



GUÍA DOCENTE 2016-2017
**PROPIEDADES, APLICACIONES Y ANÁLISIS DE LOS
ALIMENTOS DE LA COLMENA**

1. Denominación de la asignatura:

PROPIEDADES, APLICACIONES Y ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS DE LA COLMENA

Titulación

Máster en Seguridad y Biotecnología Alimentaria

Código

7440

2. Departamento(s) responsable(s) de la asignatura:

Biotecnología y Ciencia de los Alimentos

3.a Profesor que imparte la docencia (Si fuese impartida por mas de uno/a incluir todos/as) :

María Teresa Sancho Ortiz y Miguel Ángel Fernández Muiño

3.b Coordinador de la asignatura

María Teresa Sancho Ortiz

4. Curso y semestre en el que se imparte la asignatura:

Primer Semestre

5. Tipo de la asignatura: (Básica, obligatoria u optativa)

Optativa

6. Requisitos de formación previos para cursar la asignatura:

Licenciatura, Ingeniería, Grado o Título equivalente. Los requisitos de formación son los indicados en la memoria "verifica".



7. Número de créditos ECTS de la asignatura:

4

8. Competencias que debe adquirir el alumno/a al cursar la asignatura

Competencias básicas: CB6-CB10.

Competencias generales: G1-G10.

Competencias específicas: CE3, CE5, CE7, CE8, CE10, CE12 y CE13

- Conocimiento de las características de producción, procesado y composición de los distintos alimentos de la colmena.

- Estudio de los parámetros que permiten evaluar la calidad y seguridad alimentaria de los productos apícolas.

- Conocimiento y manejo de los métodos de análisis más recientes y novedosos de los alimentos de la colmena profundizando en las dificultades que plantea cada uno de ellos, así como sus posibles soluciones.

9. Programa de la asignatura

9.1- Objetivos docentes

1.- Dar a conocer las características de producción, procesado y composición de los distintos alimentos de la colmena.

2.- Estudiar los parámetros que permiten evaluar la calidad y seguridad alimentaria de los productos apícolas.

3.- Explicar los métodos de análisis más recientes y novedosos de los alimentos de la colmena profundizando en las dificultades que plantea cada uno de ellos, así como sus posibles soluciones.

9.3- Bibliografía

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Bogdanov,S, (2011) Bee Product's book, Bee Hexagon,
Crane, E., Honey: A comprehensive survey, 1975, Heinemann. London,
Sáinz-Laín, C.; Gómez-Ferreras, C., Mielles españolas. Características e identificación mediante el análisis del polen., 2000, Munid-Prensa,



10. Metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante:

Metodología	Competencia relacionada	Horas presenciales	Horas de trabajo	Total de horas
Cases teóricas	CB6, CB8, CB10, G1, G3, G4, G6, G7-G10, CE1-CE3	16	12	28
Clases prácticas de laboratorio	CB6-CB10, G1-G4, G6-G10, CE2, CE3	16	14	30
Resolución de supuestos prácticos, cumplimentación de cuestionarios, realización y exposición de trabajos e informes, y debates dirigidos	CB6-CB10, G1-G10, CE1-CE3	2	8	10
Examen final	Todas	2	30	32
Total		36	64	100

11. Sistemas de evaluación:

Se realizará una evaluación continua y un examen escrito final. En la evaluación continua, los estudiantes tendrán que contestar en clase a cuestionarios sobre bloques de temas, en los que se abordarán competencias relacionadas con aspectos conceptuales, supuestos prácticos, y razonamiento crítico relacionado con los trabajos realizados y presentados por los estudiantes. Los trabajos serán individuales y se evaluarán según una rúbrica que será facilitada al comienzo del curso. PARA APROBAR esta asignatura será IMPRESCINDIBLE SACAR AL MENOS un 5 sobre 10, obteniendo una puntuación mínima de 4 sobre 10 en cada uno de los apartados valorables señalados a continuación:

Procedimiento	Peso primera convocatoria	Peso segunda convocatoria
Examen final mediante prueba escrita	40 %	40 %
Prácticas de laboratorio	35 %	35 %
Cuestionarios y resolución de problemas y supuestos prácticos	20 %	20 %



Realización y exposición de trabajos	5 %	5 %
Total	100 %	100 %

Evaluación excepcional:

La evaluación se adaptará a los casos excepcionales indicados desde el Decanato de la Facultad. En estos casos, la evaluación excepcional se llevará a cabo mediante un examen tipo test (40%), cuestionarios (25%) y una prueba de laboratorio (35%).

12. Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial:

Clases de pizarra y proyección con ordenador. Realización y exposición individual de trabajos. Debates formativos sobre los trabajos. Resolución de casos prácticos y problemas. Complimentación de cuestionarios al finalizar cada grupo de temas. Realización de una tutoría a lo largo del semestre.

13. Calendarios y horarios:

Disponibles en la página web del centro.

URL:

<http://www.ubu.es/master-en-seguridad-y-biotecnologia-alimentarias/informacion-academica/horarios-y-pruebas-de-evaluacion>

14. Idioma en que se imparte:

Castellano. ENGLISH FRIENDLY. Se facilita atención personalizada en inglés, francés, alemán y gallego-portugués a los estudiantes que lo soliciten. El examen final podrá realizarse en inglés para los alumnos que así lo indiquen