

0268001 Alimentos

Cultura de la alimentación. Sociedad y alimentación. Agroalimentación y gastronomía andaluza. Alimentación y religión. Historia de la Vitivinicultura. Cultura del vino y productos vitivinícolas. Análisis del consumo alimentario. Epidemiología alimentaria . Organizaciones relacionadas con la alimentación. Escasez de fuentes de alimentos: búsqueda de nuevos alimentos. Alimentación y Sensaciones. Concepto de maridaje, combinación de alimentos y bebidas.

0268002 Calidad y Seguridad Alimentaria

Tipos de calidad de interés en la agroalimentación. Calidad, un concepto, varios enfoques. Normas de calidad. Norma ISO 14001 Implantación y mantenimiento. Análisis de ejemplos en el sector agroalimentario. Norma ISO 14001 Auditoria, certificación e integración. Casos prácticos. ISO 17025: implantación, auditorias, acreditación, intercalibración. La seguridad alimentaria. Modelos para gestionar el riesgo alimentario “de la granja a la mesa”. Legislación alimentaria: elemento esencial de la seguridad alimentaria. Bases legales para la inspección y el control oficial de los alimentos y actividades alimentarias. Pre-requisitos de higiene alimentaria (Planes Generales de Higiene/PGH). Sistemas de autocontrol. Trazabilidad. Aplicación de nuevas tecnologías. Sistemas informático. Aplicación de las nuevas tecnologías en la gestión de la seguridad alimentaria.

0268003 La agroalimentación en el contexto socioeconómico

Eficiencia productiva y competitividad de la industria agroalimentaria andaluza. Crisis económica y sector exterior: El caso de las exportaciones alimentarias en España. Evolución histórica de las empresas vitivinícolas andaluzas: caso de Jerez. Organizaciones empresariales agroalimentarias. IGS en Andalucía y Desarrollo Rural. Importancia del complejo agroalimentario andaluz. Competitividad de empresas agroalimentarias. Toma de decisiones y recursos humanos en la empresa agroalimentaria. Principios y aplicación del análisis estratégico de la empresa Agroalimentaria. Análisis de la trazabilidad económica de sectores agroalimentarios. Alimentación y crisis. Agroalimentación contemporánea: modas, tendencias, soluciones o imposiciones de Mercado.

0268004 Introducción al análisis sensorial

El conocimiento de los alimentos: análisis sensorial y cata. Metodología de la cata de alimentos. La apariencia de los alimentos. Las sensaciones olfato-gustativas de los alimentos. Textura de alimentos. Cata de alimentos: aceites, vinagres, quesos, pan, cerveza, aceitunas, productos cárnicos, , algas y derivados, etc. Maridaje pesaco y vino.

0268005 I+D+i en Agroalimentación

Sesión informativa TFM. Introducción, generalidades y conceptos. Elaboración de trabajos de investigación. Programas de financiación regionales, nacionales e internacionales. Nuevos marcos de I+D+i: Campus de Excelencia. La I+D+i colaborativa: universidad-empresa-sociedad. Programas específicos para empresas. Protección de resultados y Patentes. Programas específicos de Producción y Tecnologías Agroalimentarias. Líneas de trabajo en Producción y Tecnologías Agroalimentarias. Programas específicos de Vitivinicultura. Líneas de trabajo en Vitivinicultura. Programas específicos de Gestión de Empresas. Líneas de trabajo en Gestión de Empresas