GUÍA DOCENTE ABREVIADA DE LA ASIGNATURA

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

Nuevo Programa Senior
Programa Senior

Curso Académico 2025-2026

1. DATOS IDENTIFICATIVOS					
Título/s	Nuevo Programa Senior Programa Senior			Tipología y 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	

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 sesiones en el aula	Otros	No	Sí	70,00
Trabajo y presentación	Trabajo	No	Sí	30,00
TOTAL				100,00

Observaciones

Si la situación lo permitiese se complementaría el tema 3 con conferencias de expertos en tecnologías o proyectos innovadores de alimentación para la salud y el medio ambiente y visitas a empresas.

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.