

Fundamentos de Proyectos

Código: 103231
Créditos ECTS: 3

Titulación	Tipo	Curso	Semestre
2501925 Ciencia y Tecnología de los Alimentos	OB	3	2

Contacto

Nombre: Julián Carrera Muyo

Correo electrónico: Julian.Carrera@uab.cat

Uso de idiomas

Lengua vehicular mayoritaria: catalán (cat)

Algún grupo íntegramente en inglés: No

Algún grupo íntegramente en catalán: Sí

Algún grupo íntegramente en español: No

Prerequisitos

Es absolutamente recomendable haber cursado y superado las asignaturas del área de conocimiento de Ingeniería.

Objetivos y contextualización

Se trata de una asignatura de tercer curso, de carácter obligatorio, que introduce a los estudiantes a los fundamentos teóricos y prácticos de la ciencia y la tecnología de los alimentos.

Competencias

- Aplicar los principios de la biología y de la ingeniería química para describir, analizar, controlar y optimizar los procesos de transformación y conservación de los alimentos.
- Buscar, gestionar e interpretar la información procedente de diversas fuentes.
- Comunicar de forma eficaz, oralmente y por escrito, a una audiencia profesional y no profesional, en las lenguas propias y/o en inglés.
- Desarrollar el aprendizaje autónomo y demostrar capacidad de organización y planificación.
- Utilizar los recursos informáticos para la comunicación, la búsqueda de información, en el ámbito de estudio, el tratamiento de datos y el cálculo.

Resultados de aprendizaje

1. Buscar, gestionar e interpretar la información procedente de diversas fuentes
2. Comunicar de forma eficaz, oralmente y por escrito, a una audiencia profesional y no profesional, en las lenguas propias y/o en inglés
3. Desarrollar el aprendizaje autónomo y demostrar capacidad de organización y planificación
4. Estructurar un proyecto y aplicar las herramientas para su gestión

5. Evaluar económicamente un proyecto
6. Utilizar los recursos informáticos para la comunicación, la búsqueda de información, en el ámbito de estudio, el tratamiento de datos y el cálculo

Contenido

1. Definición, planteamiento y desarrollo de un proyecto.
2. Evaluación económica.
3. Diseño de equipos de la industria alimentaria.
4. Memoria y presentación oral de un proyecto.

Metodología

[Ver las actividades formativas](#)

Actividades

Título	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Tipo: Dirigidas			
Clases magistrales	18	0,72	5, 4
Prácticas en aula	4	0,16	5
Tipo: Supervisadas			
Tutorías	2	0,08	5, 4
Tipo: Autónomas			
Elaboración de proyectos de instalaciones industriales alimentarias	50	2	5, 1, 2, 3, 4, 6

Evaluación

Esta asignatura se evaluará con 4 actividades:

1. Entrega por escrito de la propuesta de proyecto (Fecha: mediados de junio)
 2. Entrega de la hoja de cálculo de la evaluación económica del ejemplo
 3. Entrega por escrito de la memoria del proyecto (Fecha: principios de julio)
 4. Defensa oral del proyecto (Fecha: mediados / finales de junio; Valor: 4)
- Debido a las características de la asignatura, la naturaleza de las pruebas se considerará que un estudiante no es evaluable si ha participado en al menos 3 de ellas. Las segundas matrículas deberán volver a realizar todas las actividades.

Actividades de evaluación

Título	Peso	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Defensa oral del proyecto	40%	1	0,04	2, 3, 6
Entrega de la hoja de cálculo de una evaluación económica	5%	0	0	5, 1, 4, 6
Entrega por escrito de la memoria del proyecto	50%	0	0	5, 1, 2, 3, 4, 6
Entrega por escrito de la propuesta de proyecto	5%	0	0	1, 2, 3, 4, 6

Bibliografía

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.