



## 1. DATOS GENERALES

Asignatura: CALIDAD Y SEGURIDAD DE LA CARNE DE CAZA

Código: 310056

Tipología: OPTATIVA

Créditos ECTS: 4.5

Grado: 2310 - MASTER UNIVERSITARIO EN INVESTIGACION BASICA Y APLICADA EN RECURSOS CINEG.

Curso académico: 2019-20

Centro: 601 - E.T.S. INGENIEROS AGRONOMOS Y DE MONTES DE ALBACETE

Grupo(s): 20

Curso: Sin asignar

Duración: C2

Lengua principal de impartición: Español

Segunda lengua:

Uso docente de otras lenguas:

English Friendly: S

Página web:

Bilingüe: N

Profesor: ANTONIA GARCIA RUIZ - Grupo(s): 20

Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
San Isidro Labrador	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	3778	antonia.gruiz@uclm.es	Se indicará al inicio del curso. Las tutorías se realizarán previa cita con los alumnos.

Profesor: RAFAEL MATEO SORIA - Grupo(s): 20

Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
IREC	CIENCIA Y TECNOLOGÍA AGROFORESTAL Y GENÉTICA	6256	rafael.mateo@uclm.es	9:30-12:30

Profesor: VIDAL MONTORO ANGULO - Grupo(s): 20

Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Agrónomos CR/IREC	CIENCIA Y TECNOLOGÍA AGROFORESTAL Y GENÉTICA	6252/3793	vidal.montoro@uclm.es	Tutoría previa cita por email. Lunes 9:30-11:30 y miércoles de 9:30-10:30 y 12:30 a 13:30.

Profesor: MARIA ALMUDENA SORIANO PEREZ - Grupo(s): 20

Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Marie Curie	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	ext 3437	almudena.soriano@uclm.es	Lunes y jueves 11:00-12:00h

Profesor: M<sup>a</sup> DOLORS VIDAL ROIG - Grupo(s): 20

Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Facultad de Medicina/1.31	CIENCIAS MÉDICAS	92629530 ext.3386	maridolors.vida@uclm.es	Jueves de 15:30 a 17:30

## 2. REQUISITOS PREVIOS

No se establecen requisitos previos aunque se recomienda haber cursado el módulo obligatorio.

## 3. JUSTIFICACIÓN EN EL PLAN DE ESTUDIOS, RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS Y CON LA PROFESIÓN

La carne de caza supone en nuestro entorno un aprovechamiento económicamente notable derivado de la actividad deportiva una vez se convierte en materia prima para un segmento agroindustrial en expansión. Desde otro punto de vista, la carne de caza es un punto de atención de interés creciente en el seguimiento de aspectos sanitarios, variedad y calidad de productos y seguridad alimentaria.

## 4. COMPETENCIAS DE LA TITULACIÓN QUE LA ASIGNATURA CONTRIBUYE A ALCANZAR

Competencias propias de la asignatura	
Código	Descripción
E01	Conocer, comprender y ser capaz de actualizar los fundamentos teóricos y prácticos de carácter científico-técnico en los que se basa la investigación en fauna y en otros recursos de interés cinegético.
E03	Conocer la dinámica de trabajo de los diversos equipos de investigación de un centro dedicado a la fauna silvestre, entendiendo su papel en el sistema general de I+D+i.
E04	Conocer y aplicar las técnicas de laboratorio e instrumentación de mayor uso en investigación de fauna silvestre.
E05	Conocer los principios en los que se basan las técnicas más usuales en investigación en fauna silvestre y cinegética.
E06	Ser capaz de seleccionar el modelo experimental más adecuado para los objetivos de una investigación científica en fauna silvestre o cinegética.

## 5. OBJETIVOS O RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS

Resultados de aprendizaje propios de la asignatura	
Descripción	
Conocer la magnitud e importancia del consumo de carne de caza.	
Conocer las características de la calidad de carne de especies cinegéticas y su singularidad en comparación con las de animales convencionales.	
Conocer las fases de sacrificio y faenado de los animales cinegéticos en finca.	
Conocer la procedencia de la carne de especies cinegéticas tanto silvestre como de sistemas de cría controlados.	
Identificar los factores de producción que influyen en la calidad de la materia prima.	
Resultados adicionales	
No se han establecido.	

## 6. TEMARIO

- Tema 1: Sistemas de producción y origen de la carne a partir de mamíferos y aves cinegéticos
- Tema 2: Composición química y calidad intrínseca de la carne de especies cinegéticas. Productos derivados
- Tema 3: Patógenos transmisibles a través de la carne de caza
- Tema 4: Microbiología de los alimentos aplicada a la carne de caza
- Tema 5: Características organolépticas de la carne de caza
- Tema 6: Residuos en la carne de caza
- Tema 7: Análisis de riesgos y puntos de control crítico en carne de especies cinegéticas

## 7. ACTIVIDADES O BLOQUES DE ACTIVIDAD Y METODOLOGÍA

Actividad formativa	Metodología	Competencias relacionadas	ECTS	Horas	Ev	Ob	Rec	Descripción
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL]	Método expositivo/Lección magistral	E01 E05	0.7	17.5	S	N	S	
Prácticas de laboratorio [PRESENCIAL]	Prácticas	E03 E04	0.24	6	S	N	S	Técnicas en microbiología de la carne de caza Análisis organoléptico carne de caza
Prácticas externas [PRESENCIAL]	Prácticas	E01	0.28	7	S	N	S	Visita a industria especializada en productos cinegéticos
Elaboración de memorias de Prácticas [AUTÓNOMA]	Resolución de ejercicios y problemas	E06	0.4	10	S	N	S	Elaboración de un cuadernillo de prácticas
Análisis de artículos y recensión [AUTÓNOMA]	Autoaprendizaje	E06	0.4	10	S	N	S	Refuerzo de los contenidos de clases magistrales
Tutorías individuales [PRESENCIAL]		E03	0.08	2	S	N	S	Orientación para los trabajos dentro de la asignatura
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA]	Autoaprendizaje	E01 E05	2.4	60	S	N	S	Preparación de un trabajo evaluable Preparación de un test evaluable
<b>Total:</b>				<b>4.5</b>	<b>112.5</b>			
<b>Créditos totales de trabajo presencial: 1.3</b>				<b>Horas totales de trabajo presencial: 32.5</b>				
<b>Créditos totales de trabajo autónomo: 3.2</b>				<b>Horas totales de trabajo autónomo: 80</b>				

### 8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y VALORACIONES

Sistema de evaluación	Valoraciones		Descripción
	Estudiante presencial	Estud. semipres.	
Prueba final	40.00%	0.00%	La prueba final podrá sustituirse por la evaluación continua, según las siguientes proporciones: 1. Seguimiento continuo de la asistencia y participación en las distintas actividades presenciales, especialmente de las prácticas en laboratorio, visitas y sesiones en la sala de catas que ponderarán en función de su duración. 2. Del trabajo autónomo del alumno se valorará el grado de preparación y madurez en su participación en las actividades teóricas y prácticas, especialmente en la resolución de casos, así como de la calidad de la información escrita que genere.
Realización de prácticas en laboratorio	30.00%	0.00%	
Otro sistema de evaluación	30.00%	0.00%	
<b>Total:</b>	<b>100.00%</b>	<b>0.00%</b>	

**Criterios de evaluación de la convocatoria ordinaria:**

No se ha introducido ningún criterio de evaluación

**Particularidades de la convocatoria extraordinaria:**

No se ha introducido ningún criterio de evaluación

**Particularidades de la convocatoria especial de finalización:**

No se ha introducido ningún criterio de evaluación

### 9. SECUENCIA DE TRABAJO, CALENDARIO, HITOS IMPORTANTES E INVERSIÓN TEMPORAL

No asignables a temas		Suma horas
<b>Horas</b>		
Prácticas de laboratorio [PRESENCIAL][Prácticas]		22.5
Prácticas externas [PRESENCIAL][Prácticas]		5
Elaboración de memorias de Prácticas [AUTÓNOMA][Resolución de ejercicios y problemas]		12.5
Análisis de artículos y recensión [AUTÓNOMA][Autoaprendizaje]		15
Tutorías individuales [PRESENCIAL][Tutorías]		1.25
<b>Tema 1 (de 7): Sistemas de producción y origen de la carne a partir de mamíferos y aves cinegéticos</b>		
<b>Actividades formativas</b>		<b>Horas</b>
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]		1
<b>Tema 2 (de 7): Composición química y calidad intrínseca de la carne de especies cinegéticas. Productos derivados</b>		
<b>Actividades formativas</b>		<b>Horas</b>
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]		1
<b>Tema 3 (de 7): Patógenos transmisibles a través de la carne de caza</b>		
<b>Actividades formativas</b>		<b>Horas</b>
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]		1.25
<b>Tema 4 (de 7): Microbiología de los alimentos aplicada a la carne de caza</b>		
<b>Actividades formativas</b>		<b>Horas</b>
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]		1.25
<b>Tema 5 (de 7): Características organolépticas de la carne de caza</b>		
<b>Actividades formativas</b>		<b>Horas</b>
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]		1
<b>Tema 6 (de 7): Residuos en la carne de caza</b>		
<b>Actividades formativas</b>		<b>Horas</b>
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]		1
<b>Tema 7 (de 7): Análisis de riesgos y puntos de control crítico en carne de especies cinegéticas</b>		
<b>Actividades formativas</b>		<b>Horas</b>
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]		1
<b>Actividad global</b>		
<b>Actividades formativas</b>		<b>Suma horas</b>
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]		7.5
Prácticas de laboratorio [PRESENCIAL][Prácticas]		22.5
Prácticas externas [PRESENCIAL][Prácticas]		5
Elaboración de memorias de Prácticas [AUTÓNOMA][Resolución de ejercicios y problemas]		12.5
Análisis de artículos y recensión [AUTÓNOMA][Autoaprendizaje]		15
Tutorías individuales [PRESENCIAL][Tutorías]		1.25
		<b>Total horas: 63.75</b>

### 10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS

Autor/es	Título	Libro/Revista	Población	Editorial	ISBN	Año	Descripción	Enlace Web	Catálogo biblioteca
La bibliografía de esta asignatura está basada en artículos científicos que serán entregados al comienzo de las clases.									