



Guia docent

390451 - TAP - Transformació d'Aliments de Proximitat

Última modificació: 03/06/2024

Unitat responsable: Escola d'Enginyeria Agroalimentària i de Biosistemes de Barcelona
Unitat que imparteix: 745 - DEAB - Departament d'Enginyeria Agroalimentària i Biotecnologia.

Titulació: GRAU EN ENGINYERIA AGRÍCOLA (Pla 2009). (Assignatura optativa).

Curs: 2024 **Crèdits ECTS:** 6.0 **Idiomes:** Català, Castellà

PROFESSORAT

Professorat responsable: ELENA GORDUN QUILES

Altres:

COMPETÈNCIES DE LA TITULACIÓ A LES QUALS CONTRIBUEIX L'ASSIGNATURA

Específiques:

1. Presa de decisions mitjançant l'us dels recursos disponibles pel treball en grups multidisciplinars.

METODOLOGIES DOCENTS

Les hores d'aprenentatge consisteixen, d'una banda en la realització de classes teòriques (grup gran) en què el professorat fa una exposició per introduir la informació ordenada d'acord als objectius d'aprenentatge relacionats amb la matèria. En aquestes sessions s'incorporen espais per a la participació i intervenció dels estudiants amb activitats organitzades que permetin aplicar tècniques d'innovació docent.

Una altra part de les hores es dediquen a realitzar activitats pràctiques que han d'estimular i involucrar l'estudiant perquè participi activament en l'aprenentatge de l'assignatura. Es realitzaran treballs d'elaboracions d'aliments transformats permetent a l'estudiant desenvolupar habilitats pròpies de processat d'aliments, i es complementaran amb l'adquisició d'habilitats de tipus instrumental, així com d'anàlisi de resultats.

OBJECTIUS D'APRENTATGE DE L'ASSIGNATURA

En acabar l'assignatura, els estudiants han de ser capaços de:

- Analitzar i avaluar els perills alimentaris associats a la matèria primera, transformació i comercialització.
- Valorar la importància de la matèria primera en la qualitat del producte acabat.
- Proposar activitats i processos de transformació d'aliments produïts en la mateixa explotació o en una explotació propera.

HORES TOTALES DE DEDICACIÓ DE L'ESTUDIANTAT

Tipus	Hores	Percentatge
Hores grup mitjà	40,0	66.67
Hores grup petit	20,0	33.33

Dedicació total: 60 h

CONTINGUTS

EXTRACCIÓ DE PRODUCTES DE PROXIMITAT

Descripció:

· Transformacions d'aliments a partir de matèries primeres produïdes en una explotació agrícola i/o ramadera. Importància de la matèria primera i els paràmetres de qualitat, els ingredients i les etapes de transformació i la conservació del producte.

- Cereals. Farines integrals. Pans de llarga fermentació i galetes.
- Olives i Oli d'oliva extra verge. Olis aromatitzats i macerats. Pasta d'olives.

Activitats vinculades:

- Activitat 1. Classes de teoria.
- Activitat 2. Prova individual d'avaluació.
- Activitat 3. Elaboració d'un aliment
- Activitat 4. Visita a una empresa elaboradora de productes de proximitat

Dedicació: 38h

- Grup gran/Teoria: 10h
- Grup petit/Laboratori: 5h
- Aprenentatge autònom: 23h

BEGUDES FERMENTADES DE PROXIMITAT

Descripció:

- Fermentació alcohòlica i altres fermentacions.
- Elaboració de vins, cervesa i altres begudes

Activitats vinculades:

- Activitat 1. Classes de teoria.
- Activitat 2. Prova individual d'avaluació
- Activitat 3. Elaboració d'un aliment
- Activitat 4. Visita a una empresa elaboradora de productes de proximitat

Dedicació: 37h

- Grup gran/Teoria: 10h
- Grup petit/Laboratori: 5h
- Aprenentatge autònom: 22h

ESTUDI D'UN CAS DE TRANSFORMACIÓ DE PRODUCTES DE PROXIMITAT

Descripció:

Selecció d'un cas pràctic i desenvolupament d'aquest.
Situació del context i clients.
Proposta de punts a desenvolupar.
Planificació temporal.

Activitats vinculades:

- Activitat 1. Classes de teoria.
- Activitat 2. Prova individual d'avaluació.
- Activitat 3. Elaboració d'un aliment
- Activitat 4. Visita a una empresa elaboradora de productes de proximitat

Dedicació: 75h

- Grup gran/Teoria: 20h
- Grup petit/Laboratori: 10h
- Aprenentatge autònom: 45h



ACTIVITATS

ACTIVITAT 1: CLASSES D'EXPLICACIÓ

Dedicació: 95h

Grup gran/Teoria: 38h

Aprenentatge autònom: 57h

ACTIVITAT 2: PROVES INDIVIDUALS D'AVAUACIÓ

Dedicació: 2h

Grup gran/Teoria: 2h

ACTIVITAT 3: ACTIVITAT DE PLANTA TRANSFORMACIÓ/LABORATORI. ELABORACIÓ D'UN ALIMENT

Descripció:

Els estudiants, distribuïts en grups petits, elaboraran un producte transformat (conserva vegetal, producte carni, làctic, de panificació...) seguint unes bones pràctiques higièniques i de manipulació del producte. Paral·lelament a l'elaboració realitzaran controls de qualitat adients a cada producte, i finalment avaluaran la qualitat sensorial del producte acabat.

Objectius específics:

Plantejar i portar a terme la elaboració d'un producte concret per aplicar a la pràctica el objectius d'aprenentatge de la assignatura.

Material:

Campus virtual, bases de dades, material bibliogràfic, laboratoris i planta de transformació.

Lliurament:

Presentació d'un informe en el termini fixat.

Dedicació: 43h

Grup petit/Laboratori: 15h

Aprenentatge autònom: 28h

ACTIVITAT 4: VISITA

Descripció:

Visita a una empresa elaboradora de productes transformats d'aliments de proximitat

Objectius específics:

Propiciar la relació entre l'aprenentatge de continguts a l'aula i la pràctica real.

Experimentar situacions properes a la seva futura activitat laboral.

Material:

Informació de la indústria a visitar: productes que elaboren, tecnologia emprada.

Lliurament:

Presentació d'un qüestionari amb preguntes relacionades amb la visita.

Dedicació: 10h

Grup petit/Laboratori: 5h

Aprenentatge autònom: 5h



SISTEMA DE QUALIFICACIÓ

La qualificació final de l'assignatura, Nfinal, és la suma de les qualificacions parcials següents:

$$NF = N1 \cdot 0,3 + N2 \cdot 0,3 + N3 \cdot 0,4$$

N1, N2: proves individuals

N3: treballs d'elaboració del producte transformat, controls i informe

NORMES PER A LA REALITZACIÓ DE LES PROVES.

L'assistència a les activitats pràctiques de planta transformació és obligatòria.

BIBLIOGRAFIA

Bàsica:

- Mossel, D. A.; Struijk, Corry B.; Moreno García, B. Microbiología de los alimentos: fundamentos ecológicos para garantizar y comprobar la integridad (inocuidad y calidad) microbiológica de los alimentos. 2ª ed. Zaragoza: Acribia, 2003. ISBN 8420009989.
- Adrián, J. La Panificación: aspectos socioeconómicos, materias primas, agentes de fermentación, tecnología, calidad. Barcelona: Montagud, 1996. ISBN 8472120635.
- Bellsolà, A. Pan en casa: del horno al corazón. Barcelona: Océano Ambar, 2009. ISBN 9788475566788.
- Boatella, J.; Contreras, J. Els Olis d'oliva de Catalunya. Barcelona: Generalitat de Catalunya. Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca : Edicions 62, 2006. ISBN 8439371225.
- Equipo técnico Alimex. La cata del aceite de oliva virgen. Badajoz: Fondo Formación Proyecto Alimex, 2000.
- Kunze, W. Tecnología para cerveceros y malteros. Velgaf, 2006. ISBN 9783921690505.
- Hidalgo Togados, José. Tratado de enología (volum 1) [en línia]. Madrid: Ediciones Mundi-Prensa, 2003 [Consulta: 22/12/2022]. Disponible a : <https://ebookcentral-proquest-com.recursos.biblioteca.upc.edu/lib/upcatalunya-ebooks/detail.action?pq-origsite=primo&docID=3207253>. ISBN 8484761355.
- Hidalgo Togados, José. Tratado de enología (volum 2) [en línia]. 2a. edición revisada y ampliada. Madrid: Mundi-Prensa, 2011 [Consulta: 22/12/2022]. Disponible a : <https://ebookcentral-proquest-com.recursos.biblioteca.upc.edu/lib/upcatalunya-ebooks/detail.action?pq-origsite=primo&docID=4435210>. ISBN 9781512946390.