TEMAS AVANZADOS EN CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS (2017-18)

DATOS GENERALES

Código 36205

Créditos ECTS 3

Departamentos y áreas

Departamento	Área	Dpt. Resp.	Dpt. Acta
QUÍMICA ANALÍTICA, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA	NUTRICION Y BROMATOLOGIA	SÍ	SÍ

Estudios en que se imparte

MÁSTER UNIVERSITARIO EN NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN

Contexto de la asignatura

La asignatura pretende abordar la necesidad del alumno de mejorar sus capacidades profesionales introduciéndose en la actividad del sector a través de visitas a empresas, charlas, jornadas, etc.

OBJETIVOS

Objetivos específicos aportados por el profesorado (2017-18)

El objetivo es que los alumnos tomen contacto con especialistas en la nutrición y Ciencias de los alimentos y conozcan los temas de investigación que dichos especialistas están desarrollando. Algunas de las actividades se pueden llevar a cabo en inglés por lo que se pueden desarrollar habilidades en dicho idioma.

CONTENIDOS

Contenidos teóricos y prácticos (2017-18)

n la asignatura se presentarán diferentes temas relacionados con la Nutrición y las Ciencias de los Alimentos. Los contenidos concretos dependerán del programa final de actividades:

Seguridad Alimentaria

Calidad en los laboratorios de alimentos

Control de calidad comercial de los alimentos

Avances en tratamientos nutricionales

Análisis sensorial de alimentos

EVALUACIÓN

Instrumentos y criterios de Evaluación 2017-18

La asistencia al menos al 75% de las actividades presenciales propuestas es obligatoria. En caso de incumplimiento, la máxima calificación obtenida no podrá superar el 4.5

Tipo	Criterio	Descripción	Ponderación
ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN DURANTE EL SEMESTRE	La evaluación se llevará a cabo a través de los informes emitidos sobre las actividades presenciales propuestas (también en segunda convocatoria).	Informe de actividades	100