



UNIVERSIDAD DE CORDOBA

INSTITUTO DE ESTUDIOS DE POSGRADO

**MÁSTER UNIVERSITARIO EN
AVANCES EN CIENCIAS
GASTRONÓMICAS**

CURSO 2024/25

**SOSTENIBILIDAD Y CALIDAD
DIFERENCIADA****Datos de la asignatura**

Denominación: SOSTENIBILIDAD Y CALIDAD DIFERENCIADA**Código:** 635008**Plan de estudios:** MÁSTER UNIVERSITARIO EN AVANCES EN CIENCIAS
GASTRONÓMICAS**Curso:** 1**Créditos ECTS:** 4.0**Horas de trabajo presencial:** 30**Porcentaje de presencialidad:** 30.0%**Horas de trabajo no presencial:** 70**Plataforma virtual:** <https://moodle.uco.es/>**Profesor coordinador**

Nombre: AMARO LÓPEZ, MANUEL ÁNGEL**Departamento:** BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**Ubicación del despacho:** Campus de Rabanales. Edificio C1 Darwin**E-Mail:** bt1amlom@uco.es**Teléfono:** 957 212004**Breve descripción de los contenidos**

- 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.

Conocimientos previos necesarios

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno.

Recomendaciones

Ninguna especificada.

Programa de la asignatura

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.

Bibliografía

- CASERO, F. 2004. La agricultura ecológica, una realidad. Boletín Económico de ICE N° 2823.
- Comisión Europea. 2007. Reglamento (CE) nº 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) nº 889/2008 de la Comisión de 5 de septiembre de 2008, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 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/calidadpromocion/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>.

Metodología

Aclaraciones

Las adaptaciones metodológicas se realizarán de acuerdo a las directrices y normativa del centro/universidad, atendiendo a las características particulares en cada caso.

Actividades presenciales

Actividad	Total
<i>Actividades de evaluación</i>	1
<i>Actividades de exposición de contenidos elaborados</i>	28
<i>Actividades de procesamiento de la información</i>	1
Total horas:	30

Actividades no presenciales

Actividad	Total
<i>Actividades de búsqueda de información</i>	15
<i>Actividades de procesamiento de la información</i>	55
Total horas:	70

Resultados del proceso de aprendizaje

Conocimientos, competencias y habilidades

- 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

Métodos e instrumentos de evaluación

Instrumentos	Porcentaje
Examen	60%
Lista de control de asistencia	10%
Medios de ejecución práctica	30%

Periodo de validez de las calificaciones parciales:

En el curso académico en el que se han realizado

Aclaraciones:

El tiempo de validez de cada una de las calificaciones de los métodos de evaluación será durante el curso académico en vigor.

La evaluación de la primera convocatoria extraordinaria y convocatoria extraordinaria de fin de estudios se realizará con los mismos métodos de evaluación aplicados en convocatorias ordinarias de exámenes del curso en vigor.

Objetivos de desarrollo sostenible

Hambre cero
Salud y bienestar
Producción y consumo responsables

Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente responderán a los principios de igualdad y no discriminación y deberán ser adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran.

El estudiantado deberá ser informado de los riesgos y las medidas que les afectan, en especial las que puedan tener consecuencias graves o muy graves (artículo 6 de la Política de Seguridad, Salud y Bienestar; BOUCO 23-02-23).
