



GUÍA DOCENTE CURSO: 2019-20

DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

Asignatura:	Calidad de la Producción y Certificación (Esp. PC)		
Código de asignatura:	70782219	Plan:	Máster en Horticultura Mediterránea bajo Invernadero
Año académico:	2019-20	Ciclo formativo:	Máster Universitario Oficial
Curso de la Titulación:	1	Tipo:	Optativa
Duración:	Primer Cuatrimestre		

DISTRIBUCIÓN HORARIA DE LA ASIGNATURA SEGÚN NORMATIVA

Créditos:	3
Horas totales de la asignatura:	75
UTILIZACIÓN DE LA PLATAFORMA VIRTUAL:	Multimodal

DATOS DEL PROFESORADO

Nombre	Cañete Vidaurreta, María Luisa		
Departamento	Dpto. de Agronomía		
Edificio	Edificio Científico Técnico II - B. Planta 1		
Despacho	220		
Teléfono	+34 950 015926	E-mail (institucional)	mluisa@ual.es
Recursos Web personales	http://cms.ual.es/UAL/personas/persona.htm?id=514852545353565672		
Nombre	Jiménez Becker, Silvia		
Departamento	Dpto. de Agronomía		
Edificio	Escuela Superior de Ingeniería. Planta 2		
Despacho	470		
Teléfono	+34 950 015952	E-mail (institucional)	sbecker@ual.es
Recursos Web personales	http://cms.ual.es/UAL/personas/persona.htm?id=505553514950565089		
Nombre	Lao Arenas, María Teresa		
Departamento	Dpto. de Agronomía		
Edificio	Escuela Superior de Ingeniería. Planta 2		
Despacho	500		
Teléfono	+34 950 015876	E-mail (institucional)	mtlao@ual.es
Recursos Web personales	http://cms.ual.es/UAL/personas/persona.htm?id=505550545353575586		

ELEMENTOS DE INTERÉS PARA EL APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

Justificación de los contenidos

La asignatura aporta conocimientos técnicos y científicos sobre la calidad en la producción hortofrutícola y sobre los sistemas de certificación de la calidad. La asignatura incluye los siguientes contenidos: Calidad en productos hortofrutícolas. Concepto de calidad. Calidad en la cadena de producción-distribución-consumo. Atributos o componentes de la calidad: aspecto, textura, sabor y valor nutritivo. Preferencias de los consumidores: análisis y evolución en el tiempo. Calidad de plantas ornamentales. Sistemas de certificación. Sistemas de certificación de la calidad de frutas y hortalizas basados en las buenas prácticas agrícolas (BPA).

Materia con la que se relaciona en el Plan de Estudios

Calidad e inocuidad de los productos hortícolas.

Conocimientos necesarios para abordar la Asignatura

Introducción a la horticultura en invernaderos.

Requisitos previos recogidos en la memoria de la Titulación

No hay requisitos previos

COMPETENCIAS

Competencias Básicas y Generales

Competencias Básicas

- Aplicación de conocimientos

Competencias Transversales de la Universidad de Almería

- Capacidad para resolver problemas

Competencias Específicas desarrolladas

- Conocer aspectos relacionados con la calidad del producto hortícola y los mercados (CET 12)

OBJETIVOS/RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

-Analizar y discutir el concepto de calidad en productos hortofrutícolas, sus componentes, preferencias de los consumidores y su importancia en el mercado hortofrutícola actual.

-Evaluar la calidad de productos hortofrutícolas en base a parámetros fisicoquímicos y sensoriales.

-Analizar y sintetizar los elementos fundamentales de los sistemas de certificación de calidad basados en buenas prácticas agrícolas

PLANIFICACIÓN
Temario
<p>PROGRAMA TEORICO:</p> <p>Tema 1. Calidad en productos hortofrutícolas. Concepto de calidad. Calidad en la cadena de producción-distribución-consumo. Atributos o componentes de la calidad. Preferencias de los consumidores: análisis y evolución en el tiempo. <u>M^a Luisa Cañete</u>: 2 horas + 5,5 horas online.</p> <p>Tema 2. Calidad de plantas ornamentales. <u>M^a Teresa Lao</u>: 2 horas.</p> <p>Tema 3. Sistemas de certificación de la calidad. Reglamentación europea, estatal y de las CCAA. Sistemas de certificación basados en las buenas prácticas agrícolas (BPA). <u>Manuel Díaz</u>: 2 horas.</p> <p>Tema 4. Sistemas de certificación BPA: GLOBALG.A.P., UNE 155000 y Naturane. <u>Manuel Díaz</u>: 2 horas.</p> <p>Tema 5. Producción integrada en horticultura protegida. <u>Virginia Navarro</u>: 2 horas</p> <p>PROGRAMA PRÁCTICO:</p> <p>Práctica 1. Evaluación de la calidad en productos hortofrutícolas en base a parámetros fisicoquímicos. <u>M^a Luisa Cañete</u>: 2 horas.</p> <p>Práctica 2. Introducción al análisis sensorial. Calidad sensorial. <u>M^a Luisa Cañete</u>: 2 horas.</p> <p>Práctica 3. Calidad de plantas ornamentales. <u>Silvia Jiménez</u>: 2 horas.</p> <p>AAD. Redacción trabajo fin de la asignatura (TFA) en formato científico. <u>M^a Luisa Cañete</u>: 1 hora.</p>
Metodología y Actividades Formativas
Clase magistral participativa Seminarios y actividades académicamente dirigidas Búsqueda, consulta y tratamiento de información Tareas de laboratorio Realización de informes
Actividades de Innovación Docente
Diversidad Funcional
Aquellos estudiantes con discapacidad o necesidades educativas especiales pueden dirigirse a la Delegación del Rector para la Diversidad Funcional http://www.ual.es/discapacidad) para recibir la orientación o asesoramiento oportunos y facilitar un mejor aprovechamiento de su proceso formativo. De igual forma podrán solicitar la puesta en marcha de las adaptaciones de contenidos, metodología y evaluación necesarias que garanticen la igualdad de oportunidades en su desarrollo académico. El tratamiento de la información sobre este alumnado, en cumplimiento con la LOPD, es de estricta confidencialidad. Los docentes responsables de esta guía aplicaran las adaptaciones aprobadas por la Delegación, tras su notificación al Centro y al coordinador de curso

PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

Criterios e Instrumentos de Evaluación

- Asistencia y participación en clases teóricas y prácticas (20%)
- Entrega y evaluación de trabajos y/o exámenes individuales (80%)

Mecanismos de seguimiento

- Asistencia a tutorías
- Alta y acceso al aula virtual
- Entrega de actividades en aula virtual
- Otros: Asistencia y participación en clases teóricas y prácticas

BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía recomendada

Básica

- Michael Knee. Fruit quality and its biological basis. Sheffield Academic Press. 2002.
- Kader A.. Quality of horticultural products. Acta Horticulturae, 517-17-18. 2000.
- Barrett et al.. Color, Flavor, Texture, and Nutritional Quality of Fresh-Cut Fruits and Vegetables: Desirable Levels, Instrumental and Sensory Measurement, and the Effects of Processing. Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 50:369-389. 2010.
- Kader A.. Perspective Flavor quality of fruits and vegetables. Journal of the Science of Food and Agriculture, 88:1863-1868. 2008.

Complementaria

- Lawless H. and Heyman H.. Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices. Kluwer Academic/Plenum Publishers. 1998.
- AENOR. Análisis sensorial Normas UNE. AENORediciones. 2010.

Otra Bibliografía

Bibliografía existente en el Sistema de Información de la Biblioteca de la UAL

Puede ver la bibliografía existente en la actualidad en el Sistema de Gestión de Biblioteca consultando en la siguiente dirección:

https://www.ual.es/bibliografia_recomendada70782219

DIRECCIONES WEB

- <http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/agricultura/sanidad-vegetal/produccion-integrada/index.html>
Producción Integrada. Consejería de Agricultura, Pesca y desarrollo Rural, Junta de Andalucía
- <http://www.magrama.gob.es/es/>
Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Gobierno de España.
- <http://http://www.globalgap.org/es/>
Página web de la norma de Buenas Prácticas Agrícolas más implantadas en el mundo