

Programación semanal

En la programación semanal te presentamos un **reparto del trabajo de la asignatura** a lo largo de las semanas del cuatrimestre.

	CONTENIDO TEÓRICO	ACTIVIDADES Y TALLERES VIRTUALES (6 puntos)
Semana 1	Tema 1. Conceptos generales de Tecnología de los alimentos 1.1. ¿Cómo estudiar este tema? 1.2. Concepto de tecnología de los alimentos 1.3. Desarrollo histórico de la Tecnología de los alimentos 1.4. Objetivos generales 1.5. Relación con otras ciencias 1.6. Interés para el dietista-nutricionista 1.7. Referencias bibliográficas	Test Tema 1 (0,03 puntos) Talleres virtuales (2 puntos)
Semana 2	Tema 2. Componentes de los alimentos 2.1. ¿Cómo estudiar este tema? 2.2. Propiedades fisicoquímicas y funcionales de los componentes de los alimentos	Test Tema 2 (0,05 puntos)
Semana 3	Tema 2. Componentes de los alimentos (continuación) 2.3. Modificaciones de los componentes de los alimentos con los procesos tecnológicos 2.4. Referencias bibliográficas	Trabajo: Investigación en Tecnología de alimentos (1 punto)
Semana 4	Tema 3. Operaciones básicas de preparación de alimentos 3.1. ¿Cómo estudiar este tema? 3.2. Preparación, selección, clasificación, limpieza y pelado 3.3. Otras operaciones previas. Modificaciones de tamaño. Mezclado. Separaciones mecánicas. Extracción. Concentración por membranas. Extrusión. Operaciones aplicadas a las grasas 3.4. Referencias bibliográficas	Test Tema 3 (0,03 puntos) Taller virtual: Procesos previos de preparación para la elaboración de harina de maíz

	CONTENIDO TEÓRICO	ACTIVIDADES Y TALLERES VIRTUALES (6 puntos)
Semana 5	<p>Tema 4. Conservación por modificación de la temperatura</p> <p>4.1. ¿Cómo estudiar este tema?</p> <p>4.2. Aplicación de calor: escaldado, pasterización y esterilización. Principios básicos. Aplicaciones y efectos sobre los alimentos</p> <p>4.3. Aplicación de frío: refrigeración y congelación. Almacenamiento en refrigeración y congelación. Descongelación. Principios básicos, aplicaciones y efecto sobre los alimentos</p> <p>4.4. Referencias bibliográficas</p>	<p>Test Tema 4 (0,05 puntos)</p>
Semana 6	<p>Tema 5. Conservación por descenso de la actividad de agua</p> <p>5.1. ¿Cómo estudiar este tema?</p> <p>5.2. Evaporación, deshidratación y liofilización. Principios básicos. Aplicaciones, equipos y efecto sobre los alimentos</p> <p>5.3. Referencias bibliográficas</p>	<p>Test Tema 5 (0,03 puntos)</p>
Semana 7	<p>Tema 6. Conservación por métodos químicos</p> <p>6.1. ¿Cómo estudiar este tema?</p> <p>6.2. Métodos que modifican las propiedades sensoriales. Fundamento. Aplicaciones y efecto sobre los alimentos</p> <p>6.3. Métodos que no modifican las propiedades sensoriales. Fundamento. Aplicaciones y efecto sobre los alimentos</p> <p>6.4. Referencias bibliográficas</p>	<p>Test Tema 6 (0,05 puntos)</p> <p>Foro de debate: El mejor método de conservación de los alimentos (0,5 puntos)</p> <p>Taller virtual: Reducción del contenido de sal en alimentos</p>
Semana 8	<p>Tema 7. Otros métodos de conservación. Fundamento. Aplicaciones y efecto sobre los alimentos</p> <p>7.1. ¿Cómo estudiar este tema?</p> <p>7.2. Altas presiones. Fundamento. Aplicaciones y efecto sobre los alimentos</p> <p>7.3. Radiaciones. Fundamento. Aplicaciones y efecto sobre los alimentos</p> <p>7.4. Otras tecnologías emergentes en la conservación de alimentos. Fundamento y efecto sobre los alimentos</p> <p>7.5. Referencias bibliográficas</p>	<p>Test Tema 7 (0,05 puntos)</p>

	CONTENIDO TEÓRICO	ACTIVIDADES Y TALLERES VIRTUALES (6 puntos)
Semana 9	<p>Tema 8. Envasado y acondicionamiento de los alimentos</p> <p>8.1. ¿Cómo estudiar este tema?</p> <p>8.2. Envasado al vacío. Envasado en atmósferas modificadas. Principios básicos, aplicaciones, materiales y efecto sobre los alimentos</p> <p>8.3. Envasado activo. Principios básicos, aplicaciones y futuro</p> <p>8.4. Referencias bibliográficas</p>	<p>Test Tema 8 (0,05 puntos)</p> <p>Lectura: Las innovaciones en los alimentos tradicionales (1 punto)</p>
Semana 10	<p>Tema 9. Introducción a la tecnología culinaria. Principios básicos, procesos y efectos sobre los alimentos</p> <p>9.1. ¿Cómo estudiar este tema?</p> <p>9.2. Operaciones culinarias a temperatura ambiente</p> <p>9.3. Procesos culinarios con aplicación de calor</p> <p>9.4. Referencias bibliográficas</p>	<p>Test Tema 9 (0,05 puntos)</p>
Semana 11	<p>Tema 10. Tecnología de elaboración y conservación de alimentos de origen animal</p> <p>10.1. ¿Cómo estudiar este tema?</p> <p>10.2. Leche y derivados lácteos</p>	<p>Test Tema 10 (0,05 puntos)</p> <p>Taller virtual: Proceso de fabricación del queso</p>
Semana 12	<p>Tema 10. Tecnología de elaboración y conservación de alimentos de origen animal (continuación)</p> <p>10.3. Carne y derivados cárnicos</p>	<p>Trabajo: Cuadro resumen de productos lácteos (1 punto)</p>
Semana 13	<p>Tema 10. Tecnología de elaboración y conservación de alimentos de origen animal (continuación)</p> <p>10.4. Pescados y mariscos</p> <p>10.5. Huevos</p> <p>10.6. Referencias bibliográficas</p>	
Semana 14	<p>Tema 11. Tecnología de elaboración y conservación de alimentos de origen vegetal</p> <p>11.1. ¿Cómo estudiar este tema?</p> <p>11.2. Vegetales frescos</p>	<p>Test Tema 11 (0,05 puntos)</p> <p>Taller virtual: Elaboración de productos de IV gama</p>

	CONTENIDO TEÓRICO	ACTIVIDADES Y TALLERES VIRTUALES (6 puntos)
Semana 15	Tema 11. Tecnología de elaboración y conservación de alimentos de origen vegetal (continuación) 11.3. Aceites vegetales 11.4. Cereales 11.5. Referencias bibliográficas	
Semana 16	Semana de exámenes	

NOTA

Esta **Programación semanal** puede ser modificada si el profesor lo considera oportuno para el enriquecimiento de la asignatura.