

GUÍA DOCENTE ABREVIADA DE LA ASIGNATURA

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

Nuevo Programa Senior
Programa Senior

Curso Académico 2023-2024

| 1. DATOS IDENTIFICATIVOS | | | | | |
|--------------------------|---|------------------|-------------------|----------------------|--|
| Título/s | Nuevo Programa Senior Programa Senior | | | Tipología v Curso | Optativa. Curso 4 Optativa. Curso 4 |
| Centro | Programa Senior | | | | |
| Módulo / materia | ASIGNATURAS DE CUARTO CURSO 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 | No | 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 los distintos grupos alimentarios: 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. 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 |
| 3 | Actualidad en la industria alimentaria. Envasado y seguridad alimentaria. Desperdicio alimentario y economía circular. Innovaciones tecnológicas 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 |
| TOTAL | | | | 100,00 |
| 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.