

ADITIVOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Al terminar la actividad el asistente podrá (descripción de objetivos de la actividad):

Presentar el sector de los aditivos e ingredientes en España y a nivel mundial: factores de regulación. Dar a conocer las diferentes familias de aditivos e ingredientes utilizados en la industria alimentaria: propiedades tecnológicas, características sensoriales, principales productos a los que se les adiciona, y legislación vinculada. Dar a conocer las alternativas al uso de aditivos e ingredientes convencionales: aditivos e ingredientes de funcionalidad añadida.

Acción formativa dirigida a:

Criterios de Admisión al curso:

Nivel de acceso a Universidad y además, se valorará haber superado los dos primeros cursos de los Grados de Ingeniería Agronómica, Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Biotecnología, Biología, Químicas e Ingeniería Química o sus equivalentes en estudios de Ciclo.

Temas a desarrollar:

Factores de regulación de los aditivos e ingrediendes en España y a nivel mundial.
Alternativas al uso de aditivos e ingredientes convencionales.

Metodología didáctica:

Clases presenciales los viernes por la tarde, de 15:30 a 20:30 horas, en el aula 1.04 del edificio 3P.

Documentación a entregar a los alumnos:

Toda la documentación necesaria, así como las pruebas de evaluación, serán accesibles vía la plataforma PoliformaT.

Otra Información de interés:

Asignatura perteneciente al Diploma de Extensión Universitaria en Tecnología de Alimentos.

50% de la docencia impartida por profesores UPV y 50% restante por profesionales del sector.

Condiciones generales

La acción formativa cumple las siguientes condiciones generales: http://www.cfp.upv.es/cond_gen?5

Organizadores:

Responsable de actividad	ANA MARÍA ANDRÉS GRAU
Director académico	CRISTINA BARRERA PUIGDOLLERS
Coordinador	MARÍA LUISA CASTELLÓ GÓMEZ
Coordinador	LUCIA SEGUI GIL

Datos básicos:

Dirección web	http://tecnologiadealimentos.blogs.upv.es/
Correo electrónico	mbarpu@tal.upv.es
Tipo de curso	FORM. ESPECIF. MODULAR
Estado	MATRICULABLE
Duración en horas	10 horas presenciales, 1,2 horas a distancia
Créditos ECTS	1,12
Información técnica docente	<p>Contacto: - Marisa Castello Gómez - Teléfono: 96 387 99 67, ext.19967 - email: mcasgo@upvnet.upv.es - Lucía Seguí Gil - Teléfono: 96 387 70 00, ext.73676 - email: lusegil@upvnet.upv.es - Cristina Barrera Puigdollers - Teléfono: 96 387 70 00, ext.83624 - email: mbarpu@tal.upv.es</p> <p>Horario de atención: de 9:30 a 14:30 horas.</p>

Dónde y Cuándo:

Dónde	VALÈNCIA
Horario	TARDE
Observaciones al horario	viernes tarde
Lugar de impartición	Aula 1.04 del edificio 3P
Fecha Inicio	14/06/19
Fecha Fin	21/06/19 La fecha límite para entrega de trabajos, realización de prácticas y otras actividades no lectivas será el 31/12/19

Datos de matriculación:

Matrícula desde	14/04/19
Inicio de preinscripción	14/04/19
Mínimo de alumnos	1
Máximo de alumnos	25
Precio	110,00 euros
Observaciones al precio	110€ Público en general

Profesorado:

HEREDIA GUTIERREZ, ANA BELEN
PEÑA IVARS, EMILIO
SÁNCHEZ VALLENQUINO, MARÍA DEL MAR

Asignaturas del Curso:

Asignatura	Tipo oferta	Nombre del Grupo	Previsto Inicio	Previsto Fin
ADITIVOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	T	18/19	14/06/19	21/06/19

[O] Optativa [T] Troncal