

Guia de l'estudiant

2002 | 2003

Universitat de Vic

**Llicenciatura de
Ciència i Tecnologia
dels Aliments**

Escola Politècnica Superior

Índex

Presentació	5
L'Escola Politècnica Superior	7
Estructura	7
Órgans de Govern	7
Professors i Professionals de Serveis	8
Calendari Acadèmic	9
Organització dels Ensenyaments	11
Pla d'Estudis	11
Ordenació temporal de l'ensenyament	11
Oferta d'assignatures optatives	12
Crèdits de Lliure Elecció	13
Treball Experimental	14
Accés a la Llicenciatura de Ciència i Tecnologia dels Aliments	16
Programes de les assignatures.....	17
Assignatures de primer curs	17
Bromatologia.....	17
Tecnologia Alimentària I	21
Normalització i Legislació Alimentàries	24
Nutrició	26
Química i Bioquímica dels Aliments.....	28
Producció de Matèries Primeres.....	33
Microbiologia i Parasitologia	35
Alimentació i Cultura.....	37
Dietètica.....	39
Assignatures de segon curs	41
Tecnologia Alimentària II	41
Economia i Gestió a l'Empresa Agroalimentària.....	44
Control de Qualitat	46
Salut Pública i Alimentació.....	48
Toxicologia i Higiene Alimentària	50
Assignatures optatives	53
Biotecnologia Alimentària I.....	53
Envasat i Conservació dels Aliments	55
Ampliació d'Anàlisi d'Aliments	57
Gestió de l'Empresa	60
Tècniques de Comerç Exterior	62
Màrqueting Industrial	64
Indústries Làcties	65

Indústries Fermentatives	68
Pràctiques en Empreses	71
Complements de formació	73
Fisiologia	73
Fisicoquímica	75
Complements de Matemàtiques	77
Assignatures de lliure elecció	79
Història de la Ciència: Ciència, Tecnologia i Societat	79
Disseny Gràfic 3D	80
Aula de Cant Coral I	81
Curs d'Iniciació al Teatre	83

Presentació

El curs 2002-03 es presenta ple de novetats a l'Escola Politècnica Superior. Aquest curs començaran dues noves carreres: l'Enginyeria Tècnica en Informàtica de Sistemes i la Llicenciatura en Ciències Ambientals.

La primera ve a complementar l'oferta d'estudis reglats en el camp de la informàtica en una vessant que desperta un interès creixent en el món professional. La segona és, en certa manera, la culminació d'una tradició mediambiental del nostre centre que prové dels seus inicis com a centre adscrit. Val a dir que aquesta llicenciatura permet una bona combinació amb l'Enginyeria Tècnica en Indústries Agroalimentàries, enllaçant així els aspectes mediambientals amb els més específicament tècnics.

També cal emfasitzar que aquest any s'obre la possibilitat de fer dobles titulacions, fórmula compacta que permet de racionalitzar el temps d'obtenció de dos títols homologats sense diluir les característiques essencials de cadascuna de les carreres. Aquesta possibilitat s'obre, de moment per a les enginyeries tècniques en Informàtica de Gestió i de Sistemes per una banda, i per a les enginyeries tècniques en Electrònica i Telecomunicacions per l'altra.

Finalment, també cal ressaltar la posada a la xarxa de material digital de suport per a les assignatures de primer curs de Ciència i Tecnologia dels Aliments, sistema que permetrà una flexibilitat més gran d'assistència als estudiants que hagin escollit aquesta llicenciatura, seguint el camí que ha donat prou bons resultats a l'Enginyeria d'Organització Industrial.

La Guia que teniu a les mans i el Llibre de l'Estudiant de la Universitat de Vic són documents per orientar-vos sobre les diferents qüestions de la vida acadèmica, el pla d'estudis, l'estructura organitzativa, etc. Llegiu-la atentament i si, malgrat tot, us queda algun tema dubtós, sapigueu que estem a la vostra disposició per aclarir-lo.

Manuel Vilar i Bayó
Director de l'Escola Politècnica Superior

L'Escola Politècnica Superior

Estructura

L'Escola Politècnica Superior de la Universitat de Vic imparteix vuit titulacions:

- E.T. Agrícola, especialitat d'Indústries Agràries i Alimentàries
- E.T. de Telecomunicació, especialitat de Sistemes de Telecomunicació
- E.T. d'Informàtica de Gestió
- E.T. d'Informàtica de Sistemes
- E.T. Industrial, especialitat d'Electrònica Industrial
- Llicenciatura de Ciència i Tecnologia dels Aliments
- Enginyeria d'Organització Industrial
- Llicenciatura de Ciències Ambientals

La gestió ordinària en el govern de l'Escola correspon al director, el qual delega les qüestions d'organització docent al cap d'estudis.

Les unitats bàsiques de docència i recerca de l'Escola són els departaments, que agrupen els professors d'una mateixa àrea disciplinària. Al capdavant de cada departament hi ha un professor que exerceix les funcions de cap de departament.

Els departaments de l'Escola Politècnica Superior són:

- Electrònica i Telecomunicació
- Indústries Agràries i Alimentàries
- Informàtica i Matemàtica
- Organització Industrial

Òrgans de govern

Direcció

Està presidida pel director de l'Escola i constituïda pels següents membres:

- Director: Manuel Vilar i Bayó
- Cap d'Estudis: Carles Torres i Feixas
- Gerent: Antoni Uix i Güell
- Secretària Acadèmica: Montserrat Vilalta i Ferrer

Junta de Centre

És l'òrgan col·legiat de govern de l'Escola.

Està constituïda per:

- El director de l'Escola, que la presideix.
- La resta de membres de la direcció de l'Escola.
- Els caps de departament.
- Dos representants dels professors amb docència plena o exclusiva a l'Escola.
- Dos estudiants de l'Escola.
- Un representant del personal no docent del centre.

Professors i Professionals de Serveis

Professorat:

Caps de Departament

<i>Electrònica i Telecomunicacions</i>	Juli Ordeix i Rigo
<i>Indústries Agràries i Alimentàries</i>	Josep Ayats i Bancells
<i>Informàtica i Matemàtica</i>	Joan Vancells i Flotats
<i>Organització Industrial</i>	Francesc Castellana i Méndez

Professors de Ciència i Tecnologia dels Aliments

Alejandra Aramayo García
Consol Blanch i Colat
Miquel Caballeria i Suriñach
Joan Anton Castejon i Fernández
Anna Dalmau i Roda
Ramon Fabre i Vernedas
Montserrat Faro i Basco
Emili Ignasi López i Sabater
Anna Marginet i Freixer
Núria Obradors i Aranda
Julita Oliveras i Masramon
Maria Teresa Piqué i Ferré
Lídia Raventós i Canet
Marcel Santaullària i Balañà
Xavier Serra i Jubany
Josep Maria Serrat i Jurado
Lluís Tort i Terrés
Josep Turet i Capellas
Ester Vinyeta i Puntí
Jordi Viver i Fabregó

Encarregats de Laboratori

<i>i Planta Pilot:</i>	Joaquim Puntí i Freixer
	Antoni Manel Zafra i Pintó

Personal no docent:

<i>Secretaria de Centre:</i>	Marta Soler i Vázquez
<i>Secretaria Acadèmica:</i>	Esther Gaja i González

Calendari acadèmic

Començament del curs:

1 d'octubre 2002

Docència del 1r quadrimestre:

fins al 24 de gener de 2003

Avaluació de 1r quadrimestre:

Exàmens: del 27 de gener al 13 febrer de 2003

Docència del 2n quadrimestre:

del 17 de febrer al 6 de juny 2003

Avaluacions del 2n quadrimestre:

Exàmens: del 10 de juny al 27 de juny 2003

Avaluacions de setembre:

Exàmens: del 2 de setembre al 18 de setembre 2003

Nota: Segona convocatòria extraordinària d'assignatures de 1r quadrimestre: del 24 de març al 4 d'abril de 2003

Dies festius:

- 12 d'octubre de 2002, dissabte, festa estatal
- 1 de novembre de 2002, divendres, Tots Sants
- 6 de desembre de 2002, divendres, festa estatal
- 22 d'abril de 2003, dimarts, pont
- 23 d'abril de 2003, dimecres, festa patronal de la UV
 - 1 de maig de 2003, dijous, festa estatal
 - 2 de maig de 2003, divendres, pont
 - 9 de juny de 2003, dilluns, segona pasqua
- 24 de juny de 2003, dimarts, sant Joan
- 5 de juliol de 2003, dissabte, festa major
- 11 de setembre de 2003, dijous, festa nacional de Catalunya

Vacances:

Nadal: del 21 de desembre de 2002 al 7 de gener de 2003, ambdós inclosos

Setmana Santa: del 12 al 21 d'abril de 2003, ambdós inclosos

Organització dels Ensenyaments

Pla d'Estudis

El pla d'estudis de la llicenciatura de Ciència i Tecnologia dels Aliments ha estat elaborat d'acord amb les directrius generals pròpies d'aquesta titulació estableertes en el RD 1463/1990 (BOE de 20 de novembre de 1990).

D'acord amb el Pla d'Estudis, els ensenyaments de Ciència i Tecnologia dels Aliments s'organitzen en un únic cicle de dos cursos, amb un total de 150 crèdits, entre els quals n'hi ha de teòrics i de pràctics. Les assignatures són anuals o quadrimestral. Cada quadrimestre té una durada de 15 setmanes lectives i cada crèdit equival a 10 hores de classe.

Els 150 crèdits estan distribuïts de la següent manera:

- Matèries troncals: 94,5
- Matèries obligatòries: 18
- Matèries optatives: 22,5
- Matèries de lliure elecció: 15

Ordenació temporal de l'ensenyament

	<i>Crèdits Totals</i>	<i>Crèdits Teòrics</i>	<i>Crèdits Pràctics</i>
PRIMER ANY			
Assignatures Anuals			
Bromatologia	14	9	5
Tecnologia Alimentària I	15	7,5	7,5
Primer Quadrimestre			
Normalització i Legislació Alimentària	4,5	3	1,5
Nutrició	6	4,5	1,5
Química i Bioquímica dels Aliments	9	5	4
Segon Quadrimestre			
Producció de Matèries Primeres	4,5	4	0,5
Microbiologia i Parasitologia	4,5	3	1,5
Alimentació i Cultura	4,5	4	0,5
Dietètica	6	4,5	1,5

	<i>Crèdits Totals</i>	<i>Crèdits Teòrics</i>	<i>Crèdits Pràctics</i>
SEGON ANY			
Tercer Quadrimestre			
Tecnologia Alimentària II	7	4,5	2,5
Economia i Gestió a l'Empresa Alimentària	6	4	2
Control de Qualitat	6	2	4
Salut Pública i Alimentació	4,5	3	1,5
Toxicologia i Higiene Alimentària	4,5	3	1,5
Assignatura Optativa	7,5	4,5	3
Lliure Elecció*	7,5	4,5	3
Quart Quadrimestre			
Toxicologia i Higiene Alimentària	4,5	3	1,5
Treball Experimental	12	0	12
Assignatura Optativa	7,5	4,5	3
Assignatura Optativa	7,5	4,5	3
Lliure Elecció*	7,5	4,5	3

(*) La distribució dels crèdits de lliure elecció tant globals com teòrics i pràctics és orientativa

Oferta d'Assignatures optatives

A partir del segon any el centre oferirà les assignatures optatives d'entre les següents matèries contemplades en el Pla d'Estudis:

	<i>Crèdits Totals</i>	<i>Crèdits Teòrics</i>	<i>Crèdits Pràctics</i>
Gestió de la Qualitat	24	12	12
Economia i Organització	24	12	12
Indústries de Derivats Animals	24	12	12
Indústries de Derivats Vegetals	24	12	12
Ampliació d'Anàlisi d'Aliments	24	12	12
Biotecnologia	24	12	12
Pràctiques en Empreses	9	0	9
Treballs Acadèmicament Dirigits	9	0	9

Per a aquest curs 2002-03 l'oferta és la següent:

1r quadrimestre

- Biotecnologia Alimentària I
- Tècniques de Comerç Exterior
- Gestió de l'Empresa
- Indústries Làcties
- Indústries Fermentatives

2n quadrimestre

- Envàsat i Conservació dels Aliments
- Ampliació d'Anàlisi d'Aliments
- Màrqueting Industrial

Crèdits de Lliure Elecció

L'obtenció dels crèdits de Lliure Elecció requerits en el Pla d'Estudis pot fer-se per les següents vies:

- A. Cursant i aprovant les assignatures de Lliure Elecció que s'ofereixen en els ensenyaments de la Universitat de Vic.
- B. Per reconeixement d'altres estudis reglats de nivell universitari.
- C. Per reconeixement d'activitats d'interès acadèmic no reglades a nivell universitari.

Assignatures de Lliure Elecció

L'estudiant podrà triar les assignatures de lliure elecció:

- Entre les assignatures optatives o de lliure elecció ofertades en el seu propi ensenyament.
- Entre la resta d'assignatures ofertades en els ensenyaments de la UV, ja siguin troncals, obligatòries, optatives o de lliure elecció per aquells ensenyaments, amb les següents excepcions:
 - Assignatures subjectes a prerequisits i incompatibilitats.
 - Assignatures que el seu contingut coincideixi en més d'un 20% amb alguna de les assignatures del Pla d'Estudis que ha de cursar l'estudiant per a l'obtenció del títol corresponent.

Reconeixement de crèdits

Reconeixement de crèdits per estudis reglats de nivell universitari

El fet d'haver cursat i superat assignatures d'estudis reglats de nivell universitari pot proporcionar a l'estudiant, si ho sol·licita, crèdits de lliure elecció. En aquest cas s'hauran de reconèixer per assignatures completes i per la seva totalitat en nombre de crèdits. No es podran atorgar crèdits parcials ni atorgar-ne més dels que consta l'assignatura reconeguda.

El reconeixement de crèdits els autoritza el Cap d'Estudis de l'ensenyament corresponent.

Reconeixement de crèdits per activitats d'interès acadèmic no reglades a nivell universitari

La realització d'activitats fora de l'ensenyament reglat que contribueixi a l'establiment de vincles entre l'estudiant i l'entorn social i laboral poden ser valorades amb el reconeixement de crèdits de lliure elecció. Aquestes activitats s'hauran de realitzar durant el període de l'ensenyament. Són activitats d'aquest tipus:

- Convenis de Cooperació Educativa: Pràctiques tutorades en empreses.
- Experiència professional: Treball desenvolupat amb contracte laboral.
- Activitats de formació complementària: Cursos, seminaris i activitats congressuals externes a la UV.
- Treballs acadèmicament dirigits (sempre i quan no coincideixin amb treballs realitzats dins la carrera ni amb assignatures d'aquesta).

La realització de cada activitat haurà d'haver estat autoritzada prèviament pel Cap d'Estudis de l'ensenyament corresponent, que serà qui autoritzi, si és el cas, el reconeixement dels crèdits.

Abans de realitzar l'activitat l'estudiant presentarà a la Direcció d'Estudis una proposta de l'activitat a desenvolupar mitjançant l'imprès «Proposta de reconeixement de crèdits de lliure elecció» facilitat per la secretaria de l'EPS.

Altres tipus d'activitats amb reconeixement de crèdits són:

- Cursos d'idiomes realitzats a l'Escola d'Idiomes de la UV (veure normativa específica)
- Cursos de la Universitat d'Estiu (veure oferta específica)

Un cop finalitzada l'activitat l'estudiant haurà de sol·licitar el reconeixement de crèdits mitjançant l'imprès

«Sol·licitud de crèdits de lliure elecció» facilitat per la Secretaria Acadèmica. S'acompanyarà l'imprès amb la documentació necessària per a avalar l'activitat:

- Conveni de Cooperació Educativa: còpia del conveni signat, memòria del treball realitzat, informe del tutor de l'empresa, informe del tutor acadèmic sobre la memòria, còpia de la proposta de reconeixement de crèdits.
- Experiència Professional: còpia del contracte laboral, memòria del treball realitzat, informe del tutor de l'empresa, informe del tutor acadèmic sobre la memòria, còpia de la proposta de reconeixement de crèdits.
- Activitats de Formació Complementària: temari del curs, certificat del curs, còpia de la proposta de reconeixement de crèdits.
- Treball Acadèmicament Dirigit: memòria del treball, informe del tutor de la UV, còpia de la proposta de reconeixement de crèdits.

Treball Experimental

Introducció

La present normativa pretén donar les pautes bàsiques de presentació i evaluació del Treball Experimental. L'assignatura Treball Experimental compta amb una càrrega lectiva de 12 crèdits i es pot desenvolupar triant entre dues alternatives:

- Fent pràctiques tutorades en empreses del sector alimentari dins del marc d'un conveni de cooperació educativa Universitat -Empresa o
- Fent un treball acadèmicament dirigit sota la supervisió d'un professor de la Universitat de Vic.

Correspon a l'estudiant l'elecció del tema sobre el que desenvoluparà el seu Treball. Els professors de l'Escola i els Departaments poden suggerir temes específics en els que es pugui desenvolupar un Treball.

Un cop finalitzat el Treball, l'estudiant haurà de presentar una memòria de l'activitat d'acord amb la següent estructura: introducció (justificant l'interès del Treball), antecedents, materials i mètodes, resultats, discussions, conclusions, biografia i resum.

Les despeses de compra de materials per a la realització del Treball Experimental seran a càrec de l'estudiant, el qual en conservarà la propietat amb independència de la qualificació que obtingui. En casos excepcionals l'EPS pot col·laborar en aquestes despeses. Aquesta circumstància es formalitzarà per escrit en document signat per la Direcció d'Estudis i per l'estudiant. En aquest document s'especificaran les clàusules que puguin modificar el que faci referència a la propietat del Treball.

Proposta de l'estudiant

Abans de matricular i realitzar el Treball Experimental l'estudiant presentarà a la Direcció d'Estudis una proposta del treball que vol desenvolupar.

La proposta constarà de:

- L'imprès «Proposta de realització del Treball Experimental» facilitat per la Secretaria de l'EPS, complimentat.

Un Annex que quedarà arxivat a Direcció d'Estudis on figuraran:

- una breu descripció de la motivació, objectiu i metodologia a utilitzar.
- un índex aproximatiu del Treball.

Director. Avalador

Es preveuen les següents figures per tutorar la realització d'un Treball Experimental:

- **El Professor Avalador.** És un professor que imparteix classes a l'Escola i que avala la viabilitat de la realització del Treball Experimental. Aquest professor haurà de signar, en mostra de conformitat, la proposta.
- **El Director de Treball Experimental.** És qui orientarà l'estudiant en la realització del Treball i li donarà suport docent. El Director ha de ser una persona qualificada tècnicament i pot no pertànyer a l'Escola. En cas de pertànyer-hi, ell mateix actuarà d'Avalador.

És l'estudiant qui elegeix el seu Director de Treball Experimental. En cas que aquest no sigui un professor que imparteixi docència a l'Escola, caldrà que la proposta vingui signada per aquesta persona i pel Professor Avalador. La Direcció d'un Treball Experimental pot ser compartida, com a molt, per dos co-directors.

El Professor Avalador serà l'enllaç oficial entre l'Escola i el Director quan aquest no pertanyi a l'EPS.

Aprovació de la proposta

El Cap d'Estudis, amb l'assessorament d'una Comissió Tècnica si s'escau, decidirà sobre l'aprovació de la proposta realitzada per l'Estudiant. Aquesta resolució serà comunicada per escrit a l'Estudiant mitjançant còpia, degudament complimentada, de l'imprès de presentació de proposta.

La Comissió Tècnica, que serà nomenada pel Cap d'Estudis, estarà formada per professors de l'EPS en les matèries relacionades més directament amb els temes que són objecte del Treball Experimental.

Correspon a la Direcció d'Estudis fixar i fer públiques les dates en què s'examinaran les propostes presentades fins al moment, i d'acord amb el Calendari general aprovat per a aquell curs.

Un cop aprovada la proposta, l'estudiant la registrarà a Secretaria, la qual li'n retornarà una còpia.

Matrícula del Treball Experimental

Per a la matrícula del Treball Experimental cal haver-se matriculat, prèviament o simultàniament, de totes les assignatures obligatòries i optatives de la carrera.

En el moment de formalitzar la matrícula, cal que l'estudiant presenti l'original de l'imprès de proposta de Treball Experimental aprovada per la Direcció d'Estudis.

La matrícula del Treball Experimental dóna dret a dues exposicions i defenses en les convocatòries de febrer i juny o juny i setembre, segons si l'assignatura del Treball Experimental correspon al 1r o 2n quadrimestre, respectivament. En cas de ser necessària una segona matrícula, aquesta gaudirà d'un 50% de descompte. Aquest descompte no seria aplicable a la 3a matrícula i successives.

L'estudiant podrà demanar d'examinar-se en dates anteriors a les oficials mitjançant instància a Direcció d'estudis.

Dipòsit, avaluació i qualificació del Treball Experimental

Per poder dipositar el Treball Experimental cal estar-ne matriculat i tenir aprovada la proposta amb una antelació mínima de tres mesos.

El dipòsit d'un Treball Experimental no implica la conformitat del Director i/o Avalador amb el seu contingut.

L'estudiant dipositarà un exemplar del Treball a Secretaria, que li lliurà el corresponent rebut. En el moment del dipòsit caldrà presentar la proposta aprovada.

Tots els Treballs es presentaran en format DIN A4, mecanografiats i amb les pàgines numerades.

L'avaluació i qualificació de la memòria del Treball Experimental presentada per l'estudiant la durà terme un professor de l'EPS nomenat pel cap d'estudis atenent el seu perfil professional i al contingut del Treball. Seran elements d'avaluació del Treball els aspectes formals, el contingut tècnic, la coherència i el rigor cien-

tífic. Si escau, el professor avaluador podrà sol·licitar la presència de l'estudiant per tal de demanar-li els aclariments que estimi oportuns sobre qualsevol aspecte del Treball. El professor avaluador farà una ponderació dels elements mencionats i procedirà a redactar un Informe d'Avaluació on constarà la qualificació atorgada. Si escau, el professor podrà redactar un full d'observacions. L'Informe d'Avaluació es lliurà a la Direcció d'Estudis.

Calendari

La Direcció de l'EPS publicarà anualment un calendari amb les dates que cal tenir en compte per a cada un dels tràmits relacionats amb els Treballs Experimentals.

Propietat

El Treball Experimental és propietat de l'estudiant que el presenta. La propietat pot ser compartida o cedida a altres persones físiques o jurídiques sempre que aquesta circumstància consti expressament per escrit. L'EPS es reserva el dret d'utilització interna del Treball Experimental, citant-ne sempre l'autor. Per a la seva reproducció o utilització externa cal una autorització expressa del propietari o propietaris.

Accés a la llicenciatura de Ciència i Tecnologia dels Aliments

L'ordre d'11 de setembre de 1991 (BOE de 26 de setembre) estableix els estudis previs i els complements de formació per a accedir a aquesta titulació:

Estudis previs:

- Haver completat el primer cicle d'alguna de les llicenciatures següents: Farmàcia, Veterinària, Biologia, Química, Medicina.
- O bé, haver completat el primer cicle d'Enginyer Agrònom, Enginyer Forestal o Enginyer Químic.
- O bé, estar en possessió del títol d'Enginyer Tècnic Agrícola (Indústries Agràries i Alimentàries, Hortofruticultura i Jardineria, Explotacions Agropecuàries) o Enginyer Tècnic Industrial (Química Industrial), o Enginyer Tècnic Forestal (Indústries Forestals).

Complements de formació:

Cal cursar, de no haver-ho fet, les següents matèries que constitueixen els complements de formació

6 crèdits d'anàlisi química

6 crèdits de bioquímica

6 crèdits de físicquímica

4 crèdits de fisiologia

6 crèdits d'enginyeria química

6 crèdits de matemàtiques

6 crèdits de microbiologia

4 crèdits de química inorgànica

6 crèdits de química orgànica

Aquests complements de formació es podran cursar a l'EPS, els uns com a oferta pròpia de la carrera de Ciència i Tecnologia dels Aliments i els altres dins de la carrera d'Enginyer Tècnic Agrícola.

Assignatures de primer curs

Bromatologia

PROFESSORES: Anna DALMAU I RODA (1r Q)
Consol BLANCH i COLAT (2n Q)

Primer Quadrimestre

CRÈDITS: 6,5

OBJECTIUS:

En aquesta assignatura es vol estudiar els diferents grups d'aliments, observant la gran diversitat de transformacions i presentacions que presenta la indústria alimentaria.

Aquests aliments s'estudiaran des de diferents punts de vista: composició, estructura, valor nutritiu, aspectes toxicològics, conservació...

PROGRAMA:

1-Aliment

- 1.1. Introducció
- 1.2. Components de l'aliment
- 1.3. Valor nutritiu
- 1.4. Conservació dels aliments

2- Aliments bàsics d'origen animal

- 2.1. Carn
- 2.2. Peix
- 2.3. Ous
- 2.4. Llet

3- Aliments bàsics d'origen vegetal

- 3.1. Cereals
- 3.2. Hortalisses
- 3.3. Llegums
- 3.4. Fruites

4- Aliments complementaris

- 4.1. Olis i greixos comestibles
- 4.2. Sucres i edulcorants artificials
- 4.3. Begudes refrescants i alcohòliques
- 4.4. Aliments dietètics.

PRÀCTIQUES:

Les pràctiques es realitzaran en sessions aïllades al llarg del quadrimestre per aprofundir en els aspectes explicats a teoria.

Els conceptes concrets a tractar seran:

- fer un reconeixement dels diferents productes alimentaris
- fer una comparació de la qualitat de les diferents marques
- comparar aspectes de conservació, presentació i distribució

AVALUACIÓ:

L'avaluació del primer quadrimestre de l'assignatura té en compte el treball teòric i el pràctic. Es realitzaran diferents exàmens parciais alliberadors dels continguts teòrics i s'avaluarà un informe de pràctiques.

La qualificació final s'obtindrà a partir de:

Exàmens teòrics	80 %
Informe de pràctiques	20 %

BIBLIOGRAFIA:

- Alais, C.M. *Ciencia de la leche. Principios de técnica lechera*. Barcelona: Díaz de Santos.
- Beliz, H.D.; W. Grosch *Química de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1988.
- Bernardini, E. *Tecnología de aceites y grasas*. Madrid: Alhambra, 1981.
- Bourgeois, C.M.; J.P. Larpent. Vol II: *Fermentaciones alimentarias*. Saragossa: Acribia, 1995.
- Cheftel & Cheftel *Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1981.
- Coulitate, T.P. *Alimentos. Química de sus componentes*. Saragossa: Acribia.
- Derache, R.; *Toxicología y seguridad de los alimentos*. Barcelona: Omega, 1990.
- Dupin, H.; J.L. Cuq. *La alimentación humana*. Barcelona: Bellaterra, 1997.
- Fenema, O.R. *Química de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1993.
- Grau, R. *Carne y productos cárnicos*. Saragossa: Acribia.
- Hoseney, R.C. *Principios de ciencia y tecnología de los cereales*. Saragossa: Acribia, 1991.
- Langer, R.H.M. et al.; *Plantas de interés agrícola*. Saragossa: Acribia, 1987.
- Lawrie, R.A. *Ciencia de la carne*. Saragossa: Acribia.
- Luquet, F.M. *Leche y productos lácteos*. Vol I i II. Saragossa: Acribia, 1991.
- Moreno Martin, F. *Lecciones de bromatología*. U.B. Facultat de Farmacia, 1988.
- Niinivar Antilla *Valor nutritivo de la carne*. Saragossa: Acribia.
- Peynaud, E. *Enología práctica*. Madrid: Mundi-prensa, 1984.
- Primo Yúfera, E. *Química agrícola III. Alimentos*. Madrid: Alhambra, 19987.
- Ranken, M.D. *Manual de industrias de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1993.
- Sobrino Illescas, E; E. Sobrino Vesperinas *Tratado de horticultura herbácea. Tomo I: hortalizas de flor y de fruto. Tomo II: hortalizas de legumbre, tallo, bulbo y tuberosas*. Barcelona: Aedos, 1989.
- Veisseyre, R. *Lactología técnica*. Saragossa: Acribia, 1988

Segon Quadrimestre

CRÈDITS: 7,5 (4,5T +3P)

OBJECTIUS:

- Adquirir els coneixements teòrics i experimentals específics aplicats a l'anàlisi d'aliments.
- Conèixer les tècniques i els mètodes característics en l'anàlisi fisicoquímica dels aliments.
- Conèixer les proves sensorials adients per a l'anàlisi organolèptica dels aliments
- Facilitar eines i raonaments que possibilitin la interpretació i la resolució experimental de problemes reals en la indústria agroalimentària, com: anàlisi de components majoritaris i minoritaris, elements traça, additius i residus contaminants en aliments.
- Ofereix els principis bàsics per a la validació de la tasca analítica i per a la gestió de la qualitat en un laboratori.

PROGRAMA:

1. Introducció a l'anàlisi d'aliments. Definició del problema analític.

2. El procés analític:

2.1 Etapes experimentals del procés analític aplicades a l'anàlisi d'aliments.

- 2.2 Tractament de dades.
- 2.3 Validació de mètodes analítics i de resultats. Exercicis d'intercalibració
- 2.4 Comunicació dels resultats. Elaboració d'informes.
- 3. Control de qualitat de matèries primeres i de productes alimentaris elaborats.
 - 3.1 Anàlisi sensorial. Característiques organolèptiques dels aliments.
 - 3.2 Anàlisi fisicoquímica dels aliments.
 - 3.2.1 Mètodes oficials d'anàlisi d'aliments. Revisió generalitzada.
 - 3.2.2 Legislació. Normativa de qualitat dels aliments
 - 3.3 Mètodes analítics instrumentals més usuals en anàlisi d'aliments:
 - 3.3.1 Mètodes espectroscòpics: E-UV-Vis, EAA, EEA-ICP.
 - 3.3.2 Mètodes cromatogràfics: CG, CLAR, CG-EM, CL-EM, CI-EC.
 - 3.3.3 Mètodes immunoenzimàtics: ELISA, RIA.
 - 3.3.4 Mètodes electroanalítics.
- 4. Anàlisi de metalls, nutrients i residus tòxics, en aliments.
 - 4.1 Preparació de les mostres, extracció, purificació, aplicació dels mètodes instrumentals espectroscòpics AA i AA-FG i espectrofotomètrics de flama i tractament de dades.
 - 4.2 Legislació.
- 5. Anàlisi de greixos i d'additius en aliments.
 - 5.1 Preparació de les mostres, extracció, purificació, aplicació dels mètodes instrumentals cromatogràfics HRCG-FID, HRCG-MS i HPLC, tractament de dades.
 - 5.2 Legislació.
- 6. La gestió de la qualitat en els laboratoris analítics.
 - 6.1 Principis bàsics. Bones Pràctiques de Laboratori (BPL).
 - 6.2 Avaluació de la qualitat del procés analític.
 - 6.3 Sistemes de Gestió de la Informació del Laboratori (LIMS).

PRÀCTIQUES:

Es realitzaran 30 h de pràctiques. Destinades a:

- Determinacions experimentals que complementaran els apartats 3, 4 i 5 del programa.
- Validació d'un mètode analític.
- Recerca bibliogràfica sobre un ítem dels apartats 4 i 5 del programa.

L'assistència a les pràctiques és obligatòria.

AVALUACIÓ:

Per superar el segon quadrimestre de l'assignatura cal tenir aprovats els continguts teòrics i les pràctiques. En l'avaluació es tindrà en compte:

- Examen global, amb continguts de teoria i pràctiques (60 % de la nota final).
- Pràctiques obligatòries (40 % de la nota final). Es considerarà: el treball al laboratori, els informes elaborats i l'actuació en les sessions de seminari.

BIBLIOGRAFIA:

General:

Association of Official Analytical Chemist. *Official Methods of Analysis* (2 vols. i suplements). Arlington EUA: AOAC, 1998.

Fennema, O.R. *Química de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1993.

Ministerio de Agricultura, Pesca i Alimentación. *Métodos oficiales de análisis* (4 vol.). Madrid: MAPA, 1993.

Pomeranz, Y.; Meloan, C.E. *Food Analysis: Theory and Practice*. Londres: Thomson Science & Professional, 1994.

Rubinson, K.A.; Rubinson, J. F. *Análisis Instrumental*. Madrid: Prentice Hall, 2000.
Valcàrcel, M.; Ríos, A. *La calidad en los laboratorios analíticos*. Barcelona: Reverté, 1992.

Específica:

- AENOR, *Análisis sensorial, Tomo I- Alimentación*. Madrid: AENOR, 1997.
- Association of Official Analytical Chemist. *FDA-Food Additives analytical Manual* (2 vol.) Arlington EUA: AOAC International, 1990.
- Blanco, M. i d'altres (eds.). *Espectroscopía atómica analítica*. Bellaterra: PUAB, 1990.
- Kurtz, D.A. i altres (eds.). *New Frontiers in Agrochemical Immunoassay*. Baltimore, EUA: AOAC International, 1995.
- Miller, J.C.; Miller, J.N. *Estadística para química analítica*. Wilmington, Delaware, EUA: Addison-Wesley Iberoamericana, 1993.
- Ott, D.B. *Manual de Laboratorio de Ciència de los Alimentos*. Saragossa: Acritia, 1992.
- Skoog, D.A.; West, D.H.; Holler, F.J. *Fundamentos de química analítica* (2 vol). Barcelona: Reverté, 1996.
- Smith, R.M. *Gas and Liquid Chromatography in Analytical Chemistry*. Suffolk: John Wiley & Sons, 1988.
- Van Loon, J.C. *Selected Methods of Trace Metal Analysis: Biological and Environmental Samples*. New York, EUA: John Wiley & Sons, 1985.

Complementària:

- Anzaldua-Morales, A. *La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y en la práctica*. Saragossa: Acritia, 1994.
- Primo-Yúfera, E. i altres. *Química Agrícola: Alimentos* (vol. 3). Madrid: Alhambra, 1982.

Tecnologia Alimentària I

PROFESSORA: Maria Teresa PIQUÉ i FERRÉ

CRÈDITS: 15

QUADRIMESTRE: 1r i 2n

INTRODUCCIÓ:

Aquesta assignatura dóna uns coneixements sobre la tecnologia alimentària comuna a totes les indústries alimentàries, ja que la tecnologia específica per a cada sector alimentari s'estudia a l'assignatura de Tecnologia Alimentària II.

OBJECTIUS:

Els objectius concrets de l'assignatura són:

- Estudiar les operacions bàsiques involucrades en el processat dels aliments.
- Conèixer els equips de processat d'aliments d'ús comú a les indústries alimentàries.
- Donar uns coneixements bàsics generals dels sistemes de control que s'utilitzen a la indústria alimentària.

CONTINGUTS:

Part I: Introducció a la tecnologia alimentària.

1. La indústria alimentària.
2. Els processos a les indústries alimentàries.

Part II: Operacions bàsiques a la indústria alimentària.

3. Introducció a les operacions bàsiques.
 - 3.1. Classificació de les operacions bàsiques.
 - 3.2. Règim estacionari i règim no estacionari.
 - 3.3. Operacions discontinues i operacions contínues.
4. Introducció als fenòmens de transferència.
 - 4.1. Transport molecular i transport turbulent.
 - 4.2. Transferència de matèria, energia i quantitat de moviment.
 - 4.3. Plantejament general del model matemàtic d'una operació unitària.
5. Balanços de matèria, energia i quantitat de moviment.
 - 5.1. Balanços macroscòpics.
 - 5.2. Balanços microscòpics.
6. Operacions bàsiques amb transferència de matèria.
 - 6.1. Destil·lació.
 - 6.2. Extracció sòlid-líquid.
 - 6.3. Extracció líquid-líquid.
 - 6.4. Absorció.
 - 6.5. Adsorció i intercanvi iònic.
7. Operacions bàsiques amb transferència d'energia.
 - 7.1. Escalfament i refredament de fluids.
 - 7.2. Tractaments tèrmics: pasteurització i esterilització.
 - 7.3. Evaporació.
 - 7.4. Radiació.
8. Operacions bàsiques amb transferència simultània de matèria i energia.
 - 8.1. Deshidratació.
 - 8.2. Liofilització.

- 8.3. Cristal·lització.
9. Operacions bàsiques amb transferència de quantitat de moviment.
 - 9.1. Circulació interna de fluids.
 - 9.2. Circulació de fluids a través d'un llit porós.
 - 9.3. Moviment de sòlids dins de fluids.
10. Operacions bàsiques complementàries en indústries alimentàries.
 - 10.1. Operacions mecàniques.
 - 10.2. Operacions controlades per la cinètica bioquímica.

Part III: Processos a la indústria agroalimentària.

11. Preparació de matèries primeres.
 - 11.1. Processos d'acondicionament de matèries primeres.
 - 11.2. Processos preliminars de conversió d'aliments.
12. Conservació i transformació dels aliments.
 - 12.1. Processos de conservació per aplicació de calor.
 - 12.2. Processos de conservació per eliminació de calor.
 - 12.3. Processos de conservació per control de l'activitat d'aigua.
 - 12.4. Processos de conservació per irradiació.
 - 12.5. Processos de transformació amb aplicació de calor.
 - 12.6. Extrusió i texturació.
 - 12.7. Altres processos de conservació i/o transformació. Noves tecnologies.
13. Envasatge, emmagatzematge i distribució dels aliments.
 - 13.1. Envasatge.
 - 13.2. Emmagatzematge dels aliments.
 - 13.3. Transport de materials en fàbrica.
 - 13.4. Distribució d'aliments. Catering.
14. Aspectes relacionats amb els processos.
 - 14.1. Neteja i desinfecció d'instal·lacions.
 - 14.2. Tractament de subproductes i residus.

Part IV: Sistemes de control a la indústria alimentària.

15. Control de qualitat dels aliments.
 - 15.1. Punts de control crític en els processos alimentaris.
 - 15.2. Aplicació de normes de qualitat.
16. Control instrumental.
 - 16.1. Sistemes de control de l'eficàcia d'un procés.
 - 16.2. Sistemes de control per a l'optimització del consum d'aigua.
 - 16.3. Sistemes de control per a l'optimització del consum d'energia.
 - 16.4. Control per ordinador.

PRÀCTIQUES:

- Resolució de problemes i casos pràctics.
- Pràctiques de laboratori i planta pilot.
- Realització de seminaris.

AVALUACIÓ:

La nota global final d'aquesta assignatura la conformaran els següents ítems:

- 1r Quatrimestre (Temes 1 al 9). Dues proves escrites amb resolució de problemes (30%).
- 2n Quatrimestre (Temes 10 al 17). Dues proves escrites amb preguntes curtes i resolució de casos pràctics (50%).

– Pràctiques: Es valorarà el treball durant l'execució de les pràctiques i l'informe dels resultats i conclusions (20%).

Per a superar l'assignatura caldrà aprovar cadascun d'aquests apartats (1rQ, 2nQ i pràctiques) per separat.

BIBLIOGRAFIA:

- Baquero, J. *Equipos para la industria química y alimentaria*. Alhambra, 1985.
- Bartholomai, A. *Fábricas de alimentos: procesos, equipamientos, costos*. Saragossa: Acribia, 1991.
- Brennan, J.G. *Las operaciones de la ingeniería de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1980.
- Cenzano, I.; Madrid, A.; Vicente, J.M. *Nuevo manual de industrias alimentarias*. Madrid: AMV-Mundi-Prensa, 1993.
- Coulson, J.M.; Richardson, J.F. *Ingeniería química*. Alhambra, 1983.
- Earle, R.L. *Ingeniería de los alimentos: las operaciones básicas del procesado de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1987.
- Fellows, P. *Tecnología del procesado de alimentos: principios y prácticas*. Saragossa: Acribia, 1994.
- Heldman, D.R.; Lund, D.B. *Handbook of food engineering*. Marcel Dekker, 1992.
- ICMSF. *El sistema de análisis de riesgos y puntos críticos. Su aplicación a las industrias alimentarias*. Saragossa: Acribia, 1991.
- Levenspiel, O. *Flujo de fluidos e intercambio de calor*. Barcelona: Reverté, 1993.
- López, A. *Diseño de industrias agroalimentarias*. Madrid: AMV Ediciones, 1990.
- McCabe, W.L; Smith, J.C. *Operaciones Básicas de Ingeniería Química*. McGraw-Hill, 1991.
- Müller, H.G. *Introducción a la reología de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1973.
- Perry, R.H.; Chilton, C.H. *Manual del Ingeniero Químico*. McGraw-Hill, 1982.
- Rehlaitis, G.V. *Balances de materia y energía*. McGraw-Hill, 1989.

Normalització i Legislació Alimentàries

PROFESSOR: Emilio Ignacio LÓPEZ i SABATER

CRÈDITS: 4.5

QUADRIMESTRE: 1r

CARACTERÍSTIQUES DE L'ASSIGNATURA:

Assignatura quadrimestral, amb una càrrega lectiva global de 4.5 crèdits (3.5 crèdits teòrics i 1 crèdit pràctic), que s'impartirà durant el primer semestre de primer curs.

INTRODUCCIÓ:

L'estudi d'aquesta assignatura té com a fonament principal aprofundir en el coneixement de les bases legals que regulen l'obtenció, producció, transformació, conservació, distribució i comercialització dels productes alimentaris.

OBJECTIUS:

Els objectius que es proposen amb l'estudi d'aquesta disciplina són:

- * Proporcionar un coneixement adequat dels aspectes bàsics de la normativa alimentària.
- * Facilitar la formació precisa per tractar i resoldre els aspectes jurídics relatius a la producció, elaboració, transformació, comercialització i consum dels aliments i a l'alimentació humana (determinació de les normes jurídiques aplicables i els procediments per a la seva correcta interpretació i aplicació).
- * Obtenir una formació bàsica per a un correcte desenvolupament dels objectius anteriors.
- * Conèixer les Reglamentacions Tècnic-Sanitàries i les Normes de Qualitat existents per a cada tipus d'aliment.

CONTINGUTS:

1.- Legislació.

- 1.1.- El dret.
- 1.2.- La norma jurídica.
- 1.3.- L'ordenament jurídic. La relació jurídica.
- 1.4.- L'administració i el dret administratiu.
- 1.5.- Organització administrativa en matèria alimentària.
- 1.6.- Intervenció i control administratiu en matèria alimentària. Protecció dels drets del consumidor en matèria alimentària. Potestat sancionadora de l'Administració.
- 1.7.- Competències estatals, autonòmiques i municipals en matèria alimentària.
- 1.8.- Legislació d'àmbit europeu en matèria alimentària.
- 1.9.- El Comitè mixt FAO/OMS del *Còdex Alimentarius*.
- 1.10.- El Codi Alimentari Espanyol (C.A.E.)
- 1.11.- Desenvolupament del C.A.E.. Reglamentacions Tècnico-sanitàries i Normes de Qualitat.
- 1.12.- Etiquetat, envasat i publicitat de productes alimentaris.
- 1.13.- Autorització i registre d'indústries i productes alimentaris.
- 1.14.- Organització de la inspecció i el control dels aliments. Aspectes legals en la inspecció dels aliments. Programes de control i vigilància de les indústries alimentàries.
- 1.15.- La presa de mostres en la inspecció dels aliments. La prova pericial: mètode analític, resultats i informes.
- 1.16.- Anàlisi dels aliments: laboratoris oficials i privats. Mètodes oficials d'anàlisi.

- 1.17.- Inspecció i control alimentaris en el comerç exterior.
- 1.18.- Denominacions d'origen i marques de qualitat alimentària.
- 2.- Normalització alimentària.
 - 2.1.- Carns i productes cèrnics.
 - 2.2.- Peix, marisc i derivats.
 - 2.3.- Ous i productes derivats.
 - 2.4.- Llet i productes làctics.
 - 2.5.- Oli i greixos comestibles.
 - 2.6.- Cereals i productes derivats.
 - 2.7.- Hortalisses, fruites i derivats.
 - 2.8.- Edulcorants naturals i artificials.
 - 2.9.- Condiments i espècies.
 - 2.10.- Aliments estimulants.
 - 2.11.- Plats preparats i/o precuinats.
 - 2.12.- Aliments especials.
 - 2.13.- L'aigua.
 - 2.14.- Begudes alcohòliques i refrescants.
 - 2.15.- Additius.

PRÀCTIQUES:

Es realitzaran diversos seminaris durant el quadrimesme d'acord amb el programa de l'assignatura.

AVALUACIÓ:

L'avaluació serà contínua a partir de diferents proves objectives que es realitzaran al llarg del curs. La participació activa a la classe també serà tinguda en compte en la qualificació final.

BIBLIOGRAFIA:

- Anònim (1991) *Código Alimentario Español* (6a ed.). Madrid: Boletín Oficial del Estado,
- Anònim (1990) *Normas de Calidad de los Alimentos*. Madrid: AMV.
- Anònim (1991) *Derecho Alimentario y Productos Nuevos*. Madrid: AMV.
- Anònim (1994) *Legislación Alimentaria de la Comunidad Económica Europea*. Madrid: EYPASA.
- Anònim (1982) *Recopilación Legislativa Alimentaria*. Madrid: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- Anònim. (1993) *Normas de Legislación para la Inspección de la Calidad de los Alimentos. Actualización años 1991-1992*. Madrid: MAPA.
- Anònim. (1986) *Comisión del Codex Alimentarius. Manual de Procedimiento*. Roma: FAO/OMS.
- Anònim. (1995) *Reglamentaciones Técnico-Sanitarias del Sector Alimentario*. Toms I, II i III. Madrid: AMV.
- Latorre, A. (1996) *Introducción al Derecho*. Barcelona: Ariel.
- López-Nieto, F. (1989) *La Administración Pública en España*. Barcelona: Ariel.
- Middlekauff, R.D. i Shubik, P. (1989). *International Food Regulation Handbook*. New York i Basel: Marcel Dekker, Inc.

Nutrició

PROFESSORA: Núria OBRADORS i ARANDA

CRÈDITS: 6

QUADRIMESTRE: 1r

OBJECTIUS:

Aconseguir que l'estudiant assoleixi un coneixement global del valor nutritiu dels aliments i de com satisfan les necessitats nutritives de l'organisme humà. Els objectius fonamentals són:

- Conèixer les bases fisiològiques i bioquímiques del metabolisme dels diferents nutrients.
- Saber les necessitats i recomanacions nutricionals i conèixer els diferents sistemes d'avaluació de l'estat nutricional de la població, valorant l'efecte de la nutrició en el manteniment de l'estat de salut.

PROGRAMA:

1. Introducció: Conceptes bàsics. Fonts bibliogràfiques.
2. Bases fisiològiques i bioquímiques de la nutrició: Processos metabòlics. Regulació hormonal.
3. Energia: Metabolisme energètic. Aspectes termodinàmics. Necesitats energètiques i la seva mesura.
4. Hidrats de carboni: Digestió, absorció i metabolisme. Fibra alimentària.
5. Lípids: Digestió, absorció i metabolisme. Àcids grassos essencials. Colesterol.
6. Proteïnes: Digestió, absorció i metabolisme. Aminoàcids essencials. Qualitat de les proteïnes. Els aminoàcids com a precursors d'altres molècules. Balanç del nitrogen.
7. Regulació del Metabolisme. Combustibles dels teixits. Balanç energètic.
8. Vitamines: Absorció, metabolisme i funcions.
9. Elements minerals majoritaris: Absorció, metabolisme i funcions.
10. Elements minerals minoritaris: Absorció, metabolisme i funcions.
11. Components no nutritius dels aliments. Qualitat dels aliments i factors determinants.
12. Necesitats i recomanacions nutricionals de l'organisme humà.
13. Estudis de consum d'aliments i de nutrients. Grups d'aliments. Taules de composició d'aliments.
14. Avaluació de l'estat nutricional. Anàlisi epidemiològica dels estudis nutricionals. Mesures antropomètriques i determinacions clíniques i bioquímiques.
15. Nutrició comunitària. Models d'intervenció. Polítiques nutricionals d'àmbit local i internacional.

PRÀCTIQUES:

- Mesures antropomètriques.
- Càcul de la composició corporal a partir de les mesures antropomètriques
- Càcul del metabolisme basal.
- Indicadors bioquímics de l'estat nutricional.
- Avaluació i disseny d'ingestes per ordinador.

AVALUACIÓ:

Per aprovar l'assignatura cal tenir aprovats els continguts teòrics i haver superat les pràctiques.

- Exàmens teòrics (70% de la nota final): es realitzarà més d'un examen al llarg del curs.
- Continguts pràctics (30% de la nota final):
 - . pràctiques obligatòries: es tindrà en compte l'informe final i l'actuació al laboratori.
 - . elaboració d'un treball pràctic o teòric.

BIBLIOGRAFIA:

- Garrow, I. S. i James, W. P. T. *Human Nutrition and Dietetics*. 9a ed. Churchill Livingstone, 1993.
- Hercberg, S. i altres. *Nutrición y Salud Pública*. Madrid: Cea, 1988.
- Linder, M.C. *Nutrición. Aspectos bioquímicos, metabólicos y clínicos*. Navarra: Eunsa, 1988.
- Mahan, L. K.; Arlin, M. T. *Nutrición y Dietoterapia de Krause*. Mèxic: Interamericana McGraw-Hill, 1995.
- Ziegler, E. E. i Filer, Jr. L. J. *Present knowledge in Nutrition*. 7a ed. Washington, DC: ILSI Press, 1996.

Química i Bioquímica dels Aliments

PROFESSOR: Jordi VIVER i FABREGÓ

CRÈDITS: 9

QUADRIMESTRE: 1r

OBJECTIUS:

Aquest curs estudia les substàncies que componen els éssers vius, però no les estudia com a suport de la vida sinó com a elements bàsics de la nostra alimentació.

Així doncs es fa una revisió de tots els components dels aliments incident en tots els processos químics i bioquímics que afecten la seva obtenció, transformació i conservació.

CONTINGUT TEÒRIC:

TEMA 1. INTRODUCCIÓ

1.1. Química dels aliments, història i objectes d'estudi

1.2. Variables que afecten a les reaccions químiques

temperatura

temps. Data de caducitat

velocitat d'escalfament

pH

composició dels aliments

contingut d'aigua

1.3. Poder nutritiu dels aliments

TEMA 2. PROTEÏNES

2.1. Introducció

2.2. Propietats fisicoquímiques importants en QBA

proprietats elèctriques d'una proteïna

hidrofòbia

proprietats estructurals

unions estabilitzadores de l'estructura de les proteïnes

desnaturalització de proteïnes

2.3. Propietats funcionals de les proteïnes

capacitat de retenció d'aigua

solubilitat

viscositat

gelificació

texturització

emulsificació

formació d'escumes

capacitat de formació de massa

fixació d'aromes i altres compostos

2.4. Modificacions de les proteïnes degut al processat i emmagatzemat

desplegament i desnaturalització

destrucció d'aminoàcids

- interaccions covalents proteïna-proteïna
- interaccions covalents proteïna-no proteïna
- 2.5. Modificacions tecnològiques de les proteïnes
 - modificació química
 - modificació enzimàtica
 - aminoàcids sintètics

TEMA 3. ENZIMS

- 3.1. Característiques
- 3.2. Factors que afecten l'activitat enzimàtica
 - temperatura
 - pH
 - activitat d'aigua
 - ions
 - altes pressions
 - radiacions ionitzants
 - interfícies
- 3.3. Minimització de la inactivació d'enzims
- 3.4. Requeriments dels enzims comercialitzats
- 3.5. Aplicacions industrials dels enzims exògens
 - pastisseria, midó i sucre
 - productes làctics, vins i sucs de fruites
 - cervesa, alcohol
 - proteïnes, olis i greixos
 - pinsos
- 3.6. Aplicacions de l'anàlisi enzimàtica
- 3.7. Enfosquiment enzimàtic
 - enzims implicats
 - substrats de la polifenoloxidasa
 - prevenció de l'enfosquiment enzimàtic
- 3.8. Enzims immobilitzats
 - avantatges de la immobilització
 - cinètica d'enzims immobilitzats
 - tècniques d'immobilització
 - aplicacions a la indústria alimentaria
- 3.9. Enzims i medi ambient

TEMA 4. CARBOHIDRATS

- 4.1. Propietats funcionals dels mono i disacàrids en els aliments
 - hidrofilia
 - disminució de l'activitat d'aigua
 - solubilitat
 - productes d'enfosquiment i producció d'aromes
 - fixació d'aromes
 - poder edulcorant
 - carbohidrats i càries dental
- 4.2. Propietats funcionals dels polisacàrids
- 4.3. Reaccions químiques dels carbohidrats

- reducció fins a polialcohols
- oxidació fins a àcids
- reacció amb àcids
- reacció amb bases
- reacció de Maillard
- caramel·lització
- formació d'esters
- formació d'èters
- hidròlisi

4.4. Carbohidrats i aliments

- monosacàrids
- oligosacàrids
- polisacàrids
 - midó, cel·lulosa, hemicel·lulosa, glicogen
 - b-glucà, pectina, hidrocoloides

TEMA 5. LÍPIDS

5.1. Definició, usos en alimentació i classificació

5.2. Acilglicerols

- àcids grisos
- nomenclatura i classificació
- propietats físiques
- cristallització, poder emulsionant
- propietats químiques
 - hidròlisi, oxidació dels greixos, antioxidants
 - química del fregit, hidrogenació, interesterificació

5.3. Lípids insaponificables

5.4. Substituts dels greixos

TEMA 6. VITAMINES

6.1. Introducció

6.2. Factors que afecten l'estabilitat de les vitamines en els aliments

6.3. Vitamines hidrosolubles. Tipus

- estructures
- funcions
- aliments que les contenen
- estabilitat

6.4. Vitamines liposolubles. Tipus

- estructures
- funcions
- aliments que les contenen
- estabilitat

6.5. Substàncies antivitamíiques dels aliments

TEMA 7. ADDITIUS ALIMENTARIS

7.1. Història dels additius alimentaris

7.2. Additius i sanitat alimentària

- ingesta diària admesa

categories d'additius de la UE

7.3- Colorants

color; mesura del color

colorants naturals

reaccions d'enfosquiment

colorants artificials

7.4. Conservació química

factors dels quals depèn l'activitat conservant

conservants emprats en alimentació

estructura química, dades toxicològiques, acció conservadora, aplicacions

carreres d'obstacles

7.5. L'aroma i el gust

salat

dolç; triangle del gust

àcid

amargant

picant

sabor de carn

potenciadors del sabor

TEMA 8. MINERALS

8.4. Tipus de minerals

anions

cations

8.5. Factors que afecten el nivell de minerals

tractaments tecnològics

condicions ambientals

interacció mineral-aliment

suplementacions

TEMA 9. QUÍMICA DE LES NOVES TECNOLOGIES

9.1. Tractament amb radiacions ionitzants

tècniques d'aplicació de la radiació

aplicacions en Tecnologia dels Aliments

efectes sobre els aliments

9.2. Tractament amb altes pressions

9.3. Envasat actiu dels aliments

9.4. Mètodes elèctrics de conservació

CONTINGUT PRÀCTIC:

1. Determinació de l'activitat de l'aigua.

2. Emulsions i escumes alimentàries.

3. Gels alimentaris

4. Enfosquiment enzimàtic

5. Colorants alimentaris

6. Marcadors enzimàtics en vegetals

7. Enfosquiment no enzimàtic

AVALUACIÓ:

- L'avaluació d'aquesta assignatura tindrà en compte els següents ítems:
- dos exàmens al llarg del curs (60% de la nota final).
 - pràctiques obligatòries (40% de la nota final).

BIBLIOGRAFIA:

- Akoh, S.; Min, D.B. *Food lipids*. New York: Marcel Dekker, Inc. 1998
- Barbosa, G.V. et al. *Nonthermal preservation of foods*. New York: Marcel Dekker, Inc. 1998
- Belitz, H.D.; Grosch, W. *Química de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1988.
- Coultate, T.P. *Food, the chemistry of its components*. Cambridge: RSC, 1999
- Cheftel et al. *Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos*. Vol.II. Saragossa: Acribia, 1982.
- Cheftel, J. et al. *Proteínes alimentarias*. TEC&DOC-Lavoisier. 1992
- Fenema, O.R. *Química de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1993.
- Generalitat de Catalunya. *Els additius alimentaris. Vol. 2: informe*. Barcelona: Dir. Gral. de Promoció de la Salut, 1985.
- Gerhartz, W. *Enzymes in industry*. Weinheim: VCH, 1990.
- Godfrey; West *Industrial enzymology*. McMillan Press Ltd, 1996
- Ikan, R. *The Maillard reaction*. Chichester: John Wiley & Sons, 1996
- Multon, J.L.; *Aditivos i auxiliares de fabricación en las industrias alimentarias*. Saragossa: Acribia, 1988.
- Muller, H.G. *Introducción a la reología de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1978
- Nakai, S.; Modler, H.W. *Food proteins, properties and characterization*. New York: VCH, 1996
- Ott, D.B.; *Manual de laboratorio de ciencia de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1992.
- Penfield, M.P.; Campbell, A.M. *Experimental food science*. 3rd Ed. San Diego: Academic Press, 1990.
- Rawn, J.D. *Bioquímica*. Madrid: Interamericana/McGraw-Hill, 1989.
- Smith, C.A.; Wood, E.J. *Energia en los sistemas biológicos*. Wilmington: Addison-Wesley Iberoamericana, 1998.
- Stryer, L. *Bioquímica*. Barcelona: Reverté, 1988.
- Voet, D.; Voet, J.G. *Bioquímica*. Barcelona: Omega, 1990.
- Wong, D.W.S. *Química de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1995.
- Zayas, J.F. *Functionality of protein in food*. Berlin: Springer, 1997.

Producció de Matèries Primeres

PROFESSOR: Xavier SERRA i JUBANY

CRÈDITS: 4,5

QUADRIMESTRE: 2n

INTRODUCCIÓ:

L'estudi d'aquesta assignatura dóna els fonaments dels sistemes de producció de les matèries primeres d'origen vegetal i animal destinades a la indústria alimentària, així com uns coneixements bàsics sobre la seva manipulació.

OBJECTIUS:

- Conèixer les tècniques que s'apliquen i els factors que intervenen en la producció de matèries primeres d'origen vegetal i d'origen animal.
- Assenyalar les mesures higienicosanitàries a aplicar en la producció de matèries primeres per a la indústria alimentària.

CONTINGUTS:

1. Producció d'aliments d'origen vegetal.
 - 1.1. Introducció a la producció vegetal.
 - 1.2. Cultius herbàcis.
 - 1.2.1. Producció de cereals.
 - 1.2.2. Producció d'oleaginoses.
 - 1.2.3. Producció d'hortalisses.
 - 1.2.4. Producció de lleguminoses.
 - 1.2.5. Producció de remolatxa i canya de sucre.
 - 1.3. Cultius llenyosos.
 - 1.3.1. Producció fruitera.
 - 1.3.2. Producció oleícola.
 - 1.3.3. Producció vitícola.
2. Producció d'aliments d'origen animal.
 - 2.1. Introducció a la producció animal.
 - 2.2. Producció de carn.
 - 2.1.1. Mamífers monogàstrics: porcicultura i cunicultura.
 - 2.1.2. Mamífers poligàstrics: boví, oví i cabrum.
 - 2.1.3. Aviram.
 - 2.2. Producció de llet.
 - 2.3. Producció d'ous.
 - 2.4. Apicultura.
 - 2.5. Helicicultura.
 - 2.6. Piscicultura.
3. Manipulació d'aliments.
 - 3.1. Fonts de contaminació dels aliments.
 - 3.2. Control higienicosanitari en la producció d'aliments.
 - 3.3. Envasat, transport i conservació dels aliments.
 - 3.4. Legislació.

PRÀCTIQUES:

Es realitzaran pràctiques de laboratori i/o visites a explotacions agrícoles i ramaderes.

AVALUACIÓ:

L'avaluació d'aquesta assignatura es mitjançant proves escrites i l'elaboració l'informe de les visites realitzades. La nota global final la conformaran els següents ítems:

Prova escrita amb 15 preguntes tipus test sobre producció d'aliments d'origen vegetal, que es realitzarà en finalitzar aquest apartat (15%).

Prova escrita amb 15 preguntes tipus test sobre producció d'aliments d'origen animal, que es realitzarà en finalitzar aquest apartat (15%).

Examen final de tota la teoria, amb 20 preguntes curtes (40%) i una pregunta-tema (20%).

Informe individual de l'apartat pràctic (10%).

BIBLIOGRAFÍA:

Fayez, I. i Owen, J.B. *Nuevas técnicas de producción ovina*. Saragossa: Acribia, 1993.

Gordon, I. *Controlled breeding in farm animals*. Oxford: Pergamon Press, 1983.

Guerrero, A. *Nueva Olivicultura*. Mundi-Prensa, 1991.

Hidalgo, L. *Tratado de Viticultura*. Mundi-Prensa, 1993.

Langer, R.H.M. i Hill, G.D. *Plantas de Interés Agrícola*. Saragossa: Acribia, 1987.

López, L. *Cereales*. Mundi-Prensa, 1991.

Maroto, J.V. *Horticultura herbacea especial*. Mundi-Prensa, 1992.

Thickett, B. i al. *Cria de Terneros*. Saragossa: Acribia, 1989.

Torrent, M. *Zootécnica básica aplicada*. Aedos, 1982.

Urbano, P. *Tratado de Fitotecnia General*. Mundi-Prensa, 1992.

Whittemore, C. *Producción del cerdo*. Aedos, 1988.

Microbiologia i Parasitologia

PROFESSORA: Josep TURET i CAPELLAS

CRÈDITS: 4,5

QUADRIMESTRE: 2n

OBJECTIUS:

Aportar els coneixements bàsics de l'ecologia i l'activitat dels microorganismes i els paràsits en els diferents tipus d'aliments. El programa teòric i les sessions pràctiques també tenen com a fita que l'estudiant conegui les tècniques que permeten la detecció, quantificació i identificació de microorganismes i paràsits de major interès en l'alimentació.

PROGRAMA:

1. Introducció: concepte de Microbiologia i Parasitologia dels aliments. Importància en la llicenciatura de Ciència i Tecnologia dels Aliments.
2. Origen dels microorganismes en els aliments.
3. Ecologia microbiana dels aliments. Factors que afecten el creixement dels microorganismes en els aliments.
4. Principals grups microbianos d'importància alimentària:
 - 4.1. Bacteris
 - 4.2. Fongs
 - 4.3. Virus
5. Malalties d'origen microbià transmeses per aliments.
6. Paràsits transmesos pels aliments.
 - 6.1. Introducció general
 - 6.2. Principals grups de paràsits associats als aliments. Morfologia i biologia. Malalties que ocasionen i epidemiologia:
 - 6.2.1. Protozous.
 - 6.2.2. Helmints plans (Trematodes i Cestodes).
 - 6.2.3. Nematodes.
 - 6.2.4. Artròpodes.
7. Contaminació, conservació i alteració de diferents tipus d'aliments:
 - 7.1. Carn i productes carnis.
 - 7.2. Llet i derivats làctics.
 - 7.3. Ous i productes derivats.
 - 7.4. Peixos, mariscs i crustacis.
 - 7.5. Fruites i hortalisses.
 - 7.6. Cereals i derivats.
 - 7.7. Begudes no alcohòliques, sucs de fruita, concentrats i melmelades.
 - 7.8. Altres aliments.

PRÀCTIQUES:

Les sessions pràctiques es centraran en:

- L'aplicació de tècniques d'aïllament, recompte i identificació de microorganismes presents en aliments.
- Identificació de paràsits.

AVALUACIÓ:

L'avaluació de l'assignatura té en compte tant els aspectes teòrics com els pràctics, amb la realització de diversos controls al llarg del quadri mestre i la presentació d'un informe o treball de pràctiques. La qualificació global final s'obtindrà a partir de les proporcions següents:

- Avaluació dels coneixements teòrics: 75% de la nota final.
- Avaluació dels aspectes pràctics: 25% de la nota final.

BIBLIOGRAFIA:

General:

- Bourgeois, C. M., Mescle, J. F. i Zucca, J. *Microbiología alimentaria. Vol. 1. Aspectos microbiológicos de la seguridad y calidad alimentaria*. Saragossa: Acribia, 1994.
- Cheng, T. *General Parasitology*. Orlando, Florida: Academic Press, 1986.
- Eley, A. R. *Intoxicaciones alimentarias de etiología microbiana*. Saragossa: Acribia, 1994.
- Fazier, W. C. i Westhoff, D. C. *Microbiología de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 4a ed., 1993.
- Gracey, J. E. *Meat Hygiene*. UK: Bailere Tindal, 9a ed., 1992.
- Hayes, P. R. *Microbiología e higiene de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1993.
- I.C.M.S.F. (International Comission on Microbiological Specification for Foods). *Ecología microbiana de los alimentos. Vol 1. Factores que afectan a la supervivencia de los microorganismos en los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1983.
- I.C.M.S.F. *Ecología microbiana de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1984.
- Jay, J. M. *Microbiología moderna de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 3a ed., 1993.
- Melhorn, H. i Piekarski. *Fundamentos de parasitología. Parásitos del hombre y de los animales domésticos*. Saragossa: Acribia, 1993.
- Pumarola, A., Rodriguez Torres, A., García Rodríguez, J. A. i Piedrola Angula, J. *Microbiología y parasitología médica*. Barcelona: Salvat, 2a ed., 1987.
- Shlegel, H. G. *Microbiología general*. Barcelona: Omega, 1997.

Pràctica:

- Gallego Berenguer, J. *Atlas de Parasitología*. Barcelona: Jover, 1989.
- I.C.M.S.F. *Microorganismos de los alimentos. Vol. 1. Técnicas de análisis microbiológicos*. Saragossa: Acribia, 1983.
- I.C.M.S.F. *Microorganismos de los alimentos. Vol. 2. Métodos de muestreo para el análisis microbiológico. Principios y aplicaciones específicas*. Saragossa: Acribia, 1981.
- Madrid Vicente, A. *Normas de calidad de los alimentos*. Madrid: Díaz de Santos, 1990.
- Pascual Anderson, M. R. *Microbiología alimentaria. Metodología analítica para alimentos y bebidas*. Madrid: Díaz de Santos, 1992.

Alimentació i Cultura

PROFESSOR: Montserrat FARO i BASCO

QUADRIMESTRE: 2n

CRÈDITS: 4.5

OBJECTIUS:

Aquesta assignatura consta de dues parts. En la primera s'ensenyarà a l'estudiant la relació que hi ha entre l'alimentació i la cultura humana; en la segona, s'estudiaran les diferents tècniques de comunicació i de màrqueting en alimentació.

PROGRAMA TEÒRIC:

1. Conceptes d'antropologia, alimentació i nutrició. Història de l'alimentació i dels aliments.
Evolució en el seu ús.
2. L'alimentació en les diferents cultures i societats. Costums i tradicions alimentàries.
Condicionants no biològics de l'alimentació. Filosofies i creences sobre determinats aliments.
3. La indústria alimentària i els diferents sectors. Història, desenvolupament i progrés.
4. El consumidor. Psicologia i sociologia del comportament alimentari. Apreciació dels aliments. Perfiles de consumidors i hàbits alimentaris.
5. Màrqueting alimentari. Definició i bases històriques. Importància dels factors de l'entorn.
6. Anàlisi del producte. Estudi del mercat. El preu. Anàlisi de la distribució. Publicitat i tècniques de comunicació.
7. Continuitats i canvis en l'alimentació. Noves tendències. Models de consum alimentari.
Contex econòmic actual. Les contradiccions de la nostra alimentació.

PROGRAMA PRÀCTIC:

Els duran a terme:

- Seminaris i exercicis complementaris d'acord amb el programa teòric.
- Projeccions de vídeos.
- Discussió de casos d'actualitat relacionats amb l'assignatura

AVALUACIÓ:

Examen amb preguntes curtes i/o un treball de documentació.

BIBLIOGRAFIA:

Primera part:

- OMS. *Los alimentos y la salud*. Barcelona: Salvat.
- Bender, E. *¿Salud o fraude?* Madrid: Labor, 1987
- Carrasco, S. *Antropología de la alimentación*. Bellaterra: Publicacions de la UAB, 1992.
- Contreras, J. *Antropología de la alimentación*. Madrid: Eudema, 1992.
- Cruz, J. *Alimentación y cultura*. Pamplona: Eunsa, 1993
- Fàbregas, X. *De la cuina al menjador*. Barcelona: La Magrana, 1982
- Fieldhouse, P. *Food and nutrition: customs and culture*. Londres: Crom Helm, 1986
- Goody, J. *Cocina, cuisine y clase. Un estudio de sociología comparada*. Barcelona: Gedisa, 1995
- Harris, M. *Bueno para comer. Enigmas de la alimentación y cultura*. Madrid: Alianza Editorial, 1985
- Institut Català de la Mediterrània. *L'alimentació mediterrània*. Barcelona: Proa, 1996.

Kanarek, R.; Marks-Kanfman, R. *Nutrición y Comportamiento*. Barcelona: Bellaterra ,1994
Ritchie, C. *Comida y civilización*. Madrid: Alianza Editorial, 1989

Segona part

- Harris, E. *Investigación de mercados*. McGraw-Hill,1993
Kotler, P. *Dirección de mercadotecnia*. Mèxic: Diana,1973
Ortega Martínes, E. *Investigación comercial*. Madrid: Pirámide. 1990
Porter, M. *Estrategia competitiva*. Madrid: Cecsa, 1990
Ribas Muntan, R. *Técnicas en Marketing*. Madrid: Index G,1985.
Stahton, J. W. *Fundamentos de Marketing*. McGraw-Hill.
Stapletons, J. *Como preparar un plan de Marketing*. Madrid: Deusto, 1987

Dietètica

PROFESSORA: Núria OBRADORS i ARANDA

CRÈDITS: 6

QUADRIMESTRE: 2n

OBJECTIUS:

Els objectius principals de l'assignatura són:

- Comprendre i saber aplicar els coneixements de nutrició per a estructurar alimentacions adequades en diverses situacions fisiològiques i patològiques d'individus i col·lectivitats.
- Estudiar les característiques i els fonaments nutricionals dels productes per a règims dietètics i/o espcionals.

PROGRAMA:

1. Introducció: Conceptes bàsics. Àmbit d'aplicació de la nutrició. Bibliografia.
2. Nutrició i dietètica en les diferents etapes de la vida:
 - 2.1. Alimentació de la dona gestant i lactant.
 - 2.2. Alimentació de l'infant: lactància i primera infància.
 - 2.3. Alimentació de l'escolar i l'adolescent. Nutrició i exercici físic.
 - 2.4. Nutrició i dietètica de la gent d'edat avançada.
3. Alimentació i malalties nutricionals primàries:
 - 3.1. Sobrepès i obesitat.
 - 3.2. Malnutrició proteïnoenergètica.
 - 3.3. Anorèxia nerviosa i bulímia.
 - 3.4. Goll endèmic.
 - 3.5. Osteoporosi i osteomalàcia.
4. Nutrició i dietètica en malalties d'etologia complexa: Bases nutricionals i dietes per a la prevenció i tractament de malalties.
 - 4.1. Errors congènits del metabolisme.
 - 4.2. Malalties cardiovasculars.
 - 4.3. Diabetis.
 - 4.4. Malalties dentals.
 - 4.5. Malalties de l'aparell digestiu.
 - 4.6. Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.
 - 4.7. Nutrició i prevenció del càncer. Alimentació del malalt de càncer.
 - 4.8. Alimentació i alcoholisme.
 - 4.9. Altres malalties amb implicacions nutricionals: anèmies, litiasi renal, gota.
 - 4.10. Nutrició parenteral i enteral.
 - 4.11. Interacció entre nutrients i medicaments.
5. Alimentació col·lectiva.
6. Alimentacions alternatives.

CONTINGUTS PRÀCTICS:

- Disseny de productes dietètics
- Determinació de diferents patologies i disseny de les dietes corresponents.
- Determinats aspectes del programa podran ser treballats pels alumnes amb més profunditat de manera que realitzin treballs que podran ser exposats oralment en forma de seminari.

AVALUACIÓ:

- Exàmens teòrics: es realitzarà més d'un examen al llarg del curs. Representen un 75% de la nota final.
- Continguts pràctics: representen un 25% de la nota final. Es valoraran tant les pràctiques com la realització del treball.

BIBLIOGRAFIA:

- Cervera, P.; Clapes, J.; Rigolfas, R. *Alimentación y Dietoterapia*. Madrid: Interamericana McGraw-Hill, 1995.
- Espejo Solá, J. *Manual de Dietoterapia*. Buenos Aires: El Ateneo, 1988.
- Garrow, I. S. i James, W. P. T. *Human Nutrition and Dietetics*. 9a ed. Churchill Livingstone, 1993.
- Mahan, L. K.; Arlin, M. T. *Nutrición y Dietoterapia de Krause*. Mèxic: Interamericana McGraw-Hill, 1995.
- Pemberton, C. i altres. *Manual de Dietética de la Clínica Mayo*. Barcelona: Medici, 1993.
- Rojas Hidalgo, E. *Dietética. Principios y aplicaciones*. Madrid: Cea, 1985.
- Ziegler, E. E. i Filer, Jr. L. J. *Present knowledge in Nutrition*. 7a ed. Washington, DC: ILSI Press, 1996.

Assignatures de segon curs

Tecnologia Alimentària II

PROFESSORA: Maria Teresa PIQUÉ i FERRÉ

CRÈDITS: 7

QUADRIMESTRE: 3r

INTRODUCCIÓ:

En aquesta assignatura, els coneixements generals de tecnologia alimentària adquirits a l'assignatura de Tecnologia Alimentària I s'apliquen als diferents sectors alimentaris.

OBJECTIUS:

- Conèixer l'estructura i funcionament de les diferents indústries alimentàries.
- Estudiar la tecnologia que s'aplica a cada sector alimentari per a l'elaboració, conservació, envasatge, emmagatzematge i transport dels aliments.

CONTINGUTS:

1. La indústria alimentària.
 - 1.1. Concepte i classificació.
 - 1.2. Estructura i funció de la indústria alimentària.
2. Tecnologia dels cereals.
 - 2.1. Introducció a la indústria dels cereals i derivats.
 - 2.2. Tecnologia de la panificació.
 - 2.3. Tecnologia de les pastes alimentoses i galetes.
 - 2.4. Altres tecnologies.
 - 2.5. Sistemes de control i tractament de subproductes.
3. Tecnologia de la carn.
 - 3.1. Introducció a la indústria càrnia.
 - 3.2. Tecnologia dels productes carnis crus.
 - 3.3. Tecnologia dels productes carnis curats.
 - 3.4. Tecnologia dels productes carnis cuits i pastes fines.
 - 3.5. Altres tecnologies.
 - 3.6. Sistemes de control i tractament de subproductes.
4. Tecnologia del peix.
 - 4.1. Introducció a la indústria dels productes de la pesca.
 - 4.2. Tecnologia dels peix fresc.
 - 4.3. Tecnologia de les conserves de peix.
 - 4.4. Altres tecnologies.
 - 4.5. Sistemes de control i tractament de subproductes.
5. Tecnologia de la llet
 - 5.1. Introducció a la indústria làctia.
 - 5.2. Tecnologia de la llet tractada tèrmicament.
 - 5.3. Tecnologia de la llet fermentada.
 - 5.4. Tecnologia formatgera.

- 5.5. Tecnologia dels gelats.
- 5.6. Altres tecnologies.
- 5.7. Sistemes de control i tractament de subproductes.
- 6. Tecnologia de les fruites i hortalisses.
 - 6.1. Introducció a la indústria de conservació de fruites i hortalisses.
 - 6.2. Tecnologia de les conserves vegetals.
 - 6.3. Tecnologia dels sucs de fruites.
 - 6.4. Tecnologia de les melmelades.
 - 6.5. Altres tecnologies.
 - 6.6. Sistemes de control i tractament de subproductes.
- 7. Tecnologia de l'oli i greixos.
 - 7.1. Introducció a la indústria de l'oli.
 - 7.2. Tecnologia de l'oli d'oliva.
 - 7.3. Tecnologia de l'oli de llavors.
 - 7.4. Tecnologia de les margarines.
 - 7.5. Altres tecnologies.
 - 7.6. Sistemes de control i tractament de subproductes.
- 8. Tecnologia del vi i altres begudes alcohòliques.
 - 8.1. Introducció a la indústria enològica.
 - 8.2. Tecnologia de la vinificació.
 - 8.3. Tecnologia de la cervesa.
 - 8.4. Altres tecnologies.
 - 8.5. Sistemes de control i tractament de subproductes.
- 9. Tecnologia de les begudes no alcohòliques.
 - 9.1. Introducció a la indústria de les begudes no alcohòliques.
 - 9.2. Tecnologia de les aigües envasades.
 - 9.3. Tecnologia de les begudes refrescants.
 - 9.4. Sistemes de control i tractament de subproductes.
- 10. Tecnologia dels aliments preparats.
 - 10.1. Introducció a la indústria dels aliments preparats.
 - 10.2. Tecnologia dels aliments precuinats.
 - 10.3. Tecnologia dels aliments dietètics.
 - 10.4. Tecnologia dels aliments especials.
 - 10.5. Sistemes de control i tractament de subproductes.
- 11. Tecnologia dels dolços i confiteria.
 - 11.1. Introducció a la indústria dels dolços i confiteria.
 - 11.2. Tecnologia dels dolços de sucre: caramels, confits.
 - 11.3. Tecnologia de la xocolata.
 - 11.4. Tecnologia del xiclet.
 - 11.5. Sistemes de control i tractament de subproductes.

PRÀCTIQUES:

- Pràctiques de laboratori i planta pilot.
- Realització d'un treball individual de documentació.
- Visites a indústries alimentàries

AVALUACIÓ:

La nota global final d'aquesta assignatura la conformaran els següents ítems:

- Dues proves escrites (70%).
- Pràctiques de laboratori i planta pilot: Es valorarà el treball durant l'execució de les pràctiques i l'informe individual dels resultats i conclusions (10%).
- Treball individual de documentació (20%).

BIBLIOGRAFIA:

- Alais, C. *Ciencia de la leche*. Barcelona: Reverté, 1983.
- Amo, A. *Industria de la carne*. Barcelona: Aedos, 1986.
- Bartholomai, A. *Fábricas de alimentos: procesos, equipamientos, costos*. Saragossa: Acribia, 1991.
- Bernardini, E. *Tecnología de aceites y grasas*. Madrid: Alhambra, 1986.
- Cenzano, I. *Elaboración, análisis y control de la calidad de los helados*. Madrid: AMV, 1988.
- Cenzano, I., Madrid, A. i Vicente, J. M. *Nuevo manual de industrias alimentarias*. Madrid: AMV-Mundi-Prensa. 1993.
- Charley, H. *Tecnología de alimentos*. Mèxic: Limusa. 1991.
- Girard, J. P. *Tecnología de la carne y de los productos cárnicos*. Saragossa: Acribia, 1991.
- Herson, A. C. i Hulland, E. D. *Conservas alimenticias*. Saragossa: Acribia, 1985.
- Hoseney, R. C. *Principios de ciencia y tecnología de los cereales*. Saragossa: Acribia, 1991.
- ICMSF. *El sistema de análisis de riesgos y puntos críticos. Su aplicación a las industrias alimentarias*. Saragossa: Acribia, 1991.
- López, A. *Diseño de industrias agroalimentarias*. Madrid: AMV Ediciones, 1990.
- Madrid, A. *Manual de enología práctica*. Madrid: AMV Ediciones. 1987.
- Madrid, A. *Manual de tecnología quesera*. Madrid: AMV Ediciones-Mundi-Prensa, 1990.
- Manley, D. J. R. *Tecnología de la industria galletera*. Saragossa: Acribia, 1989.
- Peynaud, E. *Enología práctica*. Madrid: Mundi-Prensa. 1989.
- Quaglia, G. *Ciencia y tecnología de la panificación*. Saragossa: Acribia, 1991.
- Ranken, M. D. *Manual de industrias de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1993.
- Tamine, A. Y. *Yogurt, ciencia y tecnología*. Saragossa: Acribia, 1991.

Economia i Gestió a l'Empresa Agroalimentària

PROFESSOR: Joan Anton CASTEJÓN i FERNÁNDEZ

CRÈDITS: 6

QUADRIMESTRE: 3r

OBJECTIUS:

Analitzar els aspectes més rellevants de la indústria agrària i alimentària des del punt de vista econòmic.

PROGRAMA:

1. L'empresa agroalimentària.

- 1.1. Característiques de l'empresa agroalimentària
- 1.2. Tipus d'empresa
- 1.3. Aspectes estructurals principals
- 1.4. Gestió de l'empresa

2. L'entorn econòmic de l'empresa agroalimentària

- 2.1. Comercialització de productes alimentaris
- 2.2. Mercats.
- 2.3. Anàlisi de la demanda i de l'oferta
- 2.4. Mètodes de finançament
- 2.5. Política agroalimentària
- 2.6. Grandària i concentració

3. Teories microeconòmiques de producció

- 3.1. Factors i tècniques de producció
- 3.2. La funció de producció en el context neoclàssic.
- 3.3. Funció de producció simple, conjunta, acoblada.
- 3.4. El model neoclàssic amb un factor: Productivitat total, mitjana i marginal
- 3.5. Màxim tècnic, elasticitat de la productivitat, òptim tècnic.
- 3.6. El model neoclàssic amb 2 factors: isoquantes, camp de substitució tècnica de factors
- 3.7. Maximització de la producció amb restriccions de cost en la combinació de factors
- 3.8. Via d'expansió
- 3.9. Màxim tècnic absolut

4. Teoria de costos

- 4.1. Costos fixos, variables i totals
- 4.2. Costos mitjans i marginals
- 4.3. Mínim d'explotació i capacitat òptima de la planta
- 4.4. Funcions d'ingressos, costos i beneficis
- 4.5. Punt Mort o Llindar de Rendibilitat
- 4.6. Òptim econòmic
- 4.7. Pla de producció de benefici màxim
- 4.8. Pla de producció a cost mínim

5. Anàlisi per a decisions financeres

- 5.2. Hipòtesis de partida.
- 5.3. Mètodes estràtics
- 5.4. Mètodes dinàmics
- 5.5. Valor i moment de liquidació

- 5.6. Incertesa i risc en decisions financeres
- 5.7. Anàlisi cost-benefici
- 6. Estructura organitzativa de l'empresa.
 - 6.2. Concepte i elements de l'estructura organitzativa
 - 6.3. Principis que estructuren l'organització de l'empresa
 - 6.4. Classificació clàssica de les formes organitzatives
 - 6.5. Classificació de Mintzberg de formes organitzatives

PRÀCTIQUES:

- Resolució de problemes pràctics de teoria de costos i de teories microeconòmiques de producció.
- Resolució de problemes de presa de decisions amb suport informàtic: fulls de càlcul i programes específics (QBS, Evalin...)
- Realització per part de l'alumne d'un treball pràctic.

AVALUACIÓ:

S'avaluarà mitjançant 2 proves al llarg del curs i mitjançant treballs pràctics realitzats per l'estudiant. Les proves tindran un pes del 75% de l'assignatura i els treballs realitzats per l'estudiant d'un 25%.

BIBLIOGRAFIA:

- Amat, O. *Análisis económico-financiero*. Barcelona: Gestión 2000, 1992.
- Ballesteros, E. *Economía de la empresa agraria y alimentaria*. Madrid: Mundi-Prensa, 1991.
- Bueno, E. *Organización de empresas*. Madrid: Pirámide, 1996.
- Caldentey, P; Gomez, A.C. *Economía de los mercados agrarios*. Madrid: Mundi-Prensa, 1993.
- Caldentey, P. *Comercialización de productos agrarios*. Madrid: Agrícola Española, 1991.
- Colom, A. *Economía financiera de la empresa agraria*. Lleida: Paper Kite, 1988.
- Romero, C. *Técnicas de gestión de empresas*. Madrid: Mundi-Prensa, 1993.

Control de Qualitat

PROFESSOR: Xavier SERRA i JUBANY

CRÈDITS: 6

QUADRIMESTRE:3r

OBJECTIUS:

- Integrar el control de qualitat al conjunt d'activitats de la indústria agroalimentària
- Aplicar tècniques de mostreig més adequades pel control de la qualitat.
- Aplicar les tècniques de control de qualitat de processos.

CONTINGUTS:

Introducció

- Estructura dels sistemes de gestió de qualitat.
- Normes ISO 9000 i 14000.
- Anàlisis de riscs.
- AMFE de procés i de producte.
- Auditories internes.

Control de processos industrials

- Inspecció i assaig del procés i del producte final
- Registres de qualitat.
- Processos en estat de control
- Gràfics de mesura individuals. Interpretació.
- Eficiència.
- Capacitat

Disseny d'experiments

- Fases del disseny.
- Disseny factorial.
- Disseny Shainin.
- Disseny Taguchi.

Calibratge

- Determinació d'incerteses
- Repetibilitat i reproductivitat
- Procediment de calibratge segons ISO.

Control de recepció

- Plans de mostreig per atributs i per variables.
- Riscos del productor i del consumidor.
- Sistema ISO 2859/12.
- Nivell de qualitat acceptable.
- Tractament de no conformitats.

PRÀCTIQUES:

Es realitzaran pràctiques de tots els temes teòrics. Les sessions de pràctiques es realitzaran en l'aula d'ordinadors, en el laboratori i en les plantes pilot.

AVALUACIÓ:

L'avaluació dels coneixements teòrics i pràctics adquirits per l'estudiant tindrà en compte diferents ítems amb varius controls efectuats durant el quadrimestre. Aquests controls inclouran l'exposició escrita d'aspects teòrics (35%) i la resolució de problemes pràctics (65%).

BIBLIOGRAFIA

- Colomer, M.A. *Estadística en el control de calidad*. Universitat de Lleida, 1997.
- Crosby, P. *Hablemos de calidad*. Madrid: McGraw-Hill, 1990
- Douglas, C. Montgomery. *Control Estadístico de la Calidad*. Mèxic: Grupo Editorial Iberoamérica, 1991.
- Fernandez, M.A. *Control, fundamento de la gestión por procesos y la calidad total*. Madrid: Esic Ediciones, 1996.
- Galgano, A. *Calidad total*. Madrid: Díaz de Santos. 1993
- Jurant, J.M. *Juran y el liderazgo para la calidad*. Madrid: Díaz de Santos, 1990
- Juran, J.M. *Juran y la planificación para la calidad*. Madrid: Díaz de Santos, 1993
- Juran, J.M.; Gryna, F.M. *Manual del control de calidad*. Ed. McGraw-Hill, 1993.
- Juran, J.M.; Gryna, F.M. *Análisis y planeación de la calidad*. Ed. McGraw-Hill, 1994.
- Pérez, J.A. *Gestión por procesos. Reingeniería y mejora de los procesos de la empresa*. Madrid: Esic ediciones, 1996

Salut Pública i Alimentació

PROFESSOR: Ester VINYETA i PUNTÍ

CRÈDITS: 4.5

QUADRIMESTRE: 3r

OBJECTIUS:

L'estudi d'aquesta assignatura té com a fonament principal introduir l'estudiant en el coneixement de les interrelacions entre l'alimentació i les diferents fases del procés d'obtenció dels aliments amb la salut individual i col·lectiva. Des d'aquest objectiu es pretén que l'estudiant de la Llicenciatura de Ciència i Tecnologia dels Aliments arribi a conèixer els conceptes i les eines de què disposa l'epidemiologia en la seva aplicació dins del camp de la nutrició i l'alimentació dels éssers humans.

PROGRAMA TEÒRIC:

1. Introducció a la Salut Pública.

- 1.1. Concepte i determinants de salut individual, comunitària i pública.
- 1.2. Evolució històrica i concepte actual de Salut Pública.
- 1.3. Història de la malaltia. Problemes actuals de salut al món.

2. Organització dels Serveis Sanitaris.

- 2.1. Sistema sanitari: concepte i models.
- 2.2. Sistema sanitari a Espanya. Nivells d'atenció.
- 2.3. Serveis de salut en relació a l'alimentació.

3. Mètodes en Salut Pública.

- 3.1. Mesura del nivell de salut: sistemes d'informació i indicadors de salut.
- 3.2. Epidemiologia: concepte i aplicacions de l'epidemiologia.
- 3.3. Mètode epidemiològic. Tipus d'estudis.
- 3.4. Epidemiologia descriptiva.
- 3.5. Epidemiologia analítica.
- 3.6. Estudi de brots epidèmics. Investigació i mesures de control.
- 3.7. Avaluació poblacional del consum d'aliments. Enquestes alimentàries.
- 3.8. Planificació i programació dins del camp de la salut i l'alimentació.
- 3.9. Activitats preventives i de promoció de la salut. Polítiques nutricionals.

4. Alimentació i Salut.

- 4.1. Malalties nutricionals i metabòliques de més elevada prevalència al nostre entorn.
- 4.2. Nutrició i malalties cardiovasculars.
- 4.3. Nutrició i càncer.
- 4.4. Els aliments com a vehicles de malalties.

PROGRAMA PRÀCTIC:

- 1. Mesura del nivell de salut: elaboració i ús d'indicadors.
- 2. Estudis epidemiològics descriptius.
- 3. Estudis epidemiològics analítics.
- 4. Estudis nutricionals.
- 5. Programes de promoció de salut i alimentació.

AVALUACIÓ:

L'avaluació serà contínua a partir de diferents proves objectives que es realitzaran al llarg del curs. La participació activa a la classe també serà tinguda en compte en la qualificació final.

BIBLIOGRAFIA:

- Ahlbon, A. i Norell, S. *Fundamentos de Epidemiología*. Madrid: Siglo XXI, 1992.
- Ashton, J. i Seymour, H. *La nueva Salud Pública*. Barcelona: Masson, 1990.
- Cameron, M. E. i Van Staveren, W. A. *Manual of Methodology for Food Consumption Studies*. Oxford Medical Publications, Oxford, 1988.
- Colimon, K. *Fundamentos de Epidemiología*. Madrid: Díaz de Santos, 1990.
- Gernez-Rieux, Ch. i Gervois, M. *Medicina Preventiva, Salud Pública e Higiene*. Limusa, 1983.
- Hercberg, S.; Dupin, H.; Papoz, L. i Galan, P. *Nutrición y Salud Pública*. Cea, 1988.
- James, W. P.T. *Nutrición Saludable: Prevención de las Enfermedades Relacionadas con la Nutrición en Europa*. Barcelona: SG Editores, 1988.
- Ministerio de Sanidad y Consumo *Indicadores de Salud*. Madrid, 1993.
- Morton, R. F. i Hebel, J. R. *Bioestadística y Epidemiología*. Mèxic: Interamericana, 1993.
- Piedrola, G. *Medicina Preventiva y Salud Pública*. Barcelona: Salvat, 1991.
- Saiz Moreno, L. *Diccionario Tecnológico de Salud Pública Veterinaria*. Madrid: Tebar Flores, 1990.
- Salleras, L. *Educación Sanitaria. Principios, Métodos y Aplicaciones*. Madrid: Díaz de Santos, 1990.
- San Marín, H. *Manual de Salud Pública y Medicina Preventiva*. Barcelona: Masson, 1995.
- Serra Majem, L. *Nutrición y Salud Pública: Métodos, Bases Científicas y Aplicaciones*. Barcelona: Masson, 1995.
- Vaquero, J. L. *Manual de Medicina Preventiva y Salud Pública*. Madrid: Pirámide, 1992.
- Willet, W. *Nutrition Epidemiology*. Oxford Medical Publications, Oxford, 1990.

Toxicologia i Higiene Alimentària

PROFESSOR: Emili Ignasi LÓPEZ i SABATER

CRÈDITS: 9

CARACTERÍSTIQUES DE L'ASSIGNATURA:

Assignatura anual, amb una càrrega lectiva global de 9 crèdits (6 de teòrics i 3 de pràctics), que s'impartirà durant el 2n curs de la Llicenciatura en Ciència i Tecnologia dels Aliments.

OBJECTIUS:

Es pretén capacitar l'estudiant per tal de que estigui en condicions d'avaluar i conèixer quines son les situacions de risc que afecten els diferents aliments al llarg de tota la cadena de producció i comercialització, i que els pugui controlar mitjançant una adequada actuació sobre els principals punts crítics.

CONTINGUTS:

PROGRAMA TEÒRIC:

1.- Toxicologia i Higiene Alimentària General.

- 1.1.- Concepce de l'assignatura.
- 1.2.- Epidemiologia de les infeccions i intoxicacions alimentàries.
- 1.3.- Principis de toxicologia.
- 1.4.- Tòxics naturals presents als aliments.
- 1.5.- Tòxics formats durant la el processat dels aliments.
- 1.6.- Contaminació abiòtica en els aliments.
- 1.7.- Contaminació biòtica en els aliments.
- 1.8.- Intoxicacions alimentàries d'origen bacterià.
- 1.9.- Intoxicacions alimentàries d'origen fúngic.
- 1.10.- Infeccions alimentàries d'etiology bacteriana.
- 1.11.- Infeccions alimentàries d'etiology vírica.
- 1.12.- Zoonosis alimentàries transmeses pels aliments.
- 1.13.- Higiene i sanitat dels manipuladors d'aliments i dels establiments alimentaris. Programes de desinfecció, desinsectació i desratizació.
- 1.14.- Control i seguretat dels additius alimentaris.
- 1.15.- Aspectes sanitaris relacionats amb l'envasat dels aliments.
- 1.16.- Anàlisis de perills i punts de control crítics (APPCC) a la indústria alimentària.
- 1.17.- Aspectes higiènics en el tractament dels aliments i productes no aptes per al consum humà i dels efluentes a la indústria alimentària.
- 1.18.- Disseny higiènic en instal·lacions alimentàries.

2.- Higiene Aplicada dels Aliments.

- 2.1.- Aspectes higiènics en l'obtenció, transformació, comercialització i conservació de la carn.
- 2.2.- Alteracions i aspectes higiènics durant la producció i comercialització dels productes i subproductes carnis.
- 2.3.- Aspectes higiènics en la comercialització dels productes de la pesca.
- 2.4.- Mol·luscs i crustacis: aspectes higiènics durant la producció i comercialització.
- 2.5.- Aspectes higiènics durant la producció i comercialització de la llet.
- 2.6.- Aspectes higiènics durant l'elaboració de derivats làctics.
- 2.7.- Estudi higiènic dels ous de consum i ovoproductes.

- 2.8.- Estudi higiènic dels productes hortofrutícoles i dels bolets comestibles.
- 2.9.- Estudi higiènic de la mel, dels sucres i altres edulcorants.
- 2.10.- Aspectes higiènics dels cereals, llegums, espècies, cacau, sopes i salses de taula.
- 2.11.- Aspectes higiènics de l'aigua de beguda.
- 2.12.- Aspectes higiènics en l'elaboració del vi i altres begudes alcohòliques.
- 2.13.- Higiene durant la obtenció de la farina i en l'elaboració del pa, galetes, productes de fleca i pastisseria.
- 2.14.- Aspectes higiènics dels aliments precuinats i preparats.
- 2.15.- Aspectes higiènics dels aliments conservats per l'acció de la calor: conserves i semiconserves.
- 2.16.- Estudi higiènic dels aliments especials.

PROGRAMA PRÀCTIC:

- 1.- Control de l'eficàcia de la neteja i desinfecció de superfícies, equips, establiments i utensilis alimentaris.
Valoració de l'activitat germicida de desinfectants químics.
- 2.- Detecció de residus d'antibiòtics en carn (mètode de cribatge i mètode de confirmació) mitjançant tècniques biològiques.
- 3.- Detecció de biotoxines marines (DSP i PSP) en mol·luscs bivalves (musclo) mitjançant bioassay en ratolí.
- 4.- Determinació de la qualitat microbiològica de la llet mitjançant proves de reductasimetria (resazurina i blau de metilè).
- 5.- Detecció de residus de fosfatasa alcalina i peroxidasa en llet tractada tèrmicament.
- 6.- Determinació de l'índex diastasa i del contingut en hidroximetilsfurfural en mel.

SEMINARIS I VÍDEOS:

- 1.- La higiene durant el sacrifici del bestiar boví, porquí i oví (Comitè Veterinari de la Comissió de les Comunitats Europees).
- 2.- Condicions higienicosanitaries per a la producció i comercialització de productes carnis (Ministeri de Sanitat i Consum, Subsecretaria de Sanitat i Consum, Direcció General de Salut Pública).

AVALUACIÓ:

L'avaluació serà contínua a partir de diferents proves objectives que es realitzaran al llarg del curs. La participació activa a la classe també serà tinguda en compte en la qualificació final.

BIBLIOGRAFIA:

- Acha, P.N. i Szyres, B. (1981). *Zoonosis y enfermedades transmisibles comunes al hombre y a los animales*. O.M.S. Publicació Científica n. 503, Washington, D.C.
- Adams, M.R. i Moss, M.O. (1995). *Food microbiology*. Cambridge: The Royal Society of Chemistry.
- Anonim (1992). *Applied foodservice sanitation*. Chicago: The Educational Foundation of the National Restaurant Association.
- Baltes, W. (1990). *Rapid methods for analysis of food and food raw material*. Hamburg: Berl's Verlag.
- Bryan, F.L. (1992). *Evaluaciones por análisis de peligros en puntos críticos de control*. Ginebra: OMS.
- C.A.S.T. (1994). *Foodborne pathogens: risks and consequences*. Task Force Report n. 122, Council for Agricultural Science and Technology, Ames.
- Cliver, D.O. (1981). *Manual of virology*. VPH/83.46. Ginebra: OMS.
- Cliver, D.O. (1990). *Foodborne diseases*. San Diego: Academic Press.
- Concon, J.M. (1988). *Food toxicology (parts A i B)*. Nova York: Marcel Dekker.
- Conning, D.M. i Landsdown, A.B.G. (ed.) (1983). *Toxic hazards in food*. Londres: Croom Helm .
- Creaser, C.S. i Purchase, R. (ed.) (1991). *Food contaminants: sources and surveillance*. Melksham: Redwood

Press Ltd.

- Derache, J. (coord.) (1990). *Toxicología y seguridad de los alimentos*. Barcelona: Omega.
- Doyle, M.P. (ed.) (1989). *Foodborne bacterial pathogens*. Nova York: Marcel Dekker.
- Eley, A.R. (1994). *Intoxicaciones alimentarias de etiología microbiana*. Saragossa: Acribia.
- Fehlhaber, K. y Janetschke, P. (1994). *Higiene veterinaria de los alimentos*. Saragossa: Acribia.
- Guthrie, R.K. (1988). *Food sanitation*. Nova York: Avi Publishers.
- Hayes, P.R. (1993). *Microbiología e higiene de los alimentos*. Saragossa: Acribia.
- Hobbs, B.C. y Gilbert, R.J. (1986). *Higiene y toxicología de los alimentos*. Saragossa: Acribia.
- Hobbs, B.C., Roberts, D. i Arnold, E. (1993). *Food poisoning and food hygiene*. Nova York: Academic Press.
- Hui, Y.H. (ed.) (1991). *Encyclopaedia of food science and technology*. (4 vols.). Nova York: John Wiley & Sons.
- Hui, Y.H., Gorham, J.R., Murrell, K.D. i Cliver, D.O. (ed.), (1994). *Foodborne disease handbook*. (3 vols.). Nova York: Marcel Dekker.
- I.C.M.S.F. (1991). *El sistema de análisis de riesgos y puntos críticos: su aplicación a las industrias de alimentos*. Saragossa: Acribia..
- Jones, J.M. (1992). *Food safety*. St. Paul: Eagan Press.
- Lederer, J. (1983). *Encyclopédie moderne de l'hygiène alimentaire*. 4 tomos. Brussel·les: Nauwelaerts.
- Lindner, E. (1995). *Toxicología de los alimentos*. Saragossa: Acribia.
- MacRae, R., Robinson, R.K. i Sadler, M.J. (1993). *Encyclopaedia of food science, food technology and nutrition*. (8 vols.). Londres: Academic Press.
- Marriot, N.G. (1994). *Principles of food sanitation*. Nova York: Chapman & Hall.
- Pierson, M.D. i Corlett, D.A. Jr. (1992). *HACCP: principles and applications*. Nova York: Avi Book.
- Saiz Moreno, L. (1982). *Higiene de la alimentación*. Barcelona: Aedos.
- Samson, R.A. i Van Reenen-Hoekstra, E.S. (1988). *Introduction to foodborne fungi*. Wageningen: CBS.
- Shibamoto, T. i Bjeldanes, L.F. (1993). *Introduction to food toxicology*. San Diego: Academic Press.
- Sinell, H.J. (1981). *Introducción a la higiene de los alimentos*. Saragossa: Acribia.
- Taylor, S.L. i Scanlan, R.A. (1989). *Food toxicology*. Nova York: Marcel Dekker.

Assignatures optatives

Biotecnologia Alimentària I

PROFESSORA: Josep M. SERRAT i JURADO

CRÈDITS: 7,5

OBJECTIUS:

La Biotecnologia, tant des d'una concepció clàssica (productes lactis, panificació, vinificació...) com moderna (producció d'additius alimentaris, aliments modificats genèticament...) forma part essencial de la formació d'un tecnòleg dels aliments. Aquesta assignatura té per objectiu ensenyar a l'estudiant les tècniques de treball amb àcids nucleics i l'aplicació d'aquestes tècniques a la indústria alimentària.

PROGRAMA:

1. Fonaments de Biologia Molecular

- 1.1 Estructura i funció dels àcids nucleics
- 1.2 Estructura i funció de les proteïnes
- 1.3 Els processos de replicació, transcripció i traducció dels àcids nucleics

2. Les tècniques de l'Enginyeria Genètica

- 2.1 Obtenció d'àcids nucleics
- 2.2 Els enzims de restricció
- 2.3 Electroforesi d'àcids nucleics
- 2.4 Reacció en cadena de la polimerasa (PCR)
- 2.5 Xips de DNA i RNA

3. El DNA recombinant

- 3.1 Tècniques de clonatge
- 3.2 Elaboració de genoteques
- 3.3 Sistemes d'expressió de gens

4. Modificació genètica de plantes

- 4.1 El plasmidi Ti d'*Agrobacterium tumefaciens*
- 4.2 Biolística
- 4.3 Manipulació de l'expressió gènica en plantes
- 4.4 Estimulació per bacteris del creixement de les plantes

5. Aplicacions de la modificació genètica de plantes

- 5.1 Modificació del contingut nutricional
- 5.2 Control de la maduració dels fruits
- 5.3 Modificació de la pigmentació de les flors
- 5.4 Tolerància a l'estrés hídric i salí
- 5.5 Resistència a virus, bacteris i fongs
- 5.6 Resistència a herbicides

6. Modificació genètica d'animals i aplicacions alimentàries

- 6.1 Modificació de ratolins
- 6.2 Modificació de xais i porcs
- 6.3 Modificació de bestiar vacú
- 6.4 Modificació de peixos i ocells

7. Tècniques de detecció d'aliments modificats genèticament

CONTINGUTS PRÀCTICS:

- Obtenció de DNA de productes alimentaris
- Digestió de DNA amb enzims de restricció
- PCR
- Electroforesi de DNA
- Test de detecció d'aliments modificats genèticament
- Introducció pràctica a les bases de dades d'àcids nucleics i proteïnes

AVALUACIÓ:

- Exàmens teòrics: es durà a terme més d'un examen al llarg del curs. Representen un 80% de la nota final.
- Avaluació de l'informe corresponent als continguts pràctics: 20% de la nota final.

BIBLIOGRAFIA:

- Glick, B.R. i Pasternak, J.J. *Molecular Biotechnology: Principles and Applications of Recombinant DNA*. Washington, D.C.:ASM Press, 1994
- Stryer, L. *Bioquímica*. 4^a ed. Barcelona: Reverté, 1995
- Smith, C. A. i Wood, E.J. *Biología Molecular y Biotecnología*. Wilmington: Addison-Wesley Iberoamericana, 1998.
- Watson, J.D. et al. *Molecular Biology of the Gen*. 4^a ed. California: The Benjamin/Cummings Publishing Company, Inc.,1987.

Col·lecció d'articles preparada pel professor

Envacat i Conservació dels Aliments

PROFESSORA: Ester VINYETA i PUNTÍ

OBJECTIUS:

Conèixer les tècniques de manipulació, emmagatzematge i transport de les matèries primeres, envasos i productes elaborats en la conservació d'aliments. Estimar les necessitats d'utilització dels diferents tipus d'envasos en la conservació alimentària. Adquirir la capacitat d'integrar l'envàs en els processos de fabricació d'aliments. Aplicar les tècniques de control de qualitat en envasos i productes acabats envasats.

PROGRAMA:

Teoria:

Part I: Indústries de conservació.

Tema 1: Factors de descomposició dels aliments.

Tema 2: Sistemes de conservació d'aliments. Fonaments i importància.

Tema 3: Instal·lació i organització de les indústries de conservació d'aliments. Condicions de les plantes de procés: Edificis i maquinària.

Tema 4: Processos generals de conservació d'aliments. Línies de procés.

Part II: Envacat d'aliments.

Tema 5: Introducció a l'envacat.

Tema 6: Disseny d'envasos.

Tema 7: Materials d'envacat. Mètodes d'identificació.

Tema 8: Consideracions i característiques dels envasos en la conservació d'aliments.

8.1. Aliments frescos d'origen animal i vegetal.

8.2. Aliments deshidratats i liofilitzats.

8.3. Aliments congelats.

8.4. Aliments processats per calor.

8.5. Aliments irradiats.

8.6. Altres aliments.

Tema 9: Tècniques d'envacat d'aliments.

Tema 10: Maquinària i línies d'envacat en les indústries d'aliments.

Tema 11: Desenvolupament d'envasos per a aliments.

Tema 12: Avaluació i control de qualitat en envasos i embalatges.

12.1. Compatibilitat envàs/aliment. Interaccions fisicoquímiques.

12.2. Riscos en la cadena de distribució

12.3. Tècniques i paràmetres d'avaluació.

Tema 13: Legislació Comunitària i Espanyola. Normes i Reglamentacions que afecten als envasos i envacat d'aliments.

Pràctiques:

Les pràctiques es desenvoluparan en el laboratori. També es resoldran alguns casos pràctics a l'aula. Les pràctiques consistiran en:

- Identificació de materials d'envasos i embalatges.

- Anàlisi de tancaments en envasos.

- Control de defectes exteriors en llaunes.

- Etiquetat de productes alimentaris.

- Resolució de casos pràctics d'operacions i processos de fabricació en indústries d'aliments.

AVALUACIÓ:

L'avaluació del contingut teòric es durà a terme a partir de dues proves escrites que es faran en dates fixades amb antelació i que suposaran el 60% de la nota final de l'assignatura. Les pràctiques s'avaluaran de forma continuada a partir de l'assistència i de la realització dels treballs pràctics corresponents, l'avaluació de les pràctiques suposarà el 40% de la nota final de l'assignatura.

BIBLIOGRAFIA:

- Bartholomai, A. *Fábricas de alimentos: Procesos, equipamiento y costos*. Saragossa: Acribia, 1991.
- Brody, A.L. *Empaque de los alimentos al vacío y en atmósferas controladas*. Saragossa: Acribia.
- Brown, W.E. *Plastic in food packaging. Properties, design and fabrication*. Marcel Dekker, 1992.
- Bureau, G.; Multon, J.L. *Embalaje de los alimentos de gran consumo*. Saragossa: Acribia, 1995.
- Hayes, G.D. *Manual de datos para la ingeniería de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1992.
- Hersom, A.C.; Hulland, E.D. *Conservas alimenticias*. Saragossa: Acribia, 1995.
- I.I.F. *Alimentos congelados: procesado y distribución*. Saragossa: Acribia, 1990.
- Kadoya, T. *Food packaging*. Academic Press, 1991.
- Paine, F.; Paine, H. *Manual de envasado de los alimentos*. Madrid: AMV, 1994.
- Parry, R.T. *Envasado de los alimentos en atmósfera modificada*. Madrid: AMV, 1995.
- Ranken, M.D. *Manual de industrias de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1993.
- Rees, T.A.G. *Procesado térmico y envasado de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1994.
- Rodríguez, M.E. *Industrias de la alimentación*. Bellisco, 1990.
- Watson, D.H. *Revisiones sobre ciencia y tecnología de los alimentos. Vol. II. Migración de sustancias químicas desde el envase al alimento*. Saragossa: Acribia, 1995.

Ampliació d'Anàlisi d'Aliments

PROFESSORA: Consol BLANCH i COLAT

OPTATIVA (2n Quadrimestre)

CRÈDITS: 7,5

OBJECTIUS:

- Aprofundir en els coneixements teòrics i experimentals específics aplicats a l'anàlisi d'aliments.
- Aprofundir en les tècniques i els mètodes més característics emprats en l'anàlisi instrumental i l'anàlisi sensorial dels aliments.
- Facilitar eines i raonaments que possibilitin la interpretació del problema analític, el disseny i planificació d'experiments, la resolució experimental i avaluació de resultats, en situacions problemàtiques reals de la indústria agroalimentària, com: anàlisi de components majoritaris i minoritaris, elements traça, additius i residus contaminants en aliments.
- Oferir els principis bàsics per a la validació de la tasca analítica i per a la gestió de la qualitat en un laboratori.

PROGRAMA

A nivell metodològic en cada apartat del programa es consideraran les tècniques adients per a la preparació de les mostres: tècniques d'extracció i concentració, tècniques de determinació, tècniques de confirmació, i també l'avaluació dels resultats i elaboració de l'informe.

1. Mètodes analítics instrumentals aplicats a la caracterització de components específics en diferents tipus d'aliments.
 - 1.1 Hidrats de carboni, greixos i proteïnes.
 - 1.2 Components minoritaris i elements traça.
 - 1.3 Aromes en aliments i condiments, naturals i elaborats.
 - 1.4 Compostos volàtils, COV en aliments elaborats fumats.
 - 1.5 Alcaloides del cafè, del te i del cacau.
2. Mètodes d'anàlisi sensorial específics emprats en l'avaluació global de la qualitat dels aliments.
 - 2.1 Planificació d'experiments.
 - 2.2 Tipus de paràmetres i de proves específiques per a cada aliment.
 - 2.3 Tractament de resultats i elaboració d'informes.
3. Detecció i caracterització d'alteracions en aliments, naturals o elaborats.
 - 3.1 Disseny d'experiments.
 - 3.2 Control del procés d'elaboració i canvis en la composició.
 - 3.3 Control d'additius. Legislació
 - 3.4 Control del grau d'enranciment dels aliments.
 - 3.5 Autentificació d'aliments i del seu procés d'elaboració.
 - 3.6 Detecció de frauds.
4. Anàlisi de residus contaminants en aliments. Preparació de les mostres, extracció, purificació i aplicació dels mètodes instrumentals adients, per a la determinació de:
 - 4.1 Pesticides.
 - 4.2 Micotoxines.
 - 4.3 Antibiotics.
 - 4.4 Metalls pesants.

- 4.5 Dioxines i PCB.
- 4.6 Radionúclids.
- 4.7 Compostos volàtils incorporats per migració dels constituents de l'envàs.
- 4.8 Legislació.

PRÀCTIQUES:

El desenvolupament de l'assignatura és eminentment experimental.

Es realitzaran pràctiques destinades a:

- Determinacions experimentals programades, que complementaran els apartats 1, 2 i 3 del programa (7 sessions de 3h, dintre de l'horari general).
- Estudi experimental d'un cas, a escollir entre qualsevol del temes del programa (5 sessions condensades de 5h, a les tardes). L'inici teòric d'aquest estudi podrà fer-se al llarg del curs.

L'assistència a les pràctiques és obligatòria.

AVALUACIÓ:

Per superar l'assignatura cal tenir aprovats els continguts teòrics i les pràctiques.

En l'avaluació es tindrà en compte:

- Examen global, amb continguts de teoria i pràctiques (50 % de la nota final).
- Pràctiques obligatòries programades (20 % de la nota final). Es considerarà: el treball al laboratori, els informes elaborats i l'actuació en les sessions de seminari.
- Estudi experimental d'un cas (30 % de la nota final). Es considerarà: el treball al laboratori, els informes elaborats i la seva presentació al grup classe.

BIBLIOGRAFIA:

General:

AENOR *Análisis sensorial, Tomo I - Alimentación*. Madrid: AENOR, 1997.

Association of Official Analytical Chemist. *Official Methods of Analysis* (2 vols. i suplements). Arlington EUA: AOAC, 1998.

Garfield, F.M. *Principios de garantía de calidad para laboratorios analíticos*. Baltimore, EUA: AOAC Internacional, 1993.

Meier, P.C.; Zünd, R.E. *Statistical Methods in Analytical Chemistry*. New York: John Wiley & Sons, 1993.

Ministerio de Agricultura, Pesca i Alimentación. *Métodos oficiales de análisis* (4 vol). Madrid: MAPA, 1993.

Penfield, M.P.; Campbell, A.M. *Experimental Food Science*. San Diego: Academic Press, 1990.

Complementària:

Akoh, C.C.; Min, D.B. (Eds.) *Food Lipids*. New York: Marcel Dekker, 1997.

Allen, J.C.; Hamilton, R.J. *Rancidity in Foods*. Londres: Blackie Academic & Professional, 1994.

Ashurtz, P.R.; Dennis, M.J. *Analytical Methods of Food Authentication*. Londres: Blackie Academic & Professional, 1997.

FAO/OMS *Evaluación de ciertos aditivos alimentarios i contaminantes de los alimentos*. Ginebra: OMS, 1999.

Legislació *Reglamentació alimentària*. DOCE, BOE, DOGC (diversos)

Marsili, R. *Techniques for analyzing Food Aroma*. New York: Marcel Dekker, 1997.

Miller, J.N.; Miller, J.C. *Statistics and Chemometrics for Analytical Chemistry*. London: Prentice Hall, 2000.

Oka, H. i altres (eds.) *Chemical Analysis for Antibiotics Used in Agriculture*. Baltimore, EUA: AOAC International, 1995.

Pomeranz, Y.; Meloan, C.E. *Food Analysis: Theory and Practice*. Londres: Thomson Science & Professional, 1994.

- Robards, K.; Haddad, P.R.; Jackson, P.E. *Principles and Practice of Modern Chromatographic Methods*. London: Academic Press, 1997.
- Rubinson, K.A.; Rubinson, J. F. *Análisis Instrumental*. Madrid: Prentice Hall, 2000.
- Shuryo, N.; Waine, M.H. *Food Proteins Properties and Characterization*. New York:VCH coop., 1996.
- USEPA. Meloan, Cl. E. (Ed.) *Pesticide Laboratory Training Manual*. Gaithersburg (Maryland): AOAC Int., 1996.
- Watson, D.H.; Meah, M.N. *Revisiones sobre Ciencia y Tecnología de los alimentos. Vol. II, Migración de substancias químicas del envasado al alimento*. Saragossa: Acribia, 1995.

Es consultaran revistes especialitzades, directament o via el CBUC.

Gestió de l'Empresa

PROFESSORA: Alejandra ARAMAYO GARCÍA

OBJECTIUS:

Donar una visió general de l'empresa per, posteriorment, poder aprofundir en altres matèries del currículum.

Introduir l'estudiant en els conceptes, llenguatge i terminologia de les ciències econòmiques a l'empresa.
Facilitar eines de treball per gestionar l'empresa.

PROGRAMA:

1. Introducció al anàlisi de l'empresa.

- 1.1 Conceptes preliminars.
- 1.2 L'empresa des de la perspectiva macroeconómica.
- 1.3 L'empresa des de la perspectiva interna.
- 1.4 L'empresa: un sistema complex.

2. L'empresa i el seu entorn

- 2.1 Entorn global. La globalització de l'activitat empresarial.
- 2.2 Anàlisi de l'entorn general. Macroentorn.
- 2.3 Anàlisi de l'entorn específic. Microentorn.
- 2.4 El marc competitiu.
- 2.5 Formes de desenvolupament de l'empresa.

3. Empresari i funció directiva.

- 3.1 Empresari, característiques.
- 3.2 Els objectius de l'empresa. Creació de Valor
- 3.3 Funcions directives.
- 3.4 Decisions empresarials. Ambients de Decisió.

4. El màrqueting en l'empresa.

- 4.1 Concepce i funcions del màrqueting.
- 4.2 MÀrqueting estratègic.
- 4.3 Investigació de mercat. Segmentació. Posicionamiento.
- 4.4 MÀrqueting operatiu.
- 4.5 Eines de màrqueting mix.
- 4.6 Execució i control de l'esforç de màrqueting.

5. La funció de producció.

- 5.1 Tipus de sistemes de producció.
- 5.2 Disseny del procés productiu
- 5.3 Planificació del sistema productiu.
- 5.4 Control del sistema productiu.

6. Decisions financeres a l'empresa.

- 6.1 Estructura economicofinancera.
- 6.2 Cicle de capital i cicle d'explotació.
- 6.3 Inversió, classes.
- 6.4 Finanació, estructura, fonts.

AVALUACIÓ:

- 40% de la nota: treball sobre una empresa real. Data de lliurament: al reinici de les activitats lectives, després de les vacances de cap d'any. (L'exposició oral dels treballs, depèndrà del calendari d'activitats decidit per la secretaria acadèmica del curs).
- 60% de la nota: examen final. L'examen constarà de un part teòrica (preguntes de raonament i preguntes tipus test) i una part pràctica.
- Seguiment a través dels exercicis que es plantegen als apartats del programa. Permet millorar fins a 1 punt la nota final de la assignatura.

BIBLIOGRAFIA:

- Bueno Campos, E. (1993) *Curso básico de economía de la empresa*. Pirámide.
- Cuatrecasas Arbós, Lluís (1994). *Organización y Gestión de la Producción en la Empresa Actual*. Centografico
- Cuervo García, A. (1994) *Administración de empresas*. Civitas.
- Domínguez Machuca, J.A. (1995) *Dirección de operaciones: aspectos tácticos y operativos*. McGraw-Hill.
- Fabre, R. (1993) *Selecció d'Inversions. Procés d'informació i decisió*. Vic; Eumo Editorial.
- Fernández Sánchez, E. i altres (1994) *Dirección de la producción*. Civitas
- Kotler Philip; Cámara D.; Grande I.; Ignacio Cruz (2000) *Dirección de Marketing*. Prentice Hall.
- Mintzberg H.; Quinn J.B.; Ghoshal S. (1999) *El proceso estratégico*. Prentice Hall.
- Pérez Gorostegui *Economía de la empresa: Introducción*. Centro de Estudios Ramón Areces.
- Serra Ramoneda, A (1993) *La empresa análisis económico*. Labor.
- Tarragó Sabaté, F. (1989) *Fundamentos de Economía de la Empresa*. Hispanoamericana.

Tècniques de Comerç Exterior

PROFESSORS: Anna MARGINET FREIXER
Marcel SANTAULARIA BALAÑÁ

OBJECTIUS:

- 1r- Conscienciar a l'estudiant de la importància del comerç exterior per a la consolidació i el futur de qual-senvol empresa.
- 2n- Exposar el temari de l'assignatura en el mateix ordre lògic en què l'empresa desenvolupa la seva activitat de comerç exterior: definició de mercats – prospecció de mercats – marqueting – finançació – logística.
- 3r- Dotar els estudiants de coneixements teòrics i pràctics que els permetin desenvolupar les activitats pròpies del comerç internacional a la seva empresa.

PROGRAMA

- 0.- Introducció al curs
- 1.- Empresa i internacionalització
- 2.- Màrqueting internacional
 - I.- Béns de consum. Exportació
 - II.- Béns d'equip. Exportació
 - III.- Importar per a vendre
 - IV.- Importar per a exportar millor
 - V.- Comerç electrònic
- 3.- Mitjans de pagament internacional
- 4.- Logística
- 5.- Gestió administrativa
- 6.- Finançament del comerç internacional
- 7.- Institucions de suport a la internacionalització
- 8.- Operacions especials de comerç exterior
- 9.- Risc de canvi. Cobertura
- 10.- Gestió duanera
- 11.- Seguretat en operacions internacionals

DISTRIBUCIÓ HORÀRIA:

Cada sessió setmanal de quatre hores es distribuirà de la manera següent:

- 1a hora: Exposició teòrica d'un tema: 1a part
- 2a hora: Exposició teòrica d'un tema: 2a part
- 3a hora: Presentació d'un mercat internacional
- 4a hora: Sessió d'investigació, per internet, de tot el què s'ha exposat en les tres hores anteriors

PRÀCTIQUES:

- A.- Visita a la Cambra de Comerç de Barcelona
- B.- Visita a la Fira de Barcelona
- C.- Visita a ICEX
- D.- Visita a COPCA

AVALUACIÓ:

Treball pràctic, obligatori, sobre la internacionalització d'una empresa.

Examen final, en aquells casos en què procedeixi.

BIBLIOGRAFIA:

Investigació, per internet, dels temes exposats al llarg del curs

ICEX (Instituto Español de Comercio Exterior) et al. *Curso superior. I y 2* - Madrid, 1999.

Jiménez, G. *Guia de la CCI para los Fundamentos de Comercio Internacional*.

Màrqueting Industrial

PROFESSOR: Ramon FABRE i VERNEDAS

OBJECTIUS:

El curs té com objectiu ajudar a buscar informació que permeti estar al dia sobre les qüestions referides a la assignatura. Per això es disposa des del primer dia d'una pàgina Web, on es pot trobar:

- a. En l'apartat d'apunts, un *Manual de Màrqueting per temes* que hauria de ser el llibre de referència i que haurieu d'adaptar-lo poc a poc a les vostres necessitats, fins a transformar-lo en el vostre manual. Cada punt del temari conté les transparències que permeten reconstruir les explicacions de classe i, per tant, podreu recuperar en part les explicacions de l'aula.
- b. Una sèrie d'*Eines de Previsió* per prendre decisions a partir de les dades disponibles.
- c. Un *Programa Guia* per elaborar un Pla de Marketing

I tot això encaminat a la part pràctica, on, en supòsit d'estar integrats en una empresa que competeix en l'àrea industrial amb quatre empreses més, haureu de demostrar que sabeu enfrontar-vos a la competència real.

PROGRAMA:

1. Fonaments de Màrqueting.
 - 1.1. El paper del Màrqueting
 - 1.2. El màrqueting i la direcció estratègica
2. Màrqueting estratègic
 - 2.1. Anàlisi de necessitats i segmentació mercat.
 - 2.2. Atractiu del mercat de referència
 - 2.3. Anàlisi de competitivitat
 - 2.4. Estratègies de desenvolupament
3. Màrqueting funcional (màrqueting-mix)
 - 3.1. Creació i desenvolupament de nous productes
 - 3.2. Distribució
 - 3.3. Preus
 - 3.4. Comunicació
 - 3.5. Servei
 - 3.6. Pla de Màrqueting

AVALUACIÓ:

Caldrà presentar el Pla de Màrqueting confeccionat per tal de poder competir. Això obligarà a treballar la informació que rebreu (40% de la nota). Realitzareu un petit control tipus test per poder matisar i perfilar la nota (20% de la nota). Finalment haureu de defensar oralment les causes dels resultats obtinguts en la competició (classificació de 1 a 5), significant el 40% que resta de la nota de curs.

BIBLIOGRAFIA:

- Carrio, J. *Marketing estratégico*. Barcelona: Marcombo, 1992
Kotler, P.H. *Dirección de Mercadotecnia: Análisis, planificación y control*. Mèxic: Diana 1992
Miguel, S.; Molla, A.; Bigne, J. *Introducción al Marqueting*. Madrid: McGraw-Hill, 1994.
Urban, G.; Hauser, J. *Design and marketing of new products*. Londres: Prentice-Hall, 1992.

Indústries Làcties

PROFESSORA: Anna DALMAU i RODA

CRÈDITS: 7,5

OBJECTIUS:

Els objectius fonamentals de l'assignatura són:

- Que l'alumne arribi a conèixer un producte molt habitual, com és la llet, des de diferents punts de vista: característiques fisicoquímiques, composició, contaminació microbiològica...
- Que l'alumne coneixi la gran diversitat de processos tecnològics necessaris per transformar la llet en un producte més estable o en productes derivats, alhora que aprofundeix en les característiques de cadascun d'aquests productes.
- Que l'alumne tingui l'experiència pràctica adequada per a un bon desenvolupament en les activitats professionals futures .

PROGRAMA

1- Llet de vaca

- 1.1. Característiques i composició.
- 1.2. Modificacions de la llet un cop obtinguda.
- 1.5. Pagament de la llet per qualitat.

2- Llet d'altres espècies animals.

3- Condicionaments de la llet crua

- 4.1. Llets de consum
- 4.2. Llets conservades
- 4.3. Llets especials
- 4.4. Neteja i desinfecció en una indústria Làctia

4- Formatge:

- 5.1. Composició. Classificació.
- 5.2. Principis de tecnologia formatgera.
- 5.3. Tecnologies específiques.

5- Llets fermentades:

- 5.1. Iogurt
- 5.2. Llets fermentades amb flora làctica diferent del iogurt.
- 5.3. Llets fermentades alcoholitzades.

7- Altres

- 7.1. Nata i mantega
- 7.2. Gelats

PRÀCTIQUES

Els continguts de les pràctiques faran referència a aspectes com:

- 1- anàlisi dels diferents productes des del punt de vista de control de qualitat.
- 2- elaboració de productes.
- 3- introducció a l'anàlisi sensorial.

Les pràctiques es realitzaran durant una setmana de forma intensiva, amb una dedicació diària de 3 hores.

Les classes pràctiques són d'assistència obligatòria i cal presentar un informe .

AVALUACIÓ:

Es realitzaran dos exàmens parcials alliberadors dels continguts teòrics i un examen de pràctiques al llarg del quadrimestre. La qualificació final s'obtindrà a partir de:

-exàmens teòrics	75%
-pràctiques: informe	10 %
-examen	15 %

BIBLIOGRAFIA

TEMA: General

- Alaïs, C.M. *Ciencia de la leche. Principios de técnica lechera.* Barcelona: Reverté, 1985.
- Amiot, J. *Ciencia y tecnología de la leche.* Saragossa: Acribia, 1991.
- Beerens, H., F.M. Luquet *Guía práctica para el análisis microbiológico de la leche y los productos lácteos.* Saragossa: Acribia, 1990.
- Casado, P. *Guía para el análisis químico de la leche y los derivados lácteos.* Madrid: Ayala, 1991.
- Cheftel, J.C. *Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos.* Saragossa: Acribia, 1981.
- Earle, R.L. *Ingeniería de los alimentos.* Saragossa: Acribia, 1987.
- Harrigan, W.F. *Métodos de laboratorio en microbiología de los alimentos y productos lácteos.* Lleó: Academia, 1979.
- Hart, F.L., H.J. Fisher *Análisis moderno de los alimentos.* Saragossa: Acribia, 1984.
- Larpent, J.P. *Les fermentations microbiennes dans les industries agroalimentaires.* Los Andes: Massy Apnia, CDIU-PA, 1991.
- Luquet, F.M. *Leche i productos lácteos.* Vol 1 i 2. Saragossa: Acribia, 1993.
- Madrid, A. *Manual de industrias lácteas.* Madrid: Mundi prensa, 1991.
- Porter, J.W.G. *Leche y productos lácteos.* Saragossa: Acribia, 1980.
- Robinson, R.K. *Microbiología lactológica.* Vol I, II. Saragossa: Acribia, 1987
- Schmidt, K.F. *Elaboración artesanal de mantequilla, yogur i queso.* Saragossa: Acribia, 1990.
- Spreer, E. *Lactología industrial.* Saragossa: Acribia, 1991.
- Veisseyre, R. *Lactología técnica.* Saragossa: Acribia, 1988.
- Varis autors. *Fabricación de productos lácteos.* Saragossa: Acribia, 1980.
- Walstra, P. *Química y física lactológica.* Saragossa: Acribia, 1987.
- Keating, P.F. *Introducción a la lactología.* Saragossa: Acribia, 1999.

TEMA: Formatge

- Canut, E. i altres *Catálogo de quesos de España. Ministerio de agricultura, pesca y alimentación.* Barcelona, 1990.
- Cenzano, I. *Los quesos.* Madrid: AMV Ediciones, 1992.
- Eck, A. *El queso.* Barcelona: Omega, 1990
- Evette, J.L. *La fromagerie.* Paris: Presses Universitaires de la France, 1989.
- Madrid Vicente, A. *Manual de tecnología quesera.* Madrid: Mundi prensa, 1990.
- Scott, R. *Fabricación de queso.* Saragossa: Acribia, 1991.

TEMA: Iogurt

- * Rasic, J.Lj. & J. A. Kurman. *Yoghurt.* Copenhagen: Technical Dairy Publishing House, 1978.
- * Tamine, A.Y. et coll. *Yogurt, ciencia y tecnología.* Saragossa: Acribia, 1991.

TEMA: Gelat

- Cenzano, I. *Elaboración, análisis y control de calidad de los helados.* Madrid: A. Madrid Vicente, 1988.

REVISTAS:

Alimentacion, equipos y tecnología. Alción
Alimentaria. Eypasa.

Ciencia y tecnología de los alimentos. CSIC

Fòrum agrari. Institut Agrari de Catalunya.

Ile. Indústrias lácteas españolas.

Le lait. Scientifiques Elsevier, INRA.

Indústries Fermentatives

PROFESSORA: Lídia RAVENTÓS i CANET

OBJECTIUS:

Donar un coneixement detallat de les tècniques i els mètodes que actualment s'utilitzen en les diferents indústries fermentatives. Es consideraran també els aspectes de màrqueting i comercialització dels productes, així com les perspectives del sector en el mercat europeu.

PROGRAMA:

A) Indústria enològica.

1. El vi:

- . Introducció a la situació vitivinícola actual.
- . Definició, composició i nocions generals sobre el procés d'elaboració.

2. El raïm:

- . Descripció.
- . Composició fisicoquímica.
- . Transformació del raïm durant la maduració.

3. Operacions prefermentatives:

- . La verema.
- . Obtenció del most.
- . Millors de la verema.

4. Microbiologia del vi i fermentacions:

- . La fermentació alcohòlica i els llevats.
- . Condicions de desenvolupament dels llevats.
- . La fermentació malolàctica i els bacteris làctics.
- . Condicions de desenvolupament dels bacteris làctics.

5. L'anhidrid sulfurós en l'enologia:

- . Propietats.
- . Mecanisme d'acció.
- . Productes coadjuvants.

6. El vi negre:

- . Tractament del raïm.
- . Comportament de la fermentació.

6. Comportament de la maceració.

- . Noves tècniques.

7. El vi blanc:

- . Tractament del raïm.
- . Protecció de les oxidacions.
- . Comportament de la fermentació.

8. El vi rosat:

- . Elaboració.

9. Altres vins

10. Conservació i enveilliment:

- . Higiene del celler.
- . Maduració i enveilliment dels vins.
- . Les alteracions microbianes.

11. Clarificacions:
 - . Nocións de limpidesa.
 - . Clarificació per encolat.
 - . Clarificació per filtració.
12. Tècniques d'estabilització:
 - . Principis bàsics.
 - . Estabilització respecte de la precipitació metàl·lica.
 - . Tractaments físics.
 - . Altres tractaments.
13. L'envasatge del vi.
14. Tecnologia d'elaboració dels vins escumosos:
 - . Definició i tipus de vins escumosos.
 - . Mètode Champenois.
 - . Altres mètodes d'elaboració.

B) Indústria del vinagre.

1. El vinagre:
 - . Definició.
 - . Característiques i composició dels diferents vinagres.
 - . Primeres matèries per a l'elaboració.
2. Mètodes d'elaboració del vinagre:
 - . Mètodes tradicionals.
 - . Mètodes industrials.
3. Tractament del vinagre:
 - . Conservació i enveelliment del vinagre.
 - . Malalties i defectes del vinagre.

PRÀCTIQUES:

Es realitzaran pràctiques d'acord amb el programa de l'assignatura.

AVALUACIÓ:

L'avaluació serà contínua a partir de diferents proves objectives que es realitzaran al llarg del curs.

BIBLIOGRAFIA:

Indústria enològica:

- De Rosa, T. *Tecnología dei Vini Bianchi*. Brescia: AEB, 1985.
 De Rosa, T. *Tecnología de los Vinos Espumosos*. Madrid: Mundi-Prensa, 1985.
 De Rosa, T. *Tecnología del Vino Tinto*. Madrid: Mundi-Prensa, 1988.
 De Rosa, T. *Tecnología dei Vini Liquorosi e da Dessert*. Brescia: AEB, 1985.
 Flanzly, M. i Bernard, P. *La vinificación por maceración carbónica. Normas ecológicas de la Comunidad Europea*. Madrid: Mundi-Prensa, 1987.
 Garoglio, P.G. *Nuova Enologia*. Brescia: AEB, 1981.
 Peynaud, E. *Enología Práctica*. Madrid: Mundi-Prensa, 1984.
 Ribéreau-Gayon, J. i col-l. *Traité d'Oenologie: Sciences et Techniques du Vin* (quatre volums). París: Dunod, 1973, 1975, 1976 i 1977.
 Troost, G. *Tecnología del Vino*. Barcelona: Omega, 1985.

Indústria del vinagre:

- Mecca, F., Andreotti, R. i Veronelli, L. L'aceto: *Tecnologia Industriale e Tradizionale, impiego nell'Industria Conserviera, utilizzazione in cucina*. Madrid: Mundi-Prensa, 1979.
- Xandri, J.M. *Fermentaciones Vínicas. Iniciación a la Cervecería y Vinagrería Vínicas*. Universidad Politécnica de Madrid, 1977.

Indústria de la sidra:

- Uria Irastorza, J. *La Sidra* (dos volums). Sant Sebastià: Sendoa, 1987.

Indústria de la cervesa:

- Broderick, A.H. *El Cervecer en la práctica*. Venezuela: Asoc. Maestros Cerveceros de las Américas, 1977.
- De Clerk, J. *Cours de Brasserie*. 2a edició. Haverlee-Louvain. Bèlgica: Université de Louvain. Institute Agronomique. Section de Brasserie, 1984.
- Hough, J.S.; Briggs, D.E.; Stevens, R. i Young, T.W. *Ciencia cervecera y del malteado*, 1982.
- Hough, J.S. *Biotecnología cervecera y del malteado*. 1985.
- Vermeley, J. *Malterie et Brasserie. Belgeonne*. Bèlgica: Fondation A., 1973.

Pràctiques en Empreses

L'objectiu fonamental de les pràctiques dels estudiants de Ciència i Tecnologia dels Aliments en empreses o entitats col·laboradores és afirmar i ampliar els coneixements propis de la Llicenciatura.

Es podrà realitzar una estada de pràctiques en empreses, en centres de recerca o en organismes de desenvolupament, ja siguin nacionals o estrangers. La valoració d'aquestes estades es fa mitjançant l'assignació de crèdits de lliure elecció i/o optatius.

El professor responsable de l'assignatura de Pràctiques en Empreses ubicarà l'estudiant en una determinada empresa o entitat col·laboradora en funció dels perfils sol·licitats i oferts, i en farà un seguiment i valorarà els resultats assolits.

Complements de formació

Fisiologia

PROFESSORA: Julita OLIVERAS i MASRAMON

CRÈDITS: 4

QUADRIMESTRE: 1r

OBJECTIUS:

Que els estudiants que no hagin cursat mai Fisiologia Humana adquereixin les bases necessàries per a la comprensió de les funcions del cos humà i la seva regulació.

PROGRAMA:

1. Generalitats: Conceptes bàsics.
 - 1.1. La cèl·lula: Membrana cel·lular. Mecanismes de transport.
 - 1.2. El múscul.
2. Sistema nerviós:
 - 2.1. Neurones. Potencial d'acció.
 - 2.2. Sinapsi i neurotransmissors
 - 2.3. Organització del sistema nerviós.
 - 2.4. Funcions motores.
 - 2.5. Funcions superiors del sistema nerviós.
 - 2.6. Sistema nerviós autònom.
 - 2.7. Els sentits.
3. Sistema endocrí:
 - 3.1. Mecanismes generals d'acció de les hormones.
 - 3.2. Hipotàlem i hipòfisi.
 - 3.3. Glàndula tiroide.
 - 3.4. Glàndules paratiroides.
 - 3.5. Glàndules adrenals.
 - 3.6. Pàncrees endocrí.
4. Sistema cardiovascular:
 - 4.1. El cor.
 - 4.2. Cicle cardíac.
 - 4.3. Sang i líquids corporals.
5. Sistema digestiu:
 - 5.1. Estructura i funció del tracte gastrointestinal.
 - 5.2. Secrecions digestives.
6. Sistema renal:
 - 6.1. Ronyons. Fisiologia de la formació d'urina.
 - 6.2. Equilibri àcid-base i equilibri hídric.
7. Sistema respiratori:
 - 7.2. Anatomia general.
 - 7.3. Fisiologia de la respiració.
 - 7.4. Control de la respiració.

8. Sistema reproductor: masculí i femení.

PRÀCTIQUES:

- Simulació de potencials d'acció.
- Mesura de la pressió arterial.
- Anàlisi de les cèl·lules de la sang. Grups sanguinis.
- Seminaris impartits per part dels alumnes.
- Simulació de mecanismes de transport a través de membranes, de mecanismes de contracció muscular i del funcionament del sistema renal.

AVALUACIÓ:

- Exàmens teòrics: es durà a terme més d'un examen al llarg del curs. Representen un 75% de la nota final
- Continguts pràctics: representen un 25% de la nota final. Es valoraran tant les pràctiques (realització i informe final) com la realització de seminaris.

BIBLIOGRAFIA:

- Lamb, J. F. i altres. *Fundamentos de Fisiología*. Saragossa: Acribia, 1988.
Tortora, G.J.; Grabowski, S.R. *Principios de Anatomía y Fisiología*. Madrid: Mosby/Doyma Libros, 1996.
Tortora, G.J.; Grabowski, S.R. *Principles of Anatomy and Physiology*. New York: Harper Collins College Publishers, 2000.

Fisicoquímica

PROFESSOR: Jordi VIVER i FABREGÓ

OBJECTIUS:

Fer un recull d'aspectes de la química i de la química física que no s'han estudiat al llarg dels cursos de primer cicle que permeten l'accés a la llicenciatura de Ciència i Tecnologia dels Aliments i que son interessants per entendre molts dels temes i conceptes amb que es trobarà l'estudiant

CONTINGUT TEÒRIC:

TEMA 1. ESTAT GASÓS

1.1 Propietats dels gasos.

Propietats característiques, pressió atmosfèrica, llei de Boyle, llei de Charles/Gay-Lussac, llei combinada dels gasos, hipòtesi d'Avogadre i llei dels gasos ideals. Llei de Dalton, lleis de Graham.

1.2. Teoria cinèicomolecular.

1.3. Explicació de les propietats dels gasos.

Llei de Boyle, distribució de Boltzman, llei de Charles/Gay-Lussac, hipòtesi d'Avogadre, llei de Dalton, lleis de Graham, llei dels gasos ideals, capacitat calorífica d'un gas monoatòmic i diatòmic.

1.4. Gasos reals - Equació de Van der Waals.

Correcció de volum, correcció de la pressió, isotermes d'un gas real, continuïtat d'estats.

TEMA 2. TERMODINÀMICA

2.1. Definicions i conceptes.

1r, 2n i 3r principis, temperatura, energia, sistema, calor, treball, tipus de treball, treball mecànic.

2.2. 1r principi: aplicació a processos en que intervenen gasos.

Processos a $T=ct$, a $V=ct$ i a $P=ct$.

2.3. 1r principi: aplicació a processos químics. Termoquímica.

Entalpia de reacció, llei de Hess, dependència del calor de reacció amb la T, entalpia de formació, entalpia d'enllaç.

2.4. 2n principi i espontaneïtat dels processos.

2.4.1 Entropia

Introducció matemàtica, espontaneïtat dels processos, entropia desordre i probabilitat, 3r principi i entropia estàndard.

2.4.2 Energia lliure de Gibbs

Introducció matemàtica, espontaneïtat dels processos, energia lliure estàndard de formació, energia lliure i constant d'equilibri d'una reacció.

TEMA 3. ELECTROQUÍMICA

3.1. Espontaneïtat de les reaccions d'oxidació i reducció.

3.2. Aplicacions electroquímiques.

Força dels agents oxidants i reductors, sentit de les reaccions i potencial de cel·la. càlcul de constants d'equilibri, mesures del pH, piles comercials, electrolisi, corrosió, fotografia.

TEMA 4. LÍQUIDS I SOLUCIONS

4.1. Propietats i característiques de líquids i sòlids.

Fases condensades, variació del volum amb temperatura i pressió.

4.2. Equilibri de fases.

4.3. Estabilitat de les fases.

Potencial químic, dependència de la pressió, equació de Clapeyron.

Dissolucions.

Composició, solució ideal, llei de Raoult, solucions líquides ideals i potencial químic, propietats coligatives, propietats coligatives de les dissolucions d'electròlits, solucions de dos components volàtils, desviacions de la llei de Raoult, solucions gas-liquid, llei de Henry.

TEMA 5. CINÈTICA QUÍMICA

5.1 Velocitat d'una reacció.

5.2 Equacions cinètiques.

5.3 Factors que influeixen en la velocitat de reacció.

Concentració, orientació, energia cinètica, temperatura.

5.4 Integració de les equacions cinètiques.

Ordre 0, 1, 2 i n, reaccions reversibles de primer ordre, reaccions consecutives de primer ordre.

5.5 Mètodes per determinar els ordres de reacció.

Comparació amb les equacions integrades, mètode de Powell, mètode del semiperíode de reacció.

CONTINGUT PRÀCTIC:

Cada tema teòric vindrà recolzat per unes experiències de laboratori, que s'enllacen a continuació, a més de les que es puguin proposar al llarg del curs.

Pràctica n 1 Estudi dels gasos.

Pràctica n 2 Termodinàmica i termoquímica.

Pràctica n 3 Electroquímica

Pràctica n 4 Propietats coligatives.

Pràctica n 5 Cinètica química.

AVALUACIÓ:

L'avaluació d'aquesta assignatura es realitzarà en base als següents items:

- Teoria: dos exàmens que representen el 60% de la nota i que inclouran tant aspectes teòrics com problemes.

- Problemes: 15% de la nota, que es pot aconseguir entregant un dossier de problemes resolts.

- Pràctiques: 25% de la nota, mitjançant un examen teòric un cop s'han entregat les memòries de pràctiques.

BIBLIOGRAFIA:

Barrow, G.M.; *Química Física*. Barcelona: Reverté.

Castellan, G.W.; *Fisicoquímica*. Mèxic: Addison-Wesley Iberoamericana.

Levine, I.N.; *Fisicoquímica*. Madrid: Interamericana McGraw-Hill.

Rock, P.A.; *Termodinàmica química*. Barcelona: Vicens-Vives.

Bodner, G.M.; Pardue, H.L. *Chemistry*. New York: Wiley.

Brillas et al. *Fonaments de Termodinàmica, Electroquímica i Cinètica*. Barcelona: Barcanova.

Aguilar, A. et al. *Cinètica Química*, Barcelona: Llibres de l'Índex. Universitat.

Aguilar, M. et al. *Equilibri iònic i cinètica*. Problemes, Barcelona, UPC.

Atkins, P.W.; *Fisicoquímica*. Wilmington: Addison-Wesley Iberoamericana, 1991.

Complements de Matemàtiques

PROFESSORA: Miquel CABALLERIA i SURIÑACH

OBJECTIUS:

Oferir als estudiants de la Diplomatura de Nutrició Humana i Dietètica els coneixements de matemàtiques bàsics sobre càlcul infinitesimal, àlgebra lineal i equacions diferencials, necessaris per poder seguir adequadament els ensenyaments de la Llicenciatura de Ciència i Tecnologia dels Aliments.

Aquesta assignatura està dissenyada a partir dels principals problemes matemàtics que es presenten a la pràctica, amb l'objectiu de donar al l'estudiant els coneixements necessaris per a saber interpretar-los i les eines més adequades per a resoldre'ls.

PROGRAMA:

1. Resolució d'equacions.

1.1. Equacions i sistemes d'equacions.

1.2. Mètodes de resolució:

1.2.1. Càlcul de solucions exactes (mètodes algebraics)

1.2.2. Càlcul de solucions aproximades (mètodes numèrics)

2. Funcions i gràfiques.

2.1. Introducció al concepte de funció

2.2. Gràfiques cartesianes: Lectura i interpretació.

2.3. Taules, fòrmules i models de funcions.

3. Càlcul infinitesimal.

3.1. Funcions elementals.

3.1. La derivada. Aplicacions.

3.2. La integral. Aplicacions.

4. Introducció a les equacions diferencials.

4.1. Principals aplicacions:

4.1.1. Creixement i decreixement d'una població

4.1.2. Refredament i mesclades químiques.

4.2. Resolució d'equacions diferencials.

AVALUACIÓ:

S'avaluarà cada tema a partir d'exercicis de classe.

L'estudiant tindrà l'opció de realitzar una prova o un treball per a cadascun dels temes, per millorar la nota.

També hi haurà l'opció de fer una prova final global.

BIBLIOGRAFIA:

Avinyó, Elgueta. *Anàlisi matemàtica. Problemes resolts i pràctiques amb ordinador*. McGraw-Hill.

Ayres, J.R. *Cálculo infinitesimal e integral*. Sèrie Schaum. McGraw-Hill.

Burgos. *Àlgebra lineal*. McGraw-Hill.

Calle, M, Vendrell, R. *Problemes d'àlgebra lineal i càlcul infinitesimal*. Vic: Eumo Editorial.

Fraile, V. *Ecuaciones diferenciales. Métodos de integración y cálculo numérico*. Tebar Flores.

Granero, F. *Càlculo*. McGraw-Hill.

Larson, Edwards. *Introducción al álgebra lineal*. Mèxic: Limusa.

Sheid, Di Constanzo. *Métodos numéricos*. Sèrie Schaum. McGraw-Hill.

Zill. *Ecuaciones diferenciales con aplicaciones*. Mèxic: Grupo Editorial Iberoamérica.

Assignatures de lliure elecció

Història de la Ciència: Ciència, Tecnologia i Societat

PROFESSOR: Joaquim PLA i BRUNET

OBJECTIUS:

Presentar una visió panoràmica del procés de desenvolupament del coneixement científic i tecnològic.
Oferir a l'estudiant elements que li permetin de situar la seva activitat acadèmica en relació amb l'evolució del coneixement científic i tècnic.
Fomentar el pensament raonat, ponderat i crític.

PROGRAMA:

1. Què entenem per ciència? Què distingeix la ciència d'altres formes de coneixement?
2. Ciència antiga i ciència grecoromana.
3. L'activitat científica a l'edat mitjana.
4. Renaixement i Revolució científica del segle XVII.
5. La ciència a la il·lustració. L'enciclopedisme.
6. Segle XIX: electricitat, màquines, energia i comunicacions.
7. Segle XX: activitat i aplicació espectacular i generalitzada de la ciència i de la tecnologia.

AVALUACIÓ:

1. Dues exposicions a classe: cadascuna assigna un valor del 10% de la nota final.
2. La recensió d'un llibre escollit per l'estudiant, amb una valoració del 20%
3. Un assaig sobre un tema proposat pel professor, amb una valoració del 20%
4. Un examen global, amb una valoració del 40%

BIBLIOGRAFIA:

Es donarà i es comentarà en començar el curs.

Disseny Gràfic 3D

PROFESSOR: Carme VERNIS i ROVIRA

OBJECTIUS:

Aprofundir en el coneixement dels mecanismes de representació gràfica i en les tècniques de disseny assistit per ordinador, treballant fonamentalment en tres dimensions.

L'assignatura es planteja com a ampliació dels coneixements desenvolupats en l'assignatura de Disseny Gràfic I.

PROGRAMA:

- Verificar i completar els mecanismes de representació en 2D.
- Representació en 3D: ordres de dibuix i edició.
- Definició de superfícies.
- Primitives 3D.
- Visualitzacions múltiples FG. Control de visualització en 3D.
- Edició, visualització i ordres de consulta per sòlids.
- Generació d'infografies, llums, escenes, acabats i textures.
- Personalització de menús:
 - . Creació de Biblioteques de Blocs
 - . Personalització de botons i eines
 - . Creació de menús
 - . Personalització del teclat
 - . Creació d'estils de línia
 - . Creació d'estils de trama

AVALUACIÓ:

Es realitzaran durant el quadrimestre una prova i un treball com a síntesi de les pràctiques. L'assistència a les pràctiques setmanals és obligatòria. Per aprovar l'assignatura caldrà haver lliurat la totalitat de les pràctiques i el treball.

COMPONENTS DE L'AVALUACIÓ:

Nota de pràctiques: 2 punts Primera prova: 5 punts Treball: 3 punts

BIBLIOGRAFIA:

- Cros Ferrández, J. *Autocad para usuarios expertos*. Infor Book's.
Tajadura, J.A. i López, J. *Autocad avanzado*. V. 11 McGraw-Hill.
Tajadura, J.A. i López, J. *Autolisp V. 11*. McGraw-Hill.
Sham Tickoo. *AutoCad 2000 Avanzado*. Paraninfo.
John Wilson. *AutoCad 2000 Modelado*. Paraninfo.

Aula de Cant Coral I

PROFESSOR: Sebastià BARDOLET i MAYOLA

Lliure elecció. 3 crèdits.

INTRODUCCIÓ:

La inclusió d'aquesta Aula de Cant Coral en el currículum de la Universitat de Vic vol ser, per una banda, una aposta per començar a abastar la normalitat cultural i acadèmica en aquest camp i, per l'altra, pretén oferir als estudiants la possibilitat d'accedir amb comoditat i profit a la pràctica d'aquesta disciplina que els pot proporcionar una peculiar i activa formació i educació en la creativitat i en el compromís interpretatiu, en el bon gust individual i compartit, en el gaudi estètic de l'experiència pràctica i vivencial de l'art de la música vocal, en el coneixement, desenvolupament i acreixement de la veu pròpia i del conjunt de veus, i de les més altes i més subtils capacitats auditives.

OBJECTIUS:

- L'experiència vivencial i compartida del bon gust i el desenvolupament de les capacitats de percepció, intervenció i creació estètiques, per mitjà del Cant Coral.
- El coneixement analític i pràctic del llenguatge coral per mitjà de l'estudi i de la interpretació d'un repertori significatiu, gradual i seleccionat, d'obres d'art corals de diverses èpoques que formen part de la nostra cultura.
- El coneixement i l'ús reflexiu de l'aparell fonador. El perfeccionament –individual i com a membre d'un grup– de les aptituds i facultats auditives i atentives.
- La lectura i la interpretació empíriques dels codis del llenguatge musical integrats en les partitures corals.

CONTINGUTS:

1. La cançó a una veu i en grup.
 - 1.1. Formació del grup. Coneixement de la pròpia veu. Principis elementals de respiració i articulació. Actitud corporal. Consells i pràctica.
 - 1.2. Lectura del gest de direcció. Coneixement elemental de la partitura. El fraseig. L'expressivitat i la intenció. Moviments i matisos.
 - 1.3. Vers l'autonomia de la pròpia veu dins el conjunt de veus: saber cantar, saber-se escoltar, saber escoltar.
2. De camí cap al joc polifònic.
 - 2.1. Trets, particularitats i situació o tessitura de les veus femenines i de les masculines.
 - 2.2. La melodia canònica. El cànnon a l'uníson: cànon perpetu i cànon tancat (a 2 veus, a 3 veus, a 4 i més veus [iguals / mixtes]).
 - 2.3. La cançó a veus iguals (2 veus, 3 veus).
3. Coneixement i treball de repertori.
 - 3.1. El repertori popular a cor.
 - 3.2. La cançó tradicional harmonitzada.
 - 3.3. Coneixement i interpretació –gradual i dintre de les possibilitats i limitacions tècniques a què ens vegem obligats– d'obres corals i polifòniques representatives tant per llur situació històrica com pels gèneres i els autors.
 - 3.4. Audició específica i exemplar, comentada.

AVALUACIÓ:

L'Aula de Cant Coral es farà durant el tot el curs amb una classe setmanal d'una hora i mitja de duració. Les classes seran sempre pràctiques i actives, sense excepció. Els aspectes teòrics sempre seran donats i comentats de cara a la praxis interpretativa. L'assimilació individual, promoguda, experimentada i controlada pel propi interessat, progressiva i constant, és indispensable per al profit global de l'assignatura. Per tant, és imprescindible una assistència sense interrupcions, interessada i activa, per superar l'assignatura.

BIBLIOGRAFIA:

Es facilitarà un *dossier* bàsic que contindrà les partitures amb què es començaran les activitats d'aquesta Aula de Cant Coral, i que s'anirà ampliant al llarg del curs d'acord amb el ritme de treball i les característiques del grup.

Nota important:

Abans de materialitzar la matrícula d'aquesta assignatura, l'alumne ha d'entrevistar-se amb el professor per a obtenir-ne l'acceptació explícita. L'ordre amb què es donaran els continguts descrits no és seqüencial ni necessàriament completiu, ni l'adquisició o treball d'un contingut mai no podrà significar l'abandonament d'un de suposadament previ.

Tot i que s'observarà un ordre estricte i controlat en el camí cap a ulteriors assoliments o dificultats –dependrà de les característiques i de l'impuls que porti el grup–, tots els continguts referents a repertori en general poden ser presents en cada classe, i els que fan referència als aspectes fonètics, expressius, estètics, morfològics, etc. es treballaran, amb més o menys intensitat, en totes les classes.

Curs d'Iniciació al Teatre

PROFESSORA: Dolors RUSIÑOL i CIRERA

Lliure elecció. 3 crèdits

INTRODUCCIÓ:

L'Aula de Teatre Experimental de la Universitat de Vic neix el curs 1993-94 i pretén contribuir a la dinamització cultural de la nostra Universitat i servir de plataforma d'introducció al teatre i les arts escèniques en general.

L'Aula de Teatre es un espai on, d'una banda, els estudiants de diferents carreres es poden trobar amb la finalitat de crear lliurement i relaxada, sense condicionants. De l'altra, aquest espai serveix també com a reflexió col·lectiva i d'experimentació teatral.

Per fer tot això es compta amb un professor que guia tot el projecte; amb espais d'assaig, que cedeix l'Institut del Teatre de Vic; amb col·laboracions externes de professionals en les tasques de direcció, dramaturgia, escenografia i il·luminació, i també s'utilitzen espais externs per a les representacions.

Per formar part de l'Aula de Teatre s'ha de passar necessàriament pel curs d'iniciació al teatre o tenir experiència demostrada en altres centres o grups.

OBJECTIU GENERAL:

Aproximació al teatre i en concret al treball actoral de base.

CONTINGUTS:

- Desinhibició
- Presència escènica
- Respiració
- Seguretat
- Relaxament
- Percepció interior
- Percepció exterior
- Descoberta de la teatralitat pròpia
- Dicció i presència de la veu
- L'actor i l'espai
- Moviments significants
- El gest
- L'acció
- Construcció del personatge

METODOLOGIA:

Les classes seran totalment pràctiques, els alumnes experimentaran amb el cos, les sensacions i els sentiments. Es treballarà individualment i en grup.

El treball es desenvoluparà a partir de tècniques d'improvisació i tècniques de grup, utilitzant textos d'escomes teatrals, elements de vestuari, escenografia i elements musicals com a suport.

AVALUACIÓ:

Es valorarà la participació i l'esforç, l'actitud i l'assistència, que és imprescindible atès que el compromís és indispensable en qualsevol treball de teatre.

