

GUÍA DOCENTE**DENOMINACIÓN 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%

Horas de trabajo no presencial: 70

Plataforma virtual: <http://moodle.uco.es/m1718/>**DATOS DEL PROFESORADO**

Nombre: MARTÍN SANTOS, MARIA ÁNGELES (Coordinador)

Departamento: QUÍMICA INORGÁNICA E INGENIERÍA QUÍMICA

Área: INGENIERÍA QUÍMICA

Ubicación del despacho: Ed. Marie Curie

E-Mail: iq2masam@uco.es

Teléfono: 957212273

Nombre: RODRÍGUEZ ESTÉVEZ, VICENTE (Coordinador)

Departamento: PRODUCCIÓN ANIMAL

Área: PRODUCCIÓN ANIMAL

Ubicación del despacho:

E-Mail: pa2roesv@uco.es

Teléfono: 957248083

Nombre: CARRASCO JIMÉNEZ, MARIA ELENA

Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Área: NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

Ubicación del despacho:

E-Mail: bt2cajie@uco.es

Teléfono: 957212000

URL web:

Nombre: DORADO PEREZ, GABRIEL

Departamento: BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR

Área: BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR

Ubicación del despacho:

E-Mail: bb1dopeg@uco.es

Teléfono: 957218689

URL web:

Nombre: GOMEZ DIAZ, RAFAEL

Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Área: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Ubicación del despacho:

E-Mail: bt1godir@uco.es

Teléfono: 957212014

URL web:

Nombre: MEDINA CANALEJO, LUIS MANUEL

Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Área: NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

Ubicación del despacho:

E-Mail: al1mecal@uco.es

Teléfono: 957212009

URL web:

GUÍA DOCENTE**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.

GUÍA DOCENTE**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**

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

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

Actividades no presenciales

Actividad	Total
<i>Búsqueda de información</i>	5
<i>Ejercicios</i>	5
<i>Estudio</i>	60

GUÍA DOCENTE

Actividad	Total
<i>Total horas:</i>	70

MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNO

Dossier de documentación - <http://moodle.uco.es/m1718/>

Aclaraciones

Disponible en plataforma Moodle

EVALUACIÓN

Instrumentos	Porcentaje
Pruebas de comprensión	20%
Pruebas de respuesta corta	40%
Pruebas objetivas	40%

Periodo de validez de las calificaciones parciales:

El curso académico en el que se han realizado

BIBLIOGRAFIA**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

Cada una de las lecciones incluirá al final de la misma la bibliografía específica del tema.

Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente serán adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran.