

i ASIGNATURA AVANCES EN ANÁLISIS AGROALIMENTARIO

Código	268105
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	C126 - QUIMICA ANALITICA

🚩 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	Introducir al alumno en los nuevos avances en el análisis agroalimentario, destacando los métodos usados para la detección del fraude alimentario y las técnicas de análisis químico, microbiológico y moleculares de componentes presentes en muestras agroalimentarias

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
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

Tipo	Competencia
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
ESPECÍFICA	Saber seleccionar las técnicas avanzadas en el análisis agroalimentario
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

CONTENIDOS

Contenido	Descripción
<ul style="list-style-type: none"> - Visión actual del análisis agroalimentario. - Análisis microbiológico, biología molecular. - Caracterización de subproductos agrícolas para su posible utilización en alimentación humana y animal. - Técnicas de extracción más recientes de aplicación en agroalimentación. - Caracterización de aceites. Detección de adulteraciones en aceites. Fotodegradación de alimentos. - Técnicas de análisis de componentes en agroalimentación. Prácticas de análisis de componentes en agroalimentación. - Aplicación de técnicas cromatográficas en agroalimentación. Prácticas de cromatografía. - El análisis agroalimentario fuera del laboratorio. - Caracterización sensorial/instrumental de productos agroalimentarios. - Control calidad y seguridad alimentaria de la uva. 	

SISTEMA DE EVALUACIÓN

Procedimientos de evaluación

Tarea/Actividades	Medios, técnicas e instrumentos	Ponderación
Examen tipo test	Campus virtual	60 %
Trabajos individuales o en grupo	Memorias escritas	30 %
Asistencia	Presencial o 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 hasta febrero del siguiente curso.
- La asistencia a clase y prácticas será OBLIGATORIA. Sólo se permitirá faltar a dos sesiones o tarde completa. La falta a una o dos sesiones supondrá una reducción de la nota del 10 y 20% respectivamente. El alumno que falta a más de dos sesiones estará suspenso. Cualquier falta deberá estar claramente justificada con impreso o documento correspondiente.

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 la soliciten.

PROFESORADO

Profesorado	Categoría	Coordinador
DURAN GUERRERO, ENRIQUE	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	Sí
ASTOLA GONZALEZ, ANTONIO	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	No
AYUSO VILACIDES, JESUS	CATEDRÁTICO DE ESCUELA UNIVER.	No
RODRIGUEZ DODERO, MARIA DEL CARMEN	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	No
IGARTUBURU CHINCHILLA, JOSE MANUEL	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	No
PALMA LOVILLO, MIGUEL	CATEDRÁTICO DE UNIVERSIDAD	No
ALVAREZ SAURA, JOSE ANGEL	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	No

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad	Horas	Detalle
01 Teoría	22	
04 Prácticas de taller/laboratorio	6	
10 Actividades formativas no presenciales	36,00	Búsqueda de información y consultas bibliográficas
11 Actividades formativas de tutorías	2,00	Tutorías
12 Actividades de evaluación	1,00	Actividad de evaluación
13 Otras actividades	33,00	Estudio y trabajo en grupo

BIBLIOGRAFÍA

- Análisis Químico Cuantitativo, Daniel C. Harris, editorial Reverte
- Análisis Instrumental, K.A. Rubinson, editorial Prentice Hall
- Introducción al Análisis Instrumental, Lucas Hernández, et al., editorial Ariel Ciencia
- Técnicas de Separación en Química Analítica, Rafael Cela, et al., editorial Síntesis

COMENTARIOS

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.

Dadas las características de la asignatura, se desarrollan varias sesiones prácticas de laboratorio.

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.
