

## Fonaments de Projectes

2014/2015

Codi: 103231

Crèdits: 3

| Titulació                                  | Tipus | Curs | Semestre |
|--------------------------------------------|-------|------|----------|
| 2501925 Ciència i Tecnologia dels Aliments | OB    | 3    | 2        |

### Professor de contacte

Nom: Julián Carrera Muyo

Correu electrònic: Julian.Carrera@uab.cat

### Utilització de llengües

Llengua vehicular majoritària: català (cat)

Grup íntegre en anglès: No

Grup íntegre en català: Sí

Grup íntegre en espanyol: No

### Prerequisits

És absolutament recomanable haver cursat i superat les assignatures de l'àrea de coneixement d'Enginyeria Química per matricular-se d'aquesta assignatura.

### Objectius

Es tracta d'una assignatura de tercer curs, de caràcter obligatori, que introdueix als estudiants als fonaments bàsics que caracteritzen la realització d'un projecte de tecnologia alimentària. Per tant, l'assignatura tractarà els conceptes de: (i) plantejament, desenvolupament i planificació d'un projecte, (ii) avaluació econòmica, (iii) disseny d'equips i (iv) memòria i defensa del projecte.

### Competències

- Aplicar els principis de la biologia i de l'enginyeria química per descriure, analitzar, controlar i optimitzar els processos de transformació i conservació dels aliments.
- Buscar, gestionar i interpretar la informació procedent de diverses fonts.
- Comunicar-se de manera eficaç, oralment i per escrit, a una audiència professional i no professional, en les llengües pròpies i/o en anglès.
- Desenvolupar l'aprenentatge autònom i tenir capacitat d'organització i planificació.
- Utilitzar els recursos informàtics per a la comunicació i la cerca d'informació en l'àmbit d'estudi, el tractament de dades i el càlcul.

### Resultats d'aprenentatge

1. Avaluar econòmicament un projecte.
2. Buscar, gestionar i interpretar la informació procedent de diverses fonts.
3. Comunicar-se de manera eficaç, oralment i per escrit, a una audiència professional i no professional, en les llengües pròpies i/o en anglès.
4. Desenvolupar l'aprenentatge autònom i tenir capacitat d'organització i planificació.
5. Estructurar un projecte i aplicar-hi les eines per a gestionar-lo.
6. Utilitzar els recursos informàtics per a la comunicació i la cerca d'informació en l'àmbit d'estudi, el tractament de dades i el càlcul.

### Continguts

1. Definició, plantejament i desenvolupament d'un projecte.
2. Avaluació econòmica.
3. Disseny d'equips de la indústria alimentària.
4. Memòria i presentació oral d'un projecte.

## Metodologia

Veure les activitats formatives

### Activitats formatives

| Títol                                                             | Hores | ECTS | Resultats d'aprenentatge |
|-------------------------------------------------------------------|-------|------|--------------------------|
| Tipus: Dirigides                                                  |       |      |                          |
| Classes expositives participatives                                | 18    | 0,72 | 1, 5                     |
| Pràctiques en aula                                                | 4     | 0,16 | 1                        |
| Tipus: Supervisades                                               |       |      |                          |
| Tutories                                                          | 2     | 0,08 | 1, 5                     |
| Tipus: Autònomes                                                  |       |      |                          |
| Elaboració de projectes d'instal·lacions industrials alimentàries | 50    | 2    | 1, 2, 3, 4, 5, 6         |

### Avaluació

Aquesta assignatura s'avaluarà amb 3 activitats:

1. Entrega per escrit de la proposta de projecte (Data: mitjans de març; Valor: 10% de la nota total)
2. Entrega per escrit de la memòria del projecte (Data: principis de juny; Valor: 50% de la nota total)
3. Defensa oral del projecte (Data: mitjans/finals de juny; Valor: 40% de la nota total)

Degut a les característiques de l'assignatura, la naturalesa de les proves i de que cap activitat supera el 50% de la nota total, no hi haurà cap activitat de recuperació.

Es qualificarà com a "no presentat" a aquell estudiant que no presenti la memòria del projecte.

Les segones matrícules hauran de tornar a realitzar totes les activitats d'avaluació.

### Activitats d'avaluació

| Títol                                         | Pes | Hores | ECTS | Resultats d'aprenentatge |
|-----------------------------------------------|-----|-------|------|--------------------------|
| Defensa oral del projecte                     | 40% | 1     | 0,04 | 3, 4, 6                  |
| Entrega per escrit de la memòria del projecte | 50% | 0     | 0    | 1, 2, 3, 4, 5, 6         |
| Entrega per escrit de la proposta de projecte | 10% | 0     | 0    | 2, 3, 4, 5, 6            |

## **Bibliografia**

A. Vian. El pronóstico económico en química industrial. Editorial Eudema Universidad, 1991.

R.P. Singh and D.R. Heldman. Introduction to food engineering. Fourth Edition. Elsevier, 2009.

G. Lawson, S. Wearne, P. Iles-Smith, Ed. Institution of Chemical Engineers, UK, 1999.