

ASIGNATURA AVANCES EN AGROALIMENTACIÓN

Código	268104
Titulación	MÁSTER EN AGROALIMENTACIÓN
Duración	ANUAL
Tipo	OPTATIVA
Idioma	CASTELLANO
ECTS	4
Teoría	0
Práctica	3,5
Departamento	C151 - INGENIERIA QUIMICA Y TECN. DE ALIMENTOS

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos

No existen requisitos previos

Recomendaciones

No existen recomendaciones

RESULTADO DEL APRENDIZAJE

Id.	Resultados
1	Conocer los últimos avances en agricultura y agroalimentación.

Id.	Resultados
2	Estar al corriente de la innovación en agroalimentación.
3	Conocer los últimos avances análisis agroalimentario.

CONTENIDOS

Contenidos teóricos

- 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.
- Prevención y tratamiento medioambiental agroalimentario.
- Avances en microbiología agroalimentaria.
- Aplicación de la proteómica en la agroalimentación.

Contenidos prácticos:

- Aplicación de la proteómica en la agroalimentación.
- Prácticas de frescura de productos marinos.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

Criterios generales de evaluación

Durante el desarrollo del curso se realizarán diversas actividades que se detallan en el Procedimiento de Evaluación y que servirán para realizar una evaluación continua del alumno.

-La asistencia a clase (presencial o por teledocencia) y talleres será OBLIGATORIA. Se permitirá un 20% de faltas, y se valorará el comportamiento, interés y participación del alumno durante las mismas. Cualquier falta deberá estar claramente justificada con impreso o

documento correspondiente (ejem. justificación médica).

- En las AAD/trabajos individuales se valorará la presentación, estructura, claridad, concreción y adecuación de las mismas a las actividades propuesta.
- Los alumnos tendrán derecho a una prueba de evaluación global, en las dos convocatorias extraordinarias posteriores a la convocatoria ordinaria (la del semestre 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 la soliciten.

Procedimiento de calificación

La calificación final se obtendrá a partir de las calificaciones obtenidas en la calificación continua y el examen final.

La ponderación en cada caso será de:

Evaluación continua: 40%

- Asistencia a clase (teoría y práctica): 10%
- Trabajo individual: 30%

Examen final: 60%

Será requisito indispensable para aprobar la asignatura obtener al menos en el examen final un 5.

La nota correspondiente a la evaluación continua sólo se guardará durante el mismo curso académico.

Procedimientos de evaluación

Tarea/Actividades	Medios, técnicas e instrumentos
Examen final teórico-práctico	Examen escrito tipo test sobre contenidos teóricos y prácticos de la asignatura
Prácticas de laboratorio	Informe de prácticas individual
Asistencia a clase	Parte de asistencia a clases de forma presencial y/o por teledocencia

PROFESORADO

Profesorado	Categoría	Coordinador
ROLDAN GOMEZ, ANA M ^a	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	Sí
DURAN GUERRERO, ENRIQUE	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	No
PALMA LOVILLO, MIGUEL	CATEDRÁTICO DE UNIVERSIDAD	No
PEREZ GARCIA, MONTSERRAT	CATEDRÁTICO DE UNIVERSIDAD	No
SERRANO JIMENEZ, SALUD	UCO	No
CANTORAL FERNANDEZ, JESUS MANUEL	CATEDRÁTICO DE UNIVERSIDAD	No
CARBU ESPINOSA DE LOS MONTEROS, MARIA	PROFESOR CONTRATADO DOCTOR	No
HERNANDEZ MOLINA, PILAR	UCO	No
RODRIGUEZ ESTEVEZ, VICENTE	UCO	No
ASTOLA GONZALEZ, ANTONIO	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	No

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad	Horas	Detalle
02 Prácticas, seminarios y problemas	28	Lección magistral (18 h) Taller/Laboratorio (10 h)
10 Actividades formativas no presenciales	55	Estudio autónomo del alumno: 25 h Búsqueda de información: 15 h Consulta bibliográfica: 15 h
11 Actividades formativas de tutorías	2	Tutorías individuales a través del campus virtual
12 Actividades de evaluación	15	Examen tipo test: 1 h Trabajo individual: 14 h

BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía básica

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.

Bibliografía específica

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.

Bibliografía ampliación

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.

MECANISMOS DE CONTROL

Encuestas de satisfacción del alumnado
Coordinación entre profesores y de la asignatura

El presente documento es propiedad de la Universidad de Cádiz y forma parte de su Sistema de Gestión de Calidad Docente.

En aplicación de la Ley 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, así como la Ley 12/2007, de 26 de noviembre, para la promoción de la igualdad de género en Andalucía, toda alusión a personas o colectivos incluida en este documento estará haciendo referencia al género gramatical neutro, incluyendo por lo tanto la posibilidad de referirse tanto a mujeres como a hombres.
