

Agricultura y Ganadería Ecológicas – MODULO II: BASES TÉCNICAS DE LA AGRICULTURA, GANADERÍA Y AGROINDUSTRIA ECOLÓGICAS

Agroindustria en producción ecológica

GUÍA DOCENTE



Curso Académico:	2022-2023					
Máster:	Agricultura y Ganadería Ecológicas					
Denominación de la asignatura	Agroindustria en producción ecológica					
Módulo	MODULO II: BASES TÉCNICAS DE LA AGRICULTURA, GANADERÍA Y AGROINDUSTRIA ECOLÓGICAS					
Curso académico	2022-2023					
Tipología	Obligatoria					
ECTS	Teoría:	2.00	Práctica:	0.00	Total:	2.00
Periodo de impartición	Semestre 2					
Modalidad	PRESENCIAL					
Web universidad coordinadora	https://www.unia.es/agricultura-ecologica					
Web universidad colaboradora	https://www.upo.es/postgrado/Master-Oficial-Agricultura-y-Ganaderia-Ecologicas					
Idiomas de impartición	Español					

Profesorado. Profesores correspondientes al curso 2021-22. Por confirmar para el curso 2022-23			
Nombre y apellidos	Email	Universidad	Créditos
Isabel Revilla Martín		UNIVERSIDAD DE SALAMANCA	0.50
Francisco de Asís Ruíz Morales		INSTITUTO ANDALUZ DE INVESTIGACION Y FORMACION AGRARIA (IFAPA)	1.50
TUTORIAS (Coordinador/a de asignatura): Horario y localización			
Cada profesor/a acordará con el alumnado el establecimiento de 4 horas de tutoría por crédito.			
COMPETENCIAS			
Básicas y Generales	CB 1 - Capacidad de razonamiento crítico, para que, a partir del propio cuestionamiento de la ruta seguida por el pensamiento científico-técnico, sean capaces de desarrollar y aplicar ideas originales para resolver los problemas del sistema agroalimentario		

	<p>actual.</p> <p>CB 2 - Capacidad de gestionar la información. Se refiere no sólo al análisis, síntesis y planificación sino también a la localización e identificación de la misma. Todo ello debe habilitar igualmente para el posterior uso y óptimo aprovechamiento de los materiales, contenidos e ideas adquiridos una vez finalizado el máster, tanto en la realización de la tesis, como en el desempeño profesional subsiguiente.</p> <p>CB 3 - Capacidad 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.</p> <p>CB 4 - Capacidad de comunicación y exposición, oral y escrita, a público especializado y no especializado, de contenidos teóricos, empíricos y procedimentales.</p> <p>CB 5 - Adquisición de las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.</p> <p>CG 2 - Conocimiento de los principales avances en los campos esenciales de la Agroecología, así como de sus posibles repercusiones agronómicas, medioambientales económicas y sociales.</p> <p>CG 4 - Capacidad de integración de los conocimientos teóricos, metodológicos y prácticos adquiridos para enfrentarse a la resolución local, social y global de los problemas del sistema agroalimentario desde la perspectiva agroecológica.</p> <p>CG 5 - Desarrollar la capacidad de comunicación oral y escrita en el ámbito científico y profesional propio del Máster.</p> <p>CG 6 - Desarrollar la capacidad de iniciativa, la creatividad y la cultura emprendedora.</p> <p>CG 7 - Capacidad para planificar, organizar, dirigir y controlar los sistemas y procesos productivos desarrollados en el sector ecológico, en un marco que garantice la competitividad de las empresas, la protección y conservación del medio ambiente y la mejora y desarrollo sostenible del medio rural.</p>
Transversales	G0 1 - Capacidad de organización y planificación.

	<p>G0 2 - Capacidad para la resolución de problemas y para el aprendizaje autónomo.</p> <p>G0 3 - Capacidad para tomar decisiones y adaptación para enfrentarse a nuevas situaciones. Aptitud para el liderazgo. Fomentar el espíritu emprendedor.</p> <p>G0 4 - Aptitud para la comunicación oral y escrita.</p> <p>G0 5 - Capacidad de análisis y síntesis.</p> <p>G0 8 - Capacidad para el razonamiento crítico, discusión y exposición de ideas propias.</p>
Específicas	<p>CE 24 - Conocer los procesos y requisitos ecológicos de transformación de la materia prima agraria o ganadera.</p> <p>CE 25 - Conocer la legislación aplicable a la elaboración de alimentos transformados para saber diseñar y aplicar los procesos de transformación adecuados</p>

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

El objetivo general de la asignatura es que el alumno/a conozca los procesos de transformación de materias primas en productos elaborados dentro del ámbito de la producción ecológica.

En cuanto a los objetivos secundarios destacar:

1. Interpretar la normativa ecológica y sus limitaciones en los procesos de transformación.
2. Establecer sistemas de control de puntos críticos en los procesos industriales para garantizar la seguridad alimentaria y la trazabilidad.
3. Reconocer las limitaciones técnicas en la industria de transformación de agricultura ecológica.
4. Innovar en la transformación de alimentos ecológicos (materias primas, etapas, embalajes, etc.).
5. Identificar las diferencias nutricionales y organolépticas entre alimentos elaborados en ecológico y convencional.
6. Mostrar el análisis sensorialmente como una herramienta para la mejora productos transformados ecológicos de origen animal y vegetal.

CONTENIDOS

Los contenidos están orientados a facilitar al alumno las herramientas y conocimientos en materia legislativa, práctica y empresarial que se aplican en el contexto de la transformación de productos de origen

animal y vegetal en el marco de la producción ecológica.

La asignatura se desarrollará en base a los siguientes apartados:

- Presentación de la normativa ecológica para la industria de procesamiento de alimentos de origen vegetal y animal.

- Fundamentos de los procesos industriales de elaboración de alimentos transformados de origen vegetal y animal: operaciones unitarias, etapas y métodos de transformación de alimentos ecológicos.

- Práctica de análisis sensorial en productos lácteos ecológicos.

- Criterios de calidad en productos procesados en el caso concreto de la carne y sus derivados.

- Análisis de un caso concreto para el procesamiento de los productos animales: fabricación de quesos.
 - Visita a una agroindustria ganadera ecológica.

ACTIVIDADES FORMATIVAS Y METODOLOGÍAS DOCENTES

La docencia de la asignatura combina las siguientes actividades y metodologías docentes:

1.

Clases presenciales teóricas que utilizan la exposición de conceptos y conocimientos por parte del profesorado y en las que se utilizan metodologías que fomenten la participación de los estudiantes y el debate sobre la materia.

2. Visita técnica.

3. Clase práctica sobre análisis sensorial de alimentos procesados.

4. Evaluación grupal de las prácticas mediante el análisis de los procesamientos realizados durante la asignatura.

Actividad formativa	Modalidad de enseñanza	Dedicación (horas de trabajo autónomo del estudiante)	Dedicación (horas de trabajo del estudiante con apoyo del profesor)
Sesiones académicas teóricas	PRESENCIAL	0	9
Sesiones académicas prácticas	PRESENCIAL	0	5
Prácticas grupales	PRESENCIAL	0	1
Tutorías individuales	VIRTUAL	0	8
Actividades de evaluación	SIN DETERMINAR	13	0
Estudio autónomo	SIN DETERMINAR	14	0

SISTEMA DE EVALUACIÓN

Asistencia y participación en clase y prácticas.
Realización de un trabajo de revisión bibliográfica.
Evaluación conjunta.

OBSERVACIONES

None

Estrategias/metodologías de evaluación

**Porcentaje de
valoración sobre el
total**

Asistencia y participación en clase y prácticas

10-20%%

Realización de trabajo de revisión bibliográfica

50-70%%

Evaluación conjunta

10-20%%

BIBLIOGRAFÍA

Cordero Bueso, G. 2017. Análisis Sensorial de los Alimentos. Ed. Amv. 468 pp.

Madrid, A.; Esteire, E.; Cenzano J.E. 2013. Ciencia y tecnología de los alimentos (2 tomos). Ed. Amv. 870 pp.

Popa, M.; Mitelut, A.;

Popa, E.; Stan, A.; Popa, V. 2018. Organic foods contribution to nutritional quality and value, Trends in Food Science & Technology, doi: 10.1016/j.tifs.2018.01.003.

Raigón, M.D. 2007. Alimentos ecológicos, calidad y salud. Ed. Junta de Andalucía. 193 pp.

Ruiz, F.A.; Díaz, C.; Mena, Y.; Castel, J.M. 2013. La agroindustria Ecológica ligada a la producción ganadera en Andalucía. Revista Ae- verano 2013, 22-23.

Además, cada profesor/a podrá aportar anualmente otras lecturas que considere relevantes.

PLAN DE CONTINGENCIA

Dado que no sabemos cuáles serán las indicaciones de las autoridades sanitarias en el momento en el que se empiece a impartir la docencia presencial de este Máster (final de año) es difícil saber ahora mismo cual será la modalidad de docencia que se llevará a cabo.

Si no hay restricciones sanitarias, excepto la primera asignatura y el TFM, el resto será presencial.

Si volviésemos a una situación como la que se vivió al inicio de la pandemia, la docencia sería totalmente virtual, de manera que las clases teóricas se darían por la plataforma de enseñanza virtual y las prácticas mediante vídeos, también en la plataforma.

Si hay algún tipo de restricción que implicase una mayor separación entre estudiantes, se pueden dar dos circunstancias:

- Una, que el número de alumnos matriculados en el Máster permita mantener esa distancia en el aula, en cuyo caso las clases teóricas serían presenciales. Las visitas que puedan haber asociadas a la asignatura serían también presenciales, guardando todas las medidas de seguridad necesarias.
- Dos, que todos los estudiantes no quepan en el aula en cuyo caso, y de acuerdo con el alumnado y con

las dos universidades implicadas, se plantearía una docencia virtual para la teoría y presencial para las visitas, guardando en este caso todas las medidas de seguridad necesarias. El profesorado impartiría las clases de teoría a través de la plataforma, haciendo las adaptaciones necesarias para que el estudiante pueda seguir las clases con normalidad. Se haría uso de las diferentes opciones que se ofrecen para dinamizar las clases y promover el trabajo autónomo del estudiante.

Los contenidos docentes de esta asignatura no sufrirán modificaciones tanto en un escenario de semipresencialidad como de total virtualidad.

En cuanto a la evaluación, si las clases se están impartiendo de manera virtual, se haría todo a través de la plataforma, tanto el seguimiento del alumnado como las actividades de evaluación, ya sean cuestionarios o trabajos, a realizar, individualmente o en grupo.

Conforme a lo dispuesto en la legislación vigente en materia de protección de datos de carácter personal (Reglamento (UE) 2016/679, de 27 de abril) le informamos que los datos personales que nos ha facilitado pasarán a ser tratados por la UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DE ANDALUCÍA como responsable del tratamiento, siendo órgano competente en la materia la Dirección del Área de Gestión Académica (Monasterio Santa María de las Cuevas, C / Américo Vespucio nº2. Isla de La Cartuja - 41092 - Sevilla) ante quien Ud. puede ejercitar sus derechos de acceso, rectificación, limitación, oposición o portabilidad señalando concretamente la causa de su solicitud y acompañando copia de su documento acreditativo de identidad. La solicitud podrá hacerse mediante escrito en formato papel o por medios electrónicos.

Caso de no obtener contestación o ver desestimada su solicitud puede dirigirse al Delegado de Protección de Datos de la Universidad (rgpd@unia.es Tfno 954 462299) o en reclamación a la Agencia Española de Protección de Datos a través de los formularios que esa entidad tiene habilitados al efecto y que son accesibles desde su página web: <https://sedeagpd.gob.es>

Como responsable, la Universidad le informa que exclusivamente tratará los datos personales que Ud. le facilite para dar cumplimiento a los siguientes fines:

a) Gestión académica y administrativa de:

- Participación en procesos de acceso y admisión a las enseñanzas oficiales (Grado, Máster y Doctorado) o de formación Continua de la Universidad Internacional de Andalucía.
- Inscripción y/o matrícula como alumno en cualquiera de las titulaciones oficiales (Grado, Máster y Doctorado), Formación Continua u otras actividades académicas ofrecidas por la Universidad Internacional de Andalucía.

• Participación en convocatorias de becas y ayudas al estudio de la Universidad Internacional de Andalucía, la Admón. General del Estado o la de las Comunidades Autónomas y de otras entidades públicas o privadas.

- Participación en convocatorias de programas de movilidad de carácter nacional o internacional.
- Obtención y expedición de títulos oficiales, títulos propios y otros títulos académicos

b) Gestión de su participación como estudiante en prácticas y actividades formativas nacionales o internacionales en instituciones, empresas, organismos o en otros centros.

c) Utilización de servicios universitarios como obtención del carné universitario, bibliotecas, actividades deportivas u otros.

La Universidad se encuentra legitimada para tratar estos datos al ser necesarios para la ejecución de la relación jurídica establecida entre Ud. y la Universidad y para que ésta pueda cumplir con sus obligaciones legales establecidas en la Ley Orgánica 6/2001, de Universidades.

Usted responde de la veracidad de los datos personales que ha proporcionado a la Universidad y de su actualización.

La Universidad comunicará los datos personales que sean indispensables, y nunca en otro caso, a las siguientes categorías de destinatarios:

- A otras Administraciones y organismos públicos para el ejercicio de las competencias que les sean propias y compatibles con las finalidades arriba enunciadas (Así - a modo enunciativo y no limitativo - a Ministerios con competencias en educación y ciencia, a otras administraciones, a otras Universidades o Centros formativos equivalentes para la gestión de traslados, a empresas para la realización de prácticas)

- A entidades bancarias para la gestión de pagos y cobros.

- A organismos públicos o privados en virtud de la celebración de convenios de colaboración o contratos, conforme a lo dispuesto en la legislación vigente en materia de Protección de Datos.

- A los servicios de la propia Universidad que sean adecuados para gestionar la utilización de los servicios universitarios ofertados.

Sus datos de carácter personal se tratarán y conservarán por la Universidad conforme a la legislación vigente en materia de protección de datos, pasando luego a formar parte -previo expurgo- del Archivo Histórico Universitario conforme a lo dispuesto en la legislación sobre Patrimonio Histórico.

La Universidad sólo prevé la transferencia de datos a terceros países en el caso de su participación como alumno en alguno de los programas de formación o becas de carácter internacional. La transferencia se realizará siguiendo las directrices establecidas al respecto por el Reglamento Europeo de Protección de Datos y normativa de desarrollo.

El Servicio de Protección de Datos de la Universidad Internacional de Andalucía cuenta con una página en la que incluye legislación, información y modelos en relación con la Protección de Datos Personales a la que puede acceder desde el siguiente enlace: <https://www.unia.es/protecciondatos>