

i ASIGNATURA AVANCES EN AGROALIMENTACIÓN

Código	268104
Titulación	MÁSTER UNIVERSITARIO EN AGROALIMENTACIÓN
Duración	ANUAL
Tipo	OPTATIVA
Idioma	CASTELLANO
Ofertable en Lengua Extranjera	
Movilidad Nacional	Sí
Movilidad Internacional	Sí
Estudiante Visitante Nacional	
ECTS	4,00
Departamento	C151 - INGENIERIA QUIMICA Y TECN. DE ALIMENTOS

✓ REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos

No existen requisitos previos

Recomendaciones

No existen recomendaciones

OFERTA EN LENGUA EXTRANJERA

- Idioma:
- Tipo de grupo: (*)
- Nivel requerido:

*(Exclusivo, sólo se imparte en ese idioma; Adicional, un grupo adicional en ese idioma; Mixto, un mismo grupo con el idioma base - español y el que se oferta)

MOVILIDAD

- Movilidad Nacional (SICUE): Sí. Tipo de enseñanza: Presencial
- Movilidad Internacional: Sí. Tipo de enseñanza: Presencial
- Estudiante Visitante Nacional: .

RESULTADO DEL APRENDIZAJE

Id.	Resultados
1	Conocer los últimos avances en agricultura y agroalimentación.
2	Estar al corriente de la innovación en agroalimentación.
3	Conocer los últimos avances análisis agroalimentario.

CONTENIDOS

Contenido	Descripción
<p>Contenidos teóricos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nuevos alimentos funcionales. - Avances en el procesado de productos cárnicos. Coadyuvantes tecnológicos. - Productos lácteos fermentados. Nuevas tendencias. - Introducción a los alimentos transgénicos. - Obtención de extractos de productos agroalimentarios. - Prevención y tratamiento medioambiental agroalimentario. - Avances en microbiología agroalimentaria. - Aplicación de la proteómica en la agroalimentación. <p>Contenidos prácticos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aplicación de la proteómica en la agroalimentación. - Prácticas de frescura de productos marinos. 	

SISTEMA DE EVALUACIÓN

Procedimientos de evaluación

Tarea/Actividades	Medios, técnicas e instrumentos	Ponderación
Examen final teórico-práctico	Examen escrito tipo test sobre contenidos teóricos y prácticos de la asignatura	
Prácticas de laboratorio	Informe de prácticas individual	
Asistencia a clase	Parte de asistencia a clases de forma presencial y/o por teledocencia	

Criterios de evaluación

Durante el desarrollo del curso se realizarán diversas actividades que se detallan en el Procedimiento de Evaluación y que servirán para realizar una evaluación

continua del alumno.

-La asistencia a clase (presencial o por teledocencia) y talleres será OBLIGATORIA. Se permitirá un 20% de faltas, y se valorará el comportamiento, interés y participación del alumno durante las mismas. Cualquier falta deberá estar claramente justificada con impreso o documento correspondiente (ejem. justificación médica).

- En las AAD/trabajos individuales se valorará la presentación, estructura, claridad, concreción y adecuación de las mismas a las actividades propuesta.

- Los alumnos tendrán derecho a una prueba de evaluación global, en las dos convocatorias extraordinarias posteriores a la convocatoria ordinaria (la del semestre en el que se imparte).

Esta modalidad de evaluación deberá ser solicitada en los plazos que el Centro determine. Los criterios de evaluación y tipo de pruebas a realizar serán determinados por el equipo docente de la asignatura e informados con suficiente antelación a aquellos alumnos que la soliciten.

PROFESORADO

Profesorado	Categoría	Coordinador
ROLDAN GOMEZ, ANA M ^a	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	Sí
CANTORAL FERNANDEZ, JESUS MANUEL	CATEDRÁTICO DE UNIVERSIDAD	No
CARBU ESPINOSA DE LOS MONTEROS, MARIA	PROFESOR CONTRATADO DOCTOR	No
DURAN GUERRERO, ENRIQUE	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	No
SERRANO JIMENEZ, SALUD	UCO	No
PALMA LOVILLO, MIGUEL	CATEDRÁTICO DE UNIVERSIDAD	No
PEREZ GARCIA, MONTSERRAT	CATEDRÁTICO DE UNIVERSIDAD	No
RODRIGUEZ ESTEVEZ, VICENTE	UCO	No
ASTOLA GONZALEZ, ANTONIO	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	No
HERNANDEZ MOLINA, PILAR	UCO	No

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad	Horas	Detalle
01 Teoría	18	(Clases magistrales apoyadas por TICs que permitan interacción con el alumnado)
04 Prácticas de taller/laboratorio	10	Prácticas taller/laboratorio (Prácticas de laboratorio de microbiología y análisis de frescura de pescado)
10 Actividades formativas no presenciales	55,00	Estudio autónomo del alumno: 25 h Búsqueda de información: 15 h Consulta bibliográfica: 15 h
11 Actividades formativas de tutorías	2,00	Tutorías individuales a través del campus virtual
12 Actividades de evaluación	15,00	Examen tipo test: 1 h Trabajo individual: 14 h

BIBLIOGRAFÍA

Dadas las características de la asignatura, la bibliografía debe ser concretada para cada alumno en función de las propias características del trabajo o actividad desarrollada por el mismo.

El presente documento es propiedad de la Universidad de Cádiz y forma parte de su Sistema de Gestión de Calidad Docente.

En aplicación de la Ley 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, así como la Ley 12/2007, de 26 de noviembre, para la promoción de la igualdad de género en Andalucía, toda alusión a personas o colectivos incluida en este documento estará haciendo referencia al género gramatical neutro, incluyendo por lo tanto la posibilidad de referirse tanto a mujeres como a hombres.