



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

INSTITUTO DE ESTUDIOS DE POSGRADO

**MÁSTER UNIVERSITARIO EN
AGROALIMENTACIÓN**

CURSO 2024/25

ALIMENTOS**Datos de la asignatura**

Denominación: ALIMENTOS**Código:** 103300**Plan de estudios:** MÁSTER UNIVERSITARIO EN AGROALIMENTACIÓN**Curso:** 1**Créditos ECTS:** 4.0**Horas de trabajo presencial:** 30**Porcentaje de presencialidad:** 30.0%**Horas de trabajo no presencial:** 70**Plataforma virtual:** <https://moodle.uco.es/>**Profesor coordinador**

Nombre: MORENO ROJAS, RAFAEL**Departamento:** BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**Ubicación del despacho:** Ed. Darwin**E-Mail:** bt1moror@uco.es**Teléfono:** 957212001**Breve descripción de los contenidos**

Esta es una asignatura introductoria y niveladora de los conocimientos previos que los alumnos tienen de los alimentos en base a las titulaciones de origen.

Se trabajan conceptos generales de cultura alimentaria, historia, sociología y epidemiología

Conocimientos previos necesarios

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

No hay requisitos previos

Recomendaciones

No hay recomendaciones

Programa de la asignatura

1. Contenidos teóricos

1. Historia de la alimentación. Cultura de la alimentación. Sociedad y alimentación.
2. Historia de la vitivinicultura. Cultura del vino y productos vitivinícolas.
3. Antropología social del vino. Dimensión social y simbólica.
4. Análisis de noticias y acontecimientos sobre pautas de consumo de alimentos, vino y productos vitivinícolas.
5. Propiedades nutricionales de los alimentos

6. Epidemiología alimentaria

7. Alimentos funcionales

2. Contenidos prácticos

Casos prácticos en relación a la cultura de un grupo de alimentos

Bibliografía

- Contreras (1993). Antropología de la Alimentación. Eudema
- Cruz Cruz (1991). Alimentación y cultura. Antropología de la conducta alimentaria. EUNSA.
- Urbina (1990). El arte de invitar. Su protocolo. El Ateneo S.A.
- Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari (dir.): Historia de la Alimentación. Gijón, Trea, 2004.
- Felipe Fernández-Armesto: Historia de la comida. Alimentos, cocina y civilización. Barcelona, Tusquets, 2004.

Metodología

Aclaraciones

Se habilita opción de videoconferencia para seguir las clases y se atenderán las situaciones especiales cuando se planteen.

Actividades presenciales

Actividad	Total
<i>Actividades de evaluación</i>	2
<i>Actividades de exposición de contenidos elaborados</i>	28
Total horas:	30

Actividades no presenciales

Actividad	Total
<i>Actividades de búsqueda de información</i>	10
<i>Actividades de procesamiento de la información</i>	40
<i>Actividades de resolución de ejercicios y problemas</i>	20
Total horas:	70

Resultados del proceso de aprendizaje

Conocimientos, competencias y habilidades

- 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.
- 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
- CE1 Analizar la historia, la cultura y la sociología de la alimentación
- CE2 Analizar la historia, la cultura y la sociología del vino
- CE3 Comprender la importancia de la calidad en la agroalimentación
- CE4 Comprender la importancia de la seguridad alimentaria
- CE5 Valorar la importancia económica que han tenido a lo largo de la historia económica las empresas agroalimentarias
- CE6 Valorar la incidencia actual en la economía global de las empresas agroalimentarias
- CE7 Entender la importancia del análisis sensorial
- CE8 Conocer la metodología de la cata y su aplicación en alimentos
- CE9 Conocer la metodología de la investigación y las estructuras existentes de programas de I+D+i
- 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.

- CT1 Saber utilizar las herramientas de información y comunicación que permitan plantear y resolver problemas nuevos dentro de contextos relacionados con su área de estudio
- CT2 Conocer la necesidad de completar su formación científica en idiomas e informática mediante la realización de actividades complementarias
- CT3 Desarrollar hábitos de búsqueda activa de empleo, así como la capacidad de emprendimiento

Métodos e instrumentos de evaluación

Instrumentos	Porcentaje
Examen	60%
Lista de control de asistencia	10%
Producciones elaboradas por el estudiantado	30%

Periodo de validez de las calificaciones parciales:

El curso en el que se han realizado

Aclaraciones:

No son necesarias aclaraciones especiales

Objetivos de desarrollo sostenible

Hambre cero
Salud y bienestar
Educación de calidad
Igualdad de género
Producción y consumo responsables
Acción por el clima

Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente responderán a los principios de igualdad y no discriminación y deberán ser adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran. El estudiantado deberá ser informado de los riesgos y las medidas que les afectan, en especial las que puedan tener consecuencias graves o muy graves (artículo 6 de la Política de Seguridad, Salud y Bienestar; BOUCO 23-02-23).
