

Desarrollo  
profesional y personal

Curso académico 2016-2017

Análisis y Química de los Alimentos

del 1 de enero al 30 de junio de 2017

6 créditos

CERTIFICADO DE ENSEÑANZA ABIERTA

Características: material multimedia, curso virtual y guía didáctica.

Departamento

*Ciencias Analíticas*

Facultad de Ciencias

## PROGRAMA DE DESARROLLO PROFESIONAL Y PERSONAL

El Programa de Desarrollo Profesional y Personal acoge cursos que dan derecho a la obtención de un Título Propio por la UNED. Cada curso se impartirá en una de las siguientes categorías: Experto Profesional, Enseñanza Abierta, Actualización Profesional (\*) y atienden una demanda de formación en respuesta a las necesidades e intereses del mundo del trabajo. Sus cursos estarán promovidos por la UNED o entidades sociales y económicas que busquen el apoyo académico de la Universidad para la mejor calidad de sus acciones de formación y promoción de sus colectivos laborales y profesionales.

Requisitos de acceso: no hay requisitos mínimos de acceso, salvo los específicos de cada curso establecidos por su director.

(\*) En los cursos que se ofertan en Enseñanza Abierta que en su denominación contengan la especificación de (ACTUALIZACIÓN PROFESIONAL), la superación del curso se acreditará mediante un "Certificado de Actualización Profesional" (Reunión del Consejo de Gobierno de la UNED, celebrada el día dieciséis de diciembre de dos mil catorce, por la que se aprueba la implantación de cursos para cubrir la formación profesional y empresarial con la denominación de Certificado de Actualización Profesional).

## Destinatarios

Está dirigido a todas aquellas personas interesadas en temas agroalimentarios en general y en el análisis de los alimentos en particular.

## 1. Objetivos

Conocer con un enfoque integral la química de los alimentos, las alteraciones y contaminantes que pueden sufrir los alimentos en el procesado y los sistemas de control de las industrias agroalimentarias, incidiendo en el análisis de los alimentos.

## 2. Contenidos

1. Composición básica de los alimentos
2. Compuestos funcionales
3. Tecnología de los alimentos, calidad y seguridad alimentaria
4. Control y calidad de los alimentos
5. Análisis de los alimentos. Determinación de componentes

## 3. Metodología y actividades

La metodología empleada será la propia de la enseñanza a distancia, con el apoyo de los profesores a través del aula virtual.

## 4. Nivel del curso

Medio

## 5. Duración y dedicación

Duración: del 1 de enero de 2017 al viernes 30 de junio de 2017.

Dedicación: 150 horas.

## 6. Equipo docente

### Director/a

Director - UNED

*GALLEGO PICO, ALEJANDRINA*

### Directores adjuntos

Director adjunto - Externo

*BRAVO YAGÜE, JUAN CARLOS*

### Colaboradores UNED

Colaborador - UNED

*FERNANDEZ HERNANDO, PILAR*

Colaborador - UNED

*GARCINUÑO MARTINEZ, ROSA Mª*

## Colaboradores externos

Colaborador - Externo

*GONZALEZ GOMEZ, DAVID*

Colaborador - Externo

*MORCILLO ORTEGA, M JOSE*

## 7. Material didáctico para el seguimiento del curso

### 7.1 Material disponible en la plataforma virtual

Se depositará en la comunidad virtual del curso los materiales de estudio necesarios para llevar a cabo el curso. Este material consiste en 5 temas desarrollados por el equipo docente, normativa vigente, enlaces web de interés, etc.

Se recomendará la utilización de textos, que encontrará reseñados en la comunidad virtual del curso.

## 8. Atención al estudiante

Tutorías telefónicas

Miércoles de 10.00 a 13.00 horas

Dra. Rosa Mª Garcinuño Martínez (913987366- [rmgarcinuno@ccia.uned.es](mailto:rmgarcinuno@ccia.uned.es))

Dr. Juan Carlos Bravo Yagüe (913987371- [jbravo@invi.uned.es](mailto:jbravo@invi.uned.es))

Dra. Pilar Fernández Hernando (913987284- [pfhernando@ccia.uned.es](mailto:pfhernando@ccia.uned.es))

Dra. Alejandrina Gallego Picó (913987364- [agallego@ccia.uned.es](mailto:agallego@ccia.uned.es))

Dr. David González Gómez (913987356- [dggomez@ccia.uned.es](mailto:dggomez@ccia.uned.es))

Dra. Mª José Morcillo Ortega (913987367- [mmorcillo@ccia.uned.es](mailto:mmorcillo@ccia.uned.es))

## 9. Criterios de evaluación y calificación

El método de evaluación consistirá en la realización de forma individual de un trabajo bibliográfico propuesto por el equipo docente y que deberán desarrollar a lo largo del curso.

## 10. Precio público del curso

Precio público de matrícula: 180 €

## 11. Matriculación

Del 7 de septiembre al 16 de diciembre de 2016.

Atención administrativa:

Cursos de Certificado de Enseñanza Abierta

[ea@adm.uned.es](mailto:ea@adm.uned.es)

Tf. 91 398 7711 / 7530

C/ Juan del Rosal, 14 - 1ª planta

28040 Madrid