

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

Agroindustria en producción ecológica

GUÍA DOCENTE



**INSTRUCCIONES PARA LA ELABORACIÓN Y TRAMITACIÓN DE LAS GUÍAS
DOCENTES DE LAS ASIGNATURAS**

| | | | | | | |
|-------------------------------|---|------|------------------|------|---------------|------|
| Tipo de Acción Formativa | Máster Universitario | | | | | |
| Nombre de la Acción Formativa | 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 | 2023-2024 | | | | | |
| Tipología | Obligatoria | | | | | |
| ECTS | Teoría: | 2.00 | Práctica: | 0.00 | Total: | 2.00 |
| Periodo de impartición | Semestre 2 | | | | | |
| Modalidad Docente | PRESENCIAL | | | | | |
| Web universidad coordinadora | https://www.unia.es/agricultura-ecologica | | | | | |
| Web universidad colaboradora | https://www.upo.es/postgrado/Master-Oficial-Agricultura-y-Ganaderia-Ecologicas | | | | | |
| Idioma/s de impartición | Español | | | | | |

| Responsable/s de la asignatura | | | |
|--------------------------------|-------|--|----------|
| Nombre y apellidos | Email | Universidad | Créditos |
| Francisco de Asís Ruíz Morales | | INSTITUTO ANDALUZ DE INVESTIGACION Y FORMACION AGRARIA (IFAPA) | 1.50 |

| Profesorado | | | |
|--------------------------------|-------|--|----------|
| 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: Horario y localización

Cada profesor/a acordará con el alumnado el establecimiento de 4 horas de tutoría por crédito.

DESCRIPTORES DE 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 lectivas 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

El sistema de evaluación contemplará la posibilidad de aprobar la asignatura en una de las dos convocatorias establecidas:

i) La primera convocatoria se realizará durante la impartición de la asignatura mediante la combinación de los siguientes criterios:

- Evaluación de la asistencia a las clases y participación activa en las mismas (10%). Cada mañana y cada tarde, incluso durante las visitas organizadas fuera de la Universidad, se confirmará asistencia. Se recuerda que la asistencia debe ser de al menos el 80% por asignatura para poder optar al título del Máster.
- Evaluación de los ejercicios de aplicación de las metodologías enseñadas por el profesorado, cuya nota media ponderada supone el 90% restante.

ii) La segunda convocatoria se realizará a principios de septiembre y constará de una prueba de evaluación propuesta por el profesorado.

| Estrategias/metodologías de evaluación | Porcentaje de valoración sobre el total |
|---|--|
| Asistencia y participación en clase y prácticas | 10-20% |
| Evaluación de los ejercicios de aplicación de las metodologías enseñadas por el profesorado | 80-90% |

MEDIOS Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Los profesores del curso entregarán al alumnado material didáctico que estará disponible en la plataforma digital de Máster para su descarga.

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

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 académico
- 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>