

# **UNIVERSIDAD DE CASTILLA - LA MANCHA GUÍA DOCENTE**

Código: 310673

Créditos ECTS: 6

Segunda lengua:

Curso académico: 2019-20

Grupo(s): 10

#### 1. DATOS GENERALES

Asignatura: GESTIÓN DE SISTEMAS Y PROCESOS AGROALIMENTARIOS

Tipología: OBLIGATORIA

Grado: 2331 - MÁSTER UNIVERSITARIO EN INGENIERÍA AGRONÓMICA

Centro: 601 - ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR DE INGENIERÍA AGRONÓMICA Y

DE MONTES Y BIOTECNOLOG

Curso: 1

Duración: Primer cuatrimestre

Lengua principal de impartición: Español

Uso docente de English Friendly: N otras lenguas: Bilingüe: N Página web:

. uguu					D	iguo. N				
Profesor: PEDRO ANT	ONIC	CARRION PEREZ - Grupo(	s): <b>10</b>							
Edificio/Despacho Departamento			Teléfono		Correo electrónico	Hora	rio de tutoría			
Infante D. Juan Manuel/1.D-8  INGENIERÍA ELÉCTRICA, ELECTRÓNICA, AUTOMÁTI COMUNICACIONES		ECTRÓNICA, AUTOMÁTICA	A Y 2486		6	nedro carrion(a)ucim es		comunicará a través del campus virtual y el ón de anuncios		
Profesor: ALFONSO D	OMIN	GUEZ PADILLA - Grupo(s):	10							
Edificio/Despacho Departamento		Teléfono	éfono Correo electrónico		Horario de tutoría					
ETSIAMB Edificio Manuel Alonso Peña. Planta alta, junto a Dirección		PROD. VEGETAL Y TGIA. AGRARIA	926052887 alfonso		alfonso	.dominguez@uclm.es	Profesor Titular de Universidad. El horario de tutorías se consensuará con los alumnos al inicio del curso académico.			
Profesor: MARIANO S	UARI	Z DE CEPEDA MARTINEZ	- Grupo(s	): 10						
Edificio/Despacho Departamento		Teléfon	Teléfono Correo electro		Correo electrónico		Horario de tutoría			
Planta baja ETSIAM MECÁNICA ADA. E ING. PROYECTOS		967599	967599200ext 2846		mariano.suarez@uclm.es		Profesor Doctor M-X-J de 10 a 12 h.			

## 2. REQUISITOS PREVIOS

**CB07** 

No se han establecido conocimientos previos obligatorios.

## 3. JUSTIFICACIÓN EN EL PLAN DE ESTUDIOS, RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS Y CON LA PROFESIÓN

Las competencias profesionales de un Ingeniero Agrónomo incluyen la elaboración de productos agroalimentarios a partir de materias primas de origen animal o vegetal. Con esta asignatura se pretende dotar al futuro Ingeniero Agrónomo del conocimiento y de la práctica necesarios para realizar una adecuada gestión del proceso productivo en la industria.

Esta asignatura guarda una estrecha relación con otras asignaturas del Plan de Estudios del Máster de Ingeniero Agrónomo, destacando "Gestión de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria".

4. COMPETENCIAS D	E LA TITULACIÓN QUE LA ASIGNATURA CONTRIBUYE A ALCANZAR								
Competencias propias de la asignatura									
Código	Descripción								
A01	Capacidad para planificar, organizar, dirigir y controlar los sistemas y procesos productivos desarrollados en el sector agrario y la industria agroalimentaria, en un marco que garantice la competitividad de las empresas sin olvidar la protección y conservación del medio ambiente y la mejora y desarrollo sostenible del medio rural.								
A02	Capacidad para diseñar, proyectar y ejecutar obras de infraestructura, los edificios, las instalaciones y los equipos necesarios para el desempeño eficiente de las actividades productivas realizadas en la empresa agroalimentaria								
A03	Capacidad para proponer, dirigir y realizar proyectos de investigación, desarrollo e innovación en productos, procesos y métodos empleados en las empresas y organizaciones vinculadas al sector agroalimentario.								
A04	Capacidad para aplicar los conocimientos adquiridos para la solución de problemas planteados en situaciones nuevas, analizando la información proveniente del entorno y sintetizándola de forma eficiente para facilitar el proceso de toma de decisiones en empresas y organizaciones profesionales del sector agroalimentario.								
A05	Capacidad para transmitir sus conocimientos y las conclusiones de sus estudios o informes, utilizando los medios que la tecnología de comunicaciones permita y teniendo en cuenta los conocimientos del público receptor.								
A07	Aptitud para desarrollar las habilidades necesarias para continuar el aprendizaje de forma autónoma o dirigida, incorporando a su actividad profesional los nuevos conceptos, procesos o métodos derivados de la investigación, el desarrollo y la innovación.								
B14	Conocimientos adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar tecnología propia en sistemas productivos de las industrias agroalimentarias.								
B15	Conocimientos adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar tecnología propia en equipos y sistemas destinados a la automatización y control de procesos agroalimentarios								
В3	Conocimientos adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar tecnología propia en gestión de equipos e instalaciones que se integren en los procesos y sistemas de producción agroalimentaria.								

poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio

Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o

Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos

Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

#### 5. OBJETIVOS O RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS

## Resultados de aprendizaje propios de la asignatura

Descripción

Desarrollo de la capacidad para conocer, implementar y gestionar los equipos e instalaciones y sus automatismos, necesarios en recolección y procesado de productos agroalimentarios.

#### 6. TEMARIO

- Tema 1: Equipos y procesos de producción y transformación en la industria agroalimentaria
- Tema 2: Gestión de los sistemas de producción de las industrias agroalimentarias
- Tema 3: Sistema, unidades de control y automatización de procesos de productos agroalimentario

#### COMENTARIOS ADICIONALES SOBRE EL TEMARIO

Concordancia entre la Memoria de verificación y el temario propuesto:

Equipos y procesos de producción y transformación en la industria agroalimentaria comprende los diseños de equipos y sistemas de producción y transformación de la industria agroalimentaria.

Gestión de los sistemas de producción de industrias agroalimentarias comprende la generalidad de los procesos, simulación y gestión de productos de la industria agroalimentaria.

Los controles del proceso y automatización comprende los sensores, actuadores y unidades de control de los procesos de producción de las industrias agroalimentarias.

7. ACTIVIDADES O BLOQUES DE								
Actividad formativa	Metodología	Competencias relacionadas (para títulos anteriores a RD 822/2021)		Horas	Ev	Ob	Rec	Descripción
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL]	Método expositivo/Lección magistral	A01 A02 A03 A04 B14 B15 B3	1.2	30	s	S	S	
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL]	Combinación de métodos	A01 A02 A03 A04 B14 B15 B3	1	25	s	Ν	S	Se incluye en esta actividad formativa las prácticas de ordenadores, resolución de casos prácticos y seminarios
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	A01 A02 A04 A05 A07 B14 B15 B3 CB07 CB09 CB10	0.6	15	N	-	-	
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	A01 A07 CB10	3	75	N	-	-	
Prueba final [PRESENCIAL]	Pruebas de evaluación	A01 A02 A03 A04 A05 A07 B14 B15 B3 CB07 CB09 CB10	0.2	5	s	S	S	
		Total:	6	150				
	Horas totales de trabajo presencial: 60							
	Horas totales de trabajo autónomo: 90							

Ev: Actividad formativa evaluable

Ob: Actividad formativa de superación obligatoria

Rec: Actividad formativa recuperable

8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y VALORACIONES						
	Valora	ciones				
Sistema de evaluación	Estudiante presencial	Estud. semipres.	Descripción			
Trabajo	40.00%	0.00%				
Prueba final	60.00%	0.00%				
Pruebas de progreso	0.00%	0.00%				
Total:	100.00%	0.00%				

# Criterios de evaluación de la convocatoria ordinaria:

100 % de las pruebas escritas o trabajos del total de los bloques. Se deberá de superar una nota mínima en cada bloque de temas de la asignatura para ser compensable con el resto de los bloques de temas.

Tema 1. Realización de tareas y ejercicios. Prueba escrita de adquisición de conocimientos. 33% de la evaluación final.

Tema 2 y 4. Examen tipo test con valor de 2 puntos para el test. Ejercicio práctico por valor de 1 punto. Entrega de ejercicios voluntarios 0,33 puntos. 33% de la evaluación final

Tema 3. Prueba de evaluación de los contenidos del temario. 33% de la evaluación final

# Particularidades de la convocatoria extraordinaria:

Se siguen los mismos criterios que en la convocatoria Ordinaria.

Se conservan las calificaciones de las partes consideradas aptas.

No asignables a temas	
Horas	Suma horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	30
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Combinación de métodos]	25
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	15
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	75
Prueba final [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	5
Actividad global	
Actividades formativas	Suma horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	30
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Combinación de métodos]	25
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	75
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	15
Prueba final [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	5
	Total horas: 150

10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS									
Autor/es	Título/Enlace Web	Editorial	Población	ISBN	Año	Descripción			
Casp Vanaclocha, A.	Diseño de industrias agroalimentarias	Mundi-Prensa	Madrid	84-8476-219-X	2005	Bibiliografía básica			
Engineering Optimization Software	VIP-Planopt. Users manual		Austell (USA)		2010	Bibliografía aplicada			
	http://www.planopt.com								
Espeso, J.A., Fernández, F., Espeso, M., Fernández, B.	Seguridad en el trabajo. Manual para la formación del especialista	Lex Nova	Valladolid	978-84-9898-075-2	2009	Bibliografía aplicada			
García-Vaquero Vaquero, E., Ayuga Tellez, F.	Diseño y construcción de industrias agroalimentarias	Mundi-Prensa	Madrid	84-7114-336-4	1993	Bibliografía básica			
López Camelo, A.F.	Manual para la preparación y venta de frutas y hortalizas. Del campo al mercado	FAO	Roma		2003	Bibliografía básica			
	http://www.fao.org/DOCREP/006/Y	o://www.fao.org/DOCREP/006/Y4893S/Y4893S00.HTM							
Menéndez Díez, F.	Higiene Industrial. Manual para la formación del especialista	Lex Nova	Valladolid	978-84-8406-873-0	2008	Bibliografía aplicada			
Mott, Robert L.	Diseño de elementos de máquinas	Pearson Educación		978-970-26-0812-7	2006	Bibiografia básica			
Ortiz-Cañavate, J.	Las máquinas agrícolas y su aplicación	Mundi-Prensa		84-8476-117-7	2003	Bibliografia básica			
Ramón Alonso Sebastián, Arturo Serrano Bermejo, Silverio Alarcón Lorenso	La logística en la empresa agroalimentaria: transporte, gestión de stoks y control de calidad	Mundi-Prensa	Madrid	84-7114-812-9	1999	Bibliografía aplicada			
S.R. Devadasan [et al.].	Lean and agile manufacturing : theoretical, practical and research futurities	New Delhhi		978-81-203-4611-6	2012	Bibliografía aplicada			