



Tecnología alimentaria

Modalidad	Fechas de impartición	ECTS/Horas de docencia	Precio
Virtual/Online	Del 29/04/2024 al 09/06/2024	13 ECTS 97,5 horas de docencia	450€

* El coste del certificado-diploma de aprovechamiento es de 10,00 € (en concepto de gestión de expediente y emisión)

Dirección académica:

Inés Martínez Pita, Profesora Titular de la Universidad Pablo de Olavide. Departamento de Sistemas Físicos, Químicos y Naturales. Facultad de Ciencias Experimentales.

Dirección ejecutiva:

Otilio Fernández Romero, Ilustre Colegio Oficial de Químicos de Sevilla.

1. Objetivos del curso

1

La cadena agroalimentaria queda integrada por todas las actividades industriales productivas desde la materia prima hasta su servicio a consumidor final, siendo de especial relevancia el control de calidad y seguridad alimentaria en los eslabones intermedios de producción, transformación, elaboración, manipulación y distribución, y empleando en la actualidad tecnologías muy desarrolladas y específicas. Esto supone un incremento destacado de profesionales especializados, cada vez más demandados para liderar procesos integrativos en la gestión de la industria, profesionales que deberán aportar conocimientos sobre las tecnologías específicas de aplicación en el sector agroalimentario.

Por tanto, esta microcredencial tiene los siguientes objetivos:

- Adquirir conocimientos sobre los procesos que sufren los alimentos en su transformación y manipulación en la industria alimentaria.
- Conocer metodologías, técnicas y normas que se aplican en la actualidad en la industria.
- Adquirir conocimientos y habilidades sobre la implantación, desarrollo y control de procesos específicos del sector agroalimentario.
- Adquirir competencias para integrar procesos conformes con los sistemas appcc en las diferentes etapas de elaboración y conservación de los alimentos.



2. Resultados de aprendizaje

Una vez haya finalizado esta microcredencial relacionada con el sector ambiental, los resultados de aprendizaje son los siguientes:

- Capacitación sobre ciencia y tecnología de los alimentos; composición, estructura, vida útil, alteraciones y técnicas de conservación, nuevas tecnologías y tendencias.
- Conocimiento de los diferentes técnicas y procesos que sufren los alimentos durante su transformación en la industria alimentaria, así como regulación técnico-sanitaria y normas de calidad e higiene alimentaria.
- Capacitación en los distintos sectores de mayor relevancia en la elaboración de alimentos en nuestra economía.

3. Descripción y planificación de contenidos

Programa online mediante aula virtual compuesto de contenidos teóricos, foros de discusión temáticos, pruebas de evaluación continuada, caso práctico y examen final. De esta forma se avanza secuencialmente en el programa y se aplican los conocimientos tutelados con aplicaciones prácticas.

2

Descripción del contenido general:

- T1. Fundamentos de ciencia, tecnología y bromatología de los alimentos. Química, bioquímica y microbiología alimentaria.
- T2. Procesos, técnicas y control de calidad de la industria alimentaria. Regulación técnico-sanitaria, normas de calidad e higiene alimentaria.
- T3. Leche y productos lácteos.
- T4. Cereales y derivados.
- T5. Productos cárnicos.
- T6. Ovoproductos.
- T7. Grasas y aceites comestibles.
- T8. Otros alimentos.
- T9. Alteraciones de los alimentos, vida útil y técnicas de conservación.
- T10. Envasado, nuevas tecnologías y tendencias.
- T11. Ejemplo 1. Procesado alimento de origen animal.
- T12. Ejemplo 2. Procesado alimento de origen vegetal.



4. Perfil del alumnado

Esta formación se dirige tanto a estudiantes que quieren orientar su perfil curricular a la formación técnico-analítica en el sector de la alimentación, como a técnicos de producción y calidad que quieren ampliar conocimientos para escalar en su puesto de trabajo.

Los alumnos finalizarán el curso con capacitación para iniciar una actividad profesional asociada a puestos de técnicos de calidad laboratorios del sector, programando y planificando planes de muestreo y analizando e interpretando resultados de laboratorio.

Los requisitos óptimos del alumnado es el de formación profesional superior y experiencia en la industria, así como estudiantes de últimos cursos de grado sin experiencia.

5. Sistema de evaluación

Deben superarse los test-cuestionarios temáticos de seguimiento y un examen final global.

Evaluación de la calidad:

La Fundación Universidad Pablo de Olavide realizará la evaluación de la calidad de la formación a través de un cuestionario de satisfacción dirigido a estudiantes y docentes.

Esta evaluación consistirá, por un lado, en un cuestionario de satisfacción en el que las/los estudiantes evaluarán la gestión realizada por la organización, la información recibida antes y durante la formación, los recursos audiovisuales y de docencia, la duración y calidad de la jornada y la valoración general de la gestión.

Del mismo modo se evaluarán los contenidos de la acción formativa, el programa y su cumplimiento, el interés y profundización de los temas tratados y la calidad de las/los docentes. Por otro lado, se realizará la evaluación de la satisfacción de las/los docentes, valorando el servicio prestado por la organización antes y durante la acción formativa, las infraestructuras y plataforma de enseñanza online, los medios técnicos y audiovisuales y la gestión en general.

Todas estas consideraciones, junto a las sugerencias aportadas por estudiantes y docentes, serán remitidas al equipo de coordinación de los Cursos de Desarrollo Profesional Avanzado con el objeto de mejorar todos los puntos críticos en futuras ediciones y alcanzar la calidad deseada mediante los procesos de mejora continua.

6. Calendario de la microcredencial

Esta acción formativa arranca el 29 de abril de 2024 y finaliza el 9 de junio de 2024.

Semana	Fecha	Contenido temático	Actividades	Evaluaciones
1	29 abr / 5 may	T1, T2	Foro-1	Test-1
2	6 may / 12 may	T3, T4	Foro-2	Test-2
3	13 may / 19 may	T5, T6	Foro-3	Test-3
4	20 may / 26 may	T7, T8	Foro-4	Test-4
5	27 may / 2 jun	T9, T10	Foro-5	Test-5
6	3 may / 9 jun	T11, T12	Caso Practico	Examen Final

7. Link a la página de la microcredencial

A través de este enlace puede acceder al resto de información del curso, así como proceder a la matriculación o enviar una consulta sobre el mismo:

<https://www.upo.es/formacionpermanente/microcredenciales/tecnologia-alimentaria/>

8. Entidades colaboradoras

