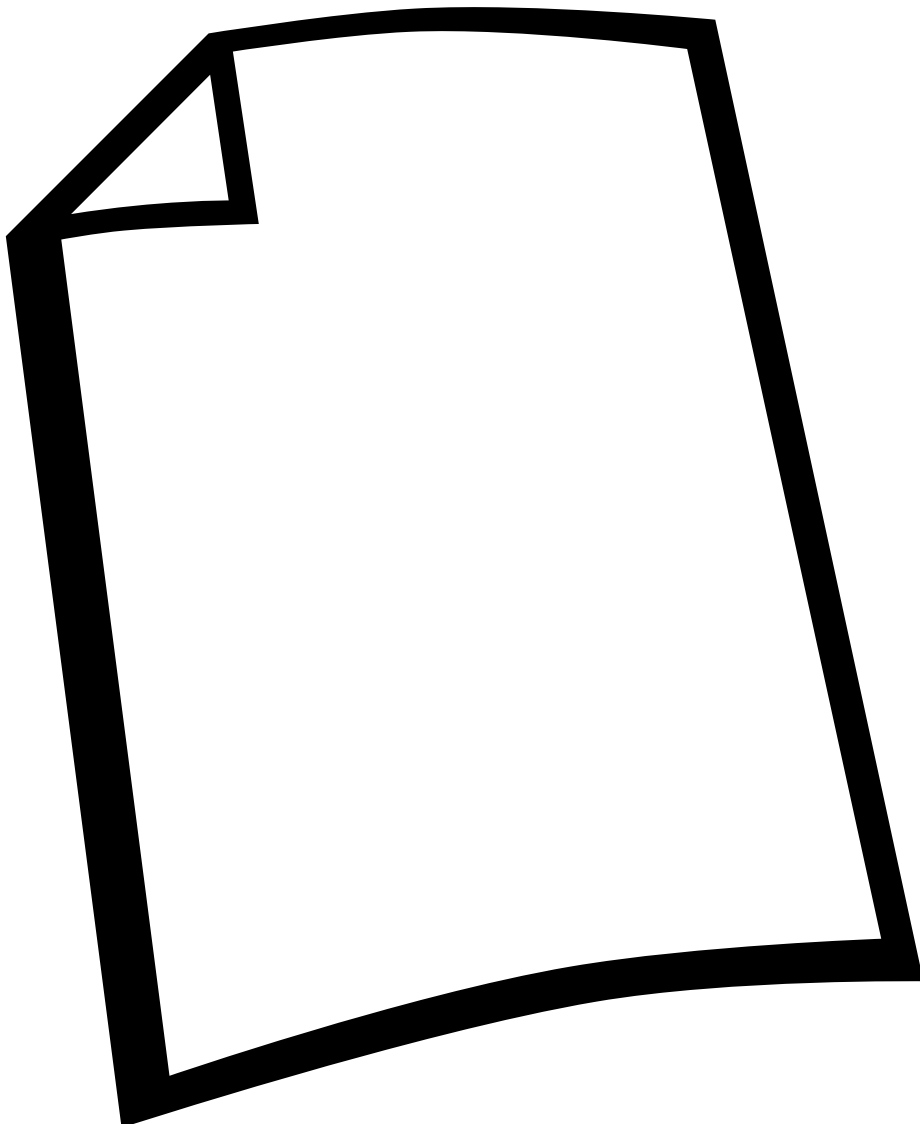


UVIC
GUIA DE
L'ESTUDIANT
2009-2010

ESCOLA POLITÈCNICA SUPERIOR
**LLICENCIATURA DE
CIÈNCIA I TECNOLOGIA
DELS ALIMENTS**



ÍNDEX

Organització dels Ensenyaments	4
Presentació i Objectius de la Carrera	4
Adaptació a l'Espai Europeu d'Ensenyament Superior (EEES)	4
Bloc de Biociències	7
Accés al 2n Cicle de CTA	7
Pla de Convalidacions d'E.T. Agrícola cap a Ciència i Tecnologia dels Aliments (a la UVic)	8
Pla de Convalidacions des de Nutrició Humana i Dietètica cap a Ciència i Tecnologia dels Aliments (Plans d'estudis de la UVic)	8
Complements de Formació necessaris per accedir a la Llicenciatura de Ciència i Tecnologia dels Aliments des de Nutrició Humana i Dietètica:	8
Disseny Curricular per a La Llicenciatura de Ciència i Tecnologia dels Aliments per a estudiants provinents de la Diplomatura de Nutrició Humana i Dietètica (Plans d'Estudis de la UVic)	9
Pla d'Estudis	9
Ordenació Temporal de l'Ensenyament	10
Oferta d'Assignatures Optatives	10
Recomanacions de Matrícula	11
Modalitat Docent	11
Crèdits de Lliure Elecció	11
Assignatures de Lliure Elecció	12
Assignatures d'altres titulacions com a lliure elecció	12
Reconeixement de crèdits	12
Treball Experimental	13
Assignatures de primer curs	16
Bromatologia	16
Tecnologia Alimentària I	21
Normalització i Legislació Alimentària	24
Nutrició	26
Química i Bioquímica dels Aliments	28
Producció de Matèries Primeres	31
Microbiologia i Parasitologia	33
Alimentació i cultura	35
Dietètica	38
Assignatures de segon curs	40
Toxicologia i Higiene Alimentària	40
Tecnologia Alimentària II	43
Economia i Gestió a l'Empresa Alimentària	46
Salut Pública i Alimentació	48
Control de Qualitat	50
Assignatures optatives	52
Gestió de l'Empresa	52
Tractament i Aprofitament de Subproductes a la Indústria Agroalimentària	54
Tècniques de Comerç Exterior	56
Indústries Làcties	58
Indústries Càrnies	61
Tractament i Gestió de l'Aigua	63

Màrqueting Industrial	65
Pràctiques en Empreses	66
Complements de formació	67
Fisicoquímica	67
Fisiologia	69
Enginyeria Química	72
Anàlisi Química	74
Assignatures de lliure elecció	77
Disseny Gràfic 3D	77
Assignatures de Campus	79
Aula de Cant Coral I i II	79
Creació d'Empreses	81
Curs d'Iniciació al Teatre	83
Dones en el segle XXI: Una Visió Interdisciplinària	84
Fonaments Històrics de la Catalunya Contemporània (HCCO)	86
Història de la Ciència: Ciència, Tecnologia i Societat	87
Cultura i Civilització Germàniques	88
Cultura i Civilització Anglosaxones	89
Cultura i Civilització Francòfones	90

ORGANITZACIÓ DELS ENSENYAMENTS

Presentació i Objectius de la Carrera

L'alimentació és un sector tecnològic emergent amb una gran influència sobre la salut pública. Per això, la indústria alimentària demana professionals qualificats amb coneixements científics i tecnològics suficients per innovar sense oblidar la salut dels consumidors.

Els llicenciats en Ciència i Tecnologia dels Aliments a l'Escola Politècnica Superior de la UVic són professionals dinàmics i creatius, amb una àmplia base de coneixements, tant en l'àmbit de l'enginyeria com en aspectes biològics, tecnològics, nutricionals, sociològics, econòmics, jurídics..., tots ells aplicats a la indústria alimentària.

Adaptació a l'Espai Europeu d'Ensenyament Superior (EEES)

El procés de construcció del nou Espai Europeu d'Ensenyament Superior (EEES), que arrenca de la Declaració de Bolonya (1999), pretén adoptar un sistema de titulacions comparable als sistemes educatius superiors europeus per augmentar la competitivitat internacional en el termini del 2010. Els dos objectius claus d'aquest nou procés són:

- Facilitar la mobilitat d'estudiants, professors i titulats per a incrementar la qualitat i promoure la cohesió europea.
- Potenciar la transmissió de coneixement universitat-societat i afavorir una millor integració dels titulats en el mercat laboral.

En el marc de l'EEES, cal definir les competències que habilitaran, en un futur, l'estudiant com a professional. Aquest és un dels pilars fonamentals del nou programa de formació de les titulacions. Així, quan l'estudiant hagi finalitzat els estudis, ha de ser de capaç de:

1. Adquirir competències, habilitats, recursos i tècniques propis de la professió amb la finalitat de dissenyar, desenvolupar i avaluar projectes.
2. Tenir aptituds per cercar noves eines i metodologies.
3. Desenvolupar la capacitat crítica i la responsabilitat ètica en les activitats professionals.

El Projecte *Tuning Educational Structures in Europe* diferencia les competències instrumentals de les interpersonals i les sistèmiques, tal com s'indica en els següents apartats.

- a) Competències instrumentals. Són aquelles capacitats cognitives relacionades amb la capacitat de conèixer, d'entendre i operar amb idees i pensaments; capacitats metodològiques, relacionades amb la transformació de l'entorn; capacitats d'aplicació de coneixements adquirits i capacitats relacionades amb l'organització del temps i les estratègies d'aprenentatge, presa de decisions o resolució de problemes; capacitats tècniques relacionades amb l'ús d'aparells tècnics, informàtics o de gestió de la informació; i capacitats lingüístiques de comunicació oral i escrita o de domini d'una llengua estrangera.
- b) Competències interpersonals. Fan referència a capacitats individuals, com ara la capacitat d'expressar els propis sentiments, la capacitat per a la crítica i l'autocrítica, o a capacitats socials relacionades amb les capacitats interpersonals o el treball en equip o l'expressió del compromís ètic i social, i que tendeixen a afavorir processos d'interacció social i de cooperació.
- c) Competències sistèmiques. Són aquelles que possibiliten l'anàlisi dels problemes i les situacions professionals de forma global. Suposen una combinació de comprensió, sensibilitat i coneixement.

Inclouen, per exemple, la capacitat per planificar canvis i fer millores en la totalitat del sistema i per dissenyar nous sistemes, la capacitat de lideratge, i de mostrar iniciativa i esperit emprenedor. Les competències sistèmiques requereixen la base de la prèvia adquisició de les competències instrumentals i interpersonals.

D'altra banda, aquestes competències poden ser transversals (també anomenades genèriques) o específiques. Les transversals són un llistat de 30 competències definides en el projecte *Tuning Educational Structures in Europe* comunes a totes les professions d'un nivell de qualificació universitària. En canvi les específiques són una relació de les principals competències que hauria de dominar un graduat en una professió determinada. És a dir, perfil professional que hauria de tenir un estudiant al finalitzar els estudis.

La següent taula presenta les 30 competències transversals, comunes a totes les professions de nivell universitari, estructurades en els tres grups:

Competències Transversals
<p>Instrumentals</p> <p>Capacitat d'anàlisi i de síntesi Capacitat d'organitzar i de planificar Coneixement bàsic general Posar els fonaments en el coneixement bàsic de la professió Comunicació oral i escrita en la pròpia llengua nativa Coneixement d'una segona llengua Destresa en l'ús elemental de la informàtica Destresa en l'ús de la informació (habilitat per comprendre i analitzar la informació de fonts diferents) Resolució de problemes Presa de decisions</p>
<p>Interpersonals</p> <p>Habilitats per a la crítica i l'autocrítica Treball en equip Destreses interpersonals Habilitat per treballar en un equip interdisciplinari Habilitat per comunicar-se amb experts d'altres camps Apreciació de la diversitat i la multiculturalitat Habilitat per treballar en un context internacional Compromís ètic</p>

Sistèmiques

Capacitat per aplicar el coneixement a la pràctica
Destreses de recerca
Capacitat per aprendre
Capacitat per adaptar-se a situacions noves
Capacitat per generar noves idees (creativitat)
Lideratge
Comprensió de les cultures i els costums d'altres països
Habilitat per treballar amb autonomia
Disseny i direcció de projectes
Iniciativa i esperit emprenedor
Preocupació per la qualitat
Disposició per l'èxit

Pel que fa a les competències específiques, estructurades en un únic grup, de la **Llicenciatura en Ciència i Tecnologia dels Aliments**, han quedat definides tal com s'indica a continuació:

Competències Específiques

- Coneixements de fonaments físics, químics i bioquímics.
- Coneixements de fonaments microbiològics i biològics.
- Disseny d'operacions bàsiques en diferents instal·lacions.
- Realitzar controls, estudis, informes i altres treballs relacionats amb l'especialitat.
- Analitzar qualitativament i quantitativament el funcionament i millora dels processos i persones al seu càrrec.
- Coneixements dels sistemes productius i de conservació. Controlar i optimitzar els processos i els productes. Planificar, coordinar i desenvolupar tasques complexes de manteniment correctiu, preventiu i predictiu.
- Desenvolupar nous processos i productes. Redactar especificacions.
- Analitzar aliments
- Avaluat, controlar i gestionar la qualitat alimentària. Implementar sistemes de qualitat. Realització de controls de qualitat (físic, organolèptic i microbiològic) en les indústries agroalimentàries.
- Analitzar i avaluar els riscos alimentaris. Disseny, execució i seguiment de sistemes d'Anàlisi de Riscs i Control de Punts Crítics. Gestió de la seguretat alimentària
- Gestionar subproductes i residus
- Realitzar tasques d'assessoria científica i tècnica a la indústria alimentària.
- Conèixer la normativa tècnica i legal aplicable a cada projecte de forma particular i genèrica
- Coneixements generals d'economia. Comercialització i distribució de productes
- Realitzar educació alimentària
- Ser capaç de trobar informació rellevant sobre els problemes objecte d'estudi i ser capaç de valorar-los.
- Identificar els factors que afecten a la salut
- Tasques de formació de personal o consumidors.
- Ser capaç d'organitzar i dirigir un nombre de persones per a la realització d'una tasca determinada.
- Ser capaç d'informar sobre activitats complexes per mitjà d'informes efectius i disseny de documentació.
- Ser capaç de portar a terme exposicions efectives i de donar i rebre instruccions clares.
- Conèixer i aplicar els principis ètics professionals, essent especialment rigorós en aquells casos en que es pugui posar en perill la seguretat de les persones.

- Treballar en un entorn internacional amb respecte per les diferències culturals, lingüístiques, socials i econòmiques.
- Reconèixer la necessitat d'un aprenentatge independent al llarg de la vida i tenir la capacitat de realitzar-lo.

La introducció de les competències transversals i específiques en el currículum de la titulació ha de possibilitar a l'estudiant el desenvolupament d'un conjunt d'atributs que li permetin desenvolupar funcions professionals, i també socials, en el nou context basat en el coneixement transversal, la globalització i l'elevat nivell tecnològic.

Bloc de Biociències

Els estudis de Ciència i Tecnologia dels Aliments a l'EPS de la UVic formen part d'un bloc de titulacions que constitueixen l'àrea de co-neixement de «biociències», amb moltes interrelacions entre elles per tal de poder aprofitar aquelles especificitats de cadascuna que complementen la resta. Aquest bloc de titulacions està constituït, a més de la Llicenciatura de Ciència i Tecnologia dels Aliments, de l'E.T. Agrícola en l'especialitat d'Indústries Agràries i Alimentàries, la Llicenciatura i el nou Grau de Ciències Ambientals i la Llicenciatura i el nou Grau en Biotecnologia. A més, a la UVic, concretament a l'Escola Universitària de Ciències de la Salut, també s'imparteix la diplomatura de Nutrició Humana i Dietètica.

Les sinergies entre aquestes titulacions enriqueixen els estudis de Ciència i Tecnologia dels Aliments i fan que els estudiants d'aquesta carrera a la UVic assoleixin un grau d'especialització addicional als coneixements adquirits en les assignatures optatives, les quals s'emmarquen en les següents línies:

- Gestió de la Qualitat a la Indústria Agroalimentària
- Biotecnologia Alimentària
- Indústries Alimentàries de Derivats Vegetals
- Indústries Alimentàries de Derivats Animals
- Ampliació d'Anàlisi d'Aliments

Accés al 2n Cicle de CTA

Podran accedir a aquest estudis, cursant els complements de formació corresponents, segons els estudis de procedència:

- Qui estigui en possessió del títol d'Enginyer Tècnic Agrícola (Indústries Agràries i Alimentàries, Hortofruïticultura i Jardineria, Explotacions Agropecuàries), Diplomant en Nutrició Humana i Dietètica, Enginyer Tècnic Industrial (Química Industrial), Enginyer Tècnic Forestal (Indústries Forestals).
- Qui hagi superat el primer cicle de Farmàcia, Veterinària, Biologia, Química, Medicina, Ciències del Mar.
- Qui hagi superat el primer cicle de d'Enginyeria Agronòmica, Enginyeria Forestal o Enginyeria Química.

Pla de Convalidacions d'E.T. Agrícola cap a Ciència i Tecnologia dels Aliments (a la UVic)

Enginyeria Tècnica Agrícola	Ciència i Tecnologia dels Aliments
Tecnologia de la Producció Vegetal (9c)	Producció de Matèries Primeres (4,5 c)
Tecnologia de la Producció Animal (6c)	
Operac. Bàsiques i Tec. dels Aliments (12 c)	Tecnologia Alimentària I (15 c)
Processat d'Aliments (9 c)	
Economia (12 c)	Economia i Gestió de l'Emp. Agroal. (6 c)
Gestió de la Qualitat a la Ind. Agroalim. (7,5 c)	Control de Qualitat (6 c)

Pla de Convalidacions des de Nutrició Humana i Dietètica cap a Ciència i Tecnologia dels Aliments (Plans d'estudis de la UVic)

Nutrició Humana i Dietètica	Ciència i Tecnologia dels Aliments
Alimentació i Cultura (4,5 c)	Alimentació i Cultura (4,5 c)
Nutrició (9 c)	Nutrició (6 c)
Dietètica (15 c)	Dietètica (6 c)
Legislació Alimentària (4,5 c)	Normalització i Legislació Alimentària (4,5 c)
Salut Pública (4,5 c)	Salut Pública i Alimentació (4,5 c)
Toxicologia Alimentària i Higiene (10,5 c)	Toxicologia i Higiene Alimentària (9 c)
Economia i Gestió Alimentària (5,5 c)	Economia i Gestió a l'Empresa Alimentària (6 c)

Total de crèdits convalidables: 40,5 c

Complements de Formació necessaris per accedir a la Llicenciatura de Ciència i Tecnologia dels Aliments des de Nutrició Humana i Dietètica:

- Enginyeria Química (6 c); s'imparteix en el 1r quadrimestre
- Anàlisi Química (6 c); s'imparteix en el 2n quadrimestre

Disseny Curricular per a La Llicenciatura de Ciència i Tecnologia dels Aliments per a estudiants provinents de la Diplomatura de Nutrició Humana i Dietètica (Plans d'Estudis de la UVic)

PRIMER CURS		crèdits	
Anuals			
Bromatologia	14		
Tecnologia Alimentària I	15		
1r Quadrimestre		2n Quadrimestre	
Química i Bioquímica dels Aliments	9	Producció de Matèries Primeres	4,5
Lliure Elecció	7,5	Microbiologia i Parasitologia	4,5
Optativa I	7,5	Control de Qualitat	6
Optativa II	7,5	Optativa III	7,5
Total crèdits	46	Total Crèdits	37

SEGON CURS		crèdits	
1r Quadrimestre			
Tecnologia Alimentària II	7		
Lliure Elecció	7,5		
Treball Experimental	12		
Total crèdits	26,5		

Per aquest disseny curricular cal cursar els Complementes de Formació per accedir a CTA com assignatures de lliure elecció de NHD, a 2n i 3r curs (total 12 crèdits)

Els 9 crèdits de lliure elecció restants de NHD es poden cursar amb algunes assignatures troncal de CTA; per exemple:

Producció de Matèries Primeres	4,5 crèdits
Microbiologia i Parasitologia	4,5 crèdits
o	
Química i Bioquímica dels Aliments	9 crèdits

Pla d'Estudis

L'homologació del Pla d'Estudis i del Títol de la Llicenciatura de Ciència i Tecnologia dels Aliments, de l'Escola Politècnica Superior està publicada al BOE 90 del 15 d'abril de 1998, Real Decret 435/1998 de 20 de març.

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 quadrimestrals. 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 troncal: 94,5
Matèries optatives: 22,5

Matèries obligatòries: 18
Matèries de lliure elecció: 15

Ordenació Temporal de l'Ensenyament

PRIMER CURS		CA
Anuals		
Bromatologia		14
Tecnologia Alimentària I		15
1r Quadrimestre	CA	2n Quadrimestre CA
Química i Bioquímica dels Aliments	9	Producció de Matèries Primeres 4,5
Nutrició	6	Microbiologia i Parasitologia 4,5
Normalització i Legislació Alimentària	4,5	Alimentació i Cultura 4,5
Lliure Elecció	7,5	Dietètica 6
Crèdits Totals	41	Crèdits Totals 34,5

SEGON CURS		CA
Anuals		
Toxicologia i Higiene Alimentària		9
1r Quadrimestre	CA	2n Quadrimestre CA
Tecnologia Alimentària II	7	Control de Qualitat 6
Economia i Gestió a l'Empresa Alim.	6	Optativa III 7,5
Salut Pública i Alimentació	4,5	Lliure Elecció 7,5
Optativa I	7,5	Treball Experimental 12
Optativa II	7,5	
Crèdits Totals	37	Crèdits Totals 37,5

Els programes de les assignatures es poden consultar a la Guia de l'Estudiant (www.uvic.cat/biblioteca/ca/informacio/guies.html).

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</i>
Gestió de la Qualitat	24
Economia i Organització	24
Indústries de Derivats Animals	24

Indústries de Derivats Vegetals	24
Ampliació d'Anàlisi d'Aliments	24
Biotecnologia	24
Pràctiques en Empreses	9
Treballs Acadèmicament Dirigits	9

Durant el curs 2009-10 s'oferiran les següents assignatures optatives:

1r quadrimestre

- . Indústries Làcties
- . Tractament i Aprofitament de Subproductes a la Indústria Alimentària

2n quadrimestre

- . Indústries Càrnies
- . Tractament i Gestió de l'Aigua
- . Màrqueting Industrial
- . Gestió de l'Empresa
- . Tècniques de Comerç Exterior

Els programes de les assignatures optatives es poden consultar a la Guia de l'Estudiant (www.uvic.cat/biblioteca/ca/informacio/guies.html)

Recomanacions de Matrícula

Per cursar l'assignatura:

Tecnologia Alimentària I

Es recomana haver cursat:

Enginyeria Química (CF)

Modalitat Docent

Totes les assignatures troncales, obligatòries i optatives, disposen de suport digital a través del Campus Virtual de la UVic, que permet disposar del material bàsic de les assignatures elaborat pel mateix professor que l'imparteix. Aquest Campus també possibilita a l'estudiant la comunicació amb el professor i amb els altres estudiants (via correu electrònic), i l'accés als serveis de la UVic (Biblioteca, Secretaria, Borsa de Treball, Àrea de Relacions Internacionals...).

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 UVic, ja siguin troncal, obligatòries, optatives o de lliure elecció per aquells ensenyaments, amb les següents excepcions:
 - Assignatures subjectes a prerequisits i incompatibilitats.
 - Assignatures el contingut de les quals 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.

Assignatures d'altres titulacions com a lliure elecció

Es poden obtenir crèdits de lliure elecció cursant assignatures d'altres titulacions que s'imparteixen a la UVic. La llista de les més adequades perquè les segueixin estudiants matriculats en altres titulacions es poden consultar a www.uvic.cat/especial/ca/lliureeleccio.html. L'estudiant també pot escollir altres assignatures que no figuren en aquesta selecció.

Recorda que, per poder-te matricular d'assignatures d'altres ensenyaments, necessites l'autorització del/la cap d'estudis de la teva titulació i del/la de la titulació on s'imparteix l'assignatura escollida.

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 o la 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 UVic.
- Treballs acadèmicament dirigits (sempre i quan no coincideixin amb treballs realitzats dins la carrera ni amb assignatures d'aquesta).
- Activitat esportiva: Els estudiants que estiguin federats i que participin en campionats esportius representant a la UVic podran obtenir un màxim de 3 crèdits de lliure elecció.

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.

Altres tipus d'activitats amb reconeixement de crèdits són:

- Cursos d'idiomes realitzats a l'Escola d'Idiomes de la UVic (vegeu normativa específica)
- Cursos de la Universitat d'Estiu (vegeu 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». S'acompanyarà l'imprès amb la documentació necessària per 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 Dirigir: memòria del treball, informe del tutor de la UVic, còpia de la proposta de reconeixement de crèdits.

Treball Experimental

Descripció i consideracions generals

En el pla d'estudis actual, l'anomenat Treball Experimental correspon a una assignatura programada per al darrer curs dels estudis de Ciència i Tecnologia dels Aliments. El Treball Experimental és indispensable per obtenir el títol d'aquest 2n cicle, i té com a objectiu que l'estudiant desenvolupi un treball acadèmic que, d'una banda, li permeti relacionar els coneixements impartits d'acord amb el pla d'estudis que ha cursat i que, de l'altra, l'encari amb problemes tècnics reals que comporten la realització d'un projecte. Aquest es-crit ha de servir per fixar les pautes bàsiques de tot el procés d'elaboració d'un Treball Experimental, des de la presentació de la proposta fins al sistema d'avaluació.

L'assignatura Treball Experimental compta amb una càrrega lectiva de 12 crèdits i es pot desenvolupar triant entre dues alternatives:

Fent pràctiques tutoritzades en empreses del sector alimentari dins del marc d'un conveni de cooperació educativa Universitat – Empresa.

Fent un treball acadèmicament dirigit sota la supervisió d'un professor de la Universitat de Vic.

L'estudiant té la responsabilitat d'escollir el tema del seu Treball Experimental. El tema, però, tant pot provenir de la iniciativa de l'estudiant com de les propostes suggerides pels professors dels departaments de l'Escola. Tots els Treballs Experimentals han de tenir un director i, si cal, un avalador.

Per a la consecució d'un Treball Experimental s'han de considerar els punts següents:

Proposta del treball

- Director del treball. Avalador
- Aprovació de la proposta
- Matrícula del treball
- Confecció de del treball
- Dipòsit del treball
- Avaluació
- Propietat del treball

Proposta del treball

Formalment, el primer pas del procés de realització d'un Treball Experimental és la presentació d'una proposta del Treball. Abans de fer la matrícula del Treball s'ha de complimentar l'imprès "Proposta de Treball Experimental" i presentar-lo a la direcció de l'Escola. Un annex de l'imprès de la proposta s'arxivarà a la secretaria de l'Escola. En l'imprès de la proposta hi han de constar:

- Les dades de l'estudiant, el títol del Treball i el nom de la persona que el dirigeix. El títol de la proposta pot variar lleugerament del títol definitiu. Si fa al cas, també hi constarà el nom del professor de l'Escola que faci d'avalador.
- Una descripció breu dels objectius i de les característiques del Treball.
- La firma de l'estudiant, la del director i, si fa al cas, la del professor avalador.

Director

El director del Treball és la persona que té la responsabilitat d'orientar l'estudiant durant tot el procés d'elaboració, de donar-li suport, i de fer-ne un seguiment fins que presenti el treball. El director ha de ser un professor de l'Escola, o bé una persona externa que tingui una titulació acadèmica oficial i homologada adient: la titulació del director ha de ser sempre d'un rang acadèmic igual o superior a la titulació que correspon el Treball que dirigeix. Pertoca a l'estudiant elegir el director del seu Treball. La direcció d'un Treball Experimental pot ser compartida, com a màxim, per dues persones, dos codirectors.

Avalador

Si el director del Treball és exterior a l'Escola, hi haurà d'haver un professor de l'Escola que avaluï i avaluï el Treball: l'avalador. El professor avalador, a més de ser responsable de l'avaluació del Treball, té la responsabilitat de fer d'enllaç oficial en els tràmits que hi puguin haver entre les tres parts implicades: l'estudiant, el director i l'Escola. Les exigències acadèmiques de l'avalador són exactament les mateixes que les del director.

Aprovació de la proposta

Dins d'un interval de temps raonable, la direcció de l'Escola re-soldrà per escrit l'aprovació o denegació de la proposta d'un Treball Experimental que un estudiant hagi presentat degudament complimentada. L'estudiant podrà disposar d'una còpia registrada de la resolució de la proposta, que es podrà recollir a la secretaria acadèmica de la Universitat.

Entre la data d'aprovació de la proposta del Treball i la data de la presentació hi ha d'haver un interval de temps no inferior a tres mesos.

Matrícula del Treball Experimental

Per poder-se matricular del Treball Experimental, l'estudiant n'ha d'haver presentat la proposta i ha d'haver obtingut l'aprovació per part de la direcció de l'Escola. La matriculació del Treball requereix haver-se matriculat, prèviament o simultàniament, de totes les assignatures obligatòries i optatives del pla d'estudis de la seva carrera. Així mateix, cal haver-se matriculat, prèviament o simultàniament, de les corresponents assignatures vinculades al Treball Experimental.

La matrícula dóna dret a dues avaluacions del Treball durant un curs acadèmic, en les convocatòries de febrer i de juny, o bé en les convocatòries de juny i de setembre, segons que l'assignatura de Treball de Final de Carrera correspongui al 1r o al 2n quadrimestre.

Confeció i presentació de la memòria

Per facilitar la confecció de la memòria l'Escola ha fixat unes pautes, que l'estudiant ha de consultar al Campus Virtual de la UVic, en l'apartat de Secretaria/Tràmits/Treball Experimental.

Les despeses de compra de materials per a la realització del Treball Experimental seran a càrrec 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 un 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.

L'estudiant té el dret de dipositar el Treball sense la conformitat del seu director. Tanmateix, es dóna per suposat que això ha de respondre a casos excepcionals i gens recomanables.

L'estudiant dipositarà un exemplar del treball a Secretaria, que li lliurarà el corresponent rebut. El professor de l'EPS director i/o avaluador, en farà l'avaluació i qualificació.

Seràn elements d'avaluació del Treball els aspectes formals, el contingut tècnic, la coherència i el rigor científic. 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, que es lliurarà a la Direcció d'Estudis. Si escau, el professor podrà redactar un full d'observacions.

Per a cada curs acadèmic, la direcció de l'Escola farà públiques les dates que cal tenir en compte per dipositar els Treballs Experimentals, dins de les convocatòries corresponents, a la Secretaria del Centre.

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.

ASSIGNATURES DE PRIMER CURS

Bromatologia

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

QUADRIMESTRE: anual

CRÈDITS: 14

PARTI: BROMATOLOGIA (1r Q)

OBJECTIUS:

- Estudiar els aliments des de diferents punts de vista: composició, estructura, valor nutritiu, aspectes toxicològics, conservació...
- Aprofundir en les característiques particulars dels diferents grups d'aliments, observant la gran diversitat de transformacions i presentacions.
- Observar les tendències que segueixen els diferents sectors alimentaris i deduir com evoluciona la indústria alimentària.
- Desenvolupar tècniques de treball individual: cerca d'informació, plantejament d'hipòtesis, sessions deductives, expressió oral...

PROGRAMA

Part Teòrica:

1. Aliment

- 1.1. Introducció
- 1.2. Components de l'aliment
- 1.3. Valor nutritiu

2. Noves tendències i qualificacions de qualitat dels aliments

- 2.1. Denominacions de qualitat
- 2.2. Agricultura biològica
- 2.3. Aliments funcionals
- 2.4. Conservació dels aliments

3. Aliments bàsics d'origen animal

- 3.1. Carn
- 3.2. Productes de la pesca
- 3.3. Ous
- 3.4. Llet

4. Aliments bàsics d'origen vegetal

- 4.1. Cereals
- 4.2. Hortalisses
- 4.3. Llegums
- 4.4. Fruites

5. Aliments complementaris

- 5.1. Olis i greixos comestibles
- 5.2. Sucres i edulcorants artificials
- 5.3. Begudes refrescants i alcohòliques
- 5.4. Altres

Part Pràctica:

Els exercicis es realitzaran de forma individual o per grups.

Tenen per objectiu

- aprofundir en els aspectes explicats a teoria a partir d'una recerca d'informació i una observació dels diferents punts de venda.
- deduir les tendències que segueixen els diferents sectors alimentaris
- treure conclusions de com evoluciona la indústria alimentària.

També es realitzarà un fòrum de debat a partir de les notícies relacionades amb els aliments que es vagin produint durant la realització de l'assignatura.

AVALUACIÓ:

L'avaluació de l'assignatura es fa de dues maneres diferents segons de la procedència dels estudiants.

Opció A

Estudiants que amb estudis anteriors han fet l'assignatura de Bromatologia.

Els aspectes que es tenen en compte per avaluar l'assignatura són:

- el desenvolupament dels exercicis proposats
- l'assoliment de les competències

i s'obté la nota final de l'assignatura de la següent manera:

- Quadern de treball en grup
 - . Organització i desenvolupament 20 %
 - . Projecte 80 %

Les notes fan mitjana sempre i quan cadascuna d'aquestes sigui igual o superior a 5.

Opció B

Estudiants que amb estudis anteriors no han fet l'assignatura de Bromatologia

Els aspectes que es tenen en compte en l'avaluació de l'assignatura són a més a més dels anteriors:

- l'assoliment dels continguts teòrics

En aquests cas s'obté la nota final de l'assignatura de la següent manera:

- Exàmens teòrics 50 %
- Quadern de treball en grup
 - . Organització i desenvolupament 10 %
 - . Projecte 40 %

Les notes fan mitjana sempre i quan cadascuna d'aquestes sigui igual o superior a 5.

BIBLIOGRAFIA:

- Alais, C.M. *Ciencia de la leche. Principios de técnica lechera*. Barcelona: Diaz 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.Larpen. Vol II: *Fermentaciones alimentarias*. Saragossa: Acribia, 1995.
- Cheftel & Cheftel. *Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1981.
- Coultate, 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.
- Linder, E. 1995. *Toxicología de los alimentos*. Saragossa: Acribia.
- Luquet, F.M. *Leche y productos lácteos*. Vol I i II. Saragossa: Acribia, 1991.
- Moreno Martin, F. *Lecciones de bromatología*. Barcelona: U.B. Facultat de Farmàcia, 1988.

- Niinivar, Antilla. *Valor nutritivo de la carne*. Saragossa: Acribia
- Peynaud, E. *Enología práctica*. Madrid: Mundi-Prensa, 1984.
- Peynaud, E. *El gusto del vino*. Madrid: Mundi-Prensa, 1987.
- Primo Yúfera, E. *Química agrícola III. Alimentos*. Madrid: Alhambra, 1997.
- Ranken, M.D. *Manual de industrias de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1993.
- Sobrino Illescas, E.; Sobrino Vesperinas, E. *Tratado de horticultura herbácea. Tomo I: hortalizas de flor y de fruto. Tomo II: hortalizas de legumbre, tallo, bulbo y tuberosas*. Barcelona: Aedos, 1989.
- Varnam, A.H. *Carne y productos cárnicos. Tecnología, química y microbiología*. Saragossa: Acribia, 1998.
- Veisseyre, R. *Lactología técnica*. Saragossa: Acribia, 1988.

PARTII: ANÀLISI D'ALIMENTS (2Q)

OBJECTIUS:

A la segona part de l'assignatura es pretenen els objectius següents:

- 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.
- Oferir 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.
 - 3.1.1 Característiques organolèptiques dels aliments.
 - 3.1.2 Avaluació de perfils olfactogustatius i de textura dels aliments.
 - 3.1.3 Proves normalitzades per determinar diferències entre productes.
 - 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 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 suplement). Arlington EUA: AOAC, 1998.

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

Harris, D.C. *Análisi Química Quantitativa*. Barcelona: Reverté, 2006.

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.

Settle, F. (Ed.) *Handbook of Instrumental Techniques for analytical Chemistry*. Upper Saddle River, NJ: Prentice Hall, 1997

Valcárcel, 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 vols.) Arlington EUA: AOAC International, 1990.

Blanco, M. i altres (eds.). *Espectroscopia 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 Ciencia de los Alimentos*. Saragossa: Acribia, 1992.

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.

Skoog, D.A.; West, D.H.; Holler, F.J.; Crouch, S.R. *Fundamentos de química analítica*. Madrid: IETS-Paraninfo, 2005.

Van Loon, J.C. *Selected Methods of Trace Metal Analysis: Biological and Environmental Samples*. New York: John Wiley & Sons, 1985.

Watson, D.H.; Meah, M.N. *Revisión sobre Ciencia y tecnología de los alimentos . Vol. II. Migración de sustancias químicas del envasado al alimento*. Saragossa: Acribia, 1995,

Complementària:

Anzaldúa-Morales, A. *La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y en la práctica*. Saragossa: Acribia, 1994.

Institut d'Estudis Catalans. *Ciència i Cultura al llindar del segle XXI*. Barcelona: IEC, 1999.

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

Miller, J.N.; Miller, J.C. *Estadística y Quimiometría para química analítica*. Madrid: Prentice Hall, 2000.

Primo-Yúfera, E. i altres. *Química Agrícola: Alimentos (vol. 3)*. Madrid: Alhambra, 1982.

Tecnologia Alimentària I

PROFESSORES: Anna FENOSA i BERNADÓ (1er Q)
Lídia RAVENTOS i CANET (2on Q)

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:

1r Quadrimestre

Part I: Processos a la indústria agroalimentària.

1. Preparació de matèries primeres.
 - 1.1. Processos d'acondicionament de matèries primeres.
 - 1.2. Processos preliminars de conversió d'aliments.
2. Processos de conservació dels aliments.
 - 2.1. Processos de conservació per aplicació de calor.
 - 2.2. Processos de conservació per eliminació de calor.
 - 2.3. Processos de conservació per control de l'activitat d'aigua.
 - 2.4. Processos de conservació per irradiació.
3. Processos de transformació i altres processos
 - 3.1. Processos de transformació amb aplicació de calor.
 - 3.2. Extrusió i texturació.
 - 3.3. Altres processos transformació: fermentacions i enzims.
4. Noves tecnologies de processat d'aliments.
 - 4.1. Altes pressions.
 - 4.2. Polsos elèctrics.
 - 4.3. Altres tecnologies emergents.
5. Envasatge, emmagatzematge i distribució dels aliments.
 - 5.1. Envasatge.
 - 5.2. Emmagatzematge dels aliments.
 - 5.3. Transport de materials en fàbrica.
 - 5.4. Distribució d'aliments. Càtering.
6. Aspectes relacionats amb els processos.
 - 6.1. Neteja i desinfecció d'instal·lacions.
 - 6.2. Tractament de subproductes i residus.

Part II: Sistemes de control a la indústria alimentària.

7. Control de qualitat dels aliments.
 - 7.1. Punts de control crític en els processos alimentaris.
 - 7.2. Aplicació de normes de qualitat.
8. Control instrumental.
 - 8.1. Sistemes de control de l'eficàcia d'un procés.
 - 8.2. Sistemes de control per a l'optimització del consum d'aigua i energia.
 - 8.3. Control per ordinador.

2n Quadrimestre

Part III: Introducció a les operacions bàsiques.

1. La indústria alimentària.
2. Els processos a les indústries alimentàries.
3. Introducció a les operacions bàsiques.
 - 3.1. Classificació de les operacions bàsiques.
 - 3.2. Règim estacionari i règim no estacionari.
 - 3.3. Operacions discontinües 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 bescanvi 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.

PRÀCTIQUES:

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

AVALUACIÓ:

La nota final serà el resultat de:

- Un 70% de la nota provindrà del resultat de les proves escrites de les convocatòries de febrer i de juny les quals promitjaran a partir de 4. Aquestes constaran d'una part de resolució de problemes i/o una de teoria. En cas de no aprovar a la convocatòria de juny, al setembre es podran recuperar les parts suspeses.
- Un 10% de la nota provindrà de la participació de l'alumne en l'assignatura: lliurament de diverses tasques encomanades al llarg del curs per la professora així com l'assistència a activitats proposades.
- Un 20% de la nota provindrà del resultat de la memòria de pràctiques.

BIBLIOGRAFIA:

- Baquero, J. *Equipos para la industria química y alimentaria*. Alhambra, 1985.
- Barbosa-Cánovas G. V. *Nonthermal preservation of foods*. New York Marcel Dekker cop. 1998.
- 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.
- Coles R. *Manual del envasado de alimentos y bebidas*. Madrid: AMV Mundi-Prensa 2004.
- 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, 1993.
- Guy R. *Extrusión de alimentos tecnología y aplicaciones*. Saragossa: Acribia, 2001.
- 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.
- Mortimore S. *HACCP a practical approach*. Gaithersburg Aspen Publishers, 1998.
- Müller, H.G. *Introducción a la reología de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1973.
- Paine Franck A. *Manual de envasado de alimentos*. Madrid: A. Madrid Vicente, 1994.
- Perry, R.H.; Chilton, C.H. *Manual del Ingeniero Químico*. McGraw-Hill, 1982.
- Raventós, M. *Indústria alimentària, tecnologies emergents*. Barcelona Edicions UPC, 2003.
- Rehlaitis, G.V. *Balances de materia y energía*. McGraw-Hill, 1989.

Normalització i Legislació Alimentària

PROFESSOR: Emilio Ignacio LÓPEZ SABATER

CRÈDITS: 4.5

QUADRIMESTRE: II

INTRODUCCIÓ:

L'estudi d'aquesta assignatura té com a fonament principal introduir l'alumne 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 d'aliments.
- Capacitar a l'alumne per que pugui determinar les normes jurídiques aplicables a cada cas i els procediments per a la seva correcta interpretació i aplicació.
- Conèixer les disposicions normatives en matèria alimentària de caràcter horitzontal i vertical existents a nivell autonòmic (català), estatal i de la Unió Europea.

CONTINGUTS:

1. Introducció al Dret

- 1.1 El Dret en un Estat modern
- 1.2 L'Estat
- 1.3 Les branques del Dret
- 1.4 La Norma Jurídica
- 1.5 Les fonts del Dret
- 1.6 El principi de competència

2. L'Administració i el Dret administratiu

- 2.1 Les Administracions Públiques
- 2.2 Estructura i competències de l'Administració central de l'Estat
- 2.3 L'Administració autonòmica
- 2.4 L'Administració local
- 2.5 El Dret administratiu

3. El Dret alimentari

- 3.1 Antecedents històrics
- 3.2 El Dret alimentari modern
- 3.3 El Dret alimentari nacional
- 3.4 El Codi Alimentari Espanyol
- 3.5 El Còdex Alimentarius Mundi

4. Bases legals que regulen la intervenció de les administracions públiques en matèria alimentària

- 4.1 Raons que emparen la intervenció de l'Administració en matèria alimentària
- 4.2 Estructura del Sistema Sanitari Públic (espanyol i català)
- 4.3 Actuació de l'Administració Pública en matèria alimentària
- 4.4 La responsabilitat jurídica de la indústria agroalimentària

5. Normativa horitzontal en matèria alimentària

- 5.1 Autorització i registre sanitari de indústries i productes alimentaris.
- 5.2 Normes d'higiene relatives als productes alimentaris.

- 5.3 Manipuladors d'aliments.
- 5.4 Etiquetat, envasat i publicitat de productes alimentaris. Etiquetatge nutricional.
- 5.5 Criteris sanitaris de l'aigua de consum humà.
- 5.6 Denominacions i marques de qualitat alimentària.
- 6. Normativa vertical en aliments d'origen animal
 - 6.1 Carns i derivats (productes i preparats càrnics)
 - 6.2 Peix, marisc i derivats
 - 6.3 Ous i ovoproductes
 - 6.4 Llet i productes làctics
- 7. Normativa vertical en aliments d'origen vegetal
 - 7.1 Cereals i productes derivats
 - 7.2 Hortalisses, fruites i derivats
 - 7.3 Olis i greixos comestibles
- 8. Normativa vertical en altres aliments
 - 8.1 Càtering i restauració col·lectiva
 - 8.2 Edulcorants naturals i artificials
 - 8.3 Condiments i espècies
 - 8.4 Aliments estimulants
 - 8.5 Aliments dietètics i per a règimens especials
 - 8.6 Plats preparats i precuinats
 - 8.7 Aigua de consum humà i aigües envasades
 - 8.8 Begudes alcohòliques
 - 8.9 Begudes refrescants
 - 8.10 Additius i coadjuvants tecnològics.

PRÀCTIQUES:

Es realitzaran diversos seminaris durant el quadrimestre d'acord amb el programa de l'assignatura en els quals intervindran tècnics i especialistes en els diversos àmbits del dret i la legislació alimentària.

AVALUACIÓ:

La participació activa de l'alumne a classe serà un element valorat en la qualificació final. Al final del quadrimestre es realitzarà una prova mixta que inclourà preguntes tipus test (veritat/fals i de quatre alternatives) i qüestions a desenvolupar per part de l'alumne.

BIBLIOGRAFIA:

- Código Alimentario Español* (6a ed.). Madrid: Boletín Oficial del Estado, 1991.
- Normas de Calidad de los Alimentos*. Madrid: AMV, 1990.
- Derecho Alimentario y Productos Nuevos*. Madrid: AMV, 1991.
- Legislación Alimentaria de la Comunidad Económica Europea*. Madrid: EYPASA, 1994.
- Recopilación Legislativa Alimentaria*. Madrid: Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, 1982.
- Normas de Legislación para la Inspección de la Calidad de los Alimentos. Actualización años 1991-1992*. Madrid: MAPA, 1993.
- Comisión del Codex Alimentarius. Manual de Procedimiento*. Roma: FAO/OMS, 1986.
- Reglamentaciones Técnico-Sanitarias del Sector Alimentario*. Toms I, II i III. Madrid: AMV, 1995.
- Francisco Polledo, J.J. *Gestión de la seguridad alimentaria: análisis de su aplicación efectiva*. Madrid: AMV, 2002.
- Latorre, A. *Introducción al Derecho*. Barcelona: Ariel, 1996.
- López-Nieto, F. *La Administración Pública en España*. Barcelona: Ariel, 1989.
- Losada Manosalvas, S. *La gestión de la seguridad alimentaria*. Barcelona: Ariel Prevención y Seguridad, 2001.
- Middlekauff, R.D. i Shubik, P. *Internacional Food Regulation Handbook*. New York i Basel: Marcel Dekker Inc., 1989.

Nutrició

PROFESSORES: Núria OBRADORS i ARANDA
Esperanza DUDET

CRÈDITS: 6
QUADRIMESTRE: II

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:

Tema 1 Introducció a la nutrició. Conceptes bàsics. Bases fisiològiques de la Nutrició. Bases bioquímiques de la nutrició.

Tema 2 Hidrats de carboni. Tipus d'hidrats de carboni: aliments on es troben. Funcions. Digestió dels hidrats de carboni. Absorció i distribució dels hidrats de carboni. Metabolisme en el període absorptiu. Metabolisme en el període post-absorptiu. Hidrats de carboni i salut. Fibra dietètica.

Tema 3 Lípids. Tipus de lípids i funcions. Àcids grassos. Àcids grassos essencials. Digestió, absorció i distribució dels lípids. Metabolisme de les lipoproteïnes. Metabolisme del colesterol. Regulació del metabolisme de les lipoproteïnes. Període post-absorptiu.

Tema 4 Proteïnes. Composició i funcions de les proteïnes. Digestió de les proteïnes. Absorció d'aminoàcids i pèptids. Metabolisme dels aminoàcids. Metabolisme dels aminoàcids durant el període absorptiu. Regulació del període absorptiu. Període postabsorptiu. Qualitat proteica. Requeriments d'aminoàcids i proteïnes.

Tema 5 Metabolisme energètic. Metabolisme energètic i espècies reactives d'oxigen. Unitats d'energia. Contingut energètic dels aliments. Mètodes per mesurar l'energia. Despesa energètica total. Balanç energètic i regulació ponderal.

Tema 6 Vitamines hidrosolubles. Característiques generals de les vitamines. Digestió, absorció, metabolisme i funcions de les vitamines hidrosolubles.

Tema 7 Vitamines liposolubles. Digestió, absorció, metabolisme i funcions de les vitamines liposolubles: A, D, E i K.

Tema 8 Minerals majoritaris. Absorció, transport, magatzem, metabolisme i funcions dels minerals majoritaris: Calci, Fòsfor, Magnesi i Sofre.

Tema 9 Aigua i electròlits. Aigua i equilibri aquós. Electròlits. Alteracions de l'equilibri aquós i electrolític. Balanç àcid-base.

Tema 10 Elements traça. Absorció, transport, magatzem, metabolisme i funcions dels elements traça: Ferro, Zinc, Coure, Seleni, Crom, Iode, Manganès, Fluor, Molibdè. Elements ultratraça.

Tema 11. Valor nutritiu dels aliments. Requeriments nutricionals i ingestes recomanades. Valor nutritiu dels aliments. Formes d'expressió del valor nutritiu dels aliments

PRÀCTIQUES:

Tema 12 Avaluació de l'estat nutritiu I: mesures antropomètriques. Introducció. Talla, pes i complexió. Plecs cutanis. Perímetres. Interpretació dels resultats de les mesures antropomètriques. Càlcul de la composició corporal. Interpretació dels resultats del càlcul de la composició corporal

Tema 13 Avaluació de l'estat nutritiu II. Càlcul de la despesa energètica

AVALUACIÓ:

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

Continguts teòrics (70% de la nota final):

- un o més exàmens teòrics (60%)
- resolució d'exercicis obligatoris (10%)

Continguts pràctics (30% de la nota final):

- Realització de les pràctiques (obligatòries)
- Resolució de casos pràctics i presentació del dossier de pràctiques (10%)
- Examen dels coneixements adquirits a pràctiques (10%)
- Realització i presentació a classe d'un treball pràctic (10%)

BIBLIOGRAFIA:

Frayn, K.N. *Metabolic regulation. A human perspective*. Oxford Malden: MA Black Well Cop., 2003.

Geissler, C. i Power, H. *Human Nutrition*. 11a ed. Edinburg: Elsevier cop., 2005.

Gil, A. *Tratado de Nutrición*. Madrid: Grupo Acción Médica, 2005.

Hernández, M.; A. Sastre. *Tratado de Nutrición*. Madrid: Díaz de Santos, 1999.

Mahan, L.K. i S. Escott-Stump *Nutrición y dietoterapia de Krause*, 10a ed. Mèxic: McGraw-Hill Interamericana, 2001.

Serra, Ll. i Aranceta, J. *Nutrición y Salud Pública: Métodos, bases científicas y aplicaciones*. 2ª ed. Barcelona: Masson, 2006

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: I

OBJECTIUS:

Aquesta assignatura estudia les substàncies de què estan compostos 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 incidint en tots els processos químics i bioquímics que afecten la seva obtenció, transformació i conservació.

CONTINGUTTEÒRIC:

Mòdul 1. Introducció a la química i bioquímica dels aliments

- 1.1. Química dels aliments, història i objectes d'estudi
- 1.2. Variables que afecten a les reaccions químiques
- 1.3. Poder nutritiu dels aliments

Mòdul 2. Proteïnes

- 2.1. Introducció
- 2.2. Propietats fisicoquímiques importants en QBA
- 2.3. Propietats funcionals de les proteïnes
- 2.4. Modificacions de les proteïnes degut al processat i emmagatzemat
- 2.5. Modificacions tecnològiques de les proteïnes

Mòdul 3. Enzims

- 3.1. Característiques i conceptes
- 3.2. Factors que afecten l'activitat enzimàtica
- 3.3. Treballar amb enzims.
- 3.4. Reaccions enzimàtiques mes freqüents a la indústria
- 3.5. Enfosquiment enzimàtic
- 3.6. Aplicacions industrials dels enzims exògens
- 3.7. Problemes relacionats amb l'ús d'enzims
- 3.8. Aplicacions de l'anàlisi enzimàtica.
- 3.9. Enzims immobilitzats
- 3.10. Enzims i medi ambient

Mòdul 4. Carbohidrats

- 4.1. Propietats funcionals dels monosacàrids i oligosacàrids
- 4.2. Propietats funcionals dels polisacàrids
- 4.3. Reaccions químiques dels carbohidrats
- 4.4. Carbohidrats presents en els aliments

Mòdul 5. Lípids

- 5.1. Definició, funcions en alimentació
- 5.2. Classificació
- 5.3. Acilglicerols
- 5.4. Lípids insaponificables
- 5.5. Substituts dels greixos

Mòdul 6. Vitamines

- 6.1. Introducció
- 6.2. Factors que afecten l'estabilitat de les vitamines en els aliments
- 6.3. Vitamines hidrosolubles.

- 6.4. Vitamines liposolubles.
- 6.5. Substàncies antivitaminiques dels aliments
- Mòdul 7. Additius alimentaris
 - 7.1. Història dels additius alimentaris
 - 7.2. Additius i sanitat alimentària
 - 7.3. Colorants
 - 7.4. Conservació química
 - 7.5. L'aroma i el gust

Mòdul 8. Minerals

- 8.1. Química dels minerals
- 8.2. Tipus de minerals
- 8.3. Factors que afecten el nivell de minerals

Mòdul 9. Química de les noves tecnologies

- 9.1. Microones i radiofreqüència
- 9.2. Escalfament òhmic i inductiu
- 9.3. Tractament amb altes pressions
- 9.4. Polsos de camp elèctric
- 9.5. Descàrregues d'arc d'alt voltatge
- 9.6. Polsos de llum
- 9.7. Camps magnètics oscil·lants
- 9.8. Llum ultraviolada
- 9.9. Ultrasons
- 9.10. Radiacions ionitzants
- 9.11. Envasat actiu dels aliments
- 9.12. Ús d'envasos comestibles

CONTINGUT PRÀCTIC:

- 1. Determinació de l'activitat de l'aigua.
- 2. Emulsions i escumes alimentaries.
- 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 (40% de la nota final).
- pràctiques obligatòries (40% de la nota final).
- exercicis proposats (20% 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. *Proteínas 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 auxiliars de fabricaci3n en las industrias alimentarias*. Saragossa: Acribia, 1988.
- Muller, H.G. *Introducci3n a la reolog3a 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. *Bioqu3mica*. Madrid: Interamericana/McGraw-Hill, 1989.
- Smith, C.A.; Wood, E.J. *Energ3a en los sistemas biol3gicos*. Wilmington: Addison-Wesley Iberoamericana, 1998.
- Stryer, L. *Bioqu3mica*. Barcelona: Revert3, 1988.
- Voet, D.; Voet, J.G. *Bioqu3mica*. Barcelona: Omega, 1990.
- Wong, D.W.S. *Qu3mica 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 dona 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 faran pràctiques a la mateixa aula i a l'aula d'ordinadors.

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%).

BIBLIOGRAFIA:

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

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

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

Torrent, M. *Zootècnia bàsica aplicada*. Aedos, 1982.

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

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

Microbiologia i Parasitologia

PROFESSOR: 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 microbians d'importància alimentària:
 - 4.1. Bacteris
 - 4.2. Fongs
 - 4.3. Virus
5. Malalties d'origen microbià transmèses per aliments.
6. Paràsits transmèsos 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, suc de fruita, concentrats i melmelades.
 - 7.8. Altres aliments.

PRÀCTIQUES:

Aquesta assignatura desenvolupa dues activitats pràctiques:

- a) La realització d'un treball de curs en recerca d'informació científica i tècnica específic per a un tipus d'aliment i per a un àmbit microbiològic o parasitològic determinats.
- b) Sessions pràctiques al laboratori microbiològic. Aquestes sessions pràctiques són intensives durant 3 tardes d'una setmana determinada del curs, amb una dedicació diària de 4 hores, i es centraran en:
 - L'aplicació de tècniques d'aïllament, recompte i identificació de microorganismes presents en aliments.

- Anàlisis microbiològiques d'aliments.
- Anàlisis microbiològiques d'aigües.
- Reconeixement 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 quadrimestre i la presentació d'un informe o treball de pràctiques. La qualificació global final s'obté 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., Mesclé, 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.
- Gallego, J. *Manual de parasitología*. Barcelona: Ediciones Universitat de Barcelona, 2001.
- 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 Commission 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.
- Madigan, M. T.; Martinko, J. M.; Parker, J. Bronk. *Biología de los microorganismos*. Madrid: Prentice Hall Iberia, 2003.
- Melhorn, H. i Piekarski. *Fundamentos de parasitología. Parásitos del hombre y de los animales domésticos*. Saragossa: Acribia, 1993.
- Prescott, L.M.; Harley, J.P.; Klein, D.A. *Microbiología*. Madrid: McGraw-Hill Interamericana, 2004.
- Pumarola, A., Rodríguez 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.
- Stanier, R.Y. et al. *Microbiología*. Barcelona: Reverté, 1988.

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. i Calderon V. *Microbiología alimentaria*. Madrid: Díaz de Santos, 2000.

Alimentació i cultura

PROFESSORA: Alícia GUIDONET

CRÈDITS: 4,5
QUADRIMESTRAL

OBJECTIUS:

Que l'estudiant:

- Conegui els aspectes socioculturals de l'alimentació i la nutrició.
- Comprenqui la conducta alimentària de l'ésser humà.
- Analitzi els factors socials i culturals que influeixen en les decisions i comportaments alimentaris.
- Conegui les normes que estructuraven les pràctiques alimentàries.
- Identifiqui la diversitat existent entre les diferents societats i cultures o dins d'una mateixa societat en relació a aliments preferits o rebutjats.
- Entengui l'alimentació en relació a la vida econòmica i social.

CONTINGUTS:

- 1- La complexitat del fet alimentari
 - 1.1 Menjar: fenomen biològic/fenomen social i cultural
 - 1.2 L'acte d'alimentar-se, un llenguatge
- 2- La selecció dels aliments
 - 2.1 Condicionaments biològics de l'alimentació
 - 2.2 Raons tecnoeconòmiques i ambientals de la selecció dels aliments
 - 2.3 Qüestions de gust i sabor
 - 2.4 Condicionaments socials i culturals de l'alimentació
- 3- L'home biològic - l'home social i cultural
 - 3.1 De la funció nutritiva a la funció simbòlica dels aliments
 - 3.2 Preferències i aversions alimentàries
 - 3.3 La cuina és universal; les cuines són diverses
- 4- La dimensió social i cultural de l'alimentació
 - 4.1 Aspectes culturals dels hàbits alimentaris
 - 4.2 Factors socials i culturals que afecten el consum d'aliments
 - 4.3 Aliments i organització social
 - 4.4 Aliments i economia
- 5- L'alimentació: cultures i tradicions
 - 5.1 La reproducció simbòlica de l'alimentació i la cultura
 - 5.2 Efectes de l'alimentació sobre la conducta humana i social
 - 5.3 L'alimentació i les creences religioses
- 6- Alimentació i cultura a la Xina
 - 6.1 La cultura de l'alimentació a la Xina
 - 6.1.1 L'alimentació i les tradicions religioses
 - 6.1.2 L'alimentació i la medicina xinesa
 - 6.1.3 El menjar en la llengua i l'escriptura xineses
 - 6.1.4 La cultura del beure
 - 6.2 Cuina i cuines
 - 6.2.1 La geografia del menjar xinès
 - 6.2.2 Cuines regionals: Pequinesa, cantonesa, shanghaineses, sichuanesa i taiwanesa.
 - 6.3 L'estètica del menjar en la societat xinesa

- 7- El comportament alimentari actual: Factors i variables
 - 7.1 L'agricultura industrialitzada
 - 7.2 La fam conviu amb l'abundància
 - 7.3 La sobrealimentació contemporània
 - 7.4. Els trastorns alimentaris des d'una perspectiva cultural
 - 7.4.1 La moda i l'aparença física
 - 7.4.2 El discurs mèdic
 - 7.4.3 El missatge gastronòmic
 - 7.4.4 Estètica corporal i acceptació social
 - 7.5 La publicitat alimentària

AVALUACIÓ

L'assignatura es pot superar per una doble via: d'una banda a partir de l'avaluació continuada, i de l'altra, a partir de la realització d'un examen final.

Elements d'avaluació: Capacitat de síntesi i de relació amb qüestions tractades al llarg del curs en els mòduls corresponents. Capacitat d'anàlisi i comprensió de les idees principals. Capacitat de contextualitzar a partir dels conceptes estudiats en els mòduls i la seva vinculació amb notícies actuals del mateix tema o d'altres clarament comparables. Capacitat de generar una opinió personal, original, madura i fonamentada. Capacitat d'extreure conclusions. Utilització de textos i documentació complementària.

Avaluació continuada:

Consisteix a lliurar 3 treballs, en els respectius terminis, amb els quals es pretén fer un seguiment dels continguts dels diferents mòduls que conformen l'assignatura.

El primer treball consistirà a respondre un seguit de preguntes que plantejarà la professora a partir de la lectura dels mòduls, 1, 2, 3, 4 i 5 i la lectura de dos textos que es proporcionen. Aquest treball permet repassar els continguts dels mòduls citats i treballar algunes de les idees i conceptes fonamentals que hi apareixen a través de la lectura dels textos proposats i de l'articulació d'una reflexió personal.

Aquest treball tindrà un valor del 20% de la nota

El segon treball es realitzarà a partir de la visualització d'una pel·lícula sobre la qual es plantejaran diferents qüestions que caldrà relacionar amb els mòduls treballats a l'assignatura. Es proporcionarà un guió per tal d'orientar el comentari i destacar els punts dels mòduls que caldrà treballar més a fons.

Aquest treball tindrà un valor del 20% de la nota

El tercer treball es realitzarà a partir d'un tema proposat per la professora que s'haurà de treballar a partir d'uns articles que es proporcionaran. Es tractarà de fer una descripció analítica, reflexionada i argumentada de les idees, suggeriments, sentiments i sensacions que la lectura dels articles haurà suscitat, relacionant i incorporant les reflexions, idees i conceptes que s'hagin generat al llarg de les activitats i debats de les sessions presencials com a producte de la interacció entre les activitats individuals d'estudi i lectura i les grupals de debat i reflexió.

Aquest treball tindrà un valor del 40% de la nota

En cas que s'opti per fer el seguiment d'avaluació continuada caldrà que l'estudiant completi els treballs, lliurant-los en els terminis proposats, i els superi amb una qualificació final no inferior a 5.

Avaluació final amb examen

És per a aquells estudiants que no hagin seguit l'avaluació continuada o no l'hagin superada. L'examen avaluarà tant els continguts dels mòduls com els continguts treballats al llarg del curs que inclouen el primer i segon treball de l'avaluació continuada. Amb l'examen es pretén que l'estudiant pugui mostrar la comprensió dels continguts treballats a l'assignatura.

Els estudiants que no triïn l'avaluació continuada no han de lliurar obligatòriament els treballs però sí que n'han de treballar igualment el contingut de cara a l'examen final ja que les preguntes hi poden fer referència.

L'examen tindrà dues parts; en la primera caldrà desenvolupar un tema argumentant i reflexionant en base als mòduls i treballs del curs. En la segona es plantejaran un seguit de preguntes curtes d'àmbit teòric sobre alguns conceptes de l'assignatura que s'hauran de respondre breument.

En cas que s'opti per fer l'avaluació final amb examen, caldrà que aquest es superi amb una qualificació final no inferior a 5.

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

Contreras, J. *Alimentación y cultura*. BCN: Publicacions de la UB, 1995.

Contreras, J; Gracia Arnaiz, M. *Alimentación y Cultura. Perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel, 2005.

Corbeau, J.P, Poulain, J.P. *Penser l'alimentation. Entre imaginaire et alimentation*. París: Privat, 2002.

Fischler. C. *El (h) omnívoro*. BCN: Anagrama, 1995.

Gracia Arnaiz, M. *Somos lo que comemos*, BCN: Ariel, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTÀRIA

Carrasco, S. *Antropología i alimentació*. BCN: Publicacions de la UAB, 1992.

Contreras, J. *Antropología de la alimentación*. Madrid: Eudema, 1993.

Goody, J. *Cocina, cuisine y classe*. BCN: Gedisa, 1995.

Harris, M. *Bueno para comer*. Madrid: Alianza editorial, 1993.

Kuper, J. *La cocina de los antropólogos*. BCN: Tusquets, 2001.

Dietètica

PROFESSORA: Miriam TORRES

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.

PROGRAMATEÒRIC:

Tema 1. Conceptes introductoris. Concepte de dietètica i dietoteràpia. Nutrients i necessitats nutricionals. Mètodes d'estimació de la despesa energètica.

Tema 2. Aliments. Definicions. Criteris de classificació. Grups d'aliments.

Tema 3. Taules de composició dels aliments. Característiques principals i maneig.

Tema 4. Mètodes de valoració de la ingesta alimentària. Recordatori de 24 h, registre alimentari, qüestionari de freqüència de consum d'aliments i història dietètica.

Tema 5. Alimentació equilibrada en l'adult sa. Concepte i recomanacions dietètiques. Equilibri qualitatiu (racions) i quantitatiu. Dieta mediterrània. Objectius nutricionals i guies alimentàries.

Tema 6. Alimentació en el cicle vital de la dona. Dieta en l'embaràs i la lactància. Dieta en la menopausa. Característiques fonamentals de cada etapa i planificació dietètica adaptada.

Tema 7. Alimentació de l'infant. Lactància i primera infància. Particularitats de l'alimentació de l'infant. Alletament matern i fórmules artificials. La diversificació alimentària.

Tema 8. Alimentació de l'escolar i l'adolescent. Pautes alimentàries en l'edat escolar i l'adolescència. L'alimentació en l'escola.

Tema 9. Alimentació en la vellesa. Característiques fonamentals de l'envelliment. Planificació dietètica adaptada.

Tema 10. Alimentació i exercici físic. Pautes alimentàries adaptades a la pràctica d'exercici físic.

Tema 11. Alimentació i cultura. Planificació dietètica segons cultures i creences religioses.

Tema 12. Formes alternatives d'alimentació: vegetariana, macrobiòtica, dissociades i altres.

Tema 13. Dieta i prevenció de malalties. Dietes terapèutiques en diferents situacions patològiques: sobrepes i obesitat, diabetis, dislipèmies, hipertensió arterial i patologia cardiovascular.

PROGRAMA PRÀCTIC:

- Tècniques de valoració de la ingesta alimentària: recordatori de 24 h, registre alimentari, qüestionari de freqüència de consum d'aliments i història dietètica.

- Càlcul de dietes utilitzant programes informàtics de càlcul nutricional.

- Confecció de dietes i menús.

- Resolució de casos pràctics: planificació dietètica en diferents situacions fisiopatològiques.

AVALUACIÓ:

- Examen final (70% de la nota final):

L'examen constarà d'una part teòrica en forma de preguntes tipus test i curtes (40% de la nota de l'examen) i la resolució d'un cas pràctic (30% de la nota de l'examen). Ambdues parts de l'examen final hauran de superar-se amb una nota igual o superior a 5.

- Continguts pràctics (30% de la nota final):

- . Presentació d'un treball: valoració del consum alimentari amb diferents tècniques de valoració de la ingesta i planificació dietètica (15%).
- . Resolució d'exercicis i casos pràctics treballats al llarg del curs (15%).

BIBLIOGRAFIA:

- Cervera, P.; Clapés, J.; Rigolfas, R. Alimentación y Dietoterapia. Madrid: McGraw-Hill Interamericana, 2000.
- Geissler, C.; Power, H. Human Nutrition. 11a ed. Edinburg: Elsevier cop., 2005.
- Mahan, L.K.; Escott-Stump, S. Nutrición y dietoterapia de Krause, 10a ed. Mèxic: McGraw-Hill Interamericana, 2001.
- Salas-Salvadó, et. al. Nutrición y Dietética Clínica. 1a ed. Barcelona: Masson, 2000.
- Serra, Ll. i Aranceta, J. Nutrición y Salud Pública: Métodos, bases científicas y aplicaciones. 2a ed. Barcelona: Masson, 2006.
- Ortega R.M.; López A.M.; Requejo A.M., et. al. La composición de los alimentos: Herramienta básica para la valoración nutricional. Madrid: Complutense, 2004.
- Martínez, J.A. Alimentación y Salud Pública. McGraw-Hill Interamericana, 2001.
- CESNID. Tablas de composición de alimentos del CESNID. 2ª ed, Barcelona: McGraw-Hill, 2003.
- CESNID. Tablas de composición de alimentos por medidas caseras de consumo habitual en España. Barcelona: McGraw-Hill Interamericana, 2008.
- Gil, A. Tratado de Nutrición. Tomo I, II, III, IV. Acción Médica: Madrid, 2005.
- Muñoz M.; Aranceta J.; García-Jalón, I. Nutrición aplicada y Dietoterapia. 2º ed, Pamplona: EUNSA, 2004.

ASSIGNATURES DE SEGON CURS

Toxicologia i Higiene Alimentària

PROFESSOR: Emili Ignasi LÓPEZ i SABATER

CRÈDITS: 9

QUADRIMESTRE: 3r i 4t

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 puguí controlar mitjançant una adequada actuació sobre els principals punts crítics.

CONTINGUTS:

Programa teòric:

1.- Toxicologia i Higiene Alimentària General.

- 1.1.- Concepte 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'etiologia bacteriana.
- 1.11.- Infeccions alimentàries d'etiologia 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 desratització.
- 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 efluent 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 higiènic 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 higiènic dels cereals, llegums, espècies, cacau, sopes i salses de taula.
- 2.11.- Aspectes higiènic de l'aigua de beguda.
- 2.12.- Aspectes higiènic 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 higiènic dels aliments precuinats i preparats.
- 2.15.- Aspectes higiènic 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 bioassaig 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 hidroximetilfurfural 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 higienicosanitàries 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:

Bàsica:

- Derache, J. (coord.) (1990). *Toxicología y seguridad de los alimentos*. Barcelona: Omega.
- Doyle, M.P., Beuchat, L.R. i Montville, T.J. (1997). *Food microbiology: fundamentals and frontiers*. Washington, D.C.: ASM Press.
- Eley, A.R. (1994). *Intoxicaciones alimentarias de etiología microbiana*. Saragossa: Acribia.
- Fehlhaber, K. i Janetschke, P. (1994). *Higiene veterinaria de los alimentos*. Saragossa: Acribia.
- Hayes, P.R. (1993). *Microbiología e higiene de los alimentos*. Saragossa: Acribia.
- Hobbs, B.C. i Gilbert, R.J. (1986). *Higiene y toxicología de los alimentos*. Saragossa: Acribia.
- Leveau, J.Y. i Bouix, M. (2002). *Manual técnico de higiene, limpieza y desinfección*. Madrid: AMV.
- Moffat, C.F. i Whittle, K.J. (1999). *Environmental contaminants in food*. Sheffield Academic Press.
- Watson, D. (1998). *Natural toxicans in food*. Sheffield Academic Press.

Complementària:

- 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: Berh'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.
- Clover, D.O. (1981). *Manual of food virology*. VPH/83.46. Ginebra: OMS.
- Clover, 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.
- Doyle, M.P. (ed.) (1989). *Foodborne bacterial pathogens*. Nova York: Marcel Dekker.
- Guthrie, R.K. (1988). *Food sanitation*. Nova York: Avi Publishers.
- 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 Clover, 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 toms. 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.

Tecnologia Alimentària II

PROFESSOR/A: Anna FENOSA i BERNADÓ

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 sucres de fruites.
- 6.4. Tecnologia de les mermelades.
- 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%). Es valorarà l'exposició oral i el document escrit.
- Per superar l'assignatura caldrà aprovar cadascun d'aquests apartats (proves escrites, pràctiques de laboratori i treball individual) per separat.

BIBLIOGRAFIA:

Alais, C. *Ciència 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., Madrid, A. i Vicente, J. M. *Nuevo manual de industrias alimentarias*. Madrid: AMV-Mundi-Prensa. 1993.
- Girard, J. P. *Tecnología de la carne y de los productos cárnicos*. Saragossa: Acribia, 1991.
- Hall, G. M. *Fish processing technology*. London Blackie Academic & Professional 1992
- 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.
- Peypnaud, E. *Enología práctica*. Madrid: Mundi-Prensa. 1989.
- Quaglia, G. *Ciencia y tecnología de la panificación*. Saragossa: Acribia, 1991.
- Scott, R. *Fabricación de queso*. Saragossa: Acribia, 1991.
- Southgate, D. *Conservación de frutas y hortalizas*. Saragossa: Acribia, 1992.
- Tamine, A. Y. *Yogurt, ciencia y tecnología*. Saragossa: Acribia, 1990.
- Walstra, P.; Geurts, T.J.; Normen, A. *Ciencia de la leche y tecnología de los productos lácteos*. Saragossa: Acribia, 2001.

Economia i Gestió a l'Empresa Alimentària

CRÈDITS: 6

QUADRIMESTRE: 3r

OBJECTIUS:

Introduir l'estudiant al món de l'economia i organització industrial des d'un punt de vista pràctic i aplicat a diferents situacions que un tècnic pot trobar-se en la vida professional.

Potenciar l'esperit emprenedor de l'estudiant

PROGRAMA

Tema 1. Introducció a l'economia.

1.1. Conceptes generals.

1.1.1. Economia de l'empresa: Empresa i Empresari.

1.1.2. Agents econòmics.

1.1.3. Microeconomia i Macroeconomia.

1.1.4. Empreses Públiques, Nacionals, Multinacionals.

1.1.5. Nocions del Sistema Laboral.

1.1.6. L'Oferta i la Demanda.

1.1.7. El mercat. Monopoli, Oligopoli, Competència Perfecta.

1.1.8. Estructura financera de l'empresa.

1.2. Tipus de Societats.

1.2.1. Conceptes: empresa individual, empresa associativa, societat mercantil, societats personalistes, societats capitalistes.

1.2.2. Societat Col·lectiva.

1.2.3. Societat Comanditària.

1.2.4. Societat Anònima.

1.2.5. Societat de Responsabilitat Limitada.

1.2.6. Societat Cooperativa.

Tema 2. Comptabilitat.

2.1. El Balanç de Situació.

2.2. El Compte de Pèrdues i Guanys.

2.3. Integració del Balanç i el Compte de Pèrdues i Guanys.

2.4. El registre dels fets comptables.

2.5. El cicle comptable.

2.6. Normalització comptable: Pla General de Comptabilitat.

2.6.1. Principis comptables.

2.6.2. Quadre de comptes. Definicions i relacions comptables. Normes de valoració.

2.6.3. Elaboració dels Comptes Anuals.

Tema 3. Anàlisi econòmica de projectes d'inversió.

3.1. Conceptes d'inversió.

3.2. Projecte d'inversió.

3.3. Caracterització de la inversió.

3.3.1. La vida de la inversió.

3.3.2. El capital format i el pagament de la inversió en el temps.

3.3.3. El Flux de Caixa que genera la inversió i la seva distribució en el temps.

3.4. Avaluació de la Rendibilitat Financera.

3.4.1. Capitalització.

3.4.2. Actualització.

3.4.3. Criteris d'avaluació.

- 3.5. Efecte de la inflació i els impostos.
- 3.6. Costos enfonats.
- 3.7. Costos d'oportunitat.

AVALUACIÓ:

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

BIBLIOGRAFIA:

- Alonso, R. *Contabilidad Financiera. Aplicaciones a empresas agrarias y agroalimentarias*. Madrid: Ediciones Mundi-Prensa, 1993.
- Ballestà, G. *Contabilidad general: una visión práctica*. Barcelona: Gestió 2000, 1991.
- Ballester, E. *Principios de Economía de la Empresa*. Madrid: Alianza Editorial, 1992.
- Suárez Suárez, Andrés S. *Decisiones óptimas de inversión y financiación en la empresa*. Madrid: Pirámide, 1996.

Salut Pública i Alimentació

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.

PROGRAMATEÒRIC:

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.; 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.

Control de Qualitat

PROFESSORA: Mercè MOLIST i LÓPEZ

CRÈDITS: 6

QUADRIMESTRE: 4t

OBJECTIUS:

- Integrar la gestió i el control de qualitat al conjunt d'activitats de la indústria agroalimentària
- Conèixer i saber aplicar el sistema APPCC.
- 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.
- Gestió basada en processos
- Normes ISO 9000.
- Anàlisi de riscos. Sistema APPCC
- Relació entre sistemes APPCC, normes ISO 9000 i altres normes de gestió de la qualitat a la indústria agroalimentària (BRC, IFS, ISO 22000)
- AMFE de procés i de producte. Aplicació de l'AMFE en l'APPCC.

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

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.

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 es realitza a través d'un examen que consta de dues parts. Una part correspon als aspectes teòrics (50%) i l'altre consisteix en la resolució de problemes pràctics (50%).

BIBLIOGRAFIA:

- Aragonés, Ll. et. al. Guia per a l'aplicació de l'autocontrol basat en el sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític. Agència Catalana de Seguretat Alimentaria. Generalitat de Catalunya. Barcelona. 2004
- Crosby, P. *Hablemos de calidad*. Madrid: McGraw-Hill, 1990
- Douglas, C. Montgomery *Control Estadístico de la Calidad*. Mèxic: Grupo Editorial Iberoamérica, 1991.
- Feigenbaum, Armand V. Control total de la calidad. Compañía Editorial Continental
- 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.; Gryna, F.M. *Análisis y planeación de la calidad*. Ed. McGraw-Hill, 1994.
- Juran, J.M.; Blanton Godfrey. *Manual de Calidad*. Ed. McGraw-Hill, 2001
- Pérez, J.A. *Gestión por procesos. Reingeniería y mejora de los procesos de la empresa*. Madrid: Esic ediciones, 1996

ASSIGNATURES OPTATIVES

Gestió de l'Empresa

PROFESSORA: Alejandra ARAMAYO GARCÍA

CRÈDITS: 6

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 a l'anàlisi de l'empresa.
 - 1.1 Conceptes preliminars.
 - 1.2 L'empresa des de la perspectiva macroeconòmica.
 - 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 Concepte i funcions del màrqueting.
 - 4.2 Màrqueting estratègic.
 - 4.3 Investigació de mercat. Segmentació. Posicionament.
 - 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 Elements de planificació financera.
 - 6.2 Estructura economicofinancera.

6.3 Decisions d'inversió.

6.4 Decisions de finançament.

AVALUACIÓ:

L'avaluació serà continuada mitjançant exercicis, treballs individuals d'aplicació de conceptes i dos exàmens parcials.

BIBLIOGRAFIA:

Bueno Campos, E. *Curso básico de economía de la empresa*. Madrid: Pirámide, 1993.

Cuatrecasas Arbós, Lluís *Organización y Gestión de la Producción en la Empresa Actual*. Centografico, 1994.

Cuervo García, A. *Administración de empresas*. Civitas, 1994.

Domínguez Machuca, J.A. *Dirección de operaciones: aspectos tácticos y operativos*. McGraw-Hill, 1995.

Fabre, R. *Selecció d'Inversions. Procés d'informació i decisió*. Vic: Eumo Editorial, 1993.

Fernández Sánchez, E. i altres *Dirección de la producción*. Civitas, 1994.

Kotler, Philip; Cámara, D.; Grande, I.; Cruz, I. *Dirección de Marketing*. Prentice Hall, 2000.

Mintzberg, H.; Quinn, J.B.; Ghosha, I.S. *El proceso estratégico*. Prentice Hall, 1999.

Pérez Gorostegui *Economía de la empresa: Introducción*. Centro de Estudios Ramón Areces.

Serra Ramoneda, A. *La empresa análisis económico*. Barcelona: Labor, 1993.

Tarragó Sabaté, F. *Fundamentos de Economía de la Empresa*. Hispanoamericana, 1989.

Tractament i Aprofitament de Subproductes a la Indústria Agroalimentària

PROFESSOR: Xavier SERRA i JUBANY

CRÈDITS: 7,5

QUADRIMESTRE: 1r/3r

OBJECTIUS:

- Avaluació dels subproductes i residus generats en les indústries agroalimentàries i en les explotacions agrícoles i ramaderes.
- Estudi de mesures per a la seva minimització, reutilització i reciclatge.
- Estudi dels sistemes de gestió i tractament.

CONTINGUTS:

1. Introducció

- 1.1. Definicions i terminologia
- 1.2. Minimització
- 1.3. Valorització o recuperació
- 1.4. Tractament segur. Destrucció
- 1.5. Deposició

2. Generació i gestió de residus

- 2.1. Llei reguladora de residus a Catalunya (6/93)
- 2.2. Catàleg europeu de residus
- 2.3. Generació i gestió de residus a Catalunya
- 2.4. Manual de gestió de residus industrials a Catalunya i sistemes de gestió
- 2.5. Gestió d'envasos

3. Valorització energètica

- 3.1. Sistemes de valorització energètica
- 3.2. Contingut energètic dels residus
- 3.3. Impacte ambiental
- 3.4. Sistemes de recuperació d'energia
- 3.5. Legislació

4. Tractaments biològics: digestió anaeròbia

- 4.1. Introducció als tractaments biològics
- 4.2. Procés de digestió anaeròbia
- 4.3. Productes de la digestió metanogènica
- 4.4. Tipus de reactors per a la digestió anaeròbia

5. Tractaments biològics: compostatge

- 5.1. Introducció
- 5.2. Condicions de procés
- 5.3. Transformacions durant el compostatge
- 5.4. Variació dels paràmetres fisicoquímics al llarg del tractament
- 5.5. Parts d'una planta de compostatge
- 5.6. Materials d'entrada i de sortida d'una planta de compostatge
- 5.7. Càlculs previs.

6. Aplicació agrícola de residus orgànics

- 6.1. Introducció
- 6.2. Tipologia, procedència i destinació dels residus

- 6.3. Activitat de gestió
- 6.4. Pla de fertilització
- 7. Separació i valorització de materials
 - 7.1. Tecnologies de separació de materials sòlids
 - 7.2. Tecnologies de separació sòlid líquid.
 - 7.3. Valorització de materials diversos

AVALUACIÓ:

L'avaluació dels coneixements teòrics i pràctics adquirits per l'estudiant tindrà en compte diferents ítems amb diversos controls durant el quadrimestre. Aquests controls inclouran l'exposició escrita d'aspectes teòrics, la resolució de problemes i el seguiment de l'aprenentatge d'aspectes pràctics.

BIBLIOGRAFIA:

- Aarne Verilind, P. *Environmental engineering*. Butterworths, 1988.
- Biocycle *Composting municipal wastes*. J.G. Press, Inc., 1989.
- Czysz, W. et al. *Technologie des aux résiduaires*. París: Spriger Verlag, 1990.
- Departament de Medi Ambient. *Iniciació a l'Avaluació del Cicle de Vida*. Generalitat de Catalunya, 1996.
- Elias, M. *Introducció al Medi Ambient*. Escola Tècnica Superior d'Enginyers Industrials de Barcelona, UPC, 1987.
- Junta de Residus. *Catàleg de residus de Catalunya*. Barcelona: Generalitat de Catalunya, 1995.
- Junta de Sanejament. *Manual d'aplicació al sòl dels fangs de depuració*. Barcelona: Generalitat de Catalunya, 1995.
- Metcalf-Eddy. *Ingeniería sanitaria. Tratamiento, evacuación y reutilización de aguas residuales*. Barcelona: Labor, 1996.
- Mujeriego, R. *Riego con agua residual regenerada*. Barcelona: Generalitat de Catalunya-UPC, 1990.
- Ockerman, H. W. et al. *Industrialización de subproductos de origen animal*. Saragossa: Acribia, 1994.
- Procesamiento de subproductos animales comestibles*. Roma: FAO, n. 123, 1995.
- Saña, J.; Soliva, M. *El Compostatge: Procés, sistemes i aplicacions*. Barcelona: Diputació de Barcelona, 1987.
- Saña, J. et al. *La gestión de la fertilidad de los suelos*. Madrid: MAPA, 1996.
- Tchobanoglous, G.; Theisen, H.; Vigil, S. *Gestión integral de residuos sólidos*. Madrid: McGraw-Hill, 1994.
- Wark, K.; Warner, C. *Contaminación del aire. Origen y control*. Mèxic: Limusa, 1992.

Tècniques de Comerç Exterior

PROFESSORA: Fina DAMIAN CASTELLVÍ

OBJECTIUS:

L'objectiu principal de l'assignatura és el de facilitar als alumnes els coneixements, teòrics i pràctics, que giren al voltant del món del comerç internacional. Es pretén que l'alumne pugui estar en condicions de dissenyar una política de màrqueting i sàpiga desenvolupar una estratègia d'expansió, cap els mercats internacionals.

PROGRAMA:

Tema 1: Introducció al comerç internacional.

Tema 2: Anàlisi dels mercats internacionals.

Tema 3: Fonts d'informació internacionals.

Tema 4: Estratègies d'introducció en els mercats internacionals.

Tema 5: Anàlisi dels Incoterms. Incoterms de l'any 2000.

Tema 6: Anàlisi del transport internacional:

- La protecció física de la mercaderia

- Anàlisi dels diferents mitjans de transport internacional

Tema 7: L'assegurança, en el transport internacional de les mercaderies.

Tema 8: Documents necessaris, en les operacions de comerç internacional.

Tema 9: L'assegurança de crèdit a l'exportació. Anàlisi de les pòlisses del CESCE.

Tema 10: Règims de perfeccionament.

Tema 11: Medis de cobrament internacionals.

Tema 12: Mercat de divises i risc de canvi.

AVALUACIÓ:

Es farà un examen final teòric (tipus test) i pràctic (exercicis). L'examen teòric i l'examen pràctic s'han d'aprovar per separat.

BIBLIOGRAFIA BÀSICA:

Díaz Mier, M.A. *Técnicas de Comercio Exterior I*. Madrid: Pirámide, 1996.

Díaz Mier, M.A. i Hernando, J.M. *Técnicas de Comercio Exterior II*. Madrid: Pirámide, 1996.

Diversos autors. *Comercio Internacional: Curso de Especialistas*. ICEX, 1993.

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

Serra i Albó, Mireia *Gestió administrativa de comerç internacional I*. COPCA, 1997.

Serra i Albó, Mireia *Gestió administrativa de comerç internacional II*. COPCA, 1998.

Serantes Sánchez, Pedro *Análisis práctico de los diferentes medios de pago*. ICEX, 2003.

BIBLIOGRAFIA RECOMANADA:

Cabo, J.L., Palmés Combalia, Remigi i Poch Ochos, Daniel. *Casos pràctics de comerç internacional. Màrqueting*. COPCA, 2000.

Coll Solà, Goretti i Gost Gijón, Roser. *Casos pràctics de comerç internacional. Transport*. COPCA, 2000

Creus i Tudó, Maria *Casos pràctics de comerç internacional. Finançament*. COPCA, 2000.

Diversos autors. *Incoterms. El lenguaje común del comercio internacional*. ICEX, 2002.

Diversos autors. *Curso Superior. Estrategia y gestión del comercio exterior*. ICEX, 1999.

Enríquez, J.J. *Transporte internacional de mercancías*. ICEX, 1995.

Granell, F. *La exportación y los mercados internacionales*. Hispano-Europea, 1989.

Llamazares García-Lomas, Olegario *La investigación de mercados exteriores*. ICEX, 2000

Llamazares García-Lomas, Olegario *Consortios de exportación*. ICEX, 1998

Nieto Churruca, A. *Marketing internacional*. Madrid: Pirámide, 1995.

Serantes Sánchez, Pedro *El crédito documentario como instrumento financiero de la exportación*. ICEX, 2003.

Serantes Sánchez, Pedro *Gestión financiera del comercio exterior*. ICEX, 2001.

Indústries Làcties

PROFESSORA: Montse MASOLIVER PRIETO

CRÈDITS: 7,5

OPTATIVA: 1r quadrimestre

OBJECTIUS:

Els objectius fonamentals d'aquesta assignatura són:

- que l'alumne arribi a conèixer, un producte molt habitual com ho és la llet des de diferents punts de vista: característiques físicoquímiques, composició, contaminació microbiològica, etc.
- que l'alumne conegui 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 un bon desenvolupament en les activitats professionals futures .

PROGRAMA

Mòdul 1. Llet de vaca I

- 1.1. Introducció
- 1.2. Característiques
- 1.3. Composició
- 1.4. Valor nutritiu

Mòdul 2. Llet de vaca II

- 2.1. Modificacions de la llet després de la seva recollida
- 2.2. Pagament de la llet per qualitat
- 2.3. Llets d'altres espècies animals

Mòdul 3. Processos

- 3.1. Processos en la indústria làctia
- 3.2. Llets de consum
- 3.3. Neteja i desinfecció
- 3.4. Serveis auxiliars indústria làctia

Mòdul 4. Formatge

- 4.1. Terminologia
- 4.2. Fabricació general
- 4.3. Fabricació específica

Mòdul 5. Llets fermentades

- 5.1. Introducció
- 5.2. Iogurt
- 5.3. Kefir

Mòdul 6. Mantega

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- aprofundiment en l'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'obindrà a partir de:

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

BIBLIOGRAFIA

TEMA: General

- Alais, CM. *Ciencia de la leche. Principios de tècnica lechera*. Barcelona: De 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.
- Ellmer, R. *Microbiología de la leche y productos lácteos. Preguntas y respuestas*. Saragossa: Acribia, 2000.
- Harrigan, W.F. *Métodos de laboratorio en microbiología de los alimentos y productos lácteos*. León: Academia, 1979.
- Hart, F.L., H.J. Fisher. *Análisis moderno de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1984.
- Larparent, J.P. *Les ferments microbiens dans les industries agroalimentaires*. Ed. Los Andes. Massy Apnia. CDIUPA, 1991.
- Luquet, F.M. *Leche y productos lácteos*. Vol 1 i 2. Saragossa: Acribia, 1993.
- Luquet, F.M. *Guía práctica para el análisis microbiológico de la leche y los productos lácteos*. Saragossa: Acribia, 1989.
- OMS. 1985. *Cantidad y calidad de la leche materna*. Ginebra
- Porter, J.W.G. *Leche y productos lácteos*. Saragossa: Acribia, 1980.
- Robinson, R.K. *Microbiología lactológica*. Vol I, II. Saragossa: Acribia, 1987.
- Veisseyre, R. *Lactología técnica*. Saragossa : Acribia, 1988.
- Walstra, P. *Química y física lactológica*. Saragossa : Acribia, 1986.
- Walstra, P. *Ciencia de la leche y tecnología de los productos lácteos*. Saragossa : Acribia, 2001.
- Keating, P.F. *Introducción a la lactología*. Mèxic: Limusa, 1999.

TEMA: Formatge

- Canut, E. et al. *Catálogo de quesos de España. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación*. Barcelona, 1990.
- Cenzano, *Nuevo manual de industrias alimentarias año 1994*.
- Chamorro, M.C. *El análisis sensorial de los quesos*. Saragossa: Acribia, 2002.
- Eck, A. *El queso*. Barcelona: Omega, 1990.
- Evette, J.L. *La fromagerie*. París: Presses Universitaires de la France, 1989.
- Madrid Vicente, A. *Manual de tecnología quesera*. Madrid: Mundi Prensa, 1990.
- Scott, R. *Fabricacion de queso*. Saragossa: Acribia, 1991.

TEMA: Iogurt

- Rasic, J.Lj. & J. A. Kurman. *Yoghurt*. Copenhagen: Technical Dairy Publishing House, 1978.
- Rasic, J.L. *Encyclopedia of fermented fresh milk products and international inventory of fermented milk, cream*. New York: Van Nostrand Reinhold, 1992.
- Tamine, A. Y. et al. *Yogurt, ciencia y tecnología*. Saragossa: Acribia, 1991.

Bibliografía recomendada

Madrid, A. *Manual de industrias lácteas*. Madrid : Mundi Prensa, 1991.

Schmidt, K.F. *Elaboración artesanal de mantequilla, iogurt y queso*. Saragossa: Acribia, 1990.

Spreer, E. *Lactología industrial*. Saragossa: Acribia, 1991.

Diversos autores. *Fabricación de productos lácteos*. Saragossa: Acribia, 1980.

Cenzano, I. *Los quesos*. Madrid: AMV ediciones, 1992.

Indústries Càrnies

PROFESSORA: Núria BARNIOL I NOGUER

CRÈDITS: 7,5

OPTATIVA: 2n quadrimestre

OBJECTIUS:

Introduir l'estudiant en el complex món de la indústria de la carn fent èmfasi en els processos que utilitzen les indústries de la comarca.

PROGRAMA:

Part 1. La carn:

- 1.1. Obtenció de la carn. Escorxadors i sales d'especejament.
- 1.2. La carn.
 - 1.2.1. Estructura i composició dels components bàsics de la carn.
 - 1.2.2. Maduració de la carn (transformacions post mortem)
 - 1.2.3. Carns defectuoses: carns PSE i DFD.
- 1.3. Tractament de les carns.
 - 1.3.1. Conservació: Refrigeració. Congelació i descongelació.
 - 1.3.2. Altres mètodes de conservació: Liofilització. Irradiació...

Part 2. Ingredients i additius estudiats segons la funcionalitat en la preparació de productes carnis:

- 2.1. Sal i sals Nitrificants.
- 2.2. Fosfats.
- 2.3. Emulsionants i espessants. Procés d'emulsionar.
- 2.4. Conservadors.
- 2.5. Antioxidants.
- 2.6. Aromes, espècies i condiments.
- 2.7. Colorants.
- 2.8. Matèries emprades per embotir i envasar: Tripes naturals i artificial.

Part 3. Processos bàsics d'elaboració de productes carnis:

- 3.1. Procés d'elaboració de productes frescos: Botifarra i salsitxa crua. Mandonguilles. Hamburgueses.
- 3.2. Procés d'elaboració de productes curats:
 - 3.2.1. Deshidratació: Estufatge. Assecat. Control d'humitat i temperatura i velocitat d'evaporació.
 - 3.2.2. Maduració bioquímica (fermentacions). Evolució dels microorganismes presents. Utilització de "starters".
 - 3.2.3. Mètodes de treball. Maquinària per picar les carns i per embotir. Assecadors naturals i de control automàtic de temps i humitat.
 - 3.2.4. Procés d'elaboració del pernil curat.
 - 3.2.5. Procés d'elaboració d'altres productes curats.
- 3.3. Tractament tèrmic dels productes carnis.
 - 3.3.1. Transferència de calor per conducció.
 - 3.3.2. Optimització del tractament tèrmic
 - 3.3.3. Sistemes industrials de cocció.
 - 3.3.4. Cocció i qualitat de la carn.
- 3.4. Procés d'elaboració dels productes carnis cuits
 - 3.4.1. Elaboració de pernil, espatlla i magre cuits.
 - 3.4.2. Elaboració d'embotits escaldats i cuits
 - 3.4.3. Elaboració de les pastes fines.

- 3.4.4. Elaboració de conserves càrnies.
- 3.4.5. Desenvolupament de nous productes carnis cuits.
- 3.5. Procés d'elaboració de productes fumats:
 - 3.5.1. Objectius. Característiques organolèptiques. Aspecte. Conservació.
 - 3.5.2. Composició del fum. Taula de components amb olors propis.
 - 3.5.3. Influència del fum en la conservació.

Part 4. Control de qualitat

- 4.1 Criteris de qualitat
- 4.2 Aplicació del sistema A.P.P.C.C. a la indústria càrnia.

AVALUACIÓ:

Per superar l'assignatura caldrà aprovar l'apartat teòric i l'apartat pràctic. L'avaluació serà contínua a partir de diferents proves objectives que es realitzaran al llarg del curs.

PRÀCTIQUES

Es realitzaran a la Planta Pilot en paral·lel a l'explicació teòrica. També es faran visites a empreses del sector.

BIBLIOGRAFIA:

- Amo, A. *Indústria de la Carne*. Aedos.
- Cheftel & Cheftel. *Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1981.
- Frey, W. *Fabricación fiable de embutidos*. Saragossa: Acribia, 1985
- Girard, J.P. *Tecnología de la carne y de los productos cárnicos*. Saragossa: Acribia, 1991.
- Grau, R. *Carne y productos cárnicos*. Saragossa: Acribia.
- ICMSF. *El sistema de análisis de riesgos y puntos críticos. Su aplicación a las industrias alimentarias*. Saragossa: Acribia, 1991.
- Martin Bejarano, S. *Manual práctico de la carne*. Martín y Macías.
- Klement, Mölher. *El curado*. Saragossa: Acribia.
- Lawrie, R.A. *Ciencia de la carne*. Saragossa: Acribia.
- López de Torre i Carballo García. *Manual de Bioquímica y Tecnología de la Carne*. AMV Ediciones, 1991.
- Niinivaar & Antila. *Valor nutritivo de la carne*. Saragossa: Acribia.
- Publicacions d'IRTA: Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentària.
- Rees, J.A.G. i Bettison, J. *Procesado térmico y envasado de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1994.
- Wirth, Leister i Rodel. *Valores normativos de la tecnología cárnica*. Saragossa: Acribia.
- Wirth, F. *Tecnología de los embutidos escaldados*. Saragossa: Acribia, 1992.

Tractament i Gestió de l'Aigua

PROFESSORA: Julita OLIVERAS i MASRAMON

CRÈDITS: 7,5

QUADRIMESTRE: 2n/4t

OBJECTIUS:

L'assignatura es divideix en dues parts. En la primera s'exposa una visió general del tractament de les aigües residuals generades a diferents sectors industrials, mitjançant sistemes físics, químics i biològics, així com possibles combinacions entre ells. En la segona part es presenta una breu introducció al tractament d'aigües per consum humà (potabilització).

PROGRAMA:

I-DEPURACIÓ D'AIGÜES RESIDUALS

1. Introducció.

1.1. Definicions bàsiques

1.2. Introducció a la depuració de les aigües residuals

2. Caracterització de les aigües residuals i la seva interpretació pràctica

3. Normativa ambiental.

3.1. Marc legislatiu en matèria d'abocaments d'aigües residuals

3.2. Gestió Administrativa de l'aigua a la indústria: Cànon de l'aigua

4. Sistemes de depuració: Tipus de instal·lacions i àmbit d'aplicació.

4.1. Introducció

4.2. Pretractament.

4.2.1. Dessorradors, desengreixadors, homogeneïtzació...

4.3. Tractament primari: fisicoquímico

4.3.1. Coagulació, floculació, neutralització.

4.3.2. Sedimentació.

4.3.3. Flotació.

4.4. Tractament secundari: biològic.

4.4.1. Introducció

4.4.2. Sistemes aerobis de cultiu en suspensió

a) Introducció

b) Fangs activats

c) Llacunatge

4.4.3. Sistemes aerobis de cultiu fix.

a) Filtres percoladors.

b) Biodiscs.

4.4.4. Sistemes anaerobis.

4.5. Tractament terciari.

4.5.1. Conceptes.

4.5.2. Eliminació de nutrients (nitrogen i fòsfor).

5. Gestió dels fangs generats en el procés de depuració.

5.1. Caracterització dels fangs.

5.2. Tractament dels fangs: estabilització, deshidratació, destí final.

II. POTABILITZACIÓ D'AIGÜES PER CONSUM HUMÀ.

6. Aigües potables

6.1. Control de la qualitat de l'aigua d'abastament segons legislació vigent.

6.2. Tractaments de potabilització.

PRÀCTIQUES:

Els aspectes a tractar en les pràctiques:

- Caracterització d'aigües residuals
- Es realitzaran visites a:
 - . Estacions depuradores d'aigües residuals (EDARs).
 - . Estació de tractament d'aigües potables (ETAP)
 - . Dessalinitzadora

AVALUACIÓ:

Es realitzarà a partir de diferents ítems tant dels aspectes teòrics com dels pràctics.

BIBLIOGRAFIA:

General:

- APHA-AWWA-WPCF. *Standard methods for the Examination of Water and Wastewater*. Publication of-
fice: American Public Health Association, 1989.
- Degrémont. *Manual técnico del agua*. Bilbao: Grafo, 1979.
- Metcalf-Eddy. *Ingeniería sanitaria. Tratamiento, evacuación y reutilización de aguas residuales*. Barcelona:
Labor, 1985.
- Metcalf-Eddy. *Ingeniería de aguas residuales. Tratamiento, vertido y reutilización*. Madrid: McGraw-Hill,
1995.
- Mujeriego, R. *Riego con agua residual municipal regenerada*. Barcelona: Generalitat de Catalunya-UPC,
1990.
- Ramalho, R.S. *Tratamiento de aguas residuales*. Barcelona: Reverté, 1991.
- Rodier, J. *Análisis de las aguas: Aguas naturales, aguas residuales, agua de mar*. Barcelona: Omega, 1989.
- Seoanez Calvo, M. *Aguas residuales urbanas*. Madrid: Mundi-Prensa, 1995.
- Uralita. *Programa para el diseño y calculo de depuradoras. Saneamiento i depuración*. UPM. 1995.

Revistes tecnicocientífiques:

- IAWQ; *Water research*. London: Elsevier Science.
- IAWQ; *Water Science & Technology*. London: Berryman.
- Ricart, J. *Tecnología del agua*. Barcelona: Elsevier Prensa.

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 hauríeu 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:

- Carrío, 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 Marketing*. Madrid: McGraw-Hill, 1994.
- Urban, G.; Hauser, J. *Design and marketing of new products*. Londres: Prentice-Hall, 1992.

Pràctiques en Empreses

L'objectiu fonamental de les pràctiques dels estudiants de Ciència i Tecnologia dels Aliments en empreses o entitats col·laboradores és afermar 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

Fisicoquímica

PROFESSOR: Jordi VIVER i FABREGÓ

Troncal: 6 crèdits
1r quadrimestre

OBJECTIUS:

En aquest curs estudiarem aspectes de la química i de la química física que són necessaris per entendre el funcionament dels sistemes complexos amb els quals l'estudiant es trobarà al llarg dels seus estudis i de la seva activitat professional, com poden ser els éssers vius, els aliments o la Biosfera.

CONTINGUT:

Tema 1. Termodinàmica

- 1.1 1r Principi: aplicació a processos químics. Termoquímica: Entalpia de reacció, llei de Hess, entalpia de formació, dependència de la calor de reacció amb la T, entalpia d'enllaç.
- 1.2 2n Principi i espontaneïtat dels processos: Entropia: Introducció matemàtica, espontaneïtat dels processos i S, entropia desordre i probabilitat, 3r Principi i entropia estàndard.
- 1.3 2n Principi i espontaneïtat dels processos: Energia lliure de Gibbs: Definició, espontaneïtat dels processos i G, energia lliure estàndard de formació, dependència de l'energia de Gibbs amb la temperatura, pressió i composició d'un sistema, dependència de la constant d'equilibri amb la temperatura, energia lliure i treball, sistemes allunyats de l'equilibri.
- 1.4 Equilibri químic: Constant d'equilibri, quocient de la reacció, càlcul de concentracions d'equilibri, factors que afecten al equilibri: principi de Le Chatelier.

Tema 2. Líquids i solucions

- 2.1 Propietats i característiques de líquids, sòlids i gasos: Fases condensades, variació del volum amb temperatura i pressió, equilibri de fases, pressió de vapor, temperatures d'ebullició de fusió i crítica.
- 2.2 Estabilitat de les fases: Potencial químic i estabilitat de les fases, dependència del potencial químic amb la pressió i la temperatura, equació de Clapeyron, diagrames de fase.
- 2.3 Dissolucions: Composició d'una dissolució, dilucions, solució ideal i 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, llei de Henry.

Tema 3. Química de superfícies

- 3.1 La interfase: Importància dels efectes superficials, tensió interfacial, determinació de la tensió interfacial, aplicacions.
- 3.2 Termodinàmica de superfícies: Model de Gibbs, adsorció de gasos sobre sòlids, estructura de superfícies metàl·liques, característiques de les superfícies, energia de les superfícies sòlides
- 3.3 Isotermes d'adsorció: Isoterma de Langmuir, isoterma de Freundlich, isoterma de BET
- 3.4 Col·loides: Sistemes col·loïdals, col·loides liofòbics i liofílics, estabilitat.

Tema 4. Cinètica química

- 4.1 Velocitat de reacció.
- 4.2 Equacions cinètiques.
- 4.3 Teoria de col·lisions i teoria de l'estat de transició
- 4.4 Factors que influeixen en la velocitat de reacció: Naturalesa dels reactius, concentració, temperatura, catalitzadors, catalisi enzimàtica.

- 4.5 Integració de les equacions cinètiques: Ordre 0, 1, 2 i n, reaccions reversibles de primer ordre, reaccions consecutives de primer ordre.
- 4.6 Mètodes per determinar l'ordre de reacció: Comparació amb les equacions integrades, mètode de Powell, mètode del semiperíode de reacció.
- 4.7 Mecanismes de reacció: Aproximació de l'estat estacionari, aproximació de l'etapa determinant de la velocitat.

PRÀCTIQUES:

- Pràctica n. 1 Termodinàmica
- Pràctica n. 2 Termoquímica
- Pràctica n. 3 Propietats coligatives
- Pràctica n. 4 Cinètica química, pràctica
- Pràctica n. 5 Cinètica química, simulació

AVALUACIÓ:

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

- Teoria: dos exàmens que representen el 60% de la nota i que inclouran tant aspectes teòrics com problemes.
- Problemes: 10% de la nota, que es pot aconseguir entregant un dossier de problemes resolts.
- Pràctiques: 30% de la nota, mitjançant un examen teòric (20%) un cop s'han entregat les memòries de pràctiques. L'assistència a les pràctiques també puntua (10%).

BIBLIOGRAFIA:

- Aguiar, A. *et al. Cinètica Química*, Barcelona: Llibres de l'Índex. Universitat.
- Askeland, D.R. *La ciencia e Ingeniería de los Materiales*. Mèxic DF: Grupo Editorial Iberoamericano.
- Atkins, P.W. *Fisicoquímica*. Wilmington: Addison-Wesley Iberoamericana.
- Barrow, G.M. *Química Física*. Barcelona: Reverté.
- Bodner, G.M.; Pardue, H.L. *Chemistry*. Nova York: Wiley.
- Borg, R.J.; Diens, G.J. *The Physical Chemistry of Solids*. Londres: Academic Press.
- Brillas et al. *Fonaments de Termodinàmica, Electroquímica i Cinètica*. Barcelona: Barcanova.
- Castellan, G. W. *Fisicoquímica*. Mèxic: Addison-Wesley Iberoamericana.
- Claret, J. *et al. Termodinàmica Química i Electroquímica*. Barcelona: Llibres de l'Índex. Universitat.
- Cromer, A.H.; *Física para las ciencias de la vida*. Barcelona: Reverté.
- Jou, D.; Llebot, J.E. *Introducción a la Termodinámica de procesos biológicos*. Barcelona: Labor.
- Levine, I.N. *Fisicoquímica*. Madrid: Interamericana McGraw-Hill.
- Rock, P.A. *Termodinàmica química*. Barcelona: Vicens-Vives.
- Somorjai, G.A. *Introduction to surface chemistry and catalysis*. Nova York: Wiley cop.

Fisiologia

PROFESSORA: Anna DALMAU RODA

CRÈDITS: 4,5 crèdits

QUADRIMESTRE: 1r quadrimestre

OBJECTIUS

General

- Que l'estudiant arribi a comprendre l'estructura i la funció del cos humà.

Específics

- Saber deduir a partir de la funció específica de cada sistema com cooperen entre si per mantenir la salut de l'organisme

- Aprofundir amb la metodologia de la recerca bibliografia perquè els ajudi a desenvolupar un tema concret.

- Exercitar el treball en grup i les tècniques d'exposició oral.

CONTINGUTS

1- Introducció

1.1.- Definició d'Anatomia i Fisiologia

1.2.- Nivells d'organització estructural

1.3.- Homeostasi

1.4.- Les cèl·lules

1.5.- Els teixits

2- EL sistema nerviós

2.1- El teixit nerviós

2.2- Neurofisiologia

2.3.- SNC: encèfal, medulla espinal

2.4- SNP: nervis cranials i nervis raquídics

3- El sistema endocrí

3.1.- Glàndules endocrines

3.2.- Mecanismes generals d'acció de les hormones

3.3.- Principals glàndules endocrines: hipotàlam, hipòfisis, glàndula tiroides, glàndula paratiroides, glàndules suprarenals...

4- Aparell digestiu

4.1.- Processos digestius

4.2.- Organització

4.3.- Anatomia i fisiologia dels diferents òrgans de l'aparell digestiu

5- Aparell cardiovascular

5.1.- El cor

5.2.- Els vasos sanguinis

5.3.- L'hemodinàmica

6- Sistema limfàtic

6.1.- Circulació de la limfa

6.2.- Teixit limfàtic

6.3.- Resistència inespecífica a la malaltia

6.4.- Immunitat: resistència específica a la malaltia

EXERCICIS

Allarg de l'assignatura es plantejaran diferents tipus d'exercicis:

a) El Projecte:

és un treball en grup a desenvolupar durant tot el quadrimestre. Amb aquests exercici es vol potenciar la recerca bibliogràfica, el raonament crític i la capacitat de treballar en equip. Per dirigir i pautar el treball en grup es treballarà el quadern de treball en grup.

b) Exercicis puntuals:

Són exercicis concrets en moments específics del quadrimestre en què l'estudiant haurà d'aprofundir en aspectes concrets de la teoria. Amb aquests exercici es vol desenvolupar la capacitat de resolució de problemes i la capacitat d'aplicar coneixements a la pràctica.

c) El portafoli

És un treball individual opcional a desenvolupar durant tot el quadrimestre. En l'elaboració del portafoli l'estudiant haurà d'organitzar un espai de reflexió i treball per poder demostrar el seu aprenentatge.

Tots els estudiants (desenvolupin o no el portafoli) tindran aquesta carpeta activada per penjar els exercicis puntuals (en comptes de fer-ho a lliuraments).

AVALUACIÓ

Els aspectes que es tenen en compte en l'avaluació de l'assignatura són:

- l'assoliment dels continguts teòrics
- el desenvolupament dels exercicis realitzats
- l'assoliment de competències

A partir d'aquests instruments d'avaluació s'obtindrà la nota final de l'assignatura de la següent manera:

- Exàmens teòrics	60 %
- Quadern de treball en grup	
. Organització i desenvolupament	5 %
. Projecte	25 %
- Portafolis	
. Exercicis puntuals	10 %

Les notes fan mitjana sempre i quan cadascuna d'aquestes sigui igual o superior a 5.

Per als repetidors la nota del projecte és guardarà un any si la nota és igual o superior a 5. Però independentment de la nota assolida l'any anterior, l'estudiant obtindrà una qualificació de 5. Si es vol més nota s'haurà de tornar a realitzar.

BIBLIOGRAFIA

- Barber, A.; Ponz, F., 1998. Principios de Fisiologia animal. Madrid: Síntesis.
- Gary, A. i altres, 2003. Anatomia y Fisiologia. 4a ed. Elsevier
- Guyton, Hall. 2003. Tratado de Fisiologia médica, 10 ed. McGraw-Hill.
- Hill, R. W; Wyse, G.A., Andeson, 2006. Fisiologia Animal. Madrid: Mèdica Panamericana.
- Kay, I., 1998. Introduction to animal physiology. Bios científic.
- Moreto, M; Castell, M, 1994. Fisiologia humana i fisiopatologia. Barcelona: Publicaciones U.B. (material gràfic complementari).
- Randall, D.; Burggren, W; French, V; Eckert. 1998. Fisiologia Animal: Mecanismos y Adaptaciones. 4a ed. McGraw-Hill Interamericana.
- Silbernagl, S.; Despopoulos, A; 2001. Atlas de bolsillo de fisiologia. Madrid: Harcourt.
- Tresguerres, J.A., 1999. Fisiologia Humana. Madrid: McGraw-Hill Interamericana.

Tortora, G.; Grabowski, S., 1996. Principios de Anatomia y Fisiologia, 7a ed. Madrid: Mosby/Doyma Libros.
Withers, P.C. 1992. Comparative Animal Physiology. Ed Saunders.
Wright Samson, N. Eric. 1965. Fisiologia aplicada. Barcelona: Marín.

Enginyeria Química

PROFESSORA: Lídia RAVENTÓS i CANET

CRÈDITS: 6

QUADRIMESTRE: II

OBJECTIUS:

Donar els coneixements necessaris per a poder comprendre, dissenyar i calcular les operacions bàsiques, els processos més freqüents i els sistemes de control que tenen lloc en les indústries agroalimentàries.

PROGRAMA:

Part I: Control de processos: Balanços macroscòpics.

Tema 1: Introducció a les operacions bàsiques.

- 1.1 Introducció
- 1.2 Sistema d'unitats
- 1.3 Classificació de les operacions bàsiques

Tema 2: Balanç macroscòpic de massa.

- 2.1 Equació general de conservació de la massa.
- 2.2 Balanç de massa sense reacció.
- 2.3 Paràmetres d'un procés amb reacció.
- 2.4 Processos transitoris amb reacció. Resolució numèrica.
- 2.5 Aplicació del BM a l'estudi de mescles binàries. Destil·lació.

Tema 3: Balanç macroscòpic d'energia.

- 3.1 Equació general del balanç d'energia.
- 3.2 Balanç macroscòpic d'energia en règim estacionari.
- 3.3 Balanç macroscòpic d'energia en règim transitori.

Tema 4: Balanç macroscòpic de quantitat de moviment.

- 4.1 Equació general de balanç de quantitat de moviment.
- 4.2 Determinació d'esforços sobre conduccions.
- 4.3 Aplicació a l'estudi de la sedimentació.
- 4.4 Aplicació a l'estudi de la centrifugació.

Part II: Mecànica de fluids.

Tema 5: Pèrdues de càrrega.

- 5.1 Equació general de Bernouilli.
- 5.2 Càlcul de pèrdues de càrrega.
- 5.3 Corba característica d'una canonada. Diàmetre òptim.
- 5.4 Conduccions en sèrie.
- 5.5 Conduccions en paral·lel.
- 5.6 Xarxes de distribució.
- 5.7 Cop d'Ariet.

Tema 6: Bombes.

- 6.1 Classificació general i tipus de bombes.
- 6.2 Bombes centrífugues. Equació d'Euler.
- 6.3 Pèrdues, potències i rendiments. Corbes característiques.
- 6.4 Càlcul del punt de funcionament.

6.5 Cost de bombeig. Optimització.

6.6 Cavitació. Noció de NPSH.

6.7 Bombes en sèrie i en paral·lel.

Tema 7: Reologia.

7.1 Viscositat. Reogrames.

7.2 Classificació dels fluids no newtonians.

7.3 Variació de la viscositat amb la temperatura i pressió.

7.4 Càlcul de pèrdues de càrrega en fluids no newtonians.

7.5 Viscosímetres.

AVALUACIÓ:

La nota final serà el resultat de:

- Un 80% de la nota provindrà del resultat de la prova escrita. Constarà d'una part de resolució de problemes i, si escau, d'un test sobre conceptes de teoria.
- Un 10% de la nota provindrà de la participació de l'alumne/a en l'assignatura: lliurament de diverses tasques encomanades al llarg del curs per la professora així com l'assistència a activitats proposades.
- Un 10% de la nota provindrà del resultat d'un treball en grup que consistirà en el plantejament i exposició de nous problemes.

BIBLIOGRAFIA:

Brenan; et al. *Las operaciones de la ingeniería de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1980.

Casal; Clotet. *Operacions unitàries de la indústria alimentària*. Barcelona: Societat Catalana de Tecnologia.

Charley. *Tecnología de los alimentos. Procesos físicos i químicos en la preparación de alimentos*. Madrid: Mundi-Prensa.

Costa, E.; *Ingeniería química*. Alhambra

Costa, J.; *Curso de química técnica*. Barcelona: Reverté.

Couldson; Richardson. *Ingeniería Química*. Volums I-IV. Barcelona: Reverté.

Earle; R.L. *Ingeniería de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1987.

Foust, A.S. et al. *Principios de operaciones unitarias*. CECOSA.

Hayes, G.D. *Manual de datos para ingeniería de los alimentos*. Saragossa: Acribia. 1992.

Levenspiel, O. *Flujo de fluidos e intercambio de calor*. Barcelona: Reverté, 1993

Lewis, M.J. *Propiedades físicas de los alimentos y de los sistemas de procesado*. Saragossa: Acribia, 1993.

Mafart, P. *Ingeniería industrial alimentaria*. Volums I-III. Saragossa: Acribia, 1994.

Mataix. *Mecánica de fluidos y máquinas hidráulicas*. Castillo.

McCabe, W.L. *Operaciones básicas de ingeniería química*. Barcelona: Reverté.

Müller. *Introducción a la reología de los alimentos*. Saragossa: Acribia.

Perry. *Manual del ingeniero químico*. Volums I-III. McGraw-Hill.

Rehlaithis, G.V. *Balances de materia y energía*. McGraw-Hill, 1986.

Streeter. *Mecánica de los fluidos*. McGraw-Hill.

Vian, A. i Ocon, J. *Elementos de ingeniería química*.

White. *Mecánica de los fluidos*. McGraw-Hill.

Aguada, José. *Ingeniería de la Industria Alimentaria*. Vol. I-III. Ed. Sintisin.

Peiró, Juan J. *Balances de materia. Problemas resueltos y comentados*. Vol I-II. València: Universitat Politècnica de València.

Anàlisi Química

PROFESSORAT: Angels LEIVA I PRESA
Jordi VIVER I FABREGÓ
Albert HUESO I MORELL

CRÈDITS: 6
QUADRIMESTRE: 2n

OBJECTIUS:

Que l'estudiant adquireixi els principis teòrics fonamentals de química analítica, que conegui les tècniques i els mètodes característics, facilitar eines i raonaments que possibilitin la interpretació i la resolució experimental de problemes concrets, que adopti una metodologia de treball per adquirir autonomia en l'exercici posterior de la professió i, finalment, que conegui la normativa medi ambiental i les característiques dels reactius per fer compatible la praxi analítica de la professió i el desenvolupament sostenible del medi.

PROGRAMA:

Teoria

Els continguts giren a l'entorn dels següents blocs: introducció a la química analítica i etapes que s'han de considerar en tot procés analític, principis teòrics fonamentals en química analítica, tècniques analítiques de separació, mètodes quantitativs convencionals i instrumentals en química analítica, estudi teòric i experimental de problemes reals en l'anàlisi química d'aliments.

1. Introducció a l'anàlisi química
 - 1.1. Definició, objecte i aplicacions.
 - 1.2. Classificació dels mètodes d'anàlisi quantitativa.
 - 1.3. Etapes d'un procés analític.
2. Errors en anàlisi química
 - 2.1. Precisió i exactitud.
 - 2.2. Errors determinats.
 - 2.3. Errors crasos.
 - 2.4. Errors indeterminats.
 - 2.5. Desviació estàndard dels resultats.
 - 2.6. Presentació de dades analítiques.
3. Tractament estadístic de dades.
 - 3.1. La corba d'error gaussiana.
 - 3.2. La t d'Student.
 - 3.3. Mètode dels mínims quadrats.
4. Mètodes gravimètrics.
 - 4.1. Exemples d'anàlisi gravimètrica.
 - 4.2. El procés de precipitació.
 - 4.3. Aplicacions en anàlisi gravimètrica.
5. Mètodes volumètrics d'anàlisi.
 - 5.1. Aspectes generals de les valoracions volumètriques.
 - 5.2. Dissolucions estàndard.
 - 5.3. Càlculs volumètrics.
6. Aplicacions analítiques en les valoracions àcid-base.
 - 6.1. Valoració d'un àcid fort amb una base forta.

- 6.2. Valoració d'un àcid feble amb una base forta.
- 6.3. Valoració d'una base forta amb un àcid fort.
- 6.4. Valoració d'una base feble amb un àcid fort.
7. Aplicacions analítiques de les reaccions amb formació de complexos.
 - 7.1. Reaccions de formació de complexos
 - 7.2. Valoracions amb àcids aminopolicarboxílics.
 - 7.3. Valoracions amb agents complexants inorgànics.
8. Aplicacions analítiques en les reaccions de precipitació
 - 8.1. Formació d'una corba de valoració per precipitació.
 - 8.2. Valoració d'una mescla.
 - 8.3. Detecció del punt final.
9. Aplicacions analítiques de les valoracions d'oxidació-reducció.
 - 9.1. Formació d'una corba de valoració Redox
 - 9.2. Valoració d'una mescla.
 - 9.3. Indicadors Redox.
10. Introducció a les separacions analítiques.
 - 10.1 Extracció amb dissolvents.
 - 10.2 Tècniques cromatogràfiques.
 - 10.3 Introducció a les tècniques d'extracció en fase sòlida.

PRÀCTIQUES:

Es realitzaran 30h de pràctiques; en sessions condensades de tarda. L'assistència a les pràctiques és obligatòria. Els continguts de les pràctiques seran:

- Anàlisi quantitativa d'una mostra real mitjançant mètodes estàndard d'anàlisi.
- Anàlisi volumètrica d'aigües.

AVALUACIÓ:

L'avaluació tindrà en compte l'examen de teoria (60%); les pràctiques obligatòries (30%) on es considerarà l'informe final i el treball al laboratori i els exercicis proposats a classe (10%).

BIBLIOGRAFIA:

Bàsica

- Harvey, D. *Química Analítica Moderna*. Madrid: McGraw Hill, 2002.
 Skoog, D. A.; Leary, J.J. *Análisis instrumental*. Mèxic: McGraw-Hill, 1996.

Complementària

- Fonaments i instrumental:

- Bermejo, F. i Bermejo, P. *Química analítica general, cuantitativa e instrumental*, vol. 2. Madrid: Paraninfo, 1991.
 Blanco, M. i altres. (eds.). *Espectroscòpia atòmica analítica*. Bellaterra: PUAB, 1990.
 Day, R.A. i Underwood, A.L. *Química analítica cuantitativa*. Mèxic: Prentice-Hall Hispanoamericana, 1989.
 Hamilton, L.F., i altres. *Cálculos de química analítica*. Mèxic: McGraw-Hill, 1988.
 Harris, D.C. *Análisis Químico Cuantitativo*. Mèxic: Grupo Ed. Iberoamericana, 1992.
 Jeffery, G. i altres. *Vogel's Textbook of Chemical Analysis*. Nova York: Longman Scientific & Technical, 1989.
 Kolthoff, I.M., i altres. *Análisis químico cuantitativo*. Buenos Aires: Nizer, 1969.
 Olsen, E.D. *Métodos ópticos de análisis*. Barcelona: Reverté, 1985.
 Skoog, D.A.; West, D.M. *Química Analítica*. Mèxic: McGraw-Hill, 1995.
 Skoog, D.A.; West, D.M.; Holler, F.J. *Fundamentos de Química Analítica*. Barcelona: Reverté, 1995.

Valcárcel, M. i Gómez, A. *Técnicas analíticas de separación*. Barcelona: Reverté, 1988.

- Anàlisi química agrícola aplicada:

AOAC. Official methods of Analysis. Arlington EUA: AOAC, 1998.

Hart, F.L. i Fisher, H.J. *Análisis moderno de los alimentos*. Saragossa: Acribia, 1984.

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. *Métodos oficiales de análisis* (4 vols.), Madrid, 1993.

Ministry of Agriculture, Fisheries and Food. *Técnicas de análisis de suelos, vegetales y piensos*. Lleó: Academia, 1981.

Primo-Yufer, E. i altres. *Química Agrícola* (3 vol.). Madrid: Alhambra, 1982.

PROGRAMES DE LES ASSIGNATURES DE LLIURE ELECCIÓ

Disseny Gràfic 3D

PROFESSORA: Carme VERNIS i ROVIRA

CRÈDITS: 7,5

OBJECTIUS:

Proporcionar els coneixements per treballar en 3 dimensions i preparar presentacions fotorealístiques. A través dels exercicis pràctics s'introdueixen els conceptes teòrics i les eines necessàries per a la seva representació.

PROGRAMA:

Introducció a l'AutoCad 3D

- Models alàmbrics
- Models de superfície
- Models sòlids

Com treballar en un espai 3D

- Projeccions
- Múltiples finestres gràfiques en mosaic
- Sistemes de coordenades

Models alàmbrics

- Dibuixar i modificar objectes 2D en l'espai 3D
- Ordres d'edició 3D

Models sòlids

- Figures sòlides primitives
- Sòlids de revolució
- Sòlids d'extrusió
- Operacions boleanes
- Unió, diferència, intersecció
- Talls i seccions
- Edició de sòlids 3D
- Propietats físiques dels sòlids i les regions

Configuració dels punts de vista en l'espai tridimensional

- Vistes dièdriques
- Perspectives paral·leles
- Perspectiva cònica
- Modes de visualització del espai tridimensional

Espai Paper i sortida d'impressió

- Conceptes: espai treball-espai paper
- Construcció d'un bloc amb atributs: caixetí personalitzat
- Creació i gestió de capes
- Finestres gràfiques flotants, control de visibilitat.
- Acotació: creació d'estils
- Escales de representació
- Configuració de les fitxes de presentació
- Estils de traçat

Impressió de dibuixos
Render
Creació d'una imatge modelada
Materials: creació i assignació
Llums: llum ambient
Llum distant
Llum puntual
Llum de focus
Relació entre la llum i el material
Assignació d'elements de paisatge a la imatge renderitzada
Creació i edició d'Escenes

AVALUACIÓ:

Es realitzarà durant el quadrimestre una prova i un treball com a síntesi de les pràctiques.
Per aprovar l'assignatura caldrà haver lliurat la totalitat de les pràctiques assenyalades com a obligatòries i el treball.

COMPONENTS DE L'AVALUACIÓ:

Prova: 4 punts
Nota de les pràctiques de seguiment del curs: 1,5 punts
Treball: 4,5 punts

BIBLIOGRAFIA:

Auria, José M.; Ibàñez, Pedro; Ubieto, Pedro *Dibujo Industrial conjuntos y despieces* Madrid: Paraninfo.
Matthews, Brian *Diseño 3D con AutoCAD 2000*. Madrid: Anaya.
Wilson, John *AutoCAD 2000 Modelado 3D*. Madrid: Paraninfo.

ASSIGNATURES DE CAMPUS

Aula de Cant Coral I i II

D/L5249

CRÈDITS: 3. Lliure elecció

PROFESSOR: Sebastià BARDOLETI MAYOLA

QUADRIMESTRE: 1r i 2n

HORARI: Dimecres de 14:00 a 15:00 hores

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 cànon a l'uníson: cànons perpetus i cànons tancats (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:

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.

Creació d'Empreses

CRÈDITS: 6

QUADRIMESTRE: II

PROFESSORA: Alejandra ARAMAYO i GARCÍA

OBJECTIUS:

Normalment les idees de nous negocis sorgeixen de l'observació de la realitat en detectar necessitats que no estan ben satisfetes per l'oferta actual. Les oportunitats identificades poden convertir-se una realitat empresarial, però hem de saber fins a quin punt aquesta idea pot ser viable i com posar-la en marxa.

El pla d'empresa és un instrument d'anàlisi, reflexió i avaluació del projecte per als emprenedors, però també és una carta de presentació per donar a conèixer la idea i els trets essencials del negoci a tercers (inversors, socis, proveïdors, etc.) generant confiança. Tenir una bona idea és un punt de partida, però, a més, cal estructurar-la i explicar-la de forma clara, coherent i engrescadora. A partir d'aquí estarem en condicions de passar a l'acció, és a dir, crear la nostra empresa.

L'objectiu d'aquesta assignatura és transmetre els coneixements relatius a l'elaboració del pla d'empresa i desenvolupar en l'estudiant les habilitats corresponents als tres àmbits que conformen el triangle bàsic per crear una empresa: Idea, viabilitat i potencial emprenedor.

PROGRAMA:

1. De la idea al pla d'empresa

- 1.1. Detectar oportunitats de negoci. Quina necessitat?, per a qui?, com cobrir-la?
- 1.2. Generació i avaluació de la idea. Les respostes
- 1.3. Utilitat del pla d'empresa. Guió del pla d'empresa.
- 1.4. Idea-pla-acció, importància de les característiques personals de l'emprenedor.

2. Coneixent el mercat i el client potencial.

- 2.1. El mercat. Variables externes que condicionen les possibilitats d'èxit.
- 2.2. Perfil del consumidor. Consumidors emocionals, individualistes, digitals, etc.
- 2.3. Segmentació i posicionament
- 2.4. Com arribar als clients. Estratègies de màrqueting per a la nova empresa

3. Dissenyant el funcionament de l'empresa

- 3.1. El pla d'operacions. Processos logístics i serveis.
- 3.2. Identificació del recursos materials necessaris.
- 3.3. Els recursos humans. Identificació de les habilitats i capacitats.
- 3.4. Forma jurídica de la nova empresa.

4. Pla economicofinancer.

- 4.1. Pla d'inversions i necessitats de finançaments.
- 4.2. Estats financers previsionals:
 - 4.2.1. Compte de resultats provisional.
 - 4.2.2. Pressupost de tresoreria.
 - 4.2.3. Balanç de situació provisional

5. Redacció i exposició del pla d'empresa

AVALUACIÓ:

L'assignatura té una orientació eminentment pràctica. Durant el període lectiu s'ha de dissenyar un projecte de creació d'empresa que s'ha de concretar en el lliurament i exposició d'un pla d'empresa. El treball serà tutoritzat, es fixarà un nombre mínim d'hores de tutorització.

Pel que fa a les sessions presencials, hi haurà un nombre mínim de sessions obligatòries. Els dies corresponents a aquestes sessions s'informaran en el campus a l'apartat *Evolució* de la pàgina web de l'assignatura.

La nota final de l'assignatura s'assignarà una vegada s'hagi exposat el Projecte de la Nova Empresa i corregit la versió escrita del projecte.

BIBLIOGRAFIA:

García González, A.; Bória Reverter, S. *Los nuevos emprendedores. Creación de empresas en el siglo XXI*. Editorial Univ. de Barcelona. 2006

García González, A. *Aplicación práctica de creación de empresas en las ciencias sociales*. Editorial Univ. de Barcelona. 2006

Miranda Oliván, A.T.; "Cómo elaborar un plan de empresa". Editorial: Thomson 2004.

Ollé, M., Planellas, M., i altres. *El plan de empresa. Cómo planificar la creación de una empresa*. Editorial: Marcombo 1997

Gil, M.A. *Cómo crear y hacer funcionar una empresa*. ESIC Editorial, 1993.

Maqueda, F.J. *Creación y dirección de empresas*. Barcelona: Ariel Economía, 1994.

Rodríguez, C.; Fernández, C. *Cómo crear una empresa*. IMPI, 1991.

El pla d'empresa. http://www.cidem.com/cidem/cat/suport/pla_empresa/index.jsp

Com crear la teva empresa. <http://www.barcelonanetactiva.com/>

Tramitació telemàtica de documentació per a crear una empresa, <http://www10.gencat.net/gencat/AppJava/cat/sac/serveis.jsp?tema=500320#>

Nota: els alumnes de l'EPS han de parlar amb el cap d'estudis.

Curs d'Iniciació al Teatre

D/X 109

CRÈDITS: 3 Lliure Elecció

PROFESSORA: Eva MARICHALAR i FREIXA

QUADRIMESTRE: Primer

HORARI: de les 15 a les 16:30 (dilluns i dimecres)

INTRODUCCIÓ:

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

Per fer tot això es compta amb un professor que guia tot el projecte; amb espais d'assaig; 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'escenes teatrals, elements de vestuari, escenografia i elements musicals com a suport. Com a treball previ es farà incís en l'escalfament i la preparació del cos i la veu abans de l'activitat.

AVALUACIÓ:

Pel caràcter totalment pràctic de l'assignatura no hi haurà prova escrita a final de curs. L'assignatura s'avaluarà seguint els següents criteris: 50% nota de treball de curs 50% nota de classe. Per poder superar l'assignatura caldrà una nota mínima de 5 en cadascun dels dos apartats i no superar el nombre màxim de 2 absències.

Dones en el segle XXI: Una Visió Interdisciplinària

CRÈDITS: 3 CURS: tots

PROFESSORA (COORD.): Nilda ESTRELLA i SAYAG

QUADRIMESTRE: Segon

PRESENCIAL/ SEMIPRESENCIAL: Presencial

HORARI: Dimarts i dijous de les 14 a les 15 hores

PROFESSORAT COL·LABORADOR:

Joan Isidre Badell, Francesca Bartrina, Claude Carcenac, Isabel Carrillo, Lluïsa Cotoner, Pilar Godayol, Eva Espasa, Nilda Estrella, Montse Faro, Esther Fatsini, Rosa Guitart, Miquel Àngel Sánchez, Carme Sanmartí, Montserrat Vall, Montserrat Vilalta.

OBJECTIUS:

L'assignatura vol aproximar-se a la història i a la realitat de les dones en el món actual, considerant les aportacions teòriques i pràctiques que, des de diferents àmbits, permeten tenir un coneixement global i interdisciplinari. Prenent el gènere com a fil conductor s'analitzarà la complexitat de les diverses problemàtiques i dels reptes de les polítiques públiques.

CONTINGUTS:

1. Dona, drets humans i desenvolupament
2. Els estudis de gènere: temes d'interès i conceptes bàsics /sexe/gènere, androcentrisme, patriarcat...)
3. Història dels moviments feministes: liberal, socialista, radical...
4. Els debats dels moviments feministes: família, alliberament sexual, violència...
5. Polítiques de gènere:
 - a. Polítiques dels organismes internacionals governamentals i no governamentals
 - b. Tipologia de les polítiques: igualtat formal, igualtat d'oportunitats, acció positiva, de gènere...
6. Àmbits de concreció de les polítiques:
 - a. El mercat de treball: ocupació/ atur; segregació ocupacional; discriminació salarial...
 - b. Sistema educatiu: escola mixta/ escola coeducativa; la construcció del gènere...
 - c. Salut: el món de la cura, un món femení?
 - d. Cultura: la dona en el món de la literatura i el cinema

METODOLOGIA:

L'assignatura s'estructurarà en forma de seminari per tal d'afavorir la participació i el diàleg. La dinàmica de les classes combinarà les explicacions, les lectures, la projecció de vídeos i l'anàlisi d'altres documents, i comptarà amb la col·laboració de persones expertes en els estudis de gènere que aportaran la seva experiència i els seus coneixements.

AVALUACIÓ:

L'avaluació tindrà en compte:

- a. L'assistència i participació en les diferents sessions de l'assignatura (80%).
- b. La realització de les activitats individuals i del grup que es plantegin en les diferents sessions.
- c. La realització d'una memòria escrita sobre els continguts treballats i el procés seguit en l'assignatura.
- d. La lectura d'un llibre i la reflexió escrita sobre el contingut.

Per aprovar l'assignatura cal obtenir un mínim de 5 en cada activitat d'avaluació especificada.

BIBLIOGRAFIA:

- Acker, S. *Género y Educación. Reflexiones sociológicas sobre mujeres, enseñanza y feminismo*. Madrid: Narcea, 1995.
- Aleman, C. *Yo no he jugado nunca con Electro L*. Madrid: Instituto de la Mujer, 1989.
- Anderson, B.; Zinsser, J. *Historia de las mujeres: una historia propia*. Barcelona: Crítica, 1991, vol. I i II.
- Beneria, L. "Reproducción, producción y división sexual del trabajo." "La globalización de la economía y el trabajo de las mujeres". *Revista Economía y Sociología del trabajo*. Núm. 13-14, 1991.
- Borderías, C.; Carrasco, C.; Alemany, C. *Las mujeres y el trabajo: rupturas conceptuales*. Barcelona: Icaria, 1994.
- Camps, V. *El siglo de las mujeres*. Madrid: Cátedra, 1998.
- Dahlerup, D. (ed.). *The new women's movement. Feminism and political in Europe and the USA*. Sage Publications, Forthcoming, 1986.
- Diversos autors *El feminisme com a mirall a l'escola*. Barcelona: ICE, 1999.
- Diversos autors *Mujer y educación. Educar para la igualdad, educar desde la diferencia*. Barcelona: Graó, 2002.
- Duran, M.A. *Mujer, trabajo y salud*. Madrid: Trotta, 1992.
- Einsentein, Z. *Patriarcado capitalista y feminismo socialista*. México: Siglo XXI, 1980.
- Evans, M. *Introducción al pensamiento feminista contemporáneo*. Madrid: Minerva, 1997.
- Friedan, B. *La fuente de la edad*. Barcelona: Planeta, 1994.
- Fuss, D. *En essència. Feminisme, naturalesa i diferència*. Vic: Eumo Editorial, 2000.
- Hernes, H. *El poder de las mujeres y el estado del bienestar*. Madrid: Vindicación Feminista, 1990.
- Lewis, J. The debat on sex and class. *New Review*, núm. 149, 1985.
- López, I.; Alcalde, A.R. (coords.). *Relaciones de género y desarrollo. Hacia la equidad de la cooperación*. Madrid: Los libros de la catarata, 1999.
- Mackinon, C. *Hacia una teoría feminista del Estado*. Madrid: Cátedra, 1995.
- Miles, M.; Shiva, V. *Ecofeminismo*. Barcelona: Icaria, 1997.
- Moreno, M. *Del silencio a la palabra*. Madrid: Instituto de la Mujer, 1991.
- Montero, R. *Historias de mujeres*. Madrid: Alfaguara, 1995.
- Muraro R.M; Boff, L. *Femenino e masculino. Uma nova consciência para o encontro das diferenças*. Rio de Janeiro: Sextante, 2002.
- Nash, M. *Mujer, familia y trabajo en España*. Barcelona: Anthropos, 1983.
- Pateman, C. *El contrato sexual*. Barcelona: Anthropos, 1995.
- Piussi, A.M. Bianchi, L. (ed.). *Saber que se sabe*. Barcelona: Icaria, 1996.
- Rambla, X.; Tomé, A. *Una oportunidad para la coeducación: las relaciones entre familia y escuela*. Barcelona: ICE, 1998.
- Showstach, A. (ed.). *Las mujeres y el Estado*. Madrid: Vindicación feminista, 1987.
- Swan, A. *A cargo del estado*. Barcelona: Pomares-Corredor, 1992.
- Tubert, S. *Mujeres sin sombra. Maternidad y tecnología*. Madrid: Siglo XXI, 1991.

Fonaments Històrics de la Catalunya Contemporània (HCCO)

N189

CRÈDITS: 3.

PROFESSORA: Carme SANMARTÍ i ROSET

QUADRIMESTRE: Primer. Lliure elecció

HORARI: Dilluns i dimecres de 14 a 15 hores

OBJECTIUS:

Aquesta assignatura pretén introduir l'estudiant en el coneixement de la història de Catalunya des dels inicis del segle XIX, per tal de familiaritzar-los amb aspectes de caràcter polític, econòmic i cultural.

METODOLOGIA:

El curs consta de classes teòriques i classes pràctiques repartides equilibradament. Les classes teòriques desenvoluparan el contingut previst en el temari mitjançant les explicacions de la professora. Les classes pràctiques es realitzaran a través de textos i material audiovisual.

CONTINGUTS:

- Tema 1. Catalunya en el segle XIX. Introducció: La fi de l'Antic Règim. (1833-1868) Industrials i polítics. La situació agrària. El Romanticisme. (1868-1874) El sexenni revolucionari. La I República. (1874-1898) La restauració borbònica. Anarquisme i moviment obrer. Sorgiment del catalanisme polític.
- Tema 2. Catalunya en el segle XX. (1898-1923) La crisi del sistema de la Restauració. Pèrdua de les colònies d'ultramar. La Setmana Tràgica. L'Assemblea de Parlamentaris. Sindicalisme i pistolisme. L'obra política i cultural de la Mancomunitat. Modernisme i noucentisme.
- Tema 3. Dictadura, II República i Guerra Civil (1923-1939). Catalunya sota la dictadura de Primo de Rivera. La Generalitat Republicana. L'alçament militar i les seves conseqüències. Les avantguardes artístiques.
- Tema 4. El franquisme (1939-1975). La postguerra. Política interior i aïllacionisme internacional. Els canvis en la dècada dels cinquanta i el «desarrollismo» dels seixanta. Crisi i fi de la dictadura. La resistència cultural.

AVALUACIÓ:

Els continguts pràctics s'avaluaràn de manera continuada amb les intervencions a classe i amb el treball realitzat per cada estudiant (40% de la nota final). Un examen a finals del quadrimestre (60% de la nota final), que caldrà aprovar per fer la mitjana amb la nota pràctica, avaluarà els continguts teòrics.

BIBLIOGRAFIA:

- Balcells, Albert. *Historia contemporània de Catalunya*. Barcelona: Edhasa, 1983.
- Balcells, Albert. *Història del nacionalisme català: Dels orígens als nostres temps*. Barcelona: Generalitat de Catalunya, 1992.
- Ferret, Antoni. *Compendi d'història de Catalunya*. Barcelona: Claret, 1995.
- Fontana, Josep. *La fi de l'Antic Règim i la industrialització (1787-1868)*. Barcelona: Ed. 62, 1988.
- Hurtado, V. i altres *Atles d'història de Catalunya*. Barcelona: Ed. 62, 1995.
- Nadal, Joaquim; Wolff, Philippe (dir.). *Història de Catalunya*. Vilassar de Mar: Oikos-Tau, 1983.
- Riquer, Borja de; Culla, Joan B. *El franquisme i la transició democràtica (1939-1988)*. Barcelona: Ed. 62, 1989.
- Salrach, J.M. (dir.) *Història de Catalunya*. (vol. 6). Barcelona: Salvat, 1984.
- Sobrequés i Callicó, J. ed. *Història contemporània de Catalunya*. Vols I-II. Barcelona: Columna, 1998.
- Termes, Josep. *De la revolució de setembre a la fi de la guerra civil (1868-1939)*. Barcelona: Ed. 62, 1989.

Història de la Ciència: Ciència, Tecnologia i Societat

PROFESSOR: Joaquim PLA i BRUNET

LLIURE ELECCIÓ: 3 crèdits (Bloc I) / 4,5 crèdits (Bloc II)

QUADRIMESTRE: I^r

HORARI: dilluns, de 13 a 14 h / dimarts i dijous, de 13 a 15 h

L'assignatura es divideix en dos blocs complementaris.

Bloc I (3 crèdits): Fonaments metodològics, recursos historiogràfics i orígens de la ciència moderna. (S'imparteix des del 29 de setembre fins al 12 de novembre de 2009)

Bloc II (4,5 crèdits): Ciència i societat: professionalització de la ciència i evolució tecnològica. (S'imparteix des del 16 de novembre de 2009 fins al final del primer quadrimestre)

OBJECTIUS:

- (a) Exposar els orígens i els fonaments de la ciència.
- (b) Analitzar els trets característics que permeten que una disciplina es pugui qualificar com a científica.
- (c) Presentar una visió panoràmica del procés de desenvolupament del coneixement científic i tecnològic.
- (d) Oferir a l'estudiant elements que li permetin de situar la seva activitat acadèmica en relació amb l'evolució del coneixement científic i tècnic.
- (e) Fomentar el pensament raonat, ponderat i crític, amb la intenció d'estimular el gust pel coneixement i la curiositat per saber.

CONTINGUTS:

Bloc I

0. Fonaments metodològics, historiografia i recursos bibliogràfics.

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.

Bloc II

4. Renaixement i Revolució científica del segle XVII.
5. La ciència a la il·lustració. L'enciclopedisme. Ciència, societat i Revolució Industrial.
6. La ciència al segle XIX: professionalització de la ciència. La tecnologia: electricitat, màquines, energia i comunicacions. La ciència en la història del pensament.
7. La ciència al segle XX: activitat i aplicació espectacular i generalitzada de la ciència i de la tecnologia.

AVALUACIÓ:

1. Exposicions a classe, amb un pes que pot variar entre el 20% i el 30% 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, amb una valoració del 20%.
4. Un examen global, amb una valoració que pot variar entre el 40% i el 30% de la nota final.

BIBLIOGRAFIA:

Es comentarà i es donarà en el punt 0 de fonaments metodològics.

Cultura i Civilització Germàniques

Els estudiants de Traducció i Interpretació que han cursat o pensen cursar el Seminari de llengua català-alemany o el Seminari de llengua espanyol-alemany **no** poden escollir aquesta assignatura com a lliure elecció.

N1349

Lliure elecció

CRÈDITS UVIC: 4,5

CRÈDITS ECTS: 4

QUADRIMESTRE: Segon

Aquesta assignatura de campus s'imparteix en alemany i en format semipresencial

PROFESSORS/ES: Lucrecia KEIM

OBJECTIUS:

1. Familiaritzar els estudiants amb la cultura dels països de parla alemanya.
2. Apropar els estudiants a la interpretació dels textos de la cultura d'origen com a productes d'aquesta cultura.
3. Ajudar els estudiants a desenvolupar una actitud crítica enfront els referents culturals en textos que podrien ser encàrrecs de traducció.
4. Oferir als estudiants recursos bàsics de cerca de documentació en aquest àmbit de coneixement.
5. Donar als estudiants pautes per tal de raonar la seva estratègia de resolució de problemes.

MÈTODES DOCENTS:

Es treballarà a partir d'encàrrecs de treball en grup i individualment sota el guiatge del professorat. L'objectiu serà sempre augmentar els coneixements enciclopèdics i desenvolupar un esperit crític davant els textos analitzant els referents culturals. Els encàrrecs de treball aniran acompanyats d'una reflexió sobre la feina feta. Finalment s'haurà de preparar un portafoli que reflecteixi el progrés en l'adquisició de competències.

PROGRAMA:

1. Definició de referents culturals. Traducció i referents culturals.
2. Geografia física i política. Traducció de topònims.
2. Esdeveniments històrics clau. Referències culturals intertextuals.
3. Introducció als recursos econòmics. Aspectes contrastius.
4. Aspectes de la realitat social, política i econòmica. Contrastació de sistemes socials. La realitat darrera del text.
5. Rituals i costums. Traducció de referents culturals.

AVALUACIÓ:

L'avaluació serà contínua i final en base a un portafoli. El portafoli s'anirà preparant durant el quadri-mestre i inclourà una part de reflexió i una part de documentació. La participació activa a les classes també serà avaluada. S'hauran de preparar textos, fer treball de recerca i presentacions.

BIBLIOGRAFIA:

Griesbach, H. *Aktuell und interessant*. München: Langenscheidt, 1990.
Luscher, R. *Deutschland nach der Wende*. München: Verlag für Deutsch, 1994.
www.goethe.de/materialien/landeskunde www.dhm.de/lemo/home.html

Cultura i Civilització Anglosaxones

Els estudiants de Traducció i Interpretació que han cursat o pensen cursar el Seminari de llengua català-anglès o el Seminari de llengua espanyol-anglès **no** poden escollir aquesta assignatura com a lliure elecció.

N1339

Lliure elecció

CRÈDITS UVIC: 4,5

CRÈDITS ECTS: 4

QUADRIMESTRE: Segon

Aquesta assignatura de campus s'imparteix en anglès i en format semipresencial

PROFESSORS/ES: Ronald PUPPO

OBJECTIUS:

- Familiaritzar-se amb aspectes clau de diverses societats angloparlants actuals i les fites cabdals de la civilització i cultura anglosaxona.
- Conèixer algunes de les obres literàries i dels documents polítics més representatius d'aquesta trajectòria.
- Conèixer a grans trets l'evolució de la llengua anglesa i les influències que l'han plasmat.
- Potenciar l'anglès com a llengua vehicular d'estudi.

MÈTODES DOCENTS:

Atesa la gran envergadura dels continguts de l'assignatura, s'hi farà una aproximació temàtica que fa possible: examinar alguns esdeveniments i tendències més rellevants, contemplar-ne els aspectes universals/particulars, i descobrir i/o cultivar un sentit d'apreciació crític no només envers la civilització anglosaxona sinó també envers la pròpia.

PROGRAMA:

- Els Estats Units d'Amèrica, avui
- La República d'Irlanda
- La Gran Bretanya, avui
- Els orígens i el desenvolupament de la civilització anglesa
- L'època de l'Anglès Mitjà. L'Anglaterra dels Tudor i dels Stuart

AVALUACIÓ:

La nota s'obté amb la redacció de quatre (4) exercicis escrits (tres de caràcter individual i un en grup) sobre textos relacionats amb el temari i, a més, l'estudiant realitzarà un examen parcial i un examen final, en cada un dels quals redactarà dos (2) assaigs (350-400 paraules mínim cada assaig).

BIBLIOGRAFIA:

- Bailyn et al. (ed.). *The Great Republic: A History of the American People*. Little, Brown & Co., 1986.
- Kearney, H. *The British Isles: A History of Four Nations*. Cambridge: 1989.
- Hussey, Gemma. *Ireland today: anatomy of a changing state*. Dublin: Townhouse / Viking, 1993.
- May It Please the Court: The most Significant Oral Arguments Made Before the Supreme Court since 1955*. Peter Irons and Stephanie Guitton (ed.). The New Press: 1993.
- Pyles, T. *The Origins and Development of the English Language*. Harcourt, 1972.

Cultura i Civilització Francòfones

Els estudiants de Traducció i Interpretació que han cursat o pensen cursar el Seminari de llengua català-francès o el Seminari de llengua espanyol-francès **no** poden escollir aquesta assignatura com a lliure elecció.

N1359

Lliure elecció

CRÈDITS UVIC: 4,5

CRÈDITS ECTS: 4

QUADRIMESTRE: Segon

Aquesta assignatura de campus s'imparteix en francès i en format semipresencial

PROFESSORS/ES: Claude CARCENAC

OBJECTIUS:

Aquesta assignatura té l'objectiu d'oferir una visió panoràmica actual de França i dels països francòfons. Aquesta aproximació imposa una diversificació dels objectes d'estudi, tant sociològics, com històrics, polítics, etc.

MÈTODES DOCENTS:

El fil conductor està constituït per un recull de textos. Tot i això, segon els interessos de l'alumnat, s'aprofundirà en alguns temes concrets. S'exigirà una participació activa, com també una reflexió pròpia sobre els continguts de l'assignatura.

PROGRAMA:

1. França, la seva organització territorial administrativa i institucional.
Els DOM-TOM.
2. Els personatges històrics convertits en mites.
3. La llengua com a element d'unió i d'expressió. La francofonia.
4. Els grans debats de la França d'avui dia.

AVALUACIÓ:

Durant el curs, cada estudiant participarà en una exposició oral que constituirà el 40% de la nota final. El 60% restant resultarà de l'examen escrit final que avaluarà els coneixements adquirits durant el semestre.

BIBLIOGRAFIA:

- Fauré Christine *Mai 68, jour et nuit*, Découvertes Gallimard, 1998.
- Gillieth, Pierre B.A-B.A *Gaulois*, Pardès, 2005.
- Hagège, C. *Le souffle de la langue. Voies et destins des parlers d'Europe*. París: Odile Jacob, 1992.
- Julaud, Jean-Joseph *L'Histoire de France pour les Nuls*, First édition. 2004.
- L'état de la France*, édition 2005-2006, Paris: La Découverte, 2005.
- Mauchamp, Nelly. *La France de toujours*, Cle International, 1987.
- Monnerie, A. *La France aux cents visages*, FLE, 1996.
- «Napoléon et son mythe. Vérités et mensonges» *Notre Histoire* n° 218, février 2004.
- Pastoureau, Michel, *Les emblèmes de la France*, Editions Bonneton, 1998.
- Rémond, R. *Introduction à l'histoire de notre temps*. 3 vol. Points Histoire. Paris: Seuil, 1974.
- Ross, Steele, *Civilisation progressive du français*, Cle International, 2002.
- «France 2005. Portrait d'une société» *Sciences Humaines*, n° 50 septembre-octobre 2005.
- Walter, H. *Le français dans tous les sens*. Paris: Robert Laffont, 1988.