



#### DATOS DE LA ASIGNATURA

**Denominación:** ALIMENTOS Y PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS

**Código:** 8666

**Plan de estudios:** MÁSTER UNIVERSITARIO EN AGROALIMENTACIÓN

**Curso:**

**Créditos ECTS:** 5

**Horas de trabajo presencial:** 50

**Porcentaje de presencialidad:** 40%

**Horas de trabajo no presencial:** 75

**Plataforma virtual:** moodle

#### DATOS DEL PROFESORADO

##### Profesorado responsable de la asignatura

**Nombre:** MORENO ROJAS, RAFAEL

**Centro:** Facultad de Veterinaria

**Departamento:** BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

**Área:** NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

**Ubicación del despacho:** EDIFICIO DARWIN ANEXO

**e-Mail:** bt1moror@uco.es

**Teléfono:** 957212001

**URL web:** <http://rafaelmorenorojas.es>

##### Otro profesorado que imparte la asignatura

**Nombre:** FERRER BAS, SUSANA

**Centro:** Facultad de Veterinaria

**Departamento:** BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

**Área:** NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

**Ubicación del despacho:** EDIFICIO DARWIN ANEXO

**e-Mail:** bt1febas@uco.es

**Teléfono:** 957-212057

**Nombre:** GALAN SOLDEVILLA, HORTENSIA

**Centro:** Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos

**Departamento:** BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

**Área:** TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

**Ubicación del despacho:** EDIFICIO DARWIN ANEXO

**e-Mail:** bt1gasoh@uco.es

**Teléfono:** 95721 2102

**Nombre:** JODRAL VILLAREJO, MANUELA LUISA

**Centro:** Facultad de Veterinaria

**Departamento:** BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

**Área:** NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

**Ubicación del despacho:** EDIFICIO DARWIN ANEXO

**e-Mail:** bt1jovim@uco.es

**Teléfono:** 957-212005

**Nombre:** MEDINA CANALEJO, LUIS MANUEL  
**Centro:** Facultad de Veterinaria  
**Departamento:** BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS  
**Área:** NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA  
**Ubicación del despacho:** EDIFICIO DARWIN ANEXO  
**e-Mail:** al1mecal@uco.es                      **Teléfono:** 957-212009

**Nombre:** RUIZ PÉREZ-CACHO, MARÍA DEL PILAR  
**Centro:** Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos  
**Departamento:** BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS  
**Área:** TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS  
**Ubicación del despacho:** EDIFICIO DARWIN ANEXO  
**e-Mail:** bt2rupem@uco.es                      **Teléfono:** 95721 2102

#### DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

#### REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

#### Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno.

#### Recomendaciones

Ninguna especificada.

#### OBJETIVOS

- Influencia de la cultura sobre la forma de alimentarse en diferentes momentos de la historia y en diferentes culturas, sociedades y religiones.
- Principales atributos de los alimentos y el vino en cuanto a características organolépticas y una iniciación al análisis sensorial y la cata
- Elementos que constituyen la cadena alimentaria
- Principales alimentos andaluces

#### COMPETENCIAS

- CB1 Conocimiento de la producción, transformación, comercialización y consumo de alimentos
- CB2 Conocimiento de la calidad, seguridad, valor nutritivo, organoléptico y cultural de los alimentos.
- CB6 Que los y las estudiantes hayan demostrado una comprensión sistemática del campo de estudio de la agroalimentación y el dominio de las habilidades y métodos de investigación relacionados con dicho campo.
- CE1 Capacidad de comprender y saber los conceptos básicos relacionados con los alimentos y su producción
- CU2 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.

#### CONTENIDOS

#### 1. Contenidos teóricos

- Introducción. Cadena alimentaria
- Historia de la alimentación
- Cultura de la alimentación
- Sociedad y alimentación

- Historia de la vitivinicultura
- Cultura del vino y productos vitivinícolas
- Antropología social del vino. Dimensión social y simbólica
- Exposición de supuestos y casos prácticos. Análisis de noticias y acontecimientos sobre pautas de consumo de alimentos, vino y productos vitivinícolas
- Introducción a la cata de alimentos
- El conocimiento de los alimentos
- Metodología de la cata de alimentos
- El conocimiento de los vinos
- Introducción a la cata de vinos
- Metodología de la cata de vinos
- Agroalimentación y gastronomía andaluza
- Vino y gastronomía
- Alimentos de Andalucía
- Situación actual de la I+D+I en agroalimentación

## 2. Contenidos prácticos

Introducción a la cata de alimentos

Viaje a industria agroalimentaria

### METODOLOGÍA

#### Aclaraciones

Las actividades en laboratorio se refieren a las prácticas de análisis sensorial

Las salidas hacen referencia a visitas a industrias agroalimentarias.

Habitualmente las salidas de varias asignaturas se agrupan en el tiempo para un mejor aprovechamiento de los recursos y los desplazamientos.

#### Actividades presenciales

Actividad	Total
<i>Actividades de evaluación</i>	1
<i>Conferencia</i>	2
<i>Laboratorio</i>	5
<i>Lección magistral</i>	36
<i>Salidas</i>	5
<i>Tutorías</i>	1
<b>Total horas:</b>	50

#### Actividades no presenciales

Actividad	Total
<i>Búsqueda de información</i>	5
<i>Consultas bibliográficas</i>	10
<i>Estudio</i>	60
<b>Total horas:</b>	75

### MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNADO

### Aclaraciones:

El cuaderno de prácticas lo elabora el alumno con la información recopilada en prácticas.

## EVALUACIÓN

Instrumentos	Porcentaje
Examen tipo test	60%
Informes/memorias de prácticas	10%
Listas de control	10%
Trabajos y proyectos	20%

**Periodo de validez de las calificaciones parciales:** *Todas las calificaciones se mantendrán durante el curso académico en que se obtienen.*

### Aclaraciones:

Los porcentajes indicados son orientativos ya que en función de temas emergentes de interés que se traten en clases teóricas, actividades prácticas extra que puedan surgir, viajes, etc. pueden intervenir nuevos elementos en la evaluación que no están previstos y por tanto variar los porcentajes asignados.

Esta variación no es caprichosa, sino que obedece una adaptación curricular para una mejor formación del alumno.

## BIBLIOGRAFÍA

### 1. Bibliografía básica:

Introducción a la alimentación humana : nutrición, tecnología, cultura, higiene / [coordinador de la obra Rafael Moreno Rojas] Córdoba : Servicio de Publicaciones, Universidad de Córdoba, 2006

Alimentación y cultura : perspectivas antropológicas / Jesús Contreras Hernández, Mabel Gracia Arnáiz Barcelona : Ariel, 2005

La cultura de la alimentación en el mundo ibérico / Arturo Oliver Foix Castelló : Diputació de Castelló, Servei de Publicacions, 2000

Los sabores de España y América : cultura y alimentación / Antonio Garrido Aranda, compilador Huesca : Val de Onsera, 1999

En torno a la vitivinicultura de Montilla-Moriles Pérez Camacho, Fernando 2000

Aproximación a un nuevo modelo integral de sistema de gestión de la calidad, del medio ambiente y la prevención de riesgos laborales en el sector vitivinícola en el marco Montilla-Moriles / Juan Francisco Domínguez Bernal ; directores, Francisco Montes Tubío, Miguel Cruz Marqués Córdoba : Universidad de Córdoba, Departamento de Ingeniería Gráfica e Ingeniería y Sistemas de Información Cartográfica, 2001

**2. Bibliografía complementaria:**

Ninguna.