

i ASIGNATURA AVANCES EN AGROALIMENTACIÓN

Código	268104
Titulación	MÁSTER EN AGROALIMENTACIÓN
Duración	ANUAL
Tipo	OPTATIVA
Idioma	CASTELLANO
Ofertable en Lengua Extranjera	NO
Movilidad Nacional	SÍ
Movilidad Internacional	SÍ
Estudiante Visitante Nacional	SÍ
ECTS	4,00
Departamento	C151 - INGENIERIA QUIMICA Y TECN. DE ALIMENTOS

✓ REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos

No existen requisitos previos

Recomendaciones

No existen recomendaciones

OFERTA EN LENGUA EXTRANJERA

No se oferta para Lengua Extranjera.

MOVILIDAD

- Movilidad Nacional (SICUE): Sí. Tipo de enseñanza: Presencial
- Movilidad Internacional: Sí. Tipo de enseñanza: Presencial
- Estudiante Visitante Nacional: Sí. Nº Plazas: 10. Tipo de enseñanza: Presencial

RESULTADO DEL APRENDIZAJE

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

COMPETENCIAS

Tipo	Competencia
BÁSICA	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

Tipo	Competencia
BÁSICA	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
BÁSICA	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
BÁSICA	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.
BÁSICA	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
GENERAL	Valorar nuevas situaciones y adoptar decisiones de forma eficaz en el desarrollo de su labor profesional y científica
GENERAL	Adaptarse a equipos multidisciplinares para el desarrollo de procesos y productos profesionales y/o científico
GENERAL	Contribuir con las habilidades adquiridas a la búsqueda de la excelencia en el trabajo que realice el estudiante
GENERAL	Analizar e interpretar los resultados experimentales a la luz de las teorías aceptadas, emitir hipótesis conforme al método científico y defenderlas de forma argumentada
GENERAL	Contribuir y fomentar, en contextos académicos y profesionales, al avance científico, tecnológico, social o cultural dentro de una sociedad basada en el conocimiento

Tipo	Competencia
ESPECÍFICA	Valorar la importancia de los últimos avances en las distintas áreas de actuación de la agroalimentación
TRANSVERSAL	Saber utilizar las herramientas de información y comunicación que permitan plantear y resolver problemas nuevos dentro de contextos relacionados con su área de estudio.
TRANSVERSAL	Conocer la necesidad de completar su formación científica en idiomas e informática mediante la realización de actividades complementarias
TRANSVERSAL	Desarrollar hábitos de búsqueda activa de empleo, así como la capacidad de emprendimiento

Q CONTENIDOS

Contenido	Descripción
Contenidos teóricos <ul style="list-style-type: none"> - 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: <ul style="list-style-type: none"> - Aplicación de la proteómica en la agroalimentación. - Prácticas de frescura de productos marinos. 	

SISTEMA DE EVALUACIÓN

Procedimientos de evaluación

Tarea/Actividades	Medios, técnicas e instrumentos	Ponderación
Examen final teórico-práctico	Examen escrito tipo test sobre contenidos teóricos y prácticos de la asignatura	60 %
Actividades de los alumnos	Informe de prácticas individual y/o actividades	30 %
Asistencia a clase	Parte de asistencia a clases de forma presencial y/o por teledocencia	10 %

Criterios de evaluación

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.

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.

PROFESORADO

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

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad	Horas	Detalle
01 Teoría	18	(Clases magistrales apoyadas por TICs que permitan interacción con el alumnado)
04 Prácticas de taller/laboratorio	10	Prácticas taller/laboratorio (Prácticas de laboratorio de microbiología y análisis de frescura de pescado)
10 Actividades formativas no presenciales	55,00	Estudio autónomo del alumno: 25 h Búsqueda de información: 15 h Consulta bibliográfica: 15 h
11 Actividades formativas de tutorías	2,00	Tutorías individuales a través del campus virtual
12 Actividades de evaluación	15,00	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.

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.
