

# CURSO

## Las claves de la producción de alimentos: tecnología y gestión



Universitat de Lleida

Un curso MOOC (Massive Online Open Courses) es un curso gratuito y participativo dirigido a alumnos y profesores interesados en la materia. El curso se imparte on-line en el cual todos los materiales del curso están distribuidos y accesibles en la web.

Este curso es seguramente el primer curso MOOC que aborda, en lengua española, los elementos clave de la producción de alimentos. A través de 5 módulos el alumno tomará contacto con la realidad de las materias primas alimentarias, y su transformación en alimentos adecuados al consumidor. También se adentra en las necesidades que conlleva el conseguir una vida útil larga para los mismos (mediante procesos de inactivación enzimática y microbiana) y conseguir la ralentización del deterioro...y todo ello con una pérdida mínima de calidad sensorial y nutricional, y sin poner en riesgo la inocuidad de los alimentos producidos.

El curso tiene una duración de 5 semanas, y a lo largo de ellas 30 cortos videos irán desgranando los diferentes conocimientos, con el apoyo de material complementario.

**Módulo 1. Primeros pasos en la producción de alimentos.**

Fecha de inicio: 13/11/16

**Módulo 2. Ganando vida útil. Inactivación microbiana.**

Fecha de inicio: 20/11/16

**Módulo 3. Ganando vida útil cambiando el alimento.**

Fecha de inicio: 27/11/16

**Módulo 4. Ganando vida útil cambiando el entorno del alimento.**

Fecha de inicio: 4/12/16

**Módulo 5. Gestionando la calidad.**

Fecha de inicio: 11/12/16

Se hará entrega de certificado del curso.

**El curso comenzará el 14 de Noviembre de 2016**

### PROGRAMA COMPLETO

**Módulo 1. Primeros pasos en la producción de alimentos.**

**Inicio módulo : 13 nov 18:00**

**Fin módulo : 22 dic 17:59**

#### **Actividades**

- 1.1. La producción y selección de materias primas (I).**
- 1.2. La producción y selección de materias primas (II).**
- 1.3. Aclarando conceptos & Material complementario.**
- 2.1. Procesar...¿para qué? (I).**
- 2.2. Procesar...¿para qué? (II).**
- 2.3. Aclarando conceptos & Material complementario.**
- 3.1. Transformando las materias: cortar, separar, mezclar, unir... (I).**
- 3.2. Transformando las materias: cortar, separar, mezclar, unir... (II).**
- 3.3. Aclarando conceptos & Material complementario.**

**TEST MÓDULO 1**

**Módulo 2. Ganando vida útil. Inactivación microbiana.**

**Inicio módulo : 20 nov 18:00**

**Fin módulo : 22 dic 17:59**

#### **Actividades**

- 4.1. Los agentes alterantes, ¿cómo controlarlos? (I).**
- 4.2. Los agentes alterantes, ¿cómo controlarlos? (II).**
- 4.3. Aclarando conceptos & Material complementario.**
- 5.1. Contra los microorganismos: destrucción por calor (I).**
- 5.2. Contra los microorganismos: destrucción por calor (II).**
- 5.3. Aclarando conceptos & Material complementario.**
- 6.1. Contra los microorganismos: los métodos no térmicos (I).**
- 6.2. Contra los microorganismos: los métodos no térmicos (II).**
- 6.3. Aclarando conceptos & Material complementario.**

**TEST MÓDULO 2**

### PROGRAMA COMPLETO

**Módulo 3. Ganando vida útil cambiando el alimento.**

**Inicio módulo : 27 nov 18:00**

**Fin módulo : 22 dic 17:59**

#### **Actividades**

- 7. 1. Reducción de la actividad de agua...¿menos alteración? (I).**
  - 7. 2. Reducción de la actividad de agua...¿menos alteración? (II).**
  - 7.3. Aclarando conceptos & Material complementario.**
  - 8.1. El control de pH y los alimentos fermentados (I).**
  - 8.2. El control de pH y los alimentos fermentados (II).**
  - 8.3. Aclarando conceptos & Material complementario.**
  - 9.1. Más alternativas: los aditivos químicos (I).**
  - 9.2. Más alternativas: los aditivos químicos (II).**
  - 9.3. Aclarando conceptos & Material complementario.**
- TEST MÓDULO 3**

**Módulo 4. Ganando vida útil cambiando el entorno del alimento.**

**Inicio módulo : 04 dic 18:00**

**Fin módulo : 22 dic 17:59**

#### **Actividades**

- 10.1. Controlando la alteración mediante tecnologías de frío (I).**
  - 10.2. Controlando la alteración mediante tecnologías de frío (II).**
  - 10.3. Aclarando conceptos & Material complementario.**
  - 11.1. El envase: protección, escaparate y más (I).**
  - 11.2. El envase: protección, escaparate y más (II).**
  - 11.3. Aclarando conceptos & Material complementario.**
  - 12.1. Métodos combinados para el procesado mínimo (I).**
  - 12.2. Métodos combinados para el procesado mínimo (II).**
  - 12.3. Aclarando conceptos y Material complementario.**
- TEST MÓDULO 4**

### PROGRAMA COMPLETO

#### Módulo 5. Gestionando la calidad.

Inicio módulo : 11 dic 18:00

Fin módulo : 22 dic 17:59

#### Actividades

13.1. Alimentos procesados y calidad nutricional (I).

13.2. Alimentos procesados y calidad nutricional (II).

13.3. Aclarando conceptos & Material complementario.

14.1. Siempre el mismo producto: aseguramiento de la calidad (I).

14.2. Siempre el mismo producto: aseguramiento de la calidad (II).

14.3. Aclarando conceptos & Material complementario.

15.1. Seguridad alimentaria y el sistema APPCC (I).

15.2. Seguridad alimentaria y el sistema APPCC (II).

15.3. Aclarando conceptos & Material complementario.

TEST MÓDULO 5

**FECHA MÁXIMA DE ENTREGA DE LAS ACTIVIDADES PARA TODOS LOS MÓDULOS:**

22/12/2016 05:59:00 p.m.

#### Información de la Institución:

Departamento de Tecnología de Alimentos  
de la Universitat de Lleida, España.

<http://www.tecal.udl.cat/es/>

Personal Docente e Investigador del Departamento de Tecnología de Alimentos  
<http://www.tecal.udl.cat/es/personal/Investigador.html>