

MÓDULO PRODUCCIÓN AGROALIMENTARIA

CURSO INNOVACIÓN EN GANADERÍA

OBJETIVOS

- ✓ El conocimiento de la situación actual y el futuro de los sistemas ganaderos existentes en la dehesa; desde una orientación técnica, económica, sociológica y conservacionista.
- ✓ El papel de los sistemas ganaderos integrados, así como su viabilidad en el largo plazo.
- ✓ Desarrollo de estrategias de calidad como vía de incremento de la renta ganadera ante los cambios de la política agraria comunitaria.
- ✓ Análisis de costes y viabilidad de la ganadería ecológica como estrategia productiva.
- ✓ Formación para la promoción de los productos de calidad de la dehesa.

DESARROLLO TEMÁTICO DEL PROGRAMA

- ✓ Importancia de las producciones ganaderas en Andalucía
- ✓ Producción animal de calidad integrada
- ✓ Normativa de producciones ganaderas integradas
- ✓ Bases de los sistemas ganaderos integrados
- ✓ Sistemas ganaderos integrados y productos de calidad
- ✓ Situación y futuro de La Dehesa
- ✓ Sistemas de información geográfica (SIG) en la planificación del uso ganadero sostenible de la dehesa
- ✓ Principios de Producción animal de calidad en la dehesa
- ✓ Producción animal de calidad en la dehesa. Rumiantes
- ✓ Producciones Ganaderas Alternativas
- ✓ Ganadería ecológica y desarrollo rural
- ✓ Costes de producción de la ganadería ecológica
- ✓ Casos de empresas ecológicas en Andalucía – Cerdo ibérico rumiantes
- ✓ Ganadería ecológica, Dehesa y Biodiversidad
- ✓ Normativa de bienestar animal en la explotación
- ✓ Normativa de bienestar animal en el transporte
- ✓ Viabilidad en la explotación ganadera

DURACIÓN

Duración 5 créditos.

CRITERIOS Y MÉTODOS DE EVALUACIÓN

- ✓ Asistencia a clase: hasta 1 punto
- ✓ Examen escrito sobre la materia impartida, tanto en teoría como en prácticas: hasta 5 puntos
- ✓ Memoria de prácticas: hasta 1 punto
- ✓ Memoria y exposición de los resultados de actualización propuestos: hasta 2 puntos
- ✓ Participación en el aula virtual: hasta 0.5 puntos
- ✓ Participación en las tutorías: hasta 0.5 puntos

CURSO INNOVACIÓN EN AGRICULTURA

OBJETIVOS

- ✓ Conocer los nuevos sistemas de Tecnologías de la información para la agricultura
- ✓ Conocer los nuevos equipos para la gestión y riego del agua
- ✓ Conocer equipos para control de calidad del producto
- ✓ Conocer el control ambiental
- ✓ Elegir el sistema adecuado al cultivo a desarrollar
- ✓ Conocer el control de parámetros del suelo

DESARROLLO TEMÁTICO DEL PROGRAMA

- ✓ Generalidades
- ✓ Caracterización de suelos
- ✓ Toma de muestras y preparación de muestras de suelo
- ✓ Caracterización y análisis de suelos agrícolas
- ✓ Nuevas tecnologías agrícolas: Sistemas de Tecnología de la información para la agricultura
- ✓ Nuevas tecnologías agrícolas: Eficiencia energética en la agricultura
- ✓ Alelopatía en agricultura sostenible
- ✓ Taller Nuevas experiencias tecnológicas en la agricultura
- ✓ Aplicación de sistemas SIG a la agricultura
- ✓ Prácticas de sistemas SIG a la agricultura
- ✓ Ecología Agraria
- ✓ Aplicación sistemas informatizados en agricultura
- ✓ Agricultura de precisión
- ✓ Taller Agricultura de precisión
- ✓ Incidencia sobre propiedades físico-químicas de la nutrición vegetal
- ✓ Control de Productos fitosanitarios
- ✓ Materias primas en la industria agroalimentaria

DURACIÓN

Duración 5 créditos.

CRITERIOS Y MÉTODOS DE EVALUACIÓN

Evaluación de prácticas y realización de trabajos de la materia en grupos. Presentación y defensa de resultados prácticos. Realización de test.

CURSO NUEVAS TECNOLOGÍAS AGROALIMENTARIAS

OBJETIVOS

- ✓ Puesta al día de los conocimientos recientes
- ✓ Tecnologías avanzadas en procesos de transformación de alimentos
- ✓ Últimas incorporaciones técnicas en los procesos de conservación: tecnologías emergentes, procesado mediante la aplicación de altas presiones hidrostáticas, campos eléctricos pulsados, campos magnéticos oscilantes, pulsos lumínicos, agentes bioquímicos y químicos y métodos combinados de conservación de alimentos
- ✓ Fundamentos técnicos de los procesos más novedosos y efectos que ejercen sobre los componentes de los alimentos

DESARROLLO TEMÁTICO DEL PROGRAMA

- ✓ Bases de la conservación de alimentos
- ✓ Estrategias para la transformación y conservación de alimentos
- ✓ Operaciones básicas en la Tecnología de Alimentos. I Transformación
- ✓ Operaciones básicas en la Tecnología de Alimentos. II Conservación
- ✓ Operaciones básicas en la Tecnología de Alimentos. III Aplicaciones
- ✓ Ingeniería térmica de la conservación de alimentos
- ✓ Conservación por calor. Pasteurización
- ✓ Conservación por calor. Esterilización
- ✓ Conservación a temperaturas bajas. Refrigeración
- ✓ Conservación a temperaturas bajas. Congelación
- ✓ Procesos basados en la reducción de contenido en agua
- ✓ Procesos no térmicos de conservación de Alimentos
- ✓ Avances en Tecnologías Emergentes
- ✓ Métodos combinados de conservación de Alimentos
- ✓ Diseño de cámaras
- ✓ Métodos biológicos de conservación

DURACIÓN

Duración 5 créditos.

CRITERIOS Y MÉTODOS DE EVALUACIÓN

- ✓ Asistencia a clase: hasta 1 punto
- ✓ Examen escrito sobre la materia impartida, tanto en teoría como en prácticas: hasta 5 puntos
- ✓ Memoria de prácticas: hasta 1 punto
- ✓ Memoria y exposición de los resultados de actualización propuestos: hasta 2 puntos
- ✓ Participación en el aula virtual: hasta 0.5 puntos
- ✓ Participación en las tutorías: hasta 0.5 puntos

CURSO AVANCES EN AGROALIMENTACIÓN

OBJETIVOS

Se dará una visión sobre los últimos avances en agroalimentación en distintas áreas tecnológicas, así como otros aspectos de gran actualidad como la obtención de extractos de residuos agrícolas, etc.

DESARROLLO TEMÁTICO DEL PROGRAMA

- ✓ Avances en nutrición alimentaria
- ✓ Avances en microbiología, genética y bioquímica alimentaria
- ✓ Avances en microbiologías agroalimentaria
- ✓ Agentes tóxicos y contaminantes en alimentos
- ✓ Aditivos en la industria alimentaria
- ✓ Avances en la caracterización agroalimentaria
- ✓ Prevención y tratamiento medioambiental agroalimentario
- ✓ Avances en la investigación sobre alimentos y salud
- ✓ Epidemiología alimentaria
- ✓ Ciencia y tecnología culinaria
- ✓ Obtención de extractos de productos agroalimentarios
- ✓ Situación actual de la investigación en alimentación

DURACIÓN

Duración 5 créditos.

CRITERIOS Y MÉTODOS DE EVALUACIÓN

- ✓ Asistencia a clase: hasta 1 punto
- ✓ Examen escrito sobre la materia impartida, tanto en teoría como en prácticas: hasta 5 puntos
- ✓ Memoria de prácticas: hasta 1 punto
- ✓ Memoria y exposición de los resultados de actualización propuestos: hasta 2 puntos
- ✓ Participación en el aula virtual: hasta 0.5 puntos
- ✓ Participación en las tutorías: hasta 0.5 puntos