

Titulació	Tipus	Curs
Ciència i Tecnologia dels Aliments	OB	3

Professor/a de contacte

Nom: Laura Cervera Gracia

Correu electrònic: laura.cervera@uab.cat

Idiomes dels grups

Podeu consultar aquesta informació al [final](#) del document.

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

- Actuar en l'àmbit de coneixement propi valorant l'impacte social, econòmic i mediambiental.
- 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. Actuar en l'àmbit de coneixement propi valorant l'impacte social, econòmic i mediambiental.
2. Avaluar econòmicament un projecte.
3. Buscar, gestionar i interpretar la informació procedent de diverses fonts.
4. Comunicar-se de manera eficaç, oralment i per escrit, a una audiència professional i no professional, en les llengües pròpies i/o en anglès.
5. Desenvolupar l'aprenentatge autònom i tenir capacitat d'organització i planificació.

6. Estructurar un projecte i aplicar-hi les eines per a gestionar-lo.
7. 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.

Activitats formatives i Metodologia

Títol	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Tipus: Dirigides			
Classes expositives participatives	18	0,72	2, 6
Pràctiques en aula	4	0,16	2
Tipus: Supervisades			
Tutories	2	0,08	2, 6
Tipus: Autònomes			
Elaboració de projectes d'instal·lacions industrials alimentàries	50	2	2, 3, 4, 5, 6, 7

Veure les activitats formatives

Nota: es reservaran 15 minuts d'una classe, dins del calendari establert pel centre/titulació, perquè els alumnes completin les enquestes d'avaluació de l'actuació del professorat i d'avaluació de l'assignatura.

Avaluació

Activitats d'avaluació continuada

Títol	Pes	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Defensa oral del projecte	40%	1	0,04	4, 5, 7
Entrega del full de càlcul d'una avaluació econòmica	5%	0	0	2, 3, 6, 7
Entrega per escrit de la memòria del projecte	50%	0	0	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7

Aquesta assignatura s'avaluarà amb 4 activitats:

1. Entrega per escrit de la proposta de projecte (Data: mitjans de març; Valor: 5% de la nota total)
2. Entrega del full de càlcul de l'avaluació econòmica de l'exemple realitzat a les PAUL (Data: una setmana després d'acabades les PAUL; Valor: 5% de la nota total)
3. Entrega per escrit de la memòria del projecte (Data: principis de juny; Valor: 50% de la nota total)
4. Defensa oral del projecte (Data: mitjans/finals de juny; Valor: 40% de la nota total)

Aquesta assignatura/mòdul no preveu el sistema d'avaluació única

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 considerarà que un estudiant no és avaluable si ha participat en activitats d'avaluació que representen menys del 15% de la nota final. Igualment es considerarà no avaluable a l'alumne que no superi les dues enquestes entre parells que es fan a l'abril i el maig.

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

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.

Programari

MS Office

Grups i idiomes de l'assignatura

La informació proporcionada és provisional fins al 30 de novembre de 2025. A partir d'aquesta data, podreu consultar l'idioma de cada grup a través daquest [enllaç](#). Per accedir a la informació, caldrà introduir el CODI de l'assignatura

Nom	Grup	Idioma	Semestre	Torn
(PAUL) Pràctiques d'aula	1	Català	segon quadrimestre	matí-mixt
(PAUL) Pràctiques d'aula	2	Català	segon quadrimestre	matí-mixt
(TE) Teoria	1	Català	segon quadrimestre	matí-mixt