



Universitat de Lleida

GUÍA DOCENTE  
**INTRODUCCIÓN AL SECTOR  
ALIMENTARIO**

Coordinación: MAGRI TERSA, XAVIER

Año académico 2023-24

## Información general de la asignatura

<b>Denominación</b>	INTRODUCCIÓN AL SECTOR ALIMENTARIO			
<b>Código</b>	102213			
<b>Semestre de impartición</b>	2o Q(SEMESTRE) EVALUACIÓN CONTINUADA			
<b>Carácter</b>	Grado/Máster	Curso	Carácter	Modalidad
	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	1	OBLIGATORIA	Presencial
<b>Número de créditos de la asignatura (ECTS)</b>	6			
<b>Tipo de actividad, créditos y grupos</b>	<b>Tipo de actividad</b>	PRACAMP	PRAULA	TEORIA
	<b>Número de créditos</b>	0.6	1.8	3.6
	<b>Número de grupos</b>	2	2	1
<b>Coordinación</b>	MAGRI TERSA, XAVIER			
<b>Departamento/s</b>	TECNOLOGÍA, INGENIERÍA Y CIENCIA DE ALIMENTOS			
<b>Distribución carga docente entre la clase presencial y el trabajo autónomo del estudiante</b>	Horas presenciales: 60 Horas no presenciales: 90			
<b>Información importante sobre tratamiento de datos</b>	Consulte <a href="#">este enlace</a> para obtener más información.			
<b>Idioma/es de impartición</b>	Catalán Castellano			
<b>Distribución de créditos</b>	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
ESTRUCH BOSCH, ESTHER	esther.estruch@udl.cat	1,2	
MAGRI TERSA, XAVIER	xavier.magri@udl.cat	5,8	
SALAMERO TEIXIDO, LAURA	laura.salamero@udl.cat	,2	
SÁNCHEZ ARCE, GERMÁN	german.sanchez@udl.cat	1,2	

## Información complementaria de 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 Escola Tècnica Superior d'Enginyeria Agroalimentària i Forestal i de Veterinària (ETSEAFIV) de la Universitat de Lleida.

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

## Objetivos académicos de la asignatura

El estudiantado, al superar la asignatura, debe ser capaz de:

- Conocer la estructura y situación del sector alimentario
- Conocer datos macroeconómicos de los diferentes subsectores
- Conocer disposiciones legales vigentes que afectan al sector alimentario
- Conocer y saber utilizar bases de datos sobre el sector alimentario
- Saber redactar un informe de investigación documental y defenderlo en público

## 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 fóruns 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**

Tema 1. Conceptos y elementos introductorios. El sistema agroalimentario

Tema 2. La actividad empresarial

Tema 3. Visión general a la demanda y la oferta de alimentos

Tema 4. Los mercados agroalimentarios y la distribución de alimentos

Tema 5. Sellos de calidad diferenciada. DOP e IGP agroalimentarias.

Tema 6. Cifras de la industria alimentaria

Tema 7. Principales subsectores de la industria alimentaria

Tema 8. Fundamentos del procesado de alimentos

Tema 9. Fuentes de información a la industria alimentaria

Tema 10.- Introducción a la legislación alimentaria

## **CASOS PRÁCTICOS**

Caso práctico 1. Sistema agroalimentario europeo y estudio del caso del mercado del aceite de oliva

Caso práctico 2. La Corporación Alimentaria de Guissona como estructura empresarial

Caso práctico 3. Análisis y estudio del funcionamiento de la demanda de alimentos

Caso práctico 4. Análisis y estudio del funcionamiento de la oferta de alimentos

Caso práctico 5. Análisis y estudio de un subsector alimentario

Caso práctico 6. Legislación sobre salud laboral en la industria alimentaria

Caso práctico 7. Legislación sobre etiquetado de alimentos

Caso práctico 8. Legislación sobre calidad del agua de consumo humano

## VISITAS TÉCNICAS A INDUSTRIAS DEL SECTOR ALIMENTARIO

Visita a industria de primera transformación

Visita a industria de segunda transformación

Visita a plataforma logística de distribución alimentaria

Visita virtual: procesos de elaboración de alimentos

## TRABAJO BIBLIOGRÁFICO

Realización de un trabajo bibliográfico sobre un alimento con calidad diferenciada (DOP, IGP)

*\* Los contenidos de la asignatura se pueden ver modificados puntualmente por motivos extraordinarios*

*\* Si, por cualquier circunstancia, alguna de las visitas programadas no se pudiera llevar a cabo, se sustituirá por otro tipo de actividad docente; en caso de que esto tampoco fuera posible, el porcentaje de la nota que le correspondiera se redistribuirá entre las otras actividades a criterio del profesorado.*

## Ejes metodológicos de la asignatura

*La metodología se puede ver modificada puntualmente por motivos extraordinarios*

Tipos de actividad	Actividad presencial alumnado*	Actividad no presencial alumnado		Evaluación	Tiempo total /ECTS	
		Horas	Trabajo alumnado			Horas
	<b>Objetivos</b>	<b>Horas</b>	<b>Trabajo alumnado</b>	<b>Horas</b>	<b>Horas</b>	
<b>Lección magistral</b>	Explicación de los principales conceptos. (Aula. Grupo grande)	<b>30</b>	Estudio: Conocer, comprender y sintetizar conocimientos	<b>60</b>	<b>2</b>	<b>90/3.60</b>
<b>Seminarios</b>	Realización de actividades de discusión o aplicación. Clase participativa (Grupo medio)	<b>14</b>	Resolver problemas y casos. Valorada	<b>18</b>		<b>32/1.28</b>
<b>Prácticas de campo</b>	Realización de las visitas	<b>12</b>	Estudiar y realizar memoria	<b>2</b>		<b>14/0.56</b>

<b>Actividades dirigidas</b>	Instruir al alumnado en el trabajo (en horario de tutorías)	<b>4</b>	Realizar un trabajo bibliográfico, práctico, etc.	<b>10</b>		<b>14/0.56</b>
<b>TOTALES</b>		<b>60</b>		<b>90</b>	<b>2</b>	<b>150/6</b>

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

## Sistema de evaluación

Las actividades de evaluación pueden verse modificadas puntualmente por motivos extraordinarios

Tipos de actividad	Actividades de evaluación / Procedimiento	Número	Peso calificación
<b>Lección magistral</b>	Pruebas escritas (presenciales o no presenciales) sobre la teoría del programa de la asignatura	<b>3</b>	<b>65</b>
<b>Problemas y casos</b>	Entregas o pruebas escritas sobre problemas y casos	<b>2</b>	<b>10</b>
<b>Visitas técnicas</b>	Entrega de informes de las visitas técnicas	<b>4</b>	<b>10</b>
<b>Actividades dirigidas</b>	Entrega y exposición del trabajo	<b>1</b>	<b>15</b>
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

La **evaluación alternativa** se realizará mediante una prueba escrita que incluirá los contenidos fundamentales de la asignatura.

### Observaciones:

Para aprobar la asignatura es necesario obtener una nota media final igual o superior a 5,0, considerando todas las actividades evaluables con el porcentaje correspondiente. Para poder hacer media, es necesario haber obtenido como mínimo un 4,0 en cada una de las pruebas escritas y actividades docentes evaluables.

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

La exposición y defensa del trabajo son obligatorias para ser evaluado, salvo excepciones de fuerza mayor.

El trabajo no tendrá recuperación.

## Bibliografía y recursos de información

### Bibliografía básica

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. Ed. Mundi Prensa. Madrid. 1991.

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

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

## **Bibliografía complementaria**

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. 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. Madrid.

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