

## 390447 - IAAB - Indústries d'Altres Aliments i Begudes

Unitat responsable: 390 - ESAB - Escola Superior d'Agricultura de Barcelona  
Unitat que imparteix: 745 - DEAB - Departament d'Enginyeria Agroalimentària i Biotecnologia  
Curs: 2019  
Titulació: GRAU EN ENGINYERIA ALIMENTÀRIA (Pla 2009). (Unitat docent Optativa)  
GRAU EN ENGINYERIA ALIMENTÀRIA (Pla 2009). (Unitat docent Optativa)  
Crèdits ECTS: 6 Idiomes docència: Català, Castellà

### Professorat

Responsable: Elena Gordún Quiles  
Altres: Elena Gordún Quiles  
Elena Sánchez Sánchez

### Competències de la titulació a les quals contribueix l'assignatura

#### Específiques:

1. Enginyeria i tecnologia dels aliments: Enginyeria i operacions bàsiques dels aliments. Tecnologia d'aliments. Processos a les indústries agroalimentàries. Gestió i aprofitament de residus. Modelització i optimització. Gestió de qualitat i de la seguretat alimentària. Anàlisi d'aliments. Traçabilitat.

#### Transversals:

2. COMUNICACIÓ EFICAÇ ORAL I ESCRITA - Nivell 3: Comunicar-se de manera clara i eficient en presentacions orals i escrites adaptades al tipus de públic i als objectius de la comunicació utilitzant les estratègies i els mitjans adequats.

### Metodologies docents

Les metodologies docents utilitzades en aquesta assignatura seran: la classe expositiva participativa (fomentant l'aprenentatge cooperatiu) i l'adquisició d'habilitats pràctiques de laboratori i planta pilot.

En la classe expositiva participativa es realitzarà la lliçó magistral alternada amb activitats d'aprenentatge actiu a partir de material docent preparat pels professors i per activitats preparades pels alumnes en el seu temps d'aprenentatge autònom. Les habilitats pràctiques de laboratori es realitzaran en sessions presencials de forma conjunta amb les de desenvolupament de procés en planta pilot en sessions de grups petits amb la utilització dels laboratoris de tecnologia d'aliments, així com les plantes pilot (transformadora, indústries).

De forma complementària es realitzaran visites a indústries com a suport de les sessions expositives i pràctiques.

La utilització del campus virtual ATENEA com a vehicle de comunicació i seguiment de les activitats. Les diferents activitats seran avaluades de forma continuada.

### Objectius d'aprenentatge de l'assignatura

En acabar l'assignatura de Productes alimentaris, l'estudiant/a ha de ser capaç de:

1. Proposar els ingredients i els processos tecnològics necessaris per a la fabricació dels aliments i begudes, així com la maquinària i els punts de control del procés per tal obtenir un producte de qualitat i segur.
2. Comparar i avaluar les diferències tecnològiques més significatives aplicades en l'elaboració d'un mateix aliment.
3. Descriure el sistema d'una línia d'envasament de begudes aplicant la maquinària necessària i identificant els punts de control de procés al producte a envasar.
4. Analitzar situacions reals aplicades a les indústries estudiades i suggerir accions sempre sota conceptes de responsabilitat i sostenibilitat mediambiental, social i econòmica.

## 390447 - IAAB - Indústries d'Altres Aliments i Begudes

### Hores totals de dedicació de l'estudiantat

Dedicació total: 150h	Hores grup gran:	0h	0.00%
	Hores grup mitjà:	40h	26.67%
	Hores grup petit:	20h	13.33%
	Hores activitats dirigides:	0h	0.00%
	Hores aprenentatge autònom:	90h	60.00%

## 390447 - IAAB - Indústries d'Altres Aliments i Begudes

### Continguts

<p><b>INDÚSTRIES DE BEGUDES NO ALCOHÒLIQUES</b></p>	<p>Dedicació: 40h</p> <p>Grup mitjà/Pràctiques: 10h Grup petit/Laboratori: 6h Aprentatge autònom: 24h</p>
<p>Descripció: Aigües envasades, mineral natural, de deu, potable preparada. Aigües gasificades, edulcorades i aromatitzades. Altres begudes refrescants. Sucs de fruites i altres productes similars. Línies d'envasament de begudes.</p> <p>Activitats vinculades: Activitat 1. Classes de teoria Activitat 2. Prova individual d'avaluació Activitat 3. Treball de laboratori i planta pilot</p>	
<p><b>BEGUDES FERMENTADES I DESTIL·LATS</b></p>	<p>Dedicació: 35h</p> <p>Grup mitjà/Pràctiques: 10h Grup petit/Laboratori: 4h Aprentatge autònom: 21h</p>
<p>Descripció: Vins especials. Sidra i altres fermentats vegetals. Begudes espirituoses i altres begudes alcohòliques.</p> <p>Activitats vinculades: Activitat 1. Classe de teoria Activitat 2. Prova individual d'avaluació Activitat 3. Treball de laboratori i planta pilot Activitat 4. Sortida a la Indústria alimentària</p>	

## 390447 - IAAB - Indústries d'Altres Aliments i Begudes

<p><b>INDÚSTRIES D'ALTRES PRODUCTES ALIMENTOSOS</b></p>	<p>Dedicació: 29h Grup mitjà/Pràctiques: 8h Grup petit/Laboratori: 4h Aprentatge autònom: 17h</p>
<p>Descripció: Cafè i succedanis. Te i altres infusions vegetals. Cacao i derivats del cacao. Productes de confiteria. Mel i altres ingredients que aporten dolçor. Espècies i condiments.</p> <p>Activitats vinculades: Activitat 1 . Classe de teoria Activitat 2. Prova individual d'avaluació Activitat 3. Treball de laboratori i planta pilot Activitat 4. Sortida a Indústria alimentària</p>	
<p><b>INDÚSTRIES DE DERIVATS DE CEREALS</b></p>	<p>Dedicació: 46h Grup mitjà/Pràctiques: 12h Grup petit/Laboratori: 6h Aprentatge autònom: 28h</p>
<p>Descripció: Productes fermentats de panificació i brioixeria. Pasta fullada i productes amb impulsors. Obtenció de midons i derivats. Pastes alimentoses. Arròs. Aliments infantils. Cereals d'esmorzar. Aperitius.</p> <p>Activitats vinculades: Activitat 1 . Classe de teoria Activitat 2. Prova individual d'avaluació Activitat 3. Treball de laboratori i planta pilot Activitat 4. Sortida a Indústria alimentària</p>	

## 390447 - IAAB - Indústries d'Altres Aliments i Begudes

### Planificació d'activitats

<b>ACTIVITAT 1: CLASSES DE TEORIA</b>	Dedicació: 98h Grup mitjà/Pràctiques: 38h Aprentatge autònom: 60h
<p><b>Descripció:</b>  En les classes d'explicació teòrica (classe expositiva participativa) es realitzarà una sèrie de lliçons de tipus magistral alternades amb activitats d'aprenentatge actiu a partir de material docent preparat pels professors i per activitats preparades pels alumnes en el seu temps d'aprenentatge autònom.</p> <p><b>Material de suport:</b>  Com a suport d'aquestes sessions es preveu l'ús d'una aula preparada per la mobilitat dels estudiants. A nivell TIC, es necessitarà el campus virtual (Atenea -Moodle) així com d'ordinador i projector.  Recursos bibliogràfics disponibles a la biblioteca CBL i en bases de dades electròniques. Campus virtual Atenea-Moodle.</p> <p><b>Descripció del lliurament esperat i vincles amb l'avaluació:</b>  L'assistència de les sessions on es realitzin activitats d'aprenentatge actiu seran obligatòries. Els continguts teòrics exposats i debatuts s'avaluaran mitjançant l'activitat 2 i els lliurables necessaris per la realització de les activitats d'aprenentatge cooperatiu (elaborades durant el temps d'aprenentatge autònom i/o dirigit) formaran part de l'avaluació dels treballs pràctics (activitat 3).  El vincle amb l'avaluació es pot consultar a l'apartat de sistema de qualificació.</p> <p><b>Objectius específics:</b>  Aquesta activitat vol cobrir els objectius 1, 2, 3 i 4 de l'assignatura.</p>	
<b>ACTIVITAT 2: PROVES INDIVIDUALS D'AVALUACIÓ</b>	Dedicació: 2h Grup mitjà/Pràctiques: 2h
<p><b>Descripció:</b>  Realització de dues proves individuals d'avaluació. En la primera prova s'avaluaran els continguts de les indústries de begudes. En la segona prova els dels blocs de derivats de cereals i altres productes alimentosos.</p> <p><b>Material de suport:</b>  Recursos bibliogràfics disponibles a la biblioteca CBL i en bases de dades electròniques. Campus virtual Atenea-Moodle.</p> <p><b>Descripció del lliurament esperat i vincles amb l'avaluació:</b>  Informe escrit. El vincle amb l'avaluació es pot consultar a l'apartat de sistema de qualificació.</p> <p><b>Objectius específics:</b>  Aquesta activitat vol cobrir els objectius 1, 2 i 3 de l'assignatura.</p>	
<b>ACTIVITAT 3: TREBALL EXPERIMENTAL DE LABORATORI I PLANTA PILOT</b>	Dedicació: 30h Grup petit/Laboratori: 12h Aprentatge autònom: 18h
<p><b>Descripció:</b>  En les sessions de laboratori o planta pilot es realitzaran tasques experimentals relacionades amb la indústria de begudes i la de cereals i altres productes alimentaris amb l'objectiu que l'alumne adquireixi habilitats pel disseny i control del procés d'elaboració (matèries primeres, controls en línia).</p>	

## 390447 - IAAB - Indústries d'Altres Aliments i Begudes

### Material de suport:

Com a suport d'aquestes sessions es preveu l'ús dels laboratoris docents i plantes pilot. També seran necessaris recursos bibliogràfics disponibles a la biblioteca CBL i en bases de dades electròniques. A nivell TIC, es necessitarà Atenea -Moodle així com d'ordinador i projector. Guió detallat de les pràctiques i informe a lliurar.

### Descripció del lliurament esperat i vincles amb l'avaluació:

L'activitat de treball de laboratori i planta pilot del contingut té assignat un lliurament en grup. El vincle amb l'avaluació es pot consultar a l'apartat de sistema de qualificació

### Objectius específics:

Aquesta activitat vol cobrir l'objectiu 4 de l'assignatura.

### ACTIVITAT 4: SORTIDES A INDÚSTRIES ALIMENTÀRIES

Dedicació: 20h

Grup petit/Laboratori: 8h

Aprenentatge autònom: 12h

### Descripció:

Visites dirigides a empreses del sector on verificar i analitzar els continguts de l'assignatura amb un cas real. L'alumne, de forma individual, respondrà a un qüestionari després de la realització de les visites i posteriorment es debateran a l'aula.

### Material de suport:

Informació de les indústries a visitar: productes que elaboren, tecnologia emprada. Guió de la visita.

### Descripció del lliurament esperat i vincles amb l'avaluació:

Es realitzarà de forma individual un qüestionari que es basarà el debat. A nivell TIC, es necessitarà Atenea - Moodle.

### Objectius específics:

Aquesta activitat vol cobrir els objectius 1, 2, 3 i 4 de l'assignatura.

## Sistema de qualificació

La qualificació final de l'assignatura s'obté de la següent forma:

Nota final = 50% Part I (Continguts 1 i 2) + 50% Part II (Continguts 3 i 4)

PART I = 0,80N1+0,15N2 +0,05N3

N1: Activitat 2: Prova individual d'avaluació i lliurables entregats a les sessions presencials (grup i individuals).

N2: Activitat 3: Pràctiques i informe de les pràctiques experimentals (grup)

N3: Activitat 4: Qüestionaris de les visites a indústria transformadora (individuals)

PART II = 0,50N1+0,50N2

N1: Activitat 2, 3 i 4: Prova individual d'avaluació de continguts de teoria i pràctiques

N2: Activitat 2 i 3: lliurables entregats a les sessions presencials (individuals i de grup).

## 390447 - IAAB - Indústries d'Altres Aliments i Begudes

### Normes de realització de les activitats

L'alumne rebrà un calendari amb la programació de les activitats i entrega dels lliuraments de les diferents activitats a l'iniciar l'assignatura. L'assistència a les sessions on es realitzin activitats d'aprenentatge cooperatiu seran obligatòries, així com les sessions de pràctiques (laboratori, planta pilot i visites externes).

### Bibliografia

#### Bàsica:

- Gobbetti, M. Handbook on sourdough biotechnology. Springer, 2012. ISBN 9781461454243.
- Ashurst, P.R. The chemistry and technology of soft drinks and fruit juices. 2nd ed. Oxford: Blackwell Pub, 2005. ISBN 1405122862.
- Afoakwa, E.O. Cocoa production and processing technology. Boca Raton: CRC Press, 2014. ISBN 9781466598232.
- Edwards, W.P. La ciencia de las golosinas. Zaragoza: Acribia, 2001. ISBN 8420009644.
- Buglass, Alan J. Handbook of alcoholic beverages : technical, analytical and nutritional aspects. Chichester: Wiley, cop. 2011. ISBN 9780470512029.
- Adrián, J. La Panificación : aspectos socioeconómicos, materias primas, agentes de fermentación, tecnología, calidad. Barcelona: Montagud, cop. 1996. ISBN 8472120635.

#### Complementària:

- Coles, R.; McDowell, D.; Kirwan, Mark J. Manual del envasado de alimentos y bebidas. Madrid: Mundi-Prensa, 2004. ISBN 8484761762.
- Senior, Dorothy A.G.; Ashurst, P. Tecnología del agua embotellada. Zaragoza: Acribia, 2001. ISBN 8420009431.
- Fellows, P. Food processing technology: principles and practice. 3rd ed. Boca Raton, Fla.: CRC, 2009. ISBN 9781439808214.
- Bryce, J.H.; Stewart, Graham G. Distilled spirits: tradition and innovation. Nottingham: Nottingham University Press, 2004. ISBN 9781897676394.
- Steen, David P.; Ashurst, P. R. Carbonated soft drinks : formulation and manufacture. Oxford [etc.]: Blackwell, 2006. ISBN 9781405134354.

#### Altres recursos:

##### Enllaç web

Codex alimentarius

[http://www.codexalimentarius.net/web/oublications\\_es.jsp](http://www.codexalimentarius.net/web/oublications_es.jsp)

AECOSAN, Agencia Española de Consumo Seguridad Alimentaria y Nutrición

[http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad\\_alimentaria/subseccion/legislacion\\_seguridad\\_alimentaria.htm](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/subseccion/legislacion_seguridad_alimentaria.htm)