



GUÍA DOCENTE DEL CURSO **AVANCES EN AGROALIMENTACIÓN**

MÓDULO PRODUCCIÓN AGROALIMENTARIA

OBJETIVOS

Se dará una visión sobre los últimos avances en agroalimentación en distintas áreas tecnológicas, así como otros aspectos de gran actualidad como la obtención de extractos de residuos agrícolas, etc.

DESARROLLO TEMÁTICO DEL PROGRAMA

- Avances en nutrición alimentaria
- Avances en microbiología, genética y bioquímica alimentaria
- Avances en microbiologías agroalimentaria
- Agentes tóxicos y contaminantes en alimentos
- Aditivos en la industria alimentaria
- Avances en la caracterización agroalimentaria
- Prevención y tratamiento medioambiental agroalimentario
- Avances en la investigación sobre alimentos y salud
- Epidemiología alimentaria
- Ciencia y tecnología culinaria
- Obtención de extractos de productos agroalimentarios
- Situación actual de la investigación en alimentación

DURACIÓN

Duración 5 créditos.

CRITERIOS Y MÉTODOS DE EVALUACIÓN

- Asistencia a clase: hasta 1 punto
- Examen escrito sobre la materia impartida, tanto en teoría como en prácticas: hasta 5 puntos
- Memoria de prácticas: hasta 1 punto
- Memoria y exposición de los resultados de actualización propuestos: hasta 2 puntos
- Participación en el aula virtual: hasta 0.5 puntos
- Participación en las tutorías: hasta 0.5 puntos