



GUÍA DOCENTE DEL CURSO

NUEVAS TECNOLOGÍAS AGROALIMENTARIAS

MÓDULO PRODUCCIÓN AGROALIMENTARIA

OBJETIVOS

Puesta al día de los conocimientos recientes

Tecnologías avanzadas en procesos de transformación de alimentos

Últimas incorporaciones técnicas en los procesos de conservación: tecnologías emergentes, procesado mediante la aplicación de altas presiones hidrostáticas, campos eléctricos pulsados, campos magnéticos oscilantes, pulsos lumínicos, agentes bioquímicos y químicos y métodos combinados de conservación de alimentos

Fundamentos técnicos de los procesos más novedosos y efectos que ejercen sobre los componentes de los alimentos

DESARROLLO TEMÁTICO DEL PROGRAMA

- Bases de la conservación de alimentos
- Estrategias para la transformación y conservación de alimentos
- Operaciones básicas en la Tecnología de Alimentos. I Transformación
- Operaciones básicas en la Tecnología de Alimentos. II Conservación
- Operaciones básicas en la Tecnología de Alimentos. III Aplicaciones
- Ingeniería térmica de la conservación de alimentos
- Conservación por calor. Pasteurización
- Conservación por calor. Esterilización
- Conservación a temperaturas bajas. Refrigeración
- Conservación a temperaturas bajas. Congelación
- Procesos basados en la reducción de contenido en agua
- Procesos no térmicos de conservación de Alimentos
- Avances en Tecnologías Emergentes
- Métodos combinados de conservación de Alimentos
- Diseño de cámaras
- Métodos biológicos de conservación

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