

# Máster Interuniversitario en Agroalimentación

Curso 2018-2019

## DATOS DE LA ASIGNATURA

**Denominación:** Avances en Agroalimentación

**Código:** 0268104

**Materia:** Innovación en Agroalimentación

**Módulo:** Producción y Tecnología Agroalimentaria

**Plan de Estudios:** Máster en Agroalimentación

**Créditos ECTS:** 4

**Horas de trabajo presencial:** 30

**Plataforma virtual:** Si, Moodle

**Horas de trabajo no presencial:** 70

## DATOS DEL PROFESORADO

### Profesorado responsable de la asignatura

#### UNIVERSIDAD DE CÁDIZ

**Nombre:** Ana María Roldán Gómez

**Departamento:** Ingeniería Química y Tecnología de Alimentos

**Área:** Tecnología de Alimentos

**e-mail:** ana.roldan@uca.es

**Teléfono:** 956016309

#### UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

**Nombre:** Rafael Gómez Díaz

**Departamento:** Bromatología y Tecnología de los alimentos

**Área:** Tecnología de Alimentos

**e-mail:** bt1godir@uco.es

**Teléfono:** 957212014

## DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

### REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

#### Requisitos previos establecidos en el Plan de Estudios:

Ninguno

#### Recomendaciones:

Ninguna

## OBJETIVOS

Conocer los últimos avances en agricultura y agroalimentación.

Estar al corriente de la innovación en agroalimentación.

Conocer los últimos avances análisis agroalimentario.

## COMPETENCIAS

## **Básicas y generales**

CB6.- Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.

CB7.- Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.

CB8.- Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.

CB9.- Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.

CB10.- 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.

CG1.- Valorar nuevas situaciones y adoptar decisiones de forma eficaz en el desarrollo de su labor profesional y científica.

CG2.- Adaptarse a equipos multidisciplinares para el desarrollo de procesos y productos profesionales y/o científicos.

CG3.- Contribuir con las habilidades adquiridas a la búsqueda de la excelencia en el trabajo que realice el estudiante.

CG4.- Analizar e interpretar los resultados experimentales a la luz de las teorías aceptadas, emitir hipótesis conforme al método científico y defenderlas de forma argumentada.

CG5.- Contribuir y fomentar, en contextos académicos y profesionales, al avance científico, tecnológico, social o cultural dentro de una sociedad basada en el conocimiento.

## **Transversales**

CT01.- Saber utilizar las herramientas de información y comunicación que permitan plantear y resolver problemas nuevos dentro de contextos relacionados con su área de estudio.

CT02.- Conocer la necesidad de completar su formación científica en idiomas e informática mediante la realización de actividades complementarias.

CT03.- Desarrollar hábitos de búsqueda activa de empleo, así como la capacidad de emprendimiento.

## **Específicas**

CE18.E141.- Valorar la importancia de los últimos avances en las distintas áreas de actuación de la agroalimentación.

## **CONTENIDOS**

- Nuevos alimentos funcionales.
- Avances en el procesado de productos cárnicos. Coadyuvantes tecnológicos.
- Productos lácteos fermentados. Nuevas tendencias.
- Introducción a los alimentos transgénicos.
- Obtención de extractos de productos agroalimentarios.
- Avances en microbiología agroalimentaria.
- Prevención y tratamiento medioambiental agroalimentario.
- Prácticas de frescura de productos marinos.
- Aplicación de la proteómica en la agroalimentación.

## **METODOLOGÍA**

**Aclaraciones:** Se habilita la opción de videoconferencia mediante adobe connect para aquellos alumnos con dificultad de asistencia regular por razones laborales o de lugar de residencia durante el curso a aquellas clases que por su naturaleza puedan ser seguidas plenamente mediante dicha herramienta.

| <b>Actividades presenciales</b> |              |
|---------------------------------|--------------|
| <b>Actividad</b>                | <b>Total</b> |
| Estudio de casos                |              |
| Exposición grupal               |              |
| Lección magistral               | 18           |
| Seminario                       |              |
| Taller                          | 10           |
| Trabajos en grupo (cooperativo) |              |
| Tutorías                        | 2            |
| <b>Total horas:</b>             | <b>30</b>    |

| <b>Actividades no presenciales</b> |              |
|------------------------------------|--------------|
| <b>Actividad</b>                   | <b>Total</b> |
| Búsqueda de información            | 14           |
| Consultas bibliográficas           | 15           |
| Estudio                            | 40           |
| Trabajo en grupo                   | -            |
| Actividad de evaluación            | 1            |
| <b>Total horas:</b>                | <b>70</b>    |

## EVALUACIÓN

| <b>Instrumentos</b>              | <b>Porcentaje</b> |
|----------------------------------|-------------------|
| Examen tipo test                 | 60%               |
| Exposiciones                     | -                 |
| Memoria Resumen                  | -                 |
| Trabajos individuales o en grupo | 30%               |
| Asistencia                       | 10%               |

**Período de validez de las calificaciones parciales:** Durante el mismo curso académico

**Aclaraciones:** Los alumnos tendrán derecho a una prueba de evaluación global, en las dos convocatorias extraordinarias posteriores a la convocatoria ordinaria (la del cuatrimestre en el que se imparte). Esta modalidad de evaluación deberá ser solicitada en los plazos que el Centro determine. Los criterios de evaluación y tipo de pruebas a realizar serán determinados por el equipo docente de la asignatura e informados con suficiente antelación a aquellos alumnos que lo soliciten.

## BIBLIOGRAFÍA

Dadas las características de la asignatura, la bibliografía debe ser concretada para cada alumno en función de las propias características del trabajo o actividad desarrollada por el mismo.