



GUÍA DOCENTE CURSO: 2016-17

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:	2016-17	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 Presenciales del estudiante:	22,5
			Horas No Presenciales del estudiante:	52,5
			Total Horas:	75
UTILIZACIÓN DE LA PLATAFORMA VIRTUAL:		Apoyo a la docencia		

DATOS DEL PROFESORADO			
Nombre	Cañete Vidaurreta, María Luisa		
Departamento	Dpto. de Agronomía		
Edificio	Edificio Científico Técnico II - B 1		
Despacho	220		
Teléfono	+34 950 015926	E-mail (institucional)	mluisa@ual.es
Recursos Web personales	Web de Cañete Vidaurreta, María Luisa		
Nombre	Jiménez Becker, Silvia		
Departamento	Dpto. de Agronomía		
Edificio	Escuela Superior de Ingeniería 2		
Despacho	470		
Teléfono	+34 950 015952	E-mail (institucional)	sbecker@ual.es
Recursos Web personales	Web de Jiménez Becker, Silvia		
Nombre	Lao Arenas, María Teresa		
Departamento	Dpto. de Agronomía		
Edificio	Escuela Superior de Ingeniería 2		
Despacho	500		
Teléfono	+34 950 015876	E-mail (institucional)	mtlao@ual.es
Recursos Web personales	Web de Lao Arenas, María Teresa		

Puede verificar la autenticidad, validez e integridad de este documento en la dirección:
<https://verificarfirma.ual.es/verificarfirma/code/RGfQfAlhceVARFa89yxk9g==>

Firmado Por	Universidad De Almeria	Fecha	20/09/2016
ID. FIRMA	blade39adm.ual.es	PÁGINA	1/7



RGfQfAlhceVARFa89yxk9g==

ORGANIZACIÓN DE LAS ACTIVIDADES

Actividades previstas para el aprendizaje y distribución horaria del trabajo del estudiante por actividad (estimación en horas)

I. ACTIVIDADES DEL ESTUDIANTE (Presenciales / Online)	• Gran Grupo	0,0	
	• Grupo Docente	12,0	
	• Grupo de Trabajo/Grupo Reducido	10,5	
	<i>Total Horas Presenciales/On line ...</i>		22,5
II. ACTIVIDADES NO PRESENCIALES DEL ESTUDIANTE (Trabajo Autónomo)	• (Trabajo en grupo, Trabajo individual)	52,5	
	<i>Total Horas No Presenciales ...</i>		52,5
TOTAL HORAS DE TRABAJO DEL ESTUDIANTE			75,0

Puede verificar la autenticidad, validez e integridad de este documento en la dirección:
<https://verificarfirma.ual.es/verificarfirma/code/RGfQfAlhceVARFa89yxk9g==>

Firmado Por	Universidad De Almeria	Fecha	20/09/2016
ID. FIRMA	blade39adm.ual.es	PÁGINA	2/7



RGfQfAlhceVARFa89yxk9g==

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 Generales

Competencias Genéricas de la Universidad de Almería

- Capacidad para resolver problemas

Otras Competencias Genéricas

- Aplicación de conocimientos

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

Puede verificar la autenticidad, validez e integridad de este documento en la dirección:
<https://verificarfirma.ual.es/verificarfirma/code/RGfQfAlhceVARFa89yxk9g==>

Firmado Por

Universidad De Almería

Fecha

20/09/2016

ID. FIRMA

blade39adm.ual.es

RGfQfAlhceVARFa89yxk9g==

PÁGINA

3/7



RGfQfAlhceVARFa89yxk9g==

BLOQUES TEMÁTICOS Y MODALIDADES ORGANIZATIVAS**Bloque** | **Bloque I. Calidad de la producción****Contenido/Tema**

	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>
--	---

Modalidades Organizativas y Metodología de Trabajo

Modalidad Organizativa	Procedimientos y Actividades Formativas	Observaciones	Horas Pres./On line
Grupo Docente	Clases magistrales/participativas		4,0
Grupo de Trabajo/Grupo Reducido	Evaluación de resultados		0,5
	Realización de informes		0,5
	Seminarios y actividades académicamente dirigidas	AAD. Presentación resultados prácticas en formato científico.	1,0
	Tareas de laboratorio	Práctica 1. Calidad de fruto M. Cañete; Práctica 2. Análisis sensorial M. Cañete	6,0

Descripción del trabajo autónomo del alumno

Comprender, analizar y estudiar la materia. Completar contenidos con bibliografía recomendada. Consultar y resolver dudas en tutorías. Cumplimentar y entregar cuestionarios de prácticas.

Contenido/Tema

	Tema 2. Calidad de plantas ornamentales. <u>M^a Teresa Lao</u>
--	--

Modalidades Organizativas y Metodología de Trabajo

Modalidad Organizativa	Procedimientos y Actividades Formativas	Observaciones	Horas Pres./On line
Grupo Docente	Clases magistrales/participativas		2,0
Grupo de Trabajo/Grupo Reducido	Tareas de laboratorio	Práctica 3. Calidad de plantas ornamentales. Silvia Jiménez	2,0

Descripción del trabajo autónomo del alumno

Comprender y estudiar la materia. Completar contenidos con bibliografía recomendada. Consultar y resolver dudas en tutorías. Cumplimentar y entregar cuestionarios de prácticas.

Bloque | **Bloque II. Sistemas de certificación****Contenido/Tema**

	Tema 3. Sistemas de certificación de la calidad. Reglamentación a nivel europeo, estatal y de las comunidades autónomas. Sistemas de certificación basados en las buenas prácticas agrícolas (BPA). <u>M^a Luisa Cañete</u>
--	---

Modalidades Organizativas y Metodología de Trabajo

Modalidad Organizativa	Procedimientos y Actividades Formativas	Observaciones	Horas Pres./On line
Grupo Docente	Clases magistrales/participativas		2,0
Grupo de Trabajo/Grupo Reducido	Debate		0,5

Descripción del trabajo autónomo del alumno

Comprender, analizar y estudiar la materia. Completar contenidos con bibliografía recomendada. Consultar y resolver dudas en tutorías.

Contenido/Tema

	Tema 4. Producción integrada en horticultura protegida. <u>Rafael Baeza</u>
--	---

Modalidades Organizativas y Metodología de Trabajo

Modalidad Organizativa	Procedimientos y Actividades Formativas	Observaciones	Horas Pres./On line
Grupo Docente	Clases magistrales/participativas		2,0

Descripción del trabajo autónomo del alumno

Comprender y estudiar la materia. Completar contenidos con bibliografía recomendada.

Contenido/Tema

	Tema 5. Sistemas de certificación de la calidad de frutas y hortalizas basados en las buenas prácticas agrícolas: GLOBALG.A.P., UNE 155000 y Naturane. <u>Manuel Díaz</u>
--	---

Modalidades Organizativas y Metodología de Trabajo

Modalidad Organizativa	Procedimientos y Actividades Formativas	Observaciones	Horas Pres./On line
Grupo Docente	Clases magistrales/participativas		2,0

Descripción del trabajo autónomo del alumno

Comprender y estudiar la materia. Completar contenidos con bibliografía recomendada.

Puede verificar la autenticidad, validez e integridad de este documento en la dirección:
<https://verificarfirma.ual.es/verificarfirma/code/RGfQfAlhceVARFa89yxk9g==>

Firmado Por	Universidad De Almería	Fecha	20/09/2016
ID. FIRMA	blade39adm.ual.es	PÁGINA	4/7
			
RGfQfAlhceVARFa89yxk9g==			

Puede verificar la autenticidad, validez e integridad de este documento en la dirección:
<https://verificarfirma.ual.es/verificarfirma/code/RGfQfAlhceVARFa89yxk9g==>

Firmado Por	Universidad De Almeria	Fecha	20/09/2016
ID. FIRMA	blade39adm.ual.es	PÁGINA	5/7
			
RGfQfAlhceVARFa89yxk9g==			

PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

Criterios de Evaluación

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

Porcentajes de Evaluación de las Actividades a realizar por los alumnos

	Actividad	(Nº horas)	Porcentaje
I. ACTIVIDADES DEL ESTUDIANTE (Presenciales / Online)	• Gran Grupo	(0)	0 %
	• Grupo Docente	(12)	10 %
	• Grupo de Trabajo/Grupo Reducido	(10,5)	10 %
II. ACTIVIDADES NO PRESENCIALES DEL ESTUDIANTE (Trabajo autónomo)	• (Trabajo en grupo, Trabajo individual)	(52,5)	80 %

Instrumentos de Evaluación

- Valoración final de informes, trabajos, proyectos, etc.
- Otros: Asistencia y participación en clases teóricas y prácticas

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

Puede verificar la autenticidad, validez e integridad de este documento en la dirección:
<https://verificarfirma.ual.es/verificarfirma/code/RGfQfAlhceVARFa89yxk9g==>

Firmado Por

Universidad De Almeria

Fecha

20/09/2016

ID. FIRMA

blade39adm.ual.es

RGfQfAlhceVARFa89yxk9g==

PÁGINA

6/7



RGfQfAlhceVARFa89yxk9g==

BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía recomendada

Básica

- Color, Flavor, Texture, and Nutritional Quality of Fresh-Cut Fruits and Vegetables: Desirable Levels, Instrumental and Sensory Measurement, and the Effects of Processing (*Barrett et al.*) - Bibliografía básica
- Fruit quality and its biological basis (*Michael Knee*) - Bibliografía básica
- Perspective Flavor quality of fruits and vegetables (*Kader A.*) - Bibliografía básica
- Quality of horticultural products (*Kader A.*) - Bibliografía básica

Complementaria

- Análisis sensorial Normas UNE (*AENOR*) - Bibliografía complementaria
- Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices (*Lawless H. and Heyman H.*) - Bibliografía complementaria

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=CALIDAD DE LA PRODUCCION Y CERTIFICACION \(ESP. PC\)](http://almirez.ual.es/search/e?SEARCH=CALIDAD DE LA PRODUCCION Y CERTIFICACION (ESP. PC))

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

Puede verificar la autenticidad, validez e integridad de este documento en la dirección:
<https://verificarfirma.ual.es/verificarfirma/code/RGfQfAlhceVARFa89yxk9g==>

Firmado Por

Universidad De Almeria

Fecha

20/09/2016

ID. FIRMA

blade39adm.ual.es

RGfQfAlhceVARFa89yxk9g==

PÁGINA

7/7



RGfQfAlhceVARFa89yxk9g==