



## GUÍA DOCENTE DEL CURSO

### PROCESOS Y PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS

#### MÓDULO COMÚN

##### OBJETIVOS

Conocer la naturaleza de los alimentos, los principios fundamentales de su procesado y la mejora de los mismos para el consumo público, todo ello encaminado a la selección de los mejores métodos de conservación, transformación, envasado y distribución y uso de forma que se garantice alimentos de alta calidad. Identificar los problemas asociados a los diferentes alimentos y a su procesado

##### DESARROLLO TEMÁTICO DEL PROGRAMA

- Obtención, estructura y composición de la carne. Calidad organoléptica y nutritiva
- Conservación y almacenamiento de la carne. Nuevas tendencias
- Avances en el procesado de los productos cárnicos
- Procesado de la leche y de los productos lácteos
- Productos lácteos fermentados. Nuevas tendencias
- Productos de origen marino
- Productos de origen marino e industrias derivadas
- Artes de la pesca
- Aceites y grasas. Propiedades y usos
- Aceites y grasas. Avances en la tecnología de la extracción
- Elaboración de alimentos ecológicos
- Caracterización físico-química de productos agroalimentarios. Carnes y derivados
- Caracterización físico-química de productos agroalimentarios. Leches y derivados
- Caracterización físico-química de productos agroalimentarios. Pescados y derivados
- Caracterización físico-química de productos agroalimentarios. Miel y otros productos
- Caracterización sensorial / instrumental de productos agroalimentarios
- Caracterización de aceites y derivados

##### DURACIÓN

Duración 5 créditos.

##### CRITERIOS Y MÉTODOS DE EVALUACIÓN

Se realizarán pruebas tipo test de evaluación de conocimientos, participación en sesiones de discusión así como la elaboración de una memoria sobre algún aspecto relacionado con un supuesto específico para un alimento concreto