



UNIVERSIDAD DE CORDOBA

INSTITUTO DE ESTUDIOS DE POSGRADO

**MÁSTER UNIVERSITARIO EN  
AGROALIMENTACIÓN**

CURSO 2024/25

**PROCESOS Y PRODUCTOS  
AGROALIMENTARIOS****Datos de la asignatura**

---

**Denominación:** PROCESOS Y PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS**Código:** 103305**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:** GOMEZ DIAZ, RAFAEL**Departamento:** BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**Ubicación del despacho:** Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos. Primera Planta. Edificio Darwin (C1). Campus de Rabanales**E-Mail:** bt1godir@uco.es**Teléfono:** 957212014**Breve descripción de los contenidos**

---

Con los contenidos de esta asignatura se pretende profundizar en el conocimiento de la naturaleza de los alimentos, los principios fundamentales de su procesado y la mejora de los mismos para el consumo público, todo ello encaminado a la selección de los mejores métodos de conservación, transformación, envasado y distribución y uso de forma que se garantice el suministro de alimentos de alta calidad.

**Conocimientos previos necesarios**

---

**Requisitos previos establecidos en el plan de estudios**

Ninguno.

**Recomendaciones**

Ninguna especificada.

## Programa de la asignatura

---

### 1. Contenidos teóricos

- Alimentos de origen animal y vegetal.
- Tecnologías de obtención, conservación y transformación de la industria alimentaria de alimentos de origen animal y vegetal.

### 2. Contenidos prácticos

Casos prácticos en relación a productos y procesos de obtención, conservación y transformación de alimentos concretos de origen animal y vegetal.

## Bibliografía

---

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, si bien, se enumeran unos manuales básicos relacionados con la temática de la misma.

Anónimo (2003). Carnes y productos cárnicos. Ed. Estrategias Alimentarias, S.L. Madrid.

Balboa, J. (2004). Aplicaciones del frío en la industria alimentaria. Ed. Ceysa.

BEJARANO, M. y otros (2001). Enciclopedia de la carne y de los productos cárnicos. Vols. I y II. Ed. Martin & Macías.

Brennan, J.G y otros. (1998). Las operaciones de la ingeniería de los alimentos. Ed. Acribia.

Brennan, J.G. (2008). Manual del procesado de los alimentos. Ed. Acribia.

Casp A. y J. Abril, J. (2003) Procesos de conservación de alimentos. Ed. Mundi-Prensa (2ª Ed.).

Fennema, O.R. (2010). Química de los alimentos. Ed. Acribia.

Girón-Calle, J. y otros. (2005). Proteínas alimentarias y coloides de interés industrial. Ed. Universidad de Sevilla. (1ªEd.).

Jeantet, R. y otros. (2010). Ciencias de los Alimentos. Ed. Acribia.

Lawson. (1999). Aceites y grasas alimentarios. Tecnología, utilización y nutrición. Ed. Acribia.

Rees, JA.G. y Bettison, J. (1994). Procesado térmico y envasado de los alimentos. Ed. Acribia.

Ventanas, J. (coord.) (2001). Tecnología del Jamón Ibérico. Ed. Mundi-Prensa.

Wright, S. y McCrea, D. (2002) Procesado y producción de alimentos ecológicos. Ed. Acribia

## Metodología

---

### Aclaraciones

Toda la documentación (ejercicios, manual de la asignatura y presentaciones powerpoint) se encuentran alojada en la plataforma Moodle.

Los alumnos a tiempo parcial sólo atenderán las indicaciones de las asignaturas matriculadas. Las actividades

señaladas pueden seguirse on-line y mediante plataforma Moodle.

**Actividades presenciales**

<b>Actividad</b>	<b>Total</b>
<i>Actividades de acción tutorial</i>	1
<i>Actividades de evaluación</i>	1
<i>Actividades de exposición de contenidos elaborados</i>	28
<b>Total horas:</b>	<b>30</b>

**Actividades no presenciales**

<b>Actividad</b>	<b>Total</b>
<i>Actividades de búsqueda de información</i>	20
<i>Actividades de procesamiento de la información</i>	50
<b>Total horas:</b>	<b>70</b>

**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
- 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:

Las calificaciones parciales tienen validez durante el curso académico

#### Aclaraciones:

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 participación a clase (presencial o por teledocencia).

- En las AAD/trabajos individuales se valorará la presentación, estructura, claridad, concreción y adecuación de las mismas a las actividades propuesta.

- Examen tipo test en el campus virtual.

## Objetivos de desarrollo sostenible

---

Industria, innovación e infraestructura  
Producción y consumo responsables

## Otro profesorado

---

**Nombre:** AVILÉS RAMÍREZ, CARMEN BLANCA

**Departamento:** BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

**Ubicación del despacho:** Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos. Primera Planta. Edificio Darwin (C1). Campus de Rabanales

**E-Mail:** v92avrac@uco.es

**Teléfono:** 957218526

**Nombre:** GARCÍA VALVERDE, ROSA MARÍA

**Departamento:** PROFESORADO EXTERNO

**Ubicación del despacho:** Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos. Primera Planta. Edificio Darwin (C1). Campus de Rabanales

**E-Mail:** v62gavar@uco.es

**Teléfono:** 957212057

**Nombre:** VIOQUE AMOR, MONTSERRAT

**Departamento:** BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

**Ubicación del despacho:** Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos. Primera Planta. Edificio Darwin (C1). Campus de Rabanales

**E-Mail:** bt1viamm@uco.es

**Teléfono:** 957218081

---

*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).*

---