

GUÍA DOCENTE

DENOMINACIÓN 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:	moodle	

DATOS DEL PROFESORADO

Nombre:	MORENO ROJAS, RAFAEL (Coordinador)	
Departamento:	BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	
Área:	NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA	
Ubicación del despacho:	Ed. Darwin	
E-Mail:	rafael.moreno@uco.es	Teléfono: 957212001
URL web:	https://rafaelmorenorojas.es/	

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno

Recomendaciones

Ninguna

GUÍA DOCENTE

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
- 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

OBJETIVOS

Introducir al alumno en el mundo alimentario, desde puntos de vista social, cultural, económico, histórico, antropológico, etc.

GUÍA DOCENTE

CONTENIDOS

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. Agroalimentación y Gastronomía Andaluza.

2. Contenidos prácticos

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

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS

Hambre cero
Salud y bienestar
Educación de calidad
Igualdad de género
Reducción de las desigualdades
Ciudades y comunidades sostenibles
Producción y consumo responsables

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>Debates</i>	1
<i>Lección magistral</i>	27
<i>Tutorías</i>	2
Total horas:	30

Actividades no presenciales

Actividad	Total
<i>Búsqueda de información</i>	20
<i>Estudio</i>	50
Total horas:	70

GUÍA DOCENTE

MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNO

Presentaciones PowerPoint

Aclaraciones

No son necesarias aclaraciones especiales

EVALUACIÓN

Instrumentos	Porcentaje
Asistencia (lista de control)	10%
Cuestionarios on-line	60%
Informes/memorias de prácticas	30%

Periodo de validez de las calificaciones parciales:

El curso en el que se han realizado

Aclaraciones:

BIBLIOGRAFIA

1. Bibliografía básica

- 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.

2. Bibliografía complementaria

Ninguna

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.