




GUÍA DOCENTE CURSO: 2017-18

DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA			
Asignatura:	Industrias Hortofrutícolas, IV y V Gamas		
Código de asignatura:	70745210	Plan:	Máster en Ingeniería Agronómica
Año académico:	2017-18	Ciclo formativo:	Máster Universitario Oficial
Curso de la Titulación:	2	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:		Apoyo a la docencia	

DATOS DEL PROFESORADO			
Nombre	Campra Madrid, Pablo		
Departamento	Dpto. de Agronomía		
Edificio	Escuela Superior de Ingeniería 2		
Despacho	360		
Teléfono	+34 950 214021	E-mail (institucional)	pcampra@ual.es
Recursos Web personales	Web de Campra Madrid, Pablo		

Puede verificar la autenticidad, validez e integridad de este documento en la dirección:
<https://verificarfirma.ual.es/verificarfirma/code/4oM7w2eo0V63dmouajQH3Q==>

Firmado Por	Universidad De Almeria		Fecha	19/09/2017
ID. FIRMA	blade39adm.ual.es	4oM7w2eo0V63dmouajQH3Q==	PÁGINA	1/5
				
4oM7w2eo0V63dmouajQH3Q==				

ELEMENTOS DE INTERÉS PARA EL APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

Justificación de los contenidos

Los contenidos propuestos para esta asignatura se recogen en la Memoria del Título de Master Profesional de ingeniería agronómica de la UAL para la materia. La base de los contenidos de esta asignatura es el conocimiento de las tecnologías y estrategias básicas de post-cosecha para la conservación de la calidad y el aumento de la vida útil comercial de productos hortofrutícolas y derivados como zumos y gazpachos.

Complementariamente, dado el déficit de competitividad en que se encuentra la economía española, hemos considerado de capital importancia liderar desde la universidad el fomento de las competencias emprendedoras de los técnicos agrónomos, impartiendo una formación básica en el estudio y diseño de nuevos modelos de negocio en el sector. La creciente competencia en mercados globalizados hace ineludible la formación de técnicos agroalimentarios capaces de mejorar la competitividad y el posicionamiento de los productos hortofrutícolas mediante el diseño de estrategias de aumento del valor añadido basados en nuevos modelos de negocio.

Materia con la que se relaciona en el Plan de Estudios

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Conocimientos necesarios para abordar la Asignatura

Se recomienda haber cursado antes la asignatura de Tecnología de Alimentos, en el Grado de Agronomía.

Requisitos previos recogidos en la memoria de la Titulación

No existen tales requisitos.

COMPETENCIAS

Competencias Generales

Competencias Transversales de la Universidad de Almería

- Conocimientos básicos de la profesión
- Capacidad para resolver problemas
- Comunicación oral y escrita en la propia lengua
- Habilidad en el uso de las TIC
- Trabajo en equipo

Competencias Básicas

- Comprender y poseer conocimientos
- Aplicación de conocimientos
- Habilidad para el aprendizaje

Competencias Específicas desarrolladas

-Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de tecnología de los alimentos: Ingeniería y operaciones básicas de alimentos. Tecnología de alimentos. Procesos en las industrias agroalimentarias. Modelización y optimización.

-Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de: Ingeniería y tecnología de los alimentos: Gestión de la calidad y de la seguridad alimentaria. Análisis de alimentos. Trazabilidad.

OBJETIVOS/RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

1. Adquirir conocimientos sobre los procesos básicos de Tecnología Post-cosecha implicados en la conservación y comercialización de productos hortofrutícolas para consumo en fresco, así como en la elaboración de derivados como zumos y gazpachos.
2. Conocimiento de los tratamientos de conservación básicos empleados en la producción de 4ª y 5ª gamas.
3. Desarrollar la capacidad de diseñar y poner en marcha nuevos modelos de negocio asociados a la innovación en la producción y comercialización de productos hortícolas y derivados.

Puede verificar la autenticidad, validez e integridad de este documento en la dirección:
<https://verificarfirma.ual.es/verificarfirma/code/4oM7w2eo0V63dmouajQH3Q==>

Firmado Por

Universidad De Almería

Fecha

19/09/2017

ID. FIRMA

blade39adm.ual.es

4oM7w2eo0V63dmouajQH3Q==

PÁGINA

2/5



4oM7w2eo0V63dmouajQH3Q==

PLANIFICACIÓN

Temario

Siguiendo la metodología PBL expuesta en la sección siguiente los alumnos deberán elaborar los siguientes trabajos

1. Realizar una labor previa de información en internet donde recopilen los datos básicos en relación con el producto hortofrutícola que van a trabajar, en particular:

1.1 Estudio del mercado (recopilación de la oferta actual existente, con links a empresas y marcas relevantes)

1.2. Estudio de recopilación sobre las propiedades nutricionales y funcionales del producto, con énfasis en aquellas pruebas analíticas y científicas que avalen el potencial quimiopreventivo de su consumo frente al desarrollo de patologías crónicas frecuentes

2. Diseñar una campaña de promoción del producto fundamentada en su valor funcional y que ofrezca al consumidor una clara diferenciación respecto a productos similares en cuanto a su potencial quimiopreventivo

Metodología y Actividades Formativas

Se desarrollará una metodología pro-activa denominada APRENDIZAJE BASADO EN PROBLEMAS (PROBLEM BASED LEARNING, PBL). Mediante este enfoque se enfrentará al alumno a un problema real de desarrollo de producto y comercialización. Mediante la tutorización personal y grupal, los alumnos deberán: 1. BÚSQUEDA DE INFORMACIÓN TÉCNICA EN INTERNET relevante al producto hortofrutícola objeto de los trabajos propuestos en la sección anterior 2. INVESTIGACIÓN Y RECOPIACIÓN sobre cuáles son las propiedades nutricionales y funcionales relevantes del producto de las que puede obtenerse un valor añadido comercial, familiarizándose con las bases de información científica. 3. DISEÑO (en formato ppt) una campaña de promoción y posicionamiento competitivo diferencial.

Actividades de Innovación Docente

Puede verificar la autenticidad, validez e integridad de este documento en la dirección:
<https://verificarfirma.ual.es/verificarfirma/code/4oM7w2eo0V63dmouajQH3Q==>

Firmado Por	Universidad De Almeria	Fecha	19/09/2017
ID. FIRMA	blade39adm.ual.es	PÁGINA	3/5
			
4oM7w2eo0V63dmouajQH3Q==			

PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

Criterios e Instrumentos de Evaluación

Principales:

1- Asistencia y participación a actividades académicas dirigidas

2- Presentación oral de los trabajos propuestos en el temario

Otros:

- Desarrollar la capacidad de recopilar información científica relevante sobre el valor funcional de los principales productos hortofrutícolas

- Capacidad para evaluar críticamente la oferta existente en el mercado y los modelos de negocio de comercialización de productos hortofrutícolas.

- Desarrollar un espíritu emprendedor, habilidades para diseñar y desarrollar nuevos modelos de negocio innovadores para la industria hortofrutícola.

- Actitud participativa, proactiva y constructiva para el desarrollo de proyectos en trabajo en equipo

Mecanismos de seguimiento

- Asistencia y participación en seminarios
- Entrega de actividades en clase
- Entrega de actividades en aula virtual
- Otros: El 80% de la nota final consistirá en la exposición grupal o individual del modelo de negocio diseñado por el alumno. Se evaluarán complementariamente las competencias técnicas y actitudes participativas, pro-activas y emprendedoras del alumno en la resolución de problemas reales del sector hortofrutícola.

Puede verificar la autenticidad, validez e integridad de este documento en la dirección:
<https://verificarfirma.ual.es/verificarfirma/code/4oM7w2eo0V63dmouajQH3Q==>

Firmado Por	Universidad De Almeria	Fecha	19/09/2017
ID. FIRMA	blade39adm.ual.es	PÁGINA	4/5
			
4oM7w2eo0V63dmouajQH3Q==			

BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía recomendada

Básica

- Adel A. kader. Tecnología Postcosecha de Cultivos Hortofrutícolas. 2002.

Complementaria

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:

<http://almirez.ual.es/search/e?SEARCH=INDUSTRIAS HORTOFRUTICOLAS, IV Y V GAMAS>

DIRECCIONES WEB

- www.postcosecha.com
Portal de empresas y productos para la industria hortofrutícola
- <http://postharvest.ucdavis.edu/>
Web de fundamentos psot-cosecha de la Universidad de California UC Davis
- www.businessmodelgeneration.com
Metodología para el diseño y generación de modelos de negocio
- http://innovacioneducativa.upm.es/guias/Aprendizaje_basado_en_problemas.pdf
APRENDIZAJE BASADO EN PROBLEMAS (PBL)
- <http://nutritiondata.self.com/>
BASE DE DATOS DE COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE ALIMENTOS
- <http://nutritiondata.self.com/>
BASE DE DATOS DE COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE ALIMENTOS
- <http://www.poscosecha.com/>
BASE DE DATOS DE PRODUCTOS Y SERVICIOS PARA LA INDUSTRIA HORTOFRUTÍCOLA

Puede verificar la autenticidad, validez e integridad de este documento en la dirección:
<https://verificarfirma.ual.es/verificarfirma/code/4oM7w2eo0V63dmouajQH3Q==>

Firmado Por	Universidad De Almeria	Fecha	19/09/2017
ID. FIRMA	blade39adm.ual.es	PÁGINA	5/5
			
4oM7w2eo0V63dmouajQH3Q==			