Curso académico 2019-2020

Análisis y Química de los Alimentos

del 1 de enero al 30 de junio de 2020

CERTIFICADO DE ENSEÑANZA ABIERTA

Características: material multimedia, curso virtual y guía didáctica.

Departamento
Ciencias Analíticas
Facultad de Ciencias

Convocatoria actual

Existe una convocatoria de este curso en el último curso académico publicitado.

Periodo de matriculación:

Del 7 de septiembre al 12 de diciembre de 2023.

Periodo de docencia:

Del 8 de enero al 30 de junio de 2024.

Puede acceder a ella a través de este enlace.

PROGRAMA DE DESARROLLO PROFESIONAL Y PERSONAL
Curso 2019/2020

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 miércoles 1 de enero al martes 30 de junio de 2020.

Dedicación: 150 horas.

6. Equipo docente

Director/a

Director - UNED

FERNANDEZ HERNANDO, PILAR

Directores adjuntos

Director adjunto - Externo

BRAVO YAGÜE, JUAN CARLOS

Colaboradores UNED

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 llevara cabo el curso. Este material consiste en Guía Didáctica, 5 temas desarrollados por el equipo docente, normativa vigente, enlaces web de interés y otros.

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

El material multimedia consiste en un e-libro elaborado por el equipo docente que contiene un capitulo para cada uno de los temas del curso.

8. Atención al estudiante

Tutorias telefónicas

Miércoles de 10.00 a 13.00 horas

Dra. Rosa Mª Garcinuño Martínez(913987366- rmgarcinuno@ccia.uned.es)

Dr. Juan Carlos Bravo Yagüe (jbravo@invi.uned.es)

Dra.Pilar Fernández Hernando (913987284-pfhernando@ccia.uned.es)

Dr. David González Gómez (davgonzalez@madrid.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 del curso

Precio de matrícula: 180,00 €.

11. Descuentos

11.1 Ayudas al estudio y descuentos

Se puede encontrar información general sobre ayudas al estudio y descuentos en este enlace.

Debe hacer la solicitud de matrícula marcando la opción correspondiente, y posteriormente enviar la documentación al correo: ea@adm.uned.es.

12. Matriculación

Del 6 de septiembre al 30 de noviembre de 2019.

. Información de las ayudas y descuentos *pinche aquí*

Dirección de correo para el envío de documentación: ea@adm.uned.es

. Atención administrativa sobre cursos de Certificado de Enseñanza Abierta:

ea@adm.uned.es

Tf. 91 398 7711 / 7530

C/ Juan del Rosal, 14 - 1ª planta

28040 Madrid

13. Responsable administrativo

Negociado de Enseñanza Abierta.