

## Fundamentos de Proyectos

Código: 103231

Créditos ECTS: 3

**2024/2025**

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

### Contacto

Nombre: Laura Cervera Gracia

Correo electrónico: laura.cervera@uab.cat

### Idiomas de los grupos

Puede consultar esta información al [final](#) del documento.

### Prerrequisitos

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 Tecnología de los Alimentos.

### Competencias

- Actuar en el ámbito de conocimiento propio valorando el impacto social, económico y medioambiental.
- 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. Actuar en el ámbito de conocimiento propio valorando el impacto social, económico y medioambiental.
2. Buscar, gestionar e interpretar la información procedente de diversas fuentes

3. Comunicar de forma eficaz, oralmente y por escrito, a una audiencia profesional y no profesional, en las lenguas propias y/o en inglés
4. Desarrollar el aprendizaje autónomo y demostrar capacidad de organización y planificación
5. Estructurar un proyecto y aplicar las herramientas para su gestión
6. Evaluar económicamente un proyecto
7. 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.

## Actividades formativas y Metodología

Título	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
<b>Tipo: Dirigidas</b>			
Clases magistrales	18	0,72	6, 5
Prácticas en aula	4	0,16	6
<b>Tipo: Supervisadas</b>			
Tutorías	2	0,08	6, 5
<b>Tipo: Autónomas</b>			
Elaboración de proyectos de instalaciones industriales alimentarias	50	2	6, 2, 3, 4, 5, 7

Ver las actividades formativas

Nota: se reservarán 15 minutos de una clase dentro del calendario establecido por el centro o por la titulación para que el alumnado rellene las encuestas de evaluación de la actuación del profesorado y de evaluación de la asignatura o módulo.

## Evaluación

### Actividades de evaluación continuada

Título	Peso	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje

Defensa oral del proyecto	40%	1	0,04	3, 4, 7
Entrega de la hoja de cálculo de una evaluación económica	5%	0	0	6, 2, 5, 7
Entrega por escrito de la memoria del proyecto	50%	0	0	1, 6, 2, 3, 4, 5, 7
Entrega por escrito de la propuesta de proyecto	5%	0	0	2, 3, 4, 5, 7

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: 40%)
- Esta asignatura/módulo no contempla el sistema de evaluación única.

Debido a las características de la asignatura, la naturaleza de las pruebas y de que ninguna actividad supera el 40% de la nota final.

Se considerará que un estudiante no es evaluable si ha participado en al menos 3 de las 4 actividades.

Las segundas matrículas deberán volver a realizar todas las actividades.

## 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.

## Software

MS Office

## Lista de idiomas

Nombre	Grupo	Idioma	Semestre	Turno
(PAUL) Prácticas de aula	1	Catalán	segundo cuatrimestre	mañana-mixto
(PAUL) Prácticas de aula	2	Catalán	segundo cuatrimestre	mañana-mixto
(TE) Teoría	1	Catalán	segundo cuatrimestre	mañana-mixto