

ACTA n° 1

Reunión de la Comisión de Calidad del Master en C. y T. de la Carne

(8/11/2010)

Con asistencia de todos los miembros titulares se reúne la Comisión a las 13h en la Sala del SiPA, acordándose lo siguiente:

- Solicitar a la Facultad los nombramientos por escrito de los titulares y suplentes de esta Comisión.
- Proponer la oferta de líneas siguientes para la realización del trabajo fin de Master, con el Área de conocimiento y los correspondientes Directores. Esta propuesta se envía a todos los profesores del Master, antes de remitirla a la Facultad el día 10. Puede verse que varias líneas pueden admitir más de 1 alumno (tantos como Profesores figuran en ella). Son las siguientes:

1. Análisis y control de alimentos (T. Alimentos). Profra. Teresa Antequera.
2. Gastronomía molecular (T. Alimentos) Prof. Jorge Ruiz.
3. Antioxidantes en productos cárnicos (T. Alimentos) Prof. David Morcuende, Dr. Mario Estévez.
4. Innovación y Análisis en productos de origen animal (T. Alimentos) Prof. Jesús Ventanas.
5. Estudio de la calidad de productos cárnicos mediante técnicas de evaluación sensorial (T. Alimentos). Profra. Sonia Ventanas, Profra. Carmen García.
6. Prevalencia y control de Triquinelosis (Parasitología). Prof. J. Enrique Pérez Martín.
7. Efectos de la suplementación con CLA en carne (T. Alimentos). Profra. Teresa Antequera.
8. Detección de microorganismos patógenos por PCR (Nutric. y Bromatología). Profra. M^a Mar Rodríguez Jovita.

9. Desarrollo de programas de APPCC en plantas de productos cárnicos. Profra. M^a Jesús Andrade, Prof. Juan J. Cordoba, Prof. Felix Nuñez.
 10. Tecnología de elaboración transformados cárnicos (T. Alimentos). Prof. Jesús Ventanas, Prof. Jorge Ruiz, Prof. Sonia Ventanas, Prof. Carmen García.
 11. Inspección y control de industrias alimentarias y productos (Nutric. y Bromatología). Prof. Miguel Angel Asensio, Prof. Elena Bermudez, Prof. M^a Jesús Andrade.
 12. Certificación de carne y productos cárnicos (Nutrición y Bromatología). Prof. A. Asensio.
 13. Denominaciones de Origen (D.O.) e Indicaciones Geográficas protegidas (IGP) de Extremadura (“Dehesa de Extremadura”, “Ternera de Extremadura”): control de campo, control del proceso de elaboración y control del producto final. (T. Alimentos). Prof. David Morcuende.
- Propuestas de mejora de la calidad. Se recuerda que se propuso (1) la incorporación para este curso de más ponentes de Empresas (algunos ya confirmados), (2) incrementar los contenidos sobre maquinaria (Tecnoalimentaria) y visitar las instalaciones del IRTA, para lo cual se cuenta ya con una dotación de la Junta (aprox. 800 €) que se complementarán con fondos del Master y así poder dedicar 1 semana al viaje de prácticas, y (3) que no hubiera sesiones de 4 horas teóricas, seguidas, sustituyendo horas de teoría por prácticas (pl. piloto, SiPA, Laborat.), demostraciones (como las realizadas para las empresas en las jornadas de Agroaliex, del SGTRI), y plantear problemas reales de las empresas.

Cáceres a 9/11/2010. El Coordinador. J. Ventanas