



UNIVERSIDAD DE CORDOBA

INSTITUTO DE ESTUDIOS DE POSGRADO

**MÁSTER UNIVERSITARIO EN  
AGROALIMENTACIÓN**

CURSO 2024/25

**AVANCES EN AGROALIMENTACIÓN****Datos de la asignatura**

---

**Denominación:** AVANCES EN AGROALIMENTACIÓN**Código:** 103308**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**

---

Últimos avances en agricultura y agroalimentación. Innovación en agroalimentación.

**Conocimientos previos necesarios**

---

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

Ninguno.

**Recomendaciones**

Ninguna especificada.

**Programa de la asignatura**

---

**1. Contenidos teóricos**

- . Nuevos alimentos funcionales.
- . Avances en el procesado de productos cárnicos. Coadyuvantes tecnológicos.
- . Avances en microbiología agroalimentaria.
- . Biotecnología de moléculas y microorganismos.
- . Biotecnología de plantas y animales.
- . Productos lácteos fermentados. Nuevas tendencias.
- . Obtención de extractos de productos agroalimentarios.
- . Avances en microbiología agroalimentaria.

- . Prevención y tratamiento medioambiental agroalimentario: sostenibilidad ambiental en ganadería e industria.
- . Gestión de aguas y residuos de la industria agroalimentaria.

## 2. Contenidos prácticos

- Avances en microbiología agroalimentaria:

- 1.- Evaluación del riesgo microbiológico en alimentos.
- 2.- Aplicación de sistemas expertos en la gestión de seguridad microbiológica en alimentos.

## Bibliografía

---

Dado el contenido de la asignatura, no se refleja bibliografía, toda vez que los documentos que recogen avances en las materias objeto de estudio sufren actualización con tanta frecuencia que no se aconseja su relación de un año para otro. Fundamentalmente se refieren a trabajos de investigación disponibles en bases de datos científicas, que se actualizan constantemente.

## Metodología

---

### Actividades presenciales

Actividad	Total
<i>Actividades de elaboración visual y resumen</i>	3
<i>Actividades de evaluación</i>	1
<i>Actividades de exposición de contenidos elaborados</i>	26
<b>Total horas:</b>	<b>30</b>

### Actividades no presenciales

Actividad	Total
<i>Actividades de búsqueda de información</i>	5
<i>Actividades de procesamiento de la información</i>	55
<i>Actividades de resolución de ejercicios y problemas</i>	10
<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%

Instrumentos	Porcentaje
Producciones elaboradas por el estudiantado	30%

### Periodo de validez de las calificaciones parciales:

Las calificaciones parciales tienen validez durante el curso académico

### Aclaraciones:

Toda la documentación se encuentra alojada en la plataforma Moodle (Ejercicios, manual de la asignatura, Presentaciones powerpoint).

Los alumnos a tiempo parcial sólo atenderán las indicaciones de las asignaturas matriculadas. Las actividades señaladas pueden seguirse on-line y mediante plataforma Moodle.

## Objetivos de desarrollo sostenible

---

Agua limpia y saneamiento  
 Industria, innovación e infraestructura  
 Producción y consumo responsables

## Otro profesorado

---

**Nombre:** CARRASCO JIMENEZ, MARÍA ELENA

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

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

**E-Mail:** bt2cajie@uco.es

**Teléfono:** 957218687

**Nombre:** DORADO PEREZ, GABRIEL

**Departamento:** BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR

**Ubicación del despacho:** C6-1-E17. Departamento de Bioquímica y Biología Molecular. Edificio Severo Ochoa

**E-Mail:** bb1dopeg@uco.es

**Teléfono:** 957218689

**Nombre:** MARTÍN SANTOS, MARÍA DE LOS ÁNGELES

**Departamento:** QUÍMICA INORGÁNICA E INGENIERÍA QUÍMICA

**Ubicación del despacho:** Edificio Marie Curie. C-3. Planta Baja.

**E-Mail:** iq2masam@uco.es

**Teléfono:** 957212009

**Nombre:** MEDINA CANALEJO, LUIS MANUEL

**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:** al1mecal@uco.es

**Teléfono:** 957212009

**Nombre:** RODRÍGUEZ ESTÉVEZ, VICENTE

**Departamento:** PRODUCCIÓN ANIMAL

**Ubicación del despacho:** Departamento de Producción Animal. Campus de Rabanales.

**E-Mail:** pa2roesv@uco.es

**Teléfono:** 957218083

---

*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).*

---