

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:	30.0%	Horas de trabajo no presencial: 70
Plataforma virtual:		

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: CARRASCO JIMÉNEZ, MARIA ELENA
 Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
 Área: NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
 Ubicación del despacho: Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos. Campus de Rabanales.
 Edificio Darwin. Planta baja.
 E-Mail: bt2cajie@uco.es Teléfono: 957218687

Nombre: DORADO PEREZ, GABRIEL
 Departamento: BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR
 Área: BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR
 Ubicación del despacho: C6-1-E17. Departamento de Bioquímica y Biología Molecular. Edificio Severo Ochoa.
 Campus de Rabanales.
 E-Mail: bb1dopeg@uco.es Teléfono: 957218689

Nombre: MARTÍN SANTOS, MARÍA DE LOS ÁNGELES
 Departamento: QUÍMICA INORGÁNICA E INGENIERÍA QUÍMICA
 Área: 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
 Área: NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
 Ubicación del despacho: Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos. Campus de Rabanales.
 Edificio Darwin. Primera planta.
 E-Mail: al1mecal@uco.es Teléfono: 957212009

Nombre: RODRÍGUEZ ESTÉVEZ, VICENTE
 Departamento: PRODUCCIÓN ANIMAL
 Área: PRODUCCIÓN ANIMAL
 Ubicación del despacho: Departamento de Producción Animal. Campus de Rabanales.
 E-Mail: pa2roesv@uco.es Teléfono: 957218083

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.

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS

Agua limpia y saneamiento
 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>	1
<i>Lección magistral</i>	26
<i>Mapas mentales</i>	3
Total horas:	30

Actividades no presenciales

Actividad	Total
<i>Búsqueda de información</i>	5

GUÍA DOCENTE

Actividad	Total
<i>Ejercicios</i>	10
<i>Estudio</i>	55
Total horas:	70

MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNO

Ejercicios y problemas
Manual de la asignatura
Presentaciones PowerPoint

Aclaraciones

Toda la documentación se encuentra alojada en la plataforma Moodle

EVALUACIÓN

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

GUÍA DOCENTE

Periodo de validez de las calificaciones parciales:

El curso académico en el que se han realizado

Aclaraciones:

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

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.