales de la asignatura

MÓDULO I: Sistema Agroalimentario, subsectores productivos industriales y distribución.

Tema - Conceptos y elementos introductorios. Sistema agroalimentario y actividad empresarial productiva y de distribución de alimentos.

Tema - Conceptos sobre el sistema agroalimentario y la cadena alimentaria.

Tema - Oferta, demanda y consumo de alimentos: una visión general de los subsectores alimentarios I.

Tema - Oferta, demanda y consumo de alimentos: una visión general de los subsectores alimentarios II. Los productos de calidad protegida y ligada al territorio y otras especificaciones de calidad.

Tema - Esquema y visión general de los sistemas y estructuras de mercados agroalimentarios en España.

MÓDULO II: La industria alimentaria

Tema - La industria agroalimentaria.

Tema - Hecho y cifras en la industria alimentaria.

Tema - Fuentes de información en la industria alimentaria.

Tema - Estudio de caso práctico: La industria de zumos de fruta.

MÓDULO III: Legislación alimentaria

Tema - Introducción a la legislación en la industria alimentaria.

Tema - Caso práctico: Real Decreto 140/2003. Sobre calidad de agua de consumo humano.

Tema - Legislación sobre etiquetado de alimentos

Actividades prácticas

Ejercicios y estudio de casos

- 1.- Estudio y análisis del Sector Agroalimentario en Europa y España.
- 2.- Estudio y análisis evolutivo del sector porcino español, y de los subsectores cárnicos y de la leche y derivados en España.
- 3.- Estudio y análisis del subsector del aceite de oliva, frutas y hortalizas y otros subsectores en España.
- 4.- Estudio y análisis de los Productos de Calidad Protegida y ligada al territorio en España (DOP, IGP, ETG en productos alimentarios no vinícolas y DO y otros productos vinícolas).
- 5.- Estudio y análisis de la Corporación Alimentaria de Guissona (CAG SA)

TRABAJO DEL ALUMNO (Grupo)

Realización de un trabajo bibliográfico sobre un alimento con calidad diferenciada

VISITAS TÉCNICAS a industrias y empresas del sector alimentario.

- Visita a industria de primera transformación
- Visita a industria de segunda transformación
- Visita a laboratorio de análisis
- Visita a plataforma logística de distribución alimentaria.

Ejes metodológicos de la asignatura

Tipos de actividad	Descripción	Actividad presencial		Actividad no presencial		Evaluación	Tiempo total ECTS
		Alumno	Horas	Alumno	Horas		
		Objetivos	Horas	Trabajo alumno	Horas	Horas	Horas/cr.
Lección magistral	Clase magistral (Aula Grupo grande)	Explicación de los principales conceptos	34	Estudio: Conocer, comprender y sintetizar conocimientos	60	2	96/3.84
Problemas y casos	Clase participativa (Aula Grupo mediano)	Resolución de problemas y estudio de casos prácticos	12	Aprender a resolver problemas y casos	18		30/1.2
Visitas	Visita a industrias y empresas del sector agroalimentario	Realización de la visita	10	Realizar una memoria o informe.	2		12/0.48
Actividades dirigidas	Trabajo del alumno (individual o en grupo)	Orientar al alumno en el trabajo (en horario de tutorías)	2	Realizar un trabajo bibliográfico.	10		12/0.48
TOTAL			58		90	2	150/6

Sistema de evaluación

Tipus d'activitat	Activitat d'Avaluació		Pes qualificació
	Procediment	Número	
Lliçó magistral	Proves escrites sobre la teoria del programa de l'assignatura	3	70 (20+25+25)
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

Observacions:

Para aprobar la asignatura es necesario obtener una nota media ponderada de todas las actividades evaluables igual o superior a 5,0. Para poder promediar es necesario haber obtenido al menos un 4,0 en todas y cada una de las actividades docentes evaluables.

Si, por cualquier circunstancia, alguna de las actividades docentes evaluables programadas no se llevase a cabo, el porcentaje de la nota que le corresponda se redistribuirá entre las otras actividades a criterio del profesor.

El trabajo y las visitas técnicas no tendrán recuperación.

Si una prueba escrita o actividad evaluable tiene una nota inferior a 4, la nota final de la asignatura será la menor de todas ellas.

Bibliografía y recursos de información

Bibliografía básica

Instituto de Estudios Económicos. (1980).- El Sector agroalimentario ante la C.E.E. Instituto de Estudios Económicos. Madrid.

Agència Catalana de Seguretat Alimentària. (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 Prensa. Madrid. 1991.

Caldentey P., Briz J., Haro T., Titos (1994).- Marketing agrario. 212 pag. Ed. Mundi Prensa, 2ª ed. Madrid.

Bibliografía complementaria

Colom Gorgues A. (2006).- Marketing agroalimentario: unas definiciones y conceptos básicos. Universidad 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 Prensa-CEPADE. Madrid.

Rivera Vilas L.M. (1995).- Gestión de la calidad agroalimentaria. Editorial Mundi Prensa. 139 pág. Madrid.

Rivera Vilas L.M. (1989).- Marketing para las pymes agrarias y alimentarias. 224 pag. Ed. AEDOS-MAPA. Barcelona.

Adaptaciones a los contenidos debidas al COVID-19

TRABAJO DEL ALUMNO (GRupo)

Realización de un trabajo bibliográfico sobre un alimento con calidad diferenciada.

Se suspende la exposición pública de los trabajos. Solamente se evaluará la memoria, que se debe enviar en formato digital, preferiblemente un archivo PDF. El plazo de entrega, se amplía hasta el 29 de mayo.

VISITAS TÉCNICAS a industrias y empresas del sector alimentarioi.

Se suspenden todas las visitas a industrias (Módulo II y Módulo III). Por lo tanto las visitas a industrias no tendrán puntuación sobre la nota final, y el 10% de la nota correspondiente a las visitas se repartirá entre los Módulos II y Módulo III.

Adaptaciones a la metodología debidas al COVID-19

Tipos de actividad	Descripción	Actividad presencial		Actividad no presencial		Evaluación	Tiempo total
		Alumno	Horas	Alumno	Horas	Horas	ECTS
		Objetivos	Horas	Trabajo alumno	Horas	Horas	Horas/cr.
Lección magistral	Clase magistral (Aula Grupo grande)	Explicación de los principales conceptos. Con las herramientas virtuales del campus virtual.	34	Estudio: Conocer, comprender y sintetizar conocimientos	60	2	108/4.32
Problemas y casos	Clase participativa (Aula Grupo mediano)	Resolución de problemas y estudio de casos prácticos	12	Aprender a resolver problemas y casos	18		30/1.2
Visitas	Visita a industrias y empresas del sector agroalimentario	Se suspenden las visitas a industrias.	10	Realizar una memoria o informe.	2		
Actividades dirigidas	Trabajo del alumno (individual o en grupo)	Orientar al alumno en el trabajo (en horario de tutorías). Tutorías virtuales.	2	Realizar un trabajo bibliográfico.	10		12/0.48
TOTAL			58		90	2	150/6

Adaptaciones a la evaluación debidas al COVID-19

Tipo de actividad

	Actividad de Evaluación	Número	Peso calificación
	Procedimiento		
Lección magistral	Pruebas escritas en entorno virtual sobre la teoría del programa de l'assignatura	3	90 (20+30+30)
Problemas y casos	Entregas o pruebas escritas sobre problemas y casos. Mòdul I	2	10
Visitas técnicas			
Actividades dirigidas	Entrega de la memoria del trabajo (Se suspende la exposición oral del trabajo)	1	10
Total			100

Exámenes parciales de los diferentes módulos

Prueba escrita en entorno virtual. En cada caso se comunicará a los alumnos con la suficiente antelación el tipo de examen, así como la fecha y hora de realización.

Examen de recuperación

Prueba escrita en entorno virtual.

EVALUACIÓN FINAL ASIGNATURA:

- Módulo I: 30%
- Módulo II: 30%
- Módulo III: 30%
- Trabajo: 10%

OBSERVACIONES:

Para aprobar la asignatura es necesario obtener una nota media ponderada de todas las actividades evaluables igual o superior a 5,0. Para poder promediar es necesario haber obtenido al menos un 4,0 en todas y cada una de las actividades docentes evaluables.

Si, por cualquier circunstancia, alguna de las actividades docentes evaluables programadas no se llevase a cabo, el porcentaje de la nota que le corresponda se redistribuirá entre las otras actividades a criterio del profesor.

El trabajo y las visitas técnicas no tendrán recuperación.

Si una prueba escrita o actividad evaluable tiene una nota inferior a 4, la nota final de la asignatura será la menor de todas ellas.