Universitat de Lleida

GUÍA DOCENTE

INTRODUCCIÓN AL SECTOR ALIMENTARIO

Coordinación: GARZA GARZA, SALVADOR

Año académico 2021-22

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 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

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	2,4	
GARZA GARZA, SALVADOR	salvador.garza@udl.cat	5,6	
MAGRI TERSA, XAVIER	xavier.magri@udl.cat	,2	
SALAMERO TEIXIDÓ, LAURA	laura.salamero@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 específicas

CE1. Seleccionar y aplicar los fundamentos físicos y matemáticos necesarios para el desarrollo de otras disciplinas y de las actividades propias de la profesión.

CE2. Identificar y aplicar los fundamentos químicos necesarios para el desarrollo de otras disciplinas y de las actividades propias de la profesión.

CE4. Seleccionar y aplicar los conceptos básicos del método estadístico, siendo capaz de analizar estadísticamente los resultados de estudios e interpretarlos críticamente.

CE5. Aplicar los procesos básicos de un laboratorio y utilizar equipos, manejar reactivos, cumplir condiciones de seguridad y elaborar informes.

CE6. Plantear y resolver problemas aplicando correctamente los conceptos adquiridos a situaciones concretas.

CE23. Esquematizar, en base a diagramas de flujo, los procesos de elaboración y conservación de alimentos.

CE24. Identificar y evaluar materias primas, ingredientes, aditivos y coadyuvantes tecnológicos de uso en la industria agroalimentaria.

CE25. Explicar la función de los ingredientes y de los aditivos alimentarios.

CE26. Aplicar los conocimientos básicos sobre materias primas, ingredientes y aditivos a la formulación de alimentos.

CE27. Interpretar los cambios físicos y químicos que se producen durante los diferentes procesos de elaboración de alimentos.

CE28. Modificar los procesos de elaboración de un alimento sobre la base de unos objetivos.

CE29. Seleccionar equipamiento y organizar las líneas de elaboración y envasado de alimentos.

CE30. Desarrollar nuevos procesos y productos.

CE31. Identificar y valorar las diversas partes de un proyecto de una industria agroalimentaria.

CE32. Dimensionar líneas de producción.

CE33. Estimar las capacidades de equipos para las líneas de producción y las necesidades de sistemas auxiliares.

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

CE52. Identificar los sistemas de comercialización y regulación de los mercados.

CE54. Efectuar estudios de mercado sobre productos agroalimentarios, e innovación de productos.

Competencias básicas

CB2. Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio

CB3. Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

CB4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

CB5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Competencias generales

CG1. Analizar situaciones concretas, definir problemas, tomar decisiones e implementar planes de actuación en la búsqueda de soluciones.

CG2. Interpretar estudios, informes, datos y analizarlos numéricamente.

CG3. Seleccionar y manejar las fuentes de información escritas e informatizadas disponibles relacionadas con la actividad profesional.

CG4. Trabajar solo y en equipo multidisciplinar.

CG5. Entender y expresarse con la terminología adecuada.

CG6. Discutir y argumentar en fórums diversos.

CG7. Reciclarse en los nuevos avances tecnológicos mediante un aprendizaje continuo.

CG8. Valorar la formación integral, la motivación personal y la movilidad.

CG9. Analizar y valorar las implicaciones sociales y éticas de la actividad profesional.

CG10. Tener un espíritu crítico e innovador.

CG11. Analizar y valorar las implicaciones medioambientales en la actividad profesional.

Competencias transversales

CT1. Presentar correctamente información de forma oral y escrita

CT3. Utilizar las herramientas informáticas y de la comunicación existentes como soporte para el desarrollo de su actividad profesional

CT4. Respetar los derechos fundamentales de igualdad entre hombres y mujeres, la promoción de los Derechos Humanos y los valores propios de una cultura de paz y de valores democráticos

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.

Actividad práctica de aula - Fuentes de información en la industria alimentaria.

Actividad práctica de aula - Caso práctico: Estudio del sector de zumos de fruta.

MÓDULO III: LEGISLACIÓN ALIMENTARIA

Tema - Introducción a la legislación en la industria alimentaria.

Actividad práctica de aula - Caso práctico: Estudio de Reglamento Técnico Sanitario / Normas de elaboración de un determinado alimento.

Tema - Legislación sobre etiquetado de alimentos. Taller de etiquetado

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

Visitas técnicas a empresas del sector alimentario.

- Visita a industria de primera transformación

- Visita a industria de segunda transformación

- 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 (DOP, DGP)

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	**30**	Estudio: Conocer, comprender y sintetizar conocimientos	**60**	**2**	**90 / 3.6**
Problemas y casos	Clase participativa (Aula Grupo mediano)	Resolución de problemas y estudio de casos prácticos	**14**	Aprender a resolver problemas y casos	**18**		**32 / 1.28**
Prácticas de campo	Visitas a industrias y empresas del sector agroalimentario	Realización de las visitas	**12**	Realizar una memoria o informe	**2**		**14 / 0.56**
Actividades dirigidas	Trabajo del alumno (individual o en grupo)	Orientar al alumno en el trabajo (en horario de tutorias)	**4**	Realizar un trabajo bibliográfico	**10**		**14 / 0.56**
TOTAL			**60**		**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**
Actividades dirigidas	Entrega de la memoria del trabajo bibliográfico, y, en su caso, exposición de la misma. 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.