

GUÍA DOCENTE

DENOMINACIÓN 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:	http://moodle.uco.es	

DATOS DEL PROFESORADO

Nombre: GOMEZ DIAZ, RAFAEL (Coordinador)
 Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
 Área: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
 Ubicación del despacho: Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos. Campus de Rabanales.
 Edificio Darwin-primera planta
 E-Mail: bt1godir@uco.es Teléfono: 957212014

Nombre: AVILÉS RAMÍREZ, CARMEN BLANCA
 Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
 Área: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
 Ubicación del despacho: Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos. Campus de Rabanales.
 Edificio Darwin-primera planta
 E-Mail: v92avrac@uco.es Teléfono: 957218526

Nombre: GARCÍA VALVERDE, ROSA MARÍA
 Departamento: PROFESORADO EXTERNO
 Área: PROFESORADO EXTERNO
 Ubicación del despacho: .
 E-Mail: rosa_garcia_valverde@yahoo.es Teléfono: .

Nombre: VIOQUE AMOR, MONTSERRAT
 Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
 Área: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
 Ubicación del despacho: Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos. Campus de Rabanales.
 Edificio Darwin-primera planta
 E-Mail: bt1viamm@uco.es Teléfono: 957218081

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno

Recomendaciones

Ninguna especificada

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
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 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 alimentos de alta calidad.

CONTENIDOS

1. Contenidos teóricos

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

GUÍA DOCENTE

2. Contenidos prácticos

Casos prácticos en relación a productos y procesos de obtención, conservación y transformación de alimentos concretos

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS

Industria, innovación e infraestructura
Producción y consumo responsables

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>Actividades de evaluación</i>	2
<i>Lección magistral</i>	26
<i>Tutorías</i>	2
Total horas:	30

Actividades no presenciales

Actividad	Total
<i>Análisis</i>	5
<i>Búsqueda de información</i>	15
<i>Estudio</i>	50
Total horas:	70

MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNO

Dossier de documentación
Manual de la asignatura
Presentaciones PowerPoint

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.

GUÍA DOCENTE**EVALUACIÓN**

Instrumentos	Porcentaje
Asistencia (lista de control)	10%
Examen tipo test	60%
Trabajos y proyectos	30%

Periodo de validez de las calificaciones parciales:

Las calificaciones parciales tienen validez durante el curso académico

Aclaraciones:**BIBLIOGRAFIA****1. Bibliografía básica**

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.J.

Girón-Calle 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

2. Bibliografía complementaria

En este apartado se consideran preferentemente trabajos de investigación publicados en revistas internacionales de elevado índice de impacto. Además de la bibliografía principal se manejan, dada la temática del curso, documentos de la normativa vertical y horizontal tanto nacional como comunitaria. Debido a la actualización habitual que sufre esta normativa, se ha preferido no incluirla aquí.

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.