

DATOS DE LA ASIGNATURA

Denominación: AVANCES EN AGROALIMENTACIÓN

Código: 103308

Plan de estudios: MÁSTER UNIVERSITARIO EN AGROALIMENTACIÓN

Curso: 1

Denominación del módulo al que pertenece:

Materia:

Carácter:

Créditos ECTS: 4

Porcentaje de presencialidad: 30%

Plataforma virtual: <http://moodle.uco.es/>

Duración:

Horas de trabajo presencial: 30

Horas de trabajo no presencial: 70

DATOS DEL PROFESORADO

Nombre: MARTÍN SANTOS, MARIA ÁNGELES (Coordinador/a)

Centro: FACULTAD DE CIENCIAS

Departamento: QUÍMICA INORGÁNICA E INGENIERÍA QUÍMICA

área: INGENIERÍA QUÍMICA

Ubicación del despacho: DPTO. QUÍMICA INORGÁNICA E INGENIERÍA QUÍMICA. EDIF. MARIE CURIE. PLANTA BAJA

E-Mail: iq2masam@uco.es

Teléfono: 957212273

URL web: <http://www.uco.es/organiza/departamentos/quimica-inorganica-ingenieria/>

Nombre: CARRASCO JIMENEZ, MARÍA ELENA

Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

área: NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

E-Mail:

Teléfono:

Nombre: GOMEZ DIAZ, RAFAEL

Centro: FACULTAD DE VETERINARIA

Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

área: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Ubicación del despacho: DPTO. BROMATOLOGIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS. EDIF. DARWIN. ANEXO. PLANTA BAJA

E-Mail: bt1godir@uco.es

Teléfono: 957212014

URL web: <http://www.uco.es/organiza/departamentos/bromatologia/brytecal/gestion/>

Nombre: MEDINA CANALEJO, LUIS MANUEL

Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

área: NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

E-Mail:

Teléfono:

Nombre: RODRÍGUEZ ESTÉVEZ, VICENTE

Departamento: PRODUCCIÓN ANIMAL

área: PRODUCCIÓN ANIMAL

E-Mail:

Teléfono:

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno

Recomendaciones

Ninguna especificada.

COMPETENCIAS

- 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

OBJETIVOS

- Conocer los últimos avances en agroalimentación.
- Estar al corriente de la innovación en agroalimentación

CONTENIDOS

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.

METODOLOGÍA

Aclaraciones generales sobre la metodología (opcional)

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

Adaptaciones metodológicas para alumnado a tiempo parcial

Actividades presenciales

Actividad	Grupo completo	Grupo mediano	Total
<i>Debates</i>	2	-	2
<i>Lección magistral</i>	24	-	24
<i>Taller</i>	4	-	4
Total horas:	30	-	30

Actividades no presenciales

Actividad	Total
Búsqueda de información	5
Ejercicios	5
Estudio	60
Total horas:	70

MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNADO

Dossier de documentación - <http://moodle.uco.es/>

Aclaraciones:

Disponible en plataforma Moodle

EVALUACIÓN

Competencias	Instrumentos		
	Asistencia (lista de control)	Examen tipo test	Trabajos y proyectos
CB10			
CB6			
CB7			
CB8			
CB9			
CG1			
CG2			
CG3			
CG4			
CG5			
CT1			
CT2			
CT3			
Total (100%)	10%	60%	30%
Nota mínima.(*)	-	-	-

(*) Nota mínima para aprobar la asignatura.

Aclaraciones de evaluación para el alumnado a tiempo parcial:
Criterios de calificación para la obtención de Matrícula de Honor:

BIBLIOGRAFÍA

1. Bibliografía básica:

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.

2. Bibliografía complementaria:

Ninguno.

CRITERIOS DE COORDINACIÓN

Ningún criterio introducido.