

CONSERVACIÓN POSCOSECHA Y NUTRICIÓN VEGETAL (2017-18)

DATOS GENERALES

Código 36222

Créditos ECTS 3

Departamentos y áreas

Departamento	Área	Dpt. Resp.	Dpt. Acta
AGROQUIMICA Y BIOQUIMICA	EDAFOLOGIA Y QUIMICA AGRICOLA	SÍ	SÍ

Estudios en que se imparte

MÁSTER UNIVERSITARIO EN NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN

Contexto de la asignatura

La asignatura "Conservación poscosecha y nutrición vegetal" se enmarca en el primer semestre del Máster Universitario en Nutrición y Alimentación, y está destinada a que el alumno conozca las técnicas y los procesos que inciden sobre la calidad organoléptica y nutricional de frutas y verduras, así como de las operaciones poscosecha que contribuyen a una mejor conservación y comercialización de dichos productos agrícolas.



OBJETIVOS

Objetivos específicos aportados por el profesorado (2017-18)

Al finalizar la asignatura el alumno ha de ser capaz de:

- Establecer cuales son los factores pre y postcosecha que afectan a la calidad organoléptica y nutricional de frutas y verduras.
- Comprender las transformaciones que los alimentos experimentan durante su manipulación.
- Conocer las operaciones básicas que actualmente utiliza la industria agroalimentaria, tales como la conservación y el envasado.



CONTENIDOS

Contenidos teóricos y prácticos (2017-18)

Contenidos teóricos:

Tema 1: Factores precosecha que afectan a la calidad de frutas y verduras

Tema 2: Factores postcosecha que afectan a la calidad de frutas y verduras

Tema 3: Envasado y almacenaje

Contenidos prácticos:

Establecer el efecto que tiene el cultivar en diferentes parámetros de la calidad organoléptica y nutricional de productos hortofrutícolas para consumo en fresco.

EVALUACIÓN

Instrumentos y criterios de Evaluación 2017-18

Para poder ser evaluado el alumno deberá asistir al menos al 60% de las sesiones de teoría y al 100% de las prácticas.

Cada actividad de evaluación tendrá un valor máximo de 10 puntos y su contribución a la calificación global se calculará aplicando el porcentaje de ponderación indicado en el título. Para que la actividad compute se deberá obtener una puntuación mínima de 4 de los 10 puntos. En el caso de que la nota sea inferior a 4, la calificación final será el valor mínimo entre 4,5 y el resultado de aplicar los criterios de evaluación. Para superar la materia será necesario obtener al menos 5 puntos en el cómputo final.

Aquellos alumnos que no superen la asignatura en el primer periodo de evaluación, podrán hacerlo en algunas de las convocatorias extraordinarias, para lo cual deberán realizar un examen sobre los contenidos teóricos de la asignatura y un examen práctico.

Tipo	Criterio	Descripción	Ponderación
EXAMEN FINAL	Esta prueba consistirá en una serie de cuestiones teórico-prácticas sobre los contenidos de la asignatura.	Examen final	50
ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN DURANTE EL SEMESTRE	Participación en un debate sobre un tema de actualidad a través del UACloud	Debate	5
ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN DURANTE EL SEMESTRE	Resolución, a través de los controles del UACloud, de un cuestionario sobre los contenidos teóricos de la asignatura	Cuestionario sobre los contenidos teóricos de la asignatura	10
ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN DURANTE EL SEMESTRE	<p>Valoración del informe de prácticas de laboratorio, que el alumno deberá entregar dentro del plazo establecido por el profesor. También se valorará la aptitud del alumno en la realización de las prácticas (20%), el interés mostrado y la participación activa (5%).</p> <p>La asistencia a las sesiones de laboratorio es obligatoria para aprobar la asignatura. Las faltas de asistencia no justificadas supondrán que no se dé por cubierto el requisito de realización de las mismas. En principio no se recuperarán las sesiones de prácticas perdidas, pudiendo el profesor ofrecer esa posibilidad, sólo en el caso de faltas convenientemente justificadas. La recuperación de dichas sesiones se realizará a través de una prueba práctica de manipulación en el laboratorio.</p>	Prácticas de laboratorio	20



ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN DURANTE EL SEMESTRE	Realización de un trabajo bibliográfico sobre el tema asignado	Trabajo individual	15
---	--	--------------------	----