

## GUÍA DOCENTE ABREVIADA DE LA ASIGNATURA

S395 - La Alimentación: la Tecnología al Servicio de la Salud

Programa Senior

Curso Académico 2022-2023

1. DATOS IDENTIFICATIVOS					
Título/s	Programa Senior			Tipología v Curso	Optativa. Curso 4
Centro	Programa Senior				
Módulo / materia	ASIGNATURAS OPTATIVAS PROGRAMA SÉNIOR. CUARTO CURSO				
Código y denominación	S395 - La Alimentación: la Tecnología al Servicio de la Salud				
Créditos ECTS	2	Cuatrimestre	Cuatrimestral (2)		
Web					
Idioma de impartición	Español	English friendly	Sí	Forma de impartición	Presencial

Departamento	DPTO. INGENIERIAS QUIMICA Y BIOMOLECULAR				
Profesor responsable	CLARA CASADO COTERILLO				
E-mail	clara.casado@unican.es				
Número despacho	E.T.S. de Ingenieros Industriales y de Telecomunicación. Planta: - 5. SEMINARIO (S5035)				
Otros profesores	MARTA RUMAYOR VILLAMIL				

### 3.1 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- i) Conocer los principios generales de la alimentación y nutrición, así como los principales procesos tecnológicos asociados a los diferentes grupos alimentarios
- ii) Manejar las fuentes de información bibliográfica y documentos técnicos de interés en la Industria Alimentaria
- iii) Obtener, sintetizar y presentar la información relevante sobre los diferentes sectores de la Industria Alimentaria

#### 4. OBJETIVOS

- i) Conocimiento de la Industria Agroalimentaria en el siglo XXI y el contexto de la economía circular.
- ii) Conocimiento de los principales procesos tecnológicos asociados a los diferentes grupos de alimentos.
- iii) Conocimiento y aplicación de los principios y las normas de Seguridad Alimentaria y etiquetado de alimentos.

#### 6. ORGANIZACIÓN DOCENTE

CONTENIDOS	
1	Tema 1. Introducción a la tecnología de alimentos. Relación dieta salud a) Código alimentario. Definiciones. b) Criterios y estrategias de la transformación de alimentos en general. c) Necesidades energéticas y nutricionales. Relación dieta salud. c) Sistemas de clasificación de alimentos.
2	Tecnologías de grupos alimentarios. a) Composición y propiedades nutricionales de cada grupo alimentario. b) Sector económico. c) Materia prima. Equipos y procesos. Innovaciones para la salud. d) Descripción de productos de cada grupo alimentario.
3	Tecnologías de los distintos grupos alimentarios: 2.1. Tecnología de frutas, verduras y derivados 2.2. Tecnología de cereales y derivados 2.3. Tecnología de grasas y aceites 2.4. Tecnología de carnes, huevos y derivados 2.5. Tecnología de productos pesqueros 2.6. Tecnología de leche, productos lácteos y derivados 2.7. Tecnología de bebidas alcohólicas y no alcohólicas
4	Actualidad en la industria alimentaria. Envasado y seguridad alimentaria. Desperdicio alimentario y economía circular. 3.1. Conferencias invitadas 3.2. Visitas empresas.

#### 7. MÉTODOS DE LA EVALUACIÓN

Descripción	Tipología	Eval. Final	Recuper.	%
Asistencia y participación en las actividades.	Otros	No	Sí	70,00
Trabajo y presentación	Trabajo	No	Sí	30,00
<b>TOTAL</b>				<b>100,00</b>
Observaciones				
Si la situación lo permitiese se complementarían el tema 3 con una conferencia de un experto en el tema de la asignatura y visitas a empresas con tecnologías innovadoras de alimentación para la salud y el medio ambiente, en grupos reducidos.				
Criterios de evaluación para estudiantes a tiempo parcial				
La atención y evaluación de los alumnos matriculados a tiempo parcial se realizará atendiendo a lo dispuesto en el reglamento de la UC para tales casos.				

## 8. BIBLIOGRAFÍA Y MATERIALES DIDÁCTICOS

### BÁSICA

- Madrid, A.; Esteire, E.; Cenzano, J.M. "Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Tomos 1 y 2". 409pp., 2013. AMV Ediciones: Madrid.

- Ordoñez, J.A. (editor). "Tecnología de los Alimentos. Volumen I: Componentes de los alimentos y procesos". 363pp, 2010. Editorial Síntesis: Madrid.

Esta es la Guía Docente abreviada de la asignatura. Tienes también publicada en la Web la información más detallada de la asignatura en la Guía Docente Completa.