



DATOS DE LA ASIGNATURA

Denominación: AVANCES EN AGROALIMENTACIÓN

Código: 8674

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: AMARO LÓPEZ, MANUEL ÁNGEL

Centro: Facultad de Veterinaria

Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Área: NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

Ubicación del despacho: EDIFICIO DARWIN ANEXO

e-Mail: bt1amlom@uco.es

Teléfono: 957-212004

Nombre: CÁMARA MARTOS, FERNANDO

Centro: Facultad de Veterinaria

Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Área: NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

Ubicación del despacho: EDIFICIO DARWIN ANEXO

e-Mail: bt2camaf@uco.es

Teléfono: 957-212057

Nombre: DORADO PEREZ, GABRIEL

Centro: Facultad de Veterinaria

Departamento: BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR

Área: BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR

Ubicación del despacho: Campus Rabanales C6-1-E17

e-Mail: bb1dopeg@uco.es **Teléfono:** +(34) 957218689

URL web: <http://www.uco.es/~bb1dopeg>

Nombre: JORDANO SALINAS, RAFAEL
Centro: Facultad de Veterinaria
Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Área: NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
Ubicación del despacho: EDIFICIO DARWIN ANEXO
e-Mail: bt1josar@uco.es **Teléfono:** 957-212006

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

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno.

Recomendaciones

Ninguna especificada.

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.

COMPETENCIAS

- | | |
|-----|---|
| CB3 | Capacidad para hacer un manejo integrado de los alimentos con la máxima eficiencia. |
| 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. |
| CE8 | Capacidad para comprender y estar al día en los avances producidos en agroalimentación, mediante la búsqueda activa de información. |
| CU1 | 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. |
| 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. |
| CU6 | Que sean capaces de fomentar, en contextos académicos y profesionales, el avance tecnológico, social o cultural dentro de una sociedad basada en el conocimiento. |

CONTENIDOS

1. Contenidos teóricos

- 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

2. Contenidos prácticos

- Microbiología predictiva
- Análisis de riesgos

METODOLOGÍA

Aclaraciones

Aunque la distribución horaria se ha realizado en base a la media histórica de la asignatura, al ser esta una materia de actualización, cualquier novedad agroalimentaria que requiera un tratamiento específico en clase podrá ocasionar que se modifique la asignación horaria indicada en favor de una mejor formación de los estudiantes.

Actividades presenciales

Actividad	Total
<i>Actividades de evaluación</i>	1
<i>Conferencia</i>	2
<i>Debates</i>	2
<i>Laboratorio</i>	10
<i>Lección magistral</i>	30
<i>Taller</i>	4
<i>Tutorías</i>	1
Total horas:	50

Actividades no presenciales

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

MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNADO

Cuaderno de Prácticas
 Dossier de documentación - <http://www3.uco.es/moodle/>

Aclaraciones:

Los materiales estarán en la plataforma virtual moodle, disponible para su uso por parte de los alumnos durante el curso.

El cuaderno de prácticas lo elabora el alumno con los protocolos y la información recabada en las 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:

Fundamentos de nutrición y dietética : bases metodológicas y aplicaciones / directores J. Alfredo Martínez Hernández, María del Puy Portillo Baquedano ; coordiandor Santiago Navas Carretero. Buenos Aires, Madrid, etc. : Médica Panamericana, 2011

Estado actual del desarrollo de las Ciencias Culinarias [recurso electrónico] / Yoel Marianovich Núñez Kazarian, Nairoby Sevilla Cardoso. Ciudad de La Habana : Editorial Universitaria, 2010.

Los perfiles nutricionales de los alimentos y la obesidad en Europa / Lucía Luisa Pérez Gallardo (coordinadora) Valladolid : Universidad de Valladolid, Secretariado de Publicaciones e Intercambio Editorial, 2010

Alimentos seguros [recurso electrónico] : guía básica sobre seguridad alimentaria / Isabel García Fajardo. Madrid : Díaz de Santos, 2008.

Patógenos emergentes en la línea de sacrificio de porcino [recurso electrónico] : fundamentos de seguridad alimentaria / José A. Sánchez Rodríguez ... [et al.]. Madrid : Díaz de Santos, 2009.

Ciencia de los alimentos : bioquímica, microbiología, procesos, productos / coordinadores, Romain Jeantet ... [et al.] Zaragoza : Acribia, 2010

The microbiology of safe food / Stephen J. Forsythe Chichester : Wiley-Blackwell, 2010

Rapid detection and characterization of foodborne pathogens by molecular techniques / Robert E. Levin Boca Raton : CRC, 2010

Biología de alimentos [recurso electrónico] / Emilio Alfredo Lucas Carrillo.[Santa Fe, Argentina] : [El Cid

Editor | apuntes], [2009]

El medio ambiente en Europa : estado y perspectivas 2010. Síntesis Copenhague : Agencia Europea de Medio Ambiente, 2010

2. Bibliografía complementaria:

Estudio de impacto ambiental de una finca dedicada a la explotación intensiva de cultivos hortícolas situada en el T. M. de Cuevas de Almanzora (Almería) / Antonio Jesús Cuenca Montes ; directores, Juan Fuentes Luna, María Antonia Fuentes Luque. Córdoba : Universidad de Córdoba, Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos y de Montes, 2010