

Fundamentos de Proyectos

Código: 103231
Créditos ECTS: 3

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

La metodología docente y la evaluación propuestas en la guía pueden experimentar alguna modificación en función de las restricciones a la presencialidad que impongan las autoridades sanitarias.

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

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 y la importancia de la participación, se considerará que un estudiante no es evaluable si ha participado en una o más actividades.
- 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.