GUÍA DOCENTE

DENOMINACIÓN DE LA ASIGNATURA

Denominación: **OPERACIONES Y PROCESOS DE PRODUCCIÓN**
Código: 101725
Plan de estudios: **GRADO DE TURISMO** Curso: 4
Denominación del módulo al que pertenece: MERCADOS Y EMPRESAS TURÍSTICAS
Materia: MERCADOS Y EMPRESAS TURÍSTICAS
Carácter: OBLIGATORIA Duración: PRIMER CUATRIMESTRE
Créditos ECTS: 6.0 Horas de trabajo presencial: 60
Porcentaje de presencialidad: 40.0% Horas de trabajo no presencial: 90
Plataforma virtual: Moodle

DATOS DEL PROFESORADO

Nombre: RUIZ PÉREZ-CACHO, MARÍA DEL PILAR (Coordinador)
Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Área: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Ubicación del despacho: Edificio Darwin-Campus de Rabanales
E-Mail: pilar.ruiz@uco.es Teléfono: 957212102

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno

Recomendaciones

Ninguna especificada

COMPETENCIAS

CB1	Capacidad de análisis y síntesis.
CB2	Capacidad de organización y planificación.
CB3	Comunicación oral y escrita en castellano.
CB4	Trabajo en equipo.
CB5	Habilidades en las relaciones interpersonales.
CB6	Razonamiento crítico.
CB7	Aprendizaje autónomo.
CB8	Adquirir capacidades y compromiso ético para colaborar en la consecución de una sociedad más justa y respetuosa con los derechos fundamentales.
CB9	Adquirir conocimientos y competencias que le permitan emprender provechosamente estudios de postgrado.
CE19	Conocer el procedimiento operativo de los ámbitos de las empresas turísticas (alojamiento, restauración e intermediación).
CE20	Evaluar los potenciales turísticos y el análisis prospectivo de su explotación, al objeto de detectar necesidades de planificación técnica de infraestructuras e instalaciones turísticas.
CE22	Conocer las principales iniciativas de puesta en valor del patrimonio cultural.

GUÍA DOCENTE

OBJETIVOS

-Conocer las principales operaciones básicas utilizadas en la industria agroalimentaria y su influencia sobre la calidad final del producto.
- Conocer cuáles son los procesos de elaboración de los productos tradicionales andaluces.
- Aprender los parámetros de calidad de los productos típicos de la gastronomía andaluza para poder promocionarlos.

CONTENIDOS

1. Contenidos teóricos

BLOQUE I. CONCEPTOS GENERALES AL ESTUDIO DE LAS OPERACIONES BÁSICAS.

Tema 1. Industria alimentaria. Generalidades. Definición y clasificación. Características, fortalezas, debilidades y retos de la industria alimentaria europea, española y andaluza.

Tema 2. Valor nutricional y características sensoriales de los alimentos. Propiedades nutritivas de los alimentos: proteínas, lípidos, hidratos de carbono, vitaminas y minerales. Etiquetado nutricional. Atributos sensoriales: apariencia, textura y flavor.

Tema 3. Concepto de operación básica en la industria alimentaria. Definición. Principios físicos. Clasificación de las operaciones básicas. Evolución histórica y situación actual.

Tema 4. Operaciones de manipulación de la materia prima. Recepción y preparación de la materia prima: lavado, selección y clasificación por calidad.

Tema 5. Operaciones de transformación por calor: escaldado, horneado/asado y fritura en aceite. Objetivos, etapas, métodos y efectos sobre los alimentos.

Tema 6. Operaciones de conservación. Alteraciones de los alimentos y necesidad de conservación: causas físicas, causas químicas y biológicas. Clasificación de las operaciones de conservación.

Tema 7. Conservación de alimentos por frío: refrigeración y congelación. Objetivo y fundamentos de la conservación por frío. Refrigeración y congelación: definición, características, métodos y efectos sobre la calidad de los alimentos.

Tema 8. Conservación de alimentos por aplicación de calor: pasterización y esterilización. Formas de transmisión de calor. Objetivos generales y fundamentos de estas operaciones. Efectos del calor sobre los microorganismos, sobre las propiedades nutritivas y sobre las propiedades sensoriales.

Tema 9. Conservación de alimentos por reducción del contenido de agua. El agua en los alimentos. Comportamiento del agua en el alimento: actividad de agua. Métodos de deshidratación. Efectos sobre la calidad de los alimentos.

BLOQUE II. PROCESOS DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS TRADICIONALES ANDALUCES.

Tema 10. Proceso de extracción del aceite de oliva virgen (AOV). La aceituna: características, estructura física, composición y variedades para almazara. El aceite de oliva: situación del sector, definición, tipos y composición. Proceso de extracción del aceite de oliva virgen. Parámetros de calidad del aceite de oliva virgen: físico-químicos y sensoriales. DOP.

Tema 11. Proceso de elaboración de aceitunas de mesa. La aceituna: definición y tipos, principales variedades para mesa, norma de calidad y situación del sector. Procesos básicos de elaboración de aceitunas de mesa: aderezo, aliño, oxidación, salmuera y deshidratación. DOP Aloreña de Málaga. Atributos sensoriales de la aceituna de mesa.

Tema 12. Proceso de elaboración del jamón ibérico. Definición, tipos, normativa vigente y valor nutricional. Proceso de elaboración del jamón ibérico: acondicionamiento de materia prima, salazón, post-salado, secado y maduración. Parámetros de calidad del jamón ibérico.

Tema 13. Proceso de elaboración de los vinos generosos de Montilla-Moriles. Definición de vino, características y composición de la uva, variedades de uva para vinificación y clasificación de vinos. Vinos

GUÍA DOCENTE

generosos andaluces: tipos, variedades de uva y características. DOP Montilla-Moriles: marco de producción, tipos de vinos y procesos de elaboración de los vinos generosos y de los vinos dulces.

Tema 14. Proceso de elaboración del queso de cabra andaluz. Definición, composición, tipos de leche y datos del sector. Definición, ingredientes y tipos de queso. Proceso de elaboración del queso de cabra andaluz: razas caprinas, proceso de elaboración y parámetros de calidad.

2. Contenidos prácticos

I. Vocabulario sensorial
1.1 Vocabulario de apariencia
1.2 Vocabulario de textura
1.3. Vocabulario de flavor
II. Catas dirigidas de los productos tradicionales andaluces
2.1 Cata dirigida de aceite de oliva virgen
2.2. Cata dirigida de aceitunas de mesa
2.3 Cata dirigida de jamón curado
2.4 Cata dirigida de vinos de Montilla-Moriles
2.5 Cata dirigida de quesos artesanos andaluces de cabra
III. Seminarios
3.1 Alimentos funcionales
3.2 Etiquetado de alimentos

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS

Salud y bienestar
Industria, innovación e infraestructura
Producción y consumo responsables

METODOLOGÍA

Aclaraciones generales sobre la metodología (opcional)

Se usará la plataforma Moodle de la UCO como via de intercambio de información entre profesor y alumno, tanto para poner a disposición del alumno material de trabajo como para entrega de los trabajos al profesor. En esta plataforma se subirá el programa de la materia, ejercicios, enlaces con páginas web de consultas de interés, referencias bibliográficas y otros documentos de interés para el alumno. Asimismo, se establecerán las actividades que el alumno haya de realizar personalmente fuera del horario fijado para la materia.
Los profesores establecerán tutorías con los alumnos fijando las fechas a través del correo electrónico

Adaptaciones metodológicas para alumnado a tiempo parcial y estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales

Los alumnos a tiempo parcial y aquellos con necesidades especiales podrán sustituir un porcentaje de las actividades presenciales por análisis de documentos en casa.

GUÍA DOCENTE

Actividades presenciales

Actividad	Grupo completo	Grupo mediano	Total
Actividades de evaluación	2	-	2
Comentarios de texto	4	-	4
Lección magistral	39	-	39
Taller	-	15	15
Total horas:	***45***	***15***	***60***

Actividades no presenciales

Actividad	Total
Búsqueda de información	10
Consultas bibliográficas	20
Estudio	60
Total horas:	***90***

MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNO

Autoevaluación de cada unidad teórica
Dossier de documentación - *moodle*
Presentaciones PowerPoint - *moodle*

Aclaraciones

Toda la información sobre la asignatura estará recogida en la plataforma moodle. Los profesores establecerán tutorías con los alumnos, fijando las fechas de su realización a través del correo electrónico

EVALUACIÓN

Competencias	Comentarios de texto	Exámenes	Prácticas de laboratorio
CB1	X	X	X
CB2	X	X	
CB3	X	X	X
CB4	X		
CB5	X		

GUÍA DOCENTE

Competencias	Comentarios de texto	Exámenes	Prácticas de laboratorio
CB6	X	X	X
CB7	X		X
CB8		X	
CB9	X	X	X
CE19		X	X
CE20		X	
CE22	X	X	X
Total (100%)	***10%***	***60%***	***30%***
Nota mínima (*)	***5***	***5***	***5***

(*)Nota mínima (sobre 10) necesaria para que el método de evaluación sea considerado en la calificación final de la asignatura. En todo caso, la calificación final para aprobar la asignatura debe ser igual o superior a 5,0.

Método de valoración de la asistencia:

Se necesita la asistencia a un mínimo del 80% de las actividades prácticas para sumar los puntos que no correspondan al examen.

Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación:

Se requiere un mínimo de un 80 % de asistencia a las clases prácticas/seminarios para sumar los puntos que no correspondan al examen.
La validez de las calificaciones se mantiene durante todo el curso académico

Aclaraciones sobre la evaluación para el alumnado a tiempo parcial y necesidades educativas especiales:

Obtener una calificación mínima de aprobado (5,0) en el examen final escrito.

Aclaraciones sobre la evaluación de la primera convocatoria extraordinaria y convocatoria extraordinaria de finalización de estudios:

La calificación final de la asignatura será exclusivamente la nota final obtenida en el examen.

Criterios de calificación para la obtención de Matrícula de Honor:

Obtener una calificación de 9 sobre 10 en el examen final

BIBLIOGRAFIA

1. Bibliografía básica

Aparicio, R. y Harwood, J. (2003). Manual del aceite de oliva. A. Madrid-Vicente Mundi-Prensa. Madrid. España.
Casp, A. y Requena, J. (2003). Procesos de conservación de alimentos. Ed. Mundi-Prensa. Madrid.
Casp, A. (2014). Tecnología de los alimentos de origen vegetal. Vol 1. Editorial Síntesis. Madrid. España.
Estrada Cabezas, J.M. (2000). La aceituna de mesa: nociones sobre sus características, elaboración y cualidades. Diputación de Sevilla

GUÍA DOCENTE

Fellows, P. (1993). Tecnología del procesado de alimentos: Principios y prácticas. Editorial ACRIBIA. Zaragoza.
Jiménez Herrera, B.(2008). La cata de Aceites: aceite de oliva virgen. Editorial Consejeria de Agricultura y Pesca. Sevilla
López, M.M. (2000). Los Vinos de Montilla-Moriles. Consejería de Agricultura y Pesca, ed. Sevilla.
Ventanas Barroso, J. (2000). Tecnología del jamón ibérico. ISBN: 84-7114-944-3. Grupo Mundi-Prensa, Madrid.
Navarro García, L. (2009). Patrimonio quesero Andaluz. Editorial Consejería de Agricultura y Pesca. Sevilla

2. Bibliografía complementaria

Ninguna

CRITERIOS DE COORDINACIÓN

Actividades conjuntas: conferencias, seminarios, visitas...

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.

PLAN DE CONTINGENCIA: ESCENARIO A

El escenario A, se corresponde con una menor actividad académica presencial en el aula como consecuencia de medidas sanitarias de distanciamiento interpersonal que limite el aforo permitido en las aulas.

METODOLOGÍA

Aclaraciones generales sobre la metodología en el escenario A

Se adoptará un sistema multimodal o híbrido de enseñanza que combine, en todo lo posible, las clases presenciales en aula y las clases presenciales por videoconferencia (sesiones síncronas) que se impartirán en el horario aprobado por el Centro. La distribución temporal de las actividades que se llevarán a cabo de forma presencial en aula y presencial por videoconferencia estará determinado por el Centro en función del aforo permitido en los espacios docentes y las medidas sanitarias de distanciamiento interpersonal que estén vigentes en cada momento.

Se usará la plataforma Moodle de la UCO como via de intercambio de información entre profesor y alumno, tanto para poner a disposición del alumno material de trabajo como para entrega de los trabajos al profesor. En esta plataforma se subirá el programa de la materia, ejercicios, enlaces con páginas web de consultas de interés, referencias bibliográficas y otros documentos de interés para el alumno. Asimismo, se establecerán las actividades que el alumno haya de realizar personalmente fuera del horario fijado para la materia.
Los profesores establecerán tutorías con los alumnos fijando las fechas a través del correo electrónico

GUÍA DOCENTE

EVALUACIÓN

Competencias	Comentarios de texto	Exámenes	Prácticas de laboratorio
CB1	X	X	X
CB2	X	X	
CB3	X	X	X
CB4	X		
CB5	X		
CB6	X	X	X
CB7	X		X
CB8		X	
CB9	X	X	X
CE19	X	X	X
CE20		X	
CE22	X	X	X
Total (100%)	***10%***	***60%***	***30%***
Nota mínima (*)	***4***	***4***	***4***

(*)Nota mínima (sobre 10) necesaria para que el método de evaluación sea considerado en la calificación final de la asignatura. En todo caso, la calificación final para aprobar la asignatura debe ser igual o superior a 5,0.

Método de valoración de la asistencia (Escenario A):

Se necesita la asistencia a un mínimo del 80% de las actividades prácticas para sumar los puntos que no correspondan al examen.

Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación (Escenario A):

Se requiere un mínimo de un 80 % de asistencia a las clases prácticas/seminarios para sumar los puntos que no correspondan al examen.

La validez de las calificaciones se mantiene durante todo el curso académico

Aclaraciones sobre la evaluación para el alumnado a tiempo parcial y necesidades educativas especiales (Escenario A):

Obtener una calificación mínima de aprobado (5,0) en el examen final escrito.

GUÍA DOCENTE

PLAN DE CONTINGENCIA: ESCENARIO B

El escenario B, contempla la suspensión de la actividad presencial en el aula como consecuencia de medidas sanitarias.

METODOLOGÍA

Aclaraciones generales sobre la metodología en el escenario B

La actividad docente presencial se llevará a cabo por videoconferencia (sesiones síncronas) en el horario aprobado por el Centro. Se propondrán actividades alternativas para los grupos reducidos que garanticen la adquisición de las competencias de esa asignatura.

Se usará la plataforma Moodle de la UCO como via de intercambio de información entre profesor y alumno, tanto para poner a disposición del alumno material de trabajo como para entrega de los trabajos al profesor. En esta plataforma se subirá el programa de la materia, ejercicios, enlaces con páginas web de consultas de interés, referencias bibliográficas y otros documentos de interés para el alumno. Asimismo, se establecerán las actividades que el alumno haya de realizar personalmente fuera del horario fijado para la materia.
Los profesores establecerán tutorías con los alumnos fijando las fechas a través del correo electrónico

EVALUACIÓN

Competencias	Comentarios de texto	Exámenes	Informes/memorias de prácticas
CB1	X	X	X
CB2	X	X	X
CB3	X	X	X
CB4	X		
CB5	X		
CB6	X	X	X
CB7	X		X
CB8		X	
CB9	X	X	X
CE19	X	X	X
CE20		X	
CE22	X	X	X
Total (100%)	***10%***	***60%***	***30%***
Nota mínima (*)	***4***	***4***	***4***

(*)Nota mínima (sobre 10) necesaria para que el método de evaluación sea considerado en la calificación final de la asignatura. En todo caso, la calificación final para aprobar la asignatura debe ser igual o superior a 5,0.

GUÍA DOCENTE

Herramientas Moodle	Exams	Placement reports	Text commentary
Participation		X	
Questionnaire	X		
Task		X	X
Videoconference		X	X

Método de valoración de la asistencia (Escenario B):

Se necesita la asistencia a un mínimo del 80% de las actividades prácticas para sumar los puntos que no correspondan al examen.

Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación (Escenario B):

Se requiere un mínimo de un 80 % de asistencia a las clases prácticas/seminarios para sumar los puntos que no correspondan al examen.
La validez de las calificaciones se mantiene durante todo el curso académico

Aclaraciones sobre la evaluación para el alumnado a tiempo parcial y necesidades educativas especiales (Escenario B):

Obtener una calificación mínima de aprobado (5,0) en el examen final escrito.