Última modificación: 24-05-2018

390453 - ECIA - Estudio de Casos en la Industria Alimentaria

Unidad responsable: 390 - ESAB - Escuela Superior de Agricultura de Barcelona

Unidad que imparte: 745 - EAB - Departamento de Ingeniería Agroalimentaria y Biotecnología

Curso: 2018

Titulación: GRADO EN INGENIERÍA ALIMENTARIA (Plan 2009). (Unidad docente Optativa)
GRADO EN INGENIERÍA ALIMENTARIA (Plan 2009). (Unidad docente Optativa)

Créditos ECTS: 6 Idiomas docencia: Catalán, Castellano

Profesorado

Responsable: MONTSERRAT PUJOLA CUNILL

Otros: MARIA ISABEL ACHAERANDIO PUENTE

Competencias de la titulación a las cuales contribuye la asignatura

Específicas:

3. Toma de decisiones mediante el uso de los recursos disponibles para el trabajo en grupos multidisciplinares.

4. Transferencia de tecnología, entender, interpretar, comunicar y adoptar los avances en el campo agrario.

Transversales:

1. TRABAJO EN EQUIPO - Nivel 3: Dirigir y dinamizar grupos de trabajo, resolviendo posibles conflictos, valorando el trabajo hecho con las otras personas y evaluando la efectividad del equipo así como la presentación de los resultados generados.
2. USO SOLVENTE DE LOS RECURSOS DE INFORMACIÓN - Nivel 3: Planificar y utilizar la información necesaria para un trabajo académico (por ejemplo, para el trabajo de fin de grado) a partir de una reflexión crítica sobre los recursos de información utilizados.

Metodologías docentes

Las metodologías docentes utilizadas en esta asignatura serán: la clase expositiva participativa, el estudio de caso y el debate. Las horas de aprendizaje con grupo grande a la clase expositiva, consisten al hacer propuestas de casos reales en las qué el profesorado hace una exposición del caso a tratar y con la participación de los alumnos se intenta identificar la posible problemática a resolver. El objetivo es identificar qué herramientas de conocimiento de las adquiridas sueño las más eficientes por el planteamiento de una posible solución, trabajarlas y analizarlas mediante el debate. Posteriormente, y a lo largo de todo el cuatrimestre, los alumnos tendrán que ir aportando las justificaciones razonadas de su prisa de decisiones,
considerando si existen diferentes opciones y analizando en cada caso su adaptación a la industria en las condiciones propuestas. Cada grupo hace falta que trabaje su problema o caso pero sin olvidar la consulta con los otros "expertos " o en posibles equipos de apoyo, ya sea a nivel académico o profesionales del sector, si se cree adecuado y se posible. Si se considera necesario por el buen aprendizaje y resolución del problema, se puede optar por la realización de alguna experimentación en laboratorio o visita profesional a una industria.
Para fomentar el trabajo y la prisa de decisiones, tanto individuales como del equipo , se evaluarán las aportaciones individuales y conjuntas, las aptitudes comunicativas, así como el liderazgo y las fuentes utilizadas que justifican las decisiones tomadas.

Objetivos de aprendizaje de la asignatura

Al finalizar la asignatura de Estudio de casos: Interpretación y resolución de problemáticas a la industria alimentaria los

390453 - ECIA - Estudio de Casos en la Industria Alimentaria

estudiantes tienen que ser capaces de,
- Aplicar las bases teóricas de las principales tecnologías de la industria alimentaria en la identificación de problemas reales.
- Relacionar los conocimientos de las diferentes materias (microbiología, bioquímica, análisis químico, tecnología, ingeniería...) adquiridos en las etapas anterior del aprendizaje en la resolución de casos
- Proponer diferentes vías para solucionar ejemplos reales de problemáticas a la industria alimentaria o proponer nuevos retos.
- Defender de forma oral o escrita los argumentos que justifican la posible solución a un caso. Analizando como afecta la solución propuesta a cada una de las diferentes partes implicadas en la problemática global
- Realizar correctamente un informe , tanto a nivel de formato como de contenido.
- Expresarse en público correctamente , de forma concisa y sobre todo, entendedora.

Horas totales de dedicación del estudiantado

Dedicación total: 60h	Horas grupo mediano:	40h	66.67%
	Horas grupo pequeño:	20h	33.33%

Última modificación: 24-05-2018

390453 - ECIA - Estudio de Casos en la Industria Alimentaria

Contenidos

BASES GENERALES PARA LA RESOLUCIÓN DE UN ESTUDIO DE CAOS Y EJEMPLO/S

Dedicación: 50h

Grupo grande/Teoría: 20h
Aprendizaje autónomo: 30h

Descripción:
Dar las bases genéricas para la resolución de estudio de casos
En este caso que servirá de ejemplo se trabaja:
Cómo se identifica un problema y los pasos a seguir para resolverlo . Ejemplos de posibles caminos para llegar a dar una solución, como utilizar los conocimientos adquiridos a lo largo de la carrera, ver lo influencia de los pasos propuestos en los conjunto para obtener una solución, como buscar información y como trabajarla individualmente y posteriormente en grupo (libros de referencia, normativa, bibliografía especializada, interpretación de informes)

Actividades vinculadas:
Activitat 1. Classes explicatives
Activitat 2. debat

CASO EN GRUPO

Dedicación: 100h

Grupo grande/Teoría: 20h
Grupo pequeño/Laboratorio: 20h
Aprendizaje autónomo: 60h

Descripción:
En este contenido se trabaja:
Propuesta del caso a estudiar . Identificar el problema y los pasos a seguir para resolverlo. Descripción de las posibles etapas, condiciones requeridas en cada una de ellas y si se cree necesario , hacer alguna prueba a nivel de laboratorio y visita a una empresa. En este nivel las soluciones y/o propuestas requieran la aplicación de los conocimientos previos, análisis de datos e investigación de fuentes de información (libros específicos, normativa, revistas e informes técnicos)

Actividades vinculadas:
Actividad 2.Trabajo guiado en grupo y debate
Actividad 3. Trabajo de laboratorio
Actividad 4. Desplazamiento a la empresa estudiada
Actividad 5. Defiende oral y presentación del informe final

Última modificación: 24-05-2018

390453 - ECIA - Estudio de Casos en la Industria Alimentaria

Planificación de actividades

ACTIVIDADES: OBSERVACIONES GENERALES	

ACTIVIDAD 1: CLASES EXPLICATIVAS, DEBATES	Dedicación: 65h Grupo grande/Teoría: 40h Aprendizaje autónomo: 25h

ACTIVIDAD 2: TRABAJO GUIADO EN GRUPO Y DEBATE	Dedicación: 54h Grupo pequeño/Laboratorio: 8h Aprendizaje autónomo: 46h

ACTIVIDAD 3. TRABAJO DE LABORATORIO	Dedicación: 7h Grupo pequeño/Laboratorio: 3h Aprendizaje autónomo: 4h

ACTIVIDAD 4. DESPLAZAMIENTO A LA EMPRESA ESTUDIADA	Dedicación: 10h Grupo pequeño/Laboratorio: 5h Aprendizaje autónomo: 5h

ACTIVIDAD 5.- DEFENSA ORAL Y PRESENTACIÓN DEL INFORME FINAL	Dedicación: 14h Grupo pequeño/Laboratorio: 4h Aprendizaje autónomo: 10h

Sistema de calificación

La calificación final de la asignatura, N final, se obtiene de la siguiente forma:
Nf = 0,65N1+ 0,10N2 + 0,25N3
N1 = calificación del informe escrito, posterior debate sobre la resolución de la problemática y examen sobre los trabajos presentados
N2 = calificación de las actividades individuales
N3 = examen parcial
Nf = calificación final

Normas de realización de las actividades

Las actividades en grupos serán evaluadas individualmente de acuerdo con la participación e implicación de cada uno de los miembros
Los miembros que formen cada grupo los seleccionará el profesorado implicado en la asignatura

390453 - ECIA - Estudio de Casos en la Industria Alimentaria

Bibliografía

Básica:

Clark, J. Peter. Case studies in food engineering : learning from experience. Dordrecht: Springer, 2009. ISBN 9781441904195.

Yanniotis, Stavros. Solving problems in food engineering. New York [etc.]: Springer, 2008. ISBN 9780387735139.