

## DISEÑO DE INDUSTRIAS GUÍA DOCENTE CURSO 2022-23

<b>Titulación:</b>	Grado en Enología			<b>703G</b>
<b>Asignatura:</b>	Diseño de industrias			<b>564</b>
<b>Materia:</b>	Diseño y proyectos de industrias agroalimentarias			
<b>Módulo:</b>	Intensificación en ingeniería enológica			
<b>Modalidad de enseñanza de la titulación:</b>	Presencial	<b>Carácter:</b>	Optativa	
<b>Curso:</b>	4	<b>Créditos ECTS:</b>	4,50	<b>Duración:</b> Semestral (Primer Semestre)
<b>Horas presenciales:</b>	45,00		<b>Horas estimadas de trabajo autónomo:</b>	67,50
<b>Idiomas en que se imparte la asignatura:</b>	Español			
<b>Idiomas del material de lectura o audiovisual:</b>	Inglés, Español			

### DEPARTAMENTOS RESPONSABLES DE LA DOCENCIA

AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN				<b>R101</b>
<b>Dirección:</b>	C/ Madre de Dios, 53		<b>Código postal:</b>	26006
<b>Localidad:</b>	Logroño	<b>Provincia:</b>	La Rioja	
<b>Teléfono:</b>	941299720	<b>Fax:</b>	941299721	<b>Correo electrónico:</b> <a href="mailto:dpto.agricultura@unirioja.es">dpto.agricultura@unirioja.es</a>

### PROFESORADO PREVISTO

<b>Profesor:</b>	Tascón Vegas, Alberto		<b>Responsable de la asignatura</b>	
<b>Teléfono:</b>	941299733	<b>Correo electrónico:</b>	<a href="mailto:alberto.tascon@unirioja.es">alberto.tascon@unirioja.es</a>	
<b>Despacho:</b>	2114	<b>Edificio:</b>	CENTRO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO	<b>Tutorías:</b> <a href="#">Consultar</a>
<b>Profesor:</b>	Gurría De La Torre, Antonio			
<b>Teléfono:</b>		<b>Correo electrónico:</b>	<a href="mailto:antonio.gurriadelatorre@unirioja.es">antonio.gurriadelatorre@unirioja.es</a>	
<b>Despacho:</b>		<b>Edificio:</b>	CENTRO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO	<b>Tutorías:</b> <a href="#">Consultar</a>
<b>Profesor:</b>	Sáenz De Urturi Sánchez, Ignacio			
<b>Teléfono:</b>	941299736	<b>Correo electrónico:</b>	<a href="mailto:ignacio.saenz-deurturi@unirioja.es">ignacio.saenz-deurturi@unirioja.es</a>	
<b>Despacho:</b>	2117	<b>Edificio:</b>	CENTRO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO	<b>Tutorías:</b> <a href="#">Consultar</a>

### 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.

### 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

#### Tema 1: Conceptos de diseño en la industria alimentaria

- Planificación de la actividad, ingeniería y tecnología del proceso, sistemas auxiliares.
- Elementos y criterios a integrar en el diseño.

#### Tema 2: Distribución en planta

- Principios generales del diseño en planta.
- Método SLP. Identificación de actividades. Tabla relacional de actividades. Diagramas relacionales. Evaluación y selección de alternativas.

#### Tema 3: Materiales de construcción

- Tipos de materiales. Características de higiene y limpieza, durabilidad, aislamiento térmico y acústico, resistencia al fuego. Selección de materiales en función de la actividad.
- Materiales para estructuras, cerramientos, cubiertas, particiones, soleras, revestimientos y solados. Ejecución de las obras.

#### Tema 3: Seguridad contra incendio

- Reglamentación. Caracterización del edificio. Evaluación del riesgo.
- Requisitos constructivos y estructurales. Sectorización. Evacuación. Instalaciones contra incendios.
- Documento de protección contra incendios.

#### Tema 4: Código Técnico de la Edificación.

- Documentos del CTE. Seguridad de utilización. Ahorro energético.

### BIBLIOGRAFÍA

Tipo:	Título
Básica	Diseño de industrias agroalimentarias / Ana Casp Vanaclocha-- Madrid : Mundi-Prensa, 2005 <b>Absys Biba</b>
Básica	Diseño y construcción de industrias agroalimentarias / Emilio García- Vaquero Vaquero, Francisco Ayuga Tellez-- Madrid : Mundi-Prensa, <b>Absys Biba</b>
Básica	Diseño de industrias agroalimentarias / Antonio López Gómez-- Madrid : A. Madrid Vicente <b>Absys Biba</b>
Básica	Real Decreto 2267/2004. Reglamento de seguridad contra incendios en los establecimientos industriales
Complementaria	Las instalaciones frigoríficas en las industrias agroalimentarias : (manual de diseño) / Antonio López Gómez-- Madrid : Madrid Vicente <b>Absys</b>
Complementaria	Handbook of farm, dairy and food machinery / edited by Myer Kutz-- Norwich (New York) : William Andrew Publishing, 2007 <b>Absys</b>
Complementaria	Código Técnico de la Edificación. <a href="https://www.codigotecnico.org/">https://www.codigotecnico.org/</a>

### 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
<b>Total de horas presenciales</b>		<b>45,00</b>
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
<b>Total de horas de trabajo autónomo</b>		<b>67,50</b>
<b>Total de horas</b>		<b>112,50</b>

### EVALUACIÓN

Sistemas de evaluación	Recuperable	No Recup.
Pruebas escritas	60%	
Trabajos y proyectos	25%	
Informes y memorias de prácticas		15%
<b>Total</b>	<b>100%</b>	

### Comentarios

Trabajos y proyectos (25 %) consistirá en la realización del diseño en planta de una industria, y es recuperable.

Informes y memorias de prácticas (15 %) hace referencia a la entrega de ejercicios y prácticas que se planteen a lo largo del semestre, así como al seguimiento de la evolución del Trabajo a realizar y los hitos intermedios que se establezcan; es no recuperable.

### Criterios críticos para superar la asignatura

Para superar la asignatura es necesario obtener una calificación global de al menos 5 sobre 10.

Además la calificación de "Pruebas escritas" y de "Trabajos y proyectos" debe ser en ambos casos igual o superior a 5 sobre 10.