

# SEMINARIOS DE TITULACIÓN – DIPLOMADO

## Ciencia y tecnología de los alimentos

### TEMARIO

#### **Módulo I. Composición y propiedades de los alimentos**

- Agua
- Hidratos de carbono
- Lípidos
- Proteínas y enzimas
- Pigmentos
- Compuestos bioactivos
- Prebióticos y probióticos
- Etiquetado nutrimental y sellos

#### **Módulo II. Análisis sensorial**

- Métodos de pruebas sensoriales
  - Pruebas pareadas
  - Pruebas triangulares
  - Prueba de ordenamiento
  - Pruebas de nivel de agrado
  - Prueba “Justo como me gusta”

#### **Módulo III. Ciencia y tecnología de la leche**

- Ciencia y tecnología de la leche y productos lácteos
  - Composición de la leche
  - Bioquímica de la leche
  - Tecnología de los productos lácteos
  - Quesos de cuajada ácida (fresco)
  - Quesos de pasta blanda, firme y dura (Quesillo de hebra, Tipo brie, tipo manchego, queso crema)
  - Yogurt, jocoque y heladería

#### **Módulo IV. Ciencia y tecnología de la carne**

- Composición de la carne
- Bioquímica de la carne (reacciones *ante mortem/post mortem*)
- Tecnología de los productos cárnicos (curado, ahumado y escaldado)
- Picado grueso (chorizo y salami)
- Peligros en los productos cárnicos y control

#### **Módulo V. Ciencia y tecnología de cereales y legumbres**

- Composición de los granos o semillas y tubérculos
- Bioquímica de las semillas y tubérculos
- Tecnología de cereales (pasta, panificación y galletería)
- Extracto proteico de leguminosas y uso
- Aquafaba en la confitería

#### **Módulo VI. Ciencia y tecnología de frutas y hortalizas**

- Composición de las frutas y hortalizas
- Bioquímica de las frutas y hortalizas
- Envasado en caliente y pasteurización
- Jugos, néctares y almíbares
- Mermeladas, ates, jaleas y jarabes concentrados
- Salmueras y escabeches
- Peligros en los productos vegetales y su control

#### **Módulo VII. Desarrollo producto**

- Identificación de ideas
- Valoración de antecedentes
- Confección de un Marco teórico
- Delimitación del problema de investigación, propuesta metodológica
- Desarrollo de producto
- Expresión y análisis de resultados
- Redacción de informe de investigación y diseño de material para comunicación de resultados

## **CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

- Se deberán aprobar todos los módulos con una calificación de, mínimo, 8.0.
- Se deberá contar con una calificación global de 8.0, mínimamente, para tener derecho a presentar el trabajo final.

- Deberá presentarse un trabajo final, individualmente, que será dictaminado.
- Se debe presentar un texto que cumpla con los requisitos académicos que exige la UCSJ.
- Se debe obtener una calificación mínima de 8.0, tanto en la revisión interna como en la externa, acorde con el formato de dictamen diseñado para el seminario.
- El número de faltas permitidas, de forma global, es de 5, y nunca continuas.
- Las faltas deberán estar plenamente justificadas.

## CARACTERÍSTICAS DEL TRABAJO FINAL

Cada estudiante integrará su propuesta de modificación-desarrollo de producto mediante un documento escrito, conforme con los lineamientos presentados por la persona docente (trabajo final).

El trabajo final tendrá una extensión de al menos 50 cuartillas. Incluirá, en un primer apartado, un resumen del contenido temático de cada módulo tecnológico (carne, lácteos, frutas y hortalizas, cereales, tubérculos y leguminosas), que será ilustrado mediante un organizador gráfico- mapa mental.

En un segundo apartado incluirá el desarrollo de la investigación cuantitativa, aplicada en el último módulo.

**Todas las personas que se inscriban al presente Seminario de Titulación-Diplomado serán responsables del compromiso que adquieren, y deberán cumplir con cada uno de los requisitos académicos y administrativos establecidos.**