

GUÍA DOCENTE

DENOMINACIÓN DE LA ASIGNATURA

Denominación:	SOSTENIBILIDAD Y CALIDAD DIFERENCIADA		
Código:	635008		
Plan de estudios:	MÁSTER UNIVERSITARIO EN AVANCES EN CIENCIAS	Curso:	1
	GASTRONÓMICAS		
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/moodlemap/		

DATOS DEL PROFESORADO

Nombre:	AMARO LÓPEZ, MANUEL ÁNGEL (Coordinador)		
Departamento:	BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS		
Área:	NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA		
Ubicación del despacho:	Campus de Rabanales		
E-Mail:	bt1amlom@uco.es	Teléfono:	957 212004
URL web:	http://moodle.uco.es/moodlemap/		

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno

Recomendaciones

Ninguna especificada

COMPETENCIAS

CG3	Que los estudiantes sean capaces de buscar y recopilar información de un tema de interés proveniente de fuentes diversas.
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
CT2	Que sean capaces de fomentar, en contextos académicos y profesionales, el avance tecnológico, social o cultural dentro de una sociedad basada en el conocimiento.
CE17	Identificar y evaluar de forma integrada de los principales problemas de los medios natural y antrópico
CE18	Capacidad de evaluar y valorar la consideración transdisciplinar de un problema ambiental
CE19	Saber gestionar la calidad diferenciada del patrimonio gastronómico andaluz

OBJETIVOS

- Conocer las bases de la certificación de la calidad diferenciada de alimentos.
- Diferenciar los sistemas de producción de alimentos tradicionales, sostenibles y de calidad diferenciada.
- Reconocer e integrar elementos básicos de sostenibilidad en la actividad gastronómica.
- Conocer las claves de la sostenibilidad en los procesos de desarrollo social y económico.
- Conocer las referencias internacionales de sostenibilidad en los sectores ambiental y alimentario.
- Conocer aspectos del cambio global y su incidencia en el sector alimentario.
- Saber aplicar algunos instrumentos de gestión y calidad ambiental al sector alimentario.

GUÍA DOCENTE

CONTENIDOS

1. Contenidos teóricos

1. Calidad diferenciada; certificación
2. Patrimonio gastronómico andaluz de calidad diferenciada.
3. Desarrollo de la gastronomía sostenible
4. Conceptos de sostenibilidad, biodiversidad, calidad y medio ambiente
5. Producción y consumo sostenible
6. Marco conceptual de la sostenibilidad.
7. Aspectos internacionales del desarrollo sostenible.
8. Los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la ONU (ODS-2030).
9. Instrumentos de Gestión y Calidad Ambiental.
10. Incidencia ambiental del cambio global.

2. Contenidos prácticos

1. Elaboración y análisis de algunos instrumentos representativos de la gestión y calidad ambiental ligados al sector alimentario.
2. Identificación de uno de los ODS y su relación con el sector alimentario.
3. Trabajos monográficos sobre temas de relevancia relacionados con la calidad diferencia de alimentos y la gastronomía sostenible.

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS

Salud y bienestar
Ciudades y comunidades sostenibles
Producción y consumo responsables

METODOLOGÍA

Aclaraciones

Según desarrollo del curso académico

Actividades presenciales

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

Actividades no presenciales

GUÍA DOCENTE

Actividad	Total
Búsqueda de información	5
Consultas bibliográficas	10
Estudio	40
Trabajo de grupo	15
Total horas:	70

MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNO

Dossier de documentación - <http://moodle.uco.es/moodlemap/>
 Presentaciones PowerPoint - <http://moodle.uco.es/moodlemap/>
 Referencias Bibliográficas - <http://moodle.uco.es/moodlemap/>

Aclaraciones

Según desarrollo académico del curso.

EVALUACIÓN

Instrumentos	Porcentaje
Asistencia (lista de control)	10%
Examen final	50%
Trabajos en grupo	40%

GUÍA DOCENTE

Periodo de validez de las calificaciones parciales:

No se realizarán parciales

Aclaraciones:

BIBLIOGRAFIA

1. Bibliografía básica

- CASERO, F. 2004. La agricultura ecológica, una realidad. Boletín Económico de ICE N° 2823.
- Comisión Europea. 2007. Reglamento (CE) n° 834/2007 del Consejo de 28 de junio de 2007, sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga el Reglamento (CEE) no 2092/91.
- Comisión Europea. 2008. Reglamento (CE) n° 889/2008 de la Comisión de 5 de septiembre de 2008, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n° 834/2007 del Consejo sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos, con respecto a la producción ecológica, su etiquetado y su control
- Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía. 2021. Industria, Innovación y Cadena Agroalimentaria. Disponible en: <https://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible/areas/industrias-agroalimentarias.html>
- Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía. 2021. Denominaciones de Calidad. Disponible en; <https://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible/areas/industrias-agroalimentarias/calidad-promocion/paginas/denominaciones-calidad.html>
- CRUZ, J. COBOS, B. MÉNDEZ, M. CÁCERES, F. 2004. Sistemas de certificación de la calidad en el sector agroalimentario español. Distribución y Consumo. Julioagosto. p. 23-29
- European Commission. 2009b. Organic farm. Disponible en; http://ec.europa.eu/agriculture/organic/home_en
- Junta de Andalucía. 2007. Decreto 229/2007, de 31 de julio, por el que se regula la marca "Calidad Certificada" para los productos agroalimentarios y pesqueros.
- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España (MAPA) 2013. Estrategia "Más alimento, menos desperdicio". Disponible en: <https://menosdesperdicio.es/inicio>
- Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino. 2009. Calidad Diferenciada. Disponible en: www.alimentacion.es.
- MUCHNIK, J. 2006. Identidad territorial y calidad de los alimentos: procesos de calificación y competencias de los consumidores. Agroalimentaria 22. p. 89-98
- RENARD, M. 2005. Quality certification, regulation and power in fair trade. Journal of Rural Studies 21. p. 389-402
- TOLÓN BECERRA A. y LASTRA BRAVO X. 2009. Los alimentos de calidad diferenciada. Una herramienta para el desarrollo rural sostenible. M+A. Revista Electrónica de Medio Ambiente 6:45-67
- VAN ITTERSUM, K. MEULENBERGZ, M. VAN TRIJP, M. CANDEL, M. Consumers' Appreciation of Regional Certification Labels: A Pan-European Study. Journal of Agricultural Economics, Vol. 58, No. 1. p. 1-23.

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.