

Guía docente

Identificación de la asignatura

Asignatura / Grupo	10290 - Empresa Alimentaria y Marketing / 1
Titulación	Máster Universitario en Nutrigenómica y Nutrición Personalizada
Créditos	3
Período de impartición	Primer semestre
Idioma de impartición	Castellano

Profesores

Horario de atención a los alumnos

Profesor/a	Hora de inicio	Hora de fin	Día	Fecha inicial	Fecha final	Despacho / Edificio
Juan Antonio Ruiz Calafi	Hay que concertar cita previa con el/la profesor/a para hacer una tutoría					

Contextualización

Esta asignatura tiene como objetivos de aprendizaje:

Aplicar la normativa y legislación de los alimentos, tanto europea como española.

Conocer los sistemas de trazabilidad y etiquetaje de los alimentos.

Valorar la protección de los consumidores.

TEACHING LANGUAGE: **THIS SUBJECT IS IN SPANISH** (both spoken and written slides) (although the lecturer can answer some questions and doubts in English).

ATENCIÓN PERSONALIZADA:

El alumno podrá resolver sus dudas o problemas preguntando al profesor durante las clases o al finalizar las mismas. También podrá solicitar al profesor una fecha/hora vía correo electrónico u otro medio.

Dudas para la coordinadora de la asignatura:

Francisca Isabel Bravo Vázquez

Despacho 100: Departamento de bioquímica y biotecnología (Facultat enología / química)

977 55 88 37

franciscaisabel.bravo@urv.cat

Requisitos

No hay requisitos esenciales

Competencias

Guía docente

Específicas

- * Conocer en profundidad el ámbito de la Nutrigenómica y la Nutrición personalizada y su repercusión en la sociedad .
- * Conocer las fuentes de financiación para la investigación, el desarrollo y la innovación dentro del ámbito de la disciplina .
- * Conocer el funcionamiento de las empresas del sector y de sus departamentos de I+D+i .
- * Habilidad para desenvolverse con soltura en un entorno profesional relacionado con la Nutrigenómica, la Nutrición Personalizada, la Nutrición Molecular y la Alimentación Funcional .
- * Ser capaz de desenvolverse en un entorno relacionado con la Seguridad Alimentaria y sus implicaciones en el campo de los Nuevos Alimentos. .
- * Conocimiento del mercado en el ámbito de la alimentación .
- * Comprender la diversidad de ámbitos de conocimiento que forman parte del área de la Nutrigenómica y la Nutrición Personalizada .

Genéricas

- * Capacidad de organizar y planificar las actividades propias de su campo de trabajo .
- * Capacidad de aplicar el pensamiento crítico, lógico y creativo en su trabajo .
- * Saber incorporar los avances científicos al propio campo profesional .
- * Capacidad de trabajar de forma autónoma y con iniciativa .
- * Habilidad y flexibilidad para solucionar problemas de forma efectiva .
- * Capacidad para trabajar interdisciplinariamente .
- * IRespeto por la ética y la integridad intelectual .
- * Capacidad para valorar y participar en el trabajo en equipo .
- * Comprensión avanzada del contexto global en el que se desarrolla el área de especialidad .
- * Apreciación de que el conocimiento avanzado proporciona la capacidad de liderazgo en el área de especialidad .
- * Comprender el valor de los conocimientos adquiridos para la comunidad .
- * Capacidad para involucrarse en aspectos de la sociedad contemporánea .

Básicas

- * Se pueden consultar las competencias básicas que el estudiante tiene que haber adquirido al finalizar el máster en la siguiente dirección: http://estudis.uib.cat/es/master/comp_basiques/

Contenidos

El temario está dividido en 6 temas.

TEACHING LANGUAGE: THIS SUBJECT IS IN SPANISH (both spoken and written slides) (although the lecturer can answer some questions and doubts in English).

Contenidos temáticos

Tema 1. Introducción

Sectores industriales más importantes.

Tema 2. Industria alimentaria.

Características principales y elementos más significativos de la industria alimentaria a nivel nacional y europeo. Competitividad. Industria española en la UE. Principales subsectores

Guía docente

alimentarios a nivel nacional. Producción, mercado interior y exportación. Áreas prioritarias para la industria española.

Tema 3. Comercio alimentario

- Mercado nacional: consumo alimentario, análisis del mercado de la distribución.
- Comercio exterior: balanza comercial, inversiones en el exterior, promoción exterior.

Tema 4. Competitividad de las empresas alimentarias

- Importancia I+D+I. Inversión.
- Marco regulatorio. Novel foods. Aditivos alimentarios. Alimentos funcionales.
- Retos actuales de la industria alimentaria.

Tema 5. Innovación en la industria alimentaria

- Innovación tecnológica. Nuevos proceso de transformación y control. Películas y recubrimientos comestibles, nuevas tecnologías de conservación, Encapsulación.
- Innovación funcional: Criterios para definir el concepto de producto: consumidor, costes, aspectos científicos.

Tema 6. Cómo conocer y satisfacer las expectativas del consumidor. Relación con la innovación en las empresas alimentarias

Percepción del consumidor. Herramientas para entender la respuesta del consumidor: hábitos de compra y de consumo, preferencias, preocupaciones. Tendencias de consumo y su relación con la innovación a nivel industrial. Estudio de las características de los consumidores y de sus hábitos de consumo sobre la aceptación de los nuevos productos lanzados. Cliente como consumidor final o como cliente industrial. Empresas alimentarias consumidoras: sector, tipología, tamaño, ventas, innovación.

Metodología docente

Actividades introductorias: Actividades encaminadas a tomar contacto y recoger información de los alumnos. Presentación de la asignatura.

Sesión magistral: Exposición del contenido de la asignatura.

Seminarios: Exposición oral o escrita por parte de los alumnos de un tema concreto o de un trabajo.

Trabajos: Trabajo en profundidad de un tema (monográfico). Ampliación y relación de los contenidos dados en las sesiones magistrales con el trabajo profesional.

Atención personalizada: Atención individualizada del alumnado sobre aspectos / dudas surgidas durante el curso.

Volumen

Trabajo presencial: clases teóricas y pruebas de preguntas cortas.

Trabajo no presencial: preparación de un trabajo en profundidad de un tema y estudio para las pruebas de preguntas cortas.

Actividades de trabajo presencial (0,7 créditos, 17,5 horas)

Guía docente

Modalidad	Nombre	Tip. agr.	Descripción	Horas
Clases teóricas		Grupo grande (G)	Clases magistrales.	12.5
Evaluación	Pruebas objetivas de preguntas cortas	Grupo grande (G)	Pruebas objetivas de preguntas cortas: Resolución de cuestionarios planteados en clase (30%).	4
Evaluación	Resolución de casos planteados en clase.	Grupo grande (G)	Resolución de casos planteados en clase (30%).	1

Al inicio del semestre estará a disposición de los estudiantes el cronograma de la asignatura a través de la plataforma UIBdigital. Este cronograma incluirá al menos las fechas en las que se realizarán las pruebas de evaluación continua y las fechas de entrega de los trabajos. Asimismo, el profesor o la profesora informará a los estudiantes si el plan de trabajo de la asignatura se realizará a través del cronograma o mediante otra vía, incluida la plataforma Aula Digital.

Actividades de trabajo no presencial (2,3 créditos, 57,5 horas)

Modalidad	Nombre	Descripción	Horas
Estudio y trabajo autónomo individual	Estudio de los temas	Preparación para las pruebas objetivas de preguntas cortas.	22.5
Estudio y trabajo autónomo individual o en grupo	Trabajos (un tema en profundidad)	Trabajo en profundidad de un tema (monográfico). Ampliación y relación de los contenidos dados en las sesiones magistrales con el trabajo profesional (40%).	35

Riesgos específicos y medidas de protección

Las actividades de aprendizaje de esta asignatura no conllevan riesgos específicos para la seguridad y salud de los alumnos y, por tanto, no es necesario adoptar medidas de protección especiales.

Evaluación del aprendizaje del estudiante

Para aprobar la asignatura se debe obtener como mínimo 5/10 puntos en el trabajo y en el ejercicio de preguntas cortas presentados por el alumno. La suma de las calificaciones de todas las actividades debe ser al menos de 5/10 puntos.

Durante las pruebas de evaluación, los teléfonos móviles, tablets y otros aparatos que no sean expresamente autorizados para la prueba, deberán estar apagados y guardados.

Fraude en elementos de evaluación

De acuerdo con el artículo 33 del Reglamento académico, "con independencia del procedimiento disciplinario que se pueda seguir contra el estudiante infractor, la realización demostradamente fraudulenta de alguno de los elementos de evaluación incluidos en guías docentes de las asignaturas comportará, a criterio del profesor,

Guía docente

una minusvaloración en su calificación que puede suponer la calificación de «suspense 0» en la evaluación anual de la asignatura".

Pruebas objetivas de preguntas cortas

Modalidad	Evaluación
Técnica	Pruebas de respuesta breve (recuperable)
Descripción	Pruebas objetivas de preguntas cortas: Resolución de cuestionarios planteados en clase (30%).
Criterios de evaluación	Respuestas completas y correctas a las preguntas planteadas.

Porcentaje de la calificación final: 30% con calificación mínima 5

Resolución de casos planteados en clase.

Modalidad	Evaluación
Técnica	Otros procedimientos (no recuperable)
Descripción	Resolución de casos planteados en clase (30%).
Criterios de evaluación	Resolución correcta.

Porcentaje de la calificación final: 30%

Trabajos (un tema en profundidad)

Modalidad	Estudio y trabajo autónomo individual o en grupo
Técnica	Trabajos y proyectos (recuperable)
Descripción	Trabajo en profundidad de un tema (monográfico). Ampliación y relación de los contenidos dados en las sesiones magistrales con el trabajo profesional (40%).
Criterios de evaluación	Contenidos correctos, completos y bien organizados.

Porcentaje de la calificación final: 40% con calificación mínima 5

Recursos, bibliografía y documentación complementaria

Un material fundamental son las presentaciones Power Point que están disponibles en el espacio Moodle de la URV (los alumnos deben informarse sobre su acceso a principios de curso, para lo que pueden consultarlo con los directores del máster).

Bibliografía básica

Fundación Tomás Pascual y Pilar Gómez-Cuétara Universidad de Burgos, Los retos actuales de la industria alimentaria, Editorial IMC, 2010.

Bibliografía complementaria

Confederation of the food and drink industries of the UE (CIAA) benchmarking report 2006. The competitiveness of the EU food and drink industry. 2006.



Guía docente

Industria de alimentación y bebidas. Sector estratégico para España. Federación Española de Industrias de la alimentación y Bebidas (FIAB). 2010.

