Universitat de Lleida

GUÍA DOCENTE

# INTRODUCCIÓN AL SECTOR ALIMENTARIO

Coordinación: GARZA GARZA, SALVADOR

Año académico 2020-21

# 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 los 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 | 2 | 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<br>Horas no presenciales: 90 |
| **Información importante sobre tratamiento de datos** | Consulte este enlace para obtener más información. |
| **Idioma/es de impartición** | Catalán: 35<br>Castellano: 65 |
| **Distribución de créditos** | Créditos teóricos: 3,6<br>Créditos prácticos y seminarios: 2,4 |

| 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.

**Los horarios y actividades programadas, así como la metodología y el procedimiento de evaluación pueden verse modificados por motivos extraordinarios.**

## 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

**Los contenidos de la asignatura pueden verse modificados por motivos extraordinarios.**

**MÓDULO I: SISTEMA AGRALIMENTARIO, 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.

**Actividades prácticas de aula**

**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 vinícoles y DO y otros productos vinícolas).

5.- Estudio y análisis de la Corporación Alimentaria de Guissona (CAG SA)

**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.

**Visitas técnicas a industrias del sector alimentario.**

- Visita a industria de primera transformación
- Visita a industria de segunda transformación

**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

**Visitas técnicas a empresas del sector alimentario.**

- Visita a laboratorio de análisis de aguas o agroalimentario.
- Visita a plataforma logística de distribución alimentaria.

**TRABAJO BIBLIOGRÁFICO (Grupo)**

Realitzación de un trabajo bibliográfico sobre un alimento con calidad diferenciada

**Si por algún motivo alguna o la totalidad de las visitas no se pudiera realizar se sustituirán por otro tipo de actividad académica, y caso de que esto último no sea posible el porcentaje de la nota correspondiente a las visitas se distribuirá entre las otras actividades realizadas a criterio de los profesores.**

## Ejes metodológicos de la asignatura

**La metodología puede verse modificada `puntualmente por motivos extraordinarios.**

| Tipos de actividad | Descripción | Actividad presencial alumno* | | Actividad no presencial alumno | | Evaluación | Tiempo total ECTS |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **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 / 1.28** |
| **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 tutorias) | **2** | Realizar un trabajo bibliográfico | **10** | | **12 / 0.48** |
| **TOTAL** | | | **58** | | **90** | **2** | **150 / 6** |

* Si las circunstancias lo requieren, algunas o todas las actividades académicas programadas podrán impartirse de manera virtual (no presencial o semipresencial).

## Sistema de evaluación

**El procedimiento de evaluación puede verse modificado por motivos extraordinarios.**

**Si por razones sanitarias, o por cualquier otra circunstancia impreviasta, las actividades de evaluación no se pudiesen realizar de manera presencial, estas se realizarían de manera no presencial.**

| Tipo de actividad | Actividad de Evaluación / Procedimiento | Número | Peso calificación |
|---|---|---|---|
| **Lección magistral** | Pruebas escritas sobre la teoría del programa de la asignatura. Estas pruebas podrán ser presenciales o no presenciales mediante las herramientas disponibles, a tal efecto, en el campus virtual. | **3** | **70 (20+25+25)** |
| **Problemas y casos** | Entrega de informes o pruebas escritas sobre problemas y casos. | **2** | **10** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Visitas** | Entrega de informes de las visitas o, en su caso, de las actividades que las sustituyan. | **1** | **10 (5+5)** |
| **Actividades dirigidas** | Entrega de la memoria del trabajo bibliiográfico, y, en su caso, exposición de la misma.<br>Salvo excepciones de fuerza mayor, la exposición y defensa del trabajo es obligatoria para ser evaluado. | **1** | **10** |
| **TOTAL** | | | **100** |

**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 será necesario haber obtenido al menos un 4,0 en todas y cada una de las actividades docentes evaluables realizadas.

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 realizadas 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.

Ballestero 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.