



**DISEÑO DE INDUSTRIAS
GUÍA DOCENTE CURSO 2014-15**

Titulación:	Grado en Enología			703G
Asignatura:	Diseño de industrias			564
Materia:	Diseño y proyectos de industrias agroalimentarias			
Módulo:	Intensificación en ingeniería enológica			
Carácter:	Optativa	Curso:	4	Duración: Semestral
Créditos ECTS:	4,50	Horas presenciales:	45,00	Horas estimadas de trabajo autónomo: 67,50
Idiomas en que se imparte la asignatura:	Inglés, Francés, Español			
Idiomas del material de lectura o audiovisual:	Inglés, Francés, Italiano, Español			

DEPARTAMENTOS RESPONSABLES DE LA DOCENCIA

AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN			R101
Dirección:	C/ Madre de Dios, 51	Código postal:	26004
Localidad:	Logroño	Provincia:	La Rioja
Teléfono:	941299720	Fax:	941299721
Correo electrónico:			

PROFESORADO PREVISTO

Profesor:	Arbizu Milagro, María Julia	Responsable de la asignatura
Teléfono:	941299732	Correo electrónico: julia.arbizu@unirioja.es
Despacho:	2113	Edificio: EDIFICIO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO
Tutorías:	Consultar	

DESCRIPCIÓN DE LOS CONTENIDOS

- Diseño de Industrias Alimentarias. Conceptos básicos de diseño. Planificación de la actividad. Tecnología e Ingeniería de proceso. Sistemas auxiliares. Criterios de diseño (higiénico sanitarios, ergonómicos, reglamentarios). Distribución en planta. Matriz relacional de actividades. Método SLP.
- Características de los materiales de construcción: higiene, durabilidad, aislamiento térmico, acústico y contra el fuego.
- Cubiertas. Cerramientos. Particiones. Revestimientos y solados. Selección de los materiales de construcción en función de la actividad.
- Código Técnico de la Edificación y otra normativa aplicable: Seguridad de utilización. Seguridad contra incendios. Ahorro energético

REQUISITOS PREVIOS DE CONOCIMIENTOS Y COMPETENCIAS PARA PODER CURSAR CON ÉXITO LA ASIGNATURA

Recomendados para poder superar la asignatura.

Se aconseja tener conocimientos previos sobre: Dibujo de planos. Resistencia de materiales y construcciones. Operaciones y procesos en las industrias alimentarias.

CONTEXTO

COMPETENCIAS

Competencias generales

- G1. Capacidad de análisis y síntesis
- G2. Capacidad de organizar y planificar
- G5. Resolución de problemas
- G9. Razonamiento crítico

Competencias específicas

E11. Conocimientos necesarios para participar en el diseño, modificación o transformación del viñedo y de la bodega, así como en la elección de la maquinaria, utillaje e instalaciones auxiliares.

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

Una vez superada esta materia, el alumno deberá ser capaz de:

- Sintetizar e integrar el proceso tecnológico, las instalaciones auxiliares, la edificación y la reglamentación en un único plano en planta para su posterior desarrollo a todos los niveles.

- Relacionar las actividades con el diseño y distribución en planta mediante el análisis y el razonamiento crítico.
- Explicar de forma sintética los conceptos relativos a las atribuciones, legislación y aspectos formales de un proyecto técnico usando un lenguaje técnico adecuado.
- Organizar y planificar los datos para la realización de un Proyecto Técnico
- Aplicar sus conocimientos para la elaboración de un Proyecto Técnico profesional
- Conocer las responsabilidades del Projectista y del Director de Obra.

TEMARIO

Conceptos de diseño en la industria alimentaria:

- planificación de la actividad
- ingeniería y tecnología del proceso
- sistemas auxiliares

Criterios de diseño en la industria alimentaria (higiénico-sanitarios, ergonómicos, reglamentarios, etc.)

Distribución en planta. Matriz relacional de actividades. Método SLP (Systematic Layout Planning)

Materiales de construcción y revestimientos: características respecto a la higiene y limpieza, durabilidad, aislamiento térmico y acústico, resistencia al fuego.... Selección de materiales en función de la actividad.

Cerramientos. Cubiertas. Particiones. Revestimientos y solados.

Código Técnico de la Edificación.

Otra normativa aplicable. Seguridad de utilización. Ahorro energético.

Seguridad contraincendios: sectorización, evacuación, ubicación de instalaciones auxiliares, etc.

BIBLIOGRAFÍA

Tipo:	Título
Básica	Diseño de industrias agroalimentarias / Ana Casp Vanaclocha-- Madrid : Mundi-Prensa, 2005 Absys Biba
Básica	Diseño y construcción de industrias agroalimentarias / Emilio García- Vaquero Vaquero, Francisco Ayuga Tellez-- Madrid : Mundi-Prensa, Absys Biba
Básica	Diseño de industrias agroalimentarias / Antonio López Gómez-- Madrid : A. Madrid Vicente Absys Biba
Complementaria	Las instalaciones frigoríficas en las industrias agroalimentarias : (manual de diseño) / Antonio López Gómez-- Madrid : Madrid Vicente Absys
Complementaria	Handbook of farm, dairy and food machinery / edited by Myer Kutz-- Norwich (New York) : William Andrew Publishing, 2007 Absys
Recursos en Internet	

METODOLOGÍA

Modalidades organizativas

- Clases teóricas
- Seminarios y talleres
- Clases prácticas
- Estudio y trabajo autónomo individual

Métodos de enseñanza

- Método expositivo - Lección magistral
- Estudio de casos
- Resolución de ejercicios y problemas
- Aprendizaje basado en problemas
- Aprendizaje orientado a proyectos

ORGANIZACIÓN

Actividades presenciales	Tamaño de grupo	Horas
- Clases teóricas	Grande	25,00
- Seminarios y prácticas de aula	Reducido	8,00
- Clases prácticas (laboratorio o aula informática)	Laboratorio	12,00
Total de horas presenciales		45,00
Trabajo autónomo del estudiante		Horas
- Estudio autónomo individual		15,00
- Resolución individual de ejercicios, problemas, cuestiones u otros trabajos, actividades en biblioteca o similar		20,00



- Preparación de las prácticas y elaboración de cuaderno de prácticas	12,00
- Elaboración de trabajos individuales	20,50
Total de horas de trabajo autónomo	67,50
Total de horas	112,50

EVALUACIÓN

Sistemas de evaluación	Recuperable	No Recup.
Pruebas escritas	60%	
Informes y memorias de prácticas		20%
Trabajos y proyectos		20%
Total	100%	

Comentarios

Las actividades de evaluación no recuperable (memoria de prácticas, informes, presentaciones...) podrán ser sustituidas por otras en el caso de estudiantes a tiempo parcial (reconocidos como tales por la Universidad)

Criterios críticos para superar la asignatura

La nota media resultante, con los factores de ponderación indicados, ha de ser superior a 5 puntos. Además la nota en **cada uno** de los sistemas de evaluación (prueba escrita, trabajo y memoria de prácticas) ha de ser superior a 4,5 sobre 10. La nota media resultante, con los factores de ponderación indicados, ha de ser superior a 5 puntos.