

Plan 321 Máster Oficial en Desarrollo agroforestal

Asignatura 50301 NUEVAS TECNOLOGIAS DE TRANSFORM.Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

Grupo 1

Presentación

Programa Básico

Objetivos

- Justificar la necesidad de las nuevas tecnologías que se plantean para la conservación y procesado de alimentos y definir los principios que las gobiernan..
- Analizar, desde un punto de vista teórico y práctico, los problemas ingenieriles vinculados con el correcto funcionamiento de los mencionados procesos.
- Aplicar los conocimientos adquiridos para determinar qué tecnología puede ser alternativa a una metodología convencional en la industria alimentaria, y cómo se debe aplicar dicha tecnología al proceso.

Programa de Teoría

Unidad Temática I: Nuevas Tecnologías de Conservación de Alimentos.

- 1.Técnicas convencionales de conservación y procesado
- 2.Tecnología de altas presiones
- 3.Campos eléctricos pulsantes de alta densidad
- 4.Irradiación
- 5.Otras tecnologías avanzadas de conservación de alimentos

Unidad Temática II: Nuevas Tecnologías de Transformación de Alimentos.

- 6.Extracción con fluidos supercríticos
- 7.Otras tecnologías avanzadas de transformación de alimentos

Programa Práctico

Evaluación

La evaluación de la asignatura se realizará mediante los siguientes procedimientos:

1. Se valorará la asistencia a las Actividades Presenciales. Si no se verifica la citada asistencia será necesario superar una prueba escrita.
2. Asimismo, la actividad del alumno se valorará mediante la evaluación del Trabajo Dirigido, haciendo especial hincapié en los siguientes aspectos:

La calidad científico-técnica de sus contenidos.

Las bases científicas que lo avalan (a través de los recursos bibliográficos citados y referenciados en el

documento).

La claridad, concreción y los recursos empleados para su presentación pública.

Bibliografía
