

Máster Interuniversitario en Agroalimentación

Curso 2018-2019

DATOS DE LA ASIGNATURA

Denominación: Producción y Productos Agroalimentarios

Código: 0268101

Materia: Tecnología de la conservación y transformación de alimentos

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: Emilio Manuel García Suárez

Departamento: Biomedicina, Biotecnología y Salud Pública

Área: Genética

e-mail: emiliomanuel.garcia@uca.es

Teléfono: 956016499

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 la naturaleza de los alimentos, los principios fundamentales de su procesado y la mejora de los mismos para el consumo público, todo ello encaminado a la selección de los mejores métodos de conservación, transformación, envasado y distribución y uso de forma que se garantice alimentos de alta calidad.

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

CE12.E111.- Tener capacidad de comprender y conocer los conceptos básicos relacionados con los alimentos y su producción.

CE13.E112.- Tener capacidad para comprender la complejidad del mundo agroalimentario y poder aplicar conocimientos avanzados de los procesos alimentarios.

CE14.E121.- Ser capaz de comprender y aplicar los modelos y métodos más novedosos de la tecnología alimentaria.

CONTENIDOS

- Alimentos de origen animal y vegetal.
- Tecnologías de obtención, conservación y transformación en la industria alimentaria.

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.

Actividades presenciales	
Actividad	Total
Estudio de casos	
Exposición grupal	
Lección magistral	28
Seminario	
Taller	
Trabajos en grupo (cooperativo)	
Tutorías	2
Total horas:	30

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

EVALUACIÓN

Instrumentos	Porcentaje
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

- Anónimo (2003). Carnes y productos cárnicos. Ed. Estrategias Alimentarias, S.L. Madrid.
- Balboa, J. (2004). Aplicaciones del frío en la industria alimentaria. Ed. Ceysa.
- BEJARANO, M. y otros (2001). Enciclopedia de la carne y de los productos cárnicos. Vols. I y II. Ed. Martin & Macías.
- Brennan, J.G y otros (1998). Las operaciones de la ingeniería de los alimentos. Ed. Acribia.
- Brennan, J.G. (2008). Manual del procesado de los alimentos. Ed. Acribia.
- Casp A. y J. Abril, J. (2003). Procesos de conservación de alimentos. Ed. Mundi-Prensa (2ª Ed.).
- Fennema, O.R. (2010). Química de los alimentos. Ed. Acribia.
- George M. Hall (2001). Tecnología del procesado del pescado. Ed. Acribia.
- Jeantet, R. y otros (2010). Ciencias de los Alimentos. Ed. Acribia.
- Lawson (1999). Aceites y grasas alimentarios. Tecnología, utilización y nutrición. Ed. Acribia.
- Rees, JA.G. y Bettison, J. (1994). Procesado térmico y envasado de los alimentos. Ed. Acribia.
- Ventanas, J. (coord.) (2001). Tecnología del Jamón Ibérico. Ed. Mundi-Prensa.
- Wright, S. y McCrea, D. (2002). Procesado y producción de alimentos ecológicos. Ed. Acribia.