

CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS: ALIMENTOS DE CALIDAD, SEGUROS, SANOS Y SOSTENIBLES

- **Rama de conocimiento:** Ciencias
- **Campus:** Álava
- **Centro organizador:** Facultad de Farmacia
- **Grado/s:**
Ciencia y Tecnología de los Alimentos
- **Lugar de desarrollo (dirección):** Paseo de la Universidad 7, Vitoria-Gasteiz

1. BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD

El proyecto tiene como objetivo dar a conocer a los y las alumnas de Bachillerato y Grados de Formación profesional en qué consiste el Grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos. A través de una sesión de 3 horas se les explicarán los contenidos de esta titulación, sus salidas profesionales, se resolverán todas las dudas que los alumnos planteen y se realizarán actividades prácticas en los laboratorios de la Facultad de Farmacia.

Se pretende **darles a conocer la profesión del/a Tecnólogo/a de Alimentos**, cuál es su formación, capacidades, habilidades, salidas profesionales, así como acercar a los alumnos al interés práctico de la titulación.

La web de la titulación: <https://www.ehu.eus/es/grado-ciencia-y-tecnologia-alimentos>

2. TEMAS Y/O CONTENIDOS QUE SE VAN A TRABAJAR

Los contenidos a trabajar se refieren a: los estudios de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CTA), las competencias que los y las alumnas adquieren, los diferentes ámbitos profesionales en los que un/a Tecnólogo/a de Alimentos puede desarrollar su actividad, cómo se consideran estos estudios a nivel europeo/mundial, posibilidades posteriores de especialización para un graduado en CTA, experiencias de tecnólogos/as de alimentos en activo, casos y situaciones reales a resolver por un/a tecnólogo/a de alimentos, prácticas y estudio de algunos aspectos relacionados con alimentos.

3. ACCIONES QUE SE VAN A DESARROLLAR

En una primera parte se llevará a cabo una mesa redonda en la que se presentará la titulación, se comentarán los aspectos antes mencionados y se resolverán todas las dudas que los alumnos planteen.

En una segunda parte se llevarán a cabo distintas actividades asociadas a prácticas. Algunas de ellas se indican a continuación:

Sesión práctica	Actividad
1. Papel de los microorganismos en la calidad y seguridad alimentaria	Observación en microscopio y en cultivo de algunos microorganismos relevantes en alimentos
2. Procesos de elaboración de alimentos	Visita a la planta alimentaria para conocer diferentes equipos y máquinas utilizadas en la tecnología de alimentos. Descripción del proceso de elaboración de queso. Materiales alternativos al plástico para el envasado de alimentos.
3. Grado alcohólico de bebidas alcohólicas	Destilación y determinación mediante aerometría del grado alcohólico en bebidas. Importancia del alcohol como parámetro analítico desde el punto de vista nutricional, toxicológico, bromatológico y legal.
4. Descripción de los alimentos a través de los sentidos	Con ayuda de un analista, las personas participantes generarán términos para describir las características sensoriales de un alimento. Se explicará el uso de escalas, utilización de referencias y tratamiento de datos, así como el uso de dicho análisis en la industria alimentaria.
5. Los lípidos alimentarios, aceites y grasas. Su importancia en los alimentos y su comportamiento en procesos térmicos	Un aceite se someterá a un tratamiento térmico. Se extraerán sus componentes volátiles, y se estudiarán mediante cromatografía de gases-espectrometría de masas.
6. Síntesis de nanocápsulas de colorantes alimentarios	Preparación de cápsulas de nanopartículas autoensambladas (CNAs) de colorantes alimentarios como azorrubina (E122), tartracina (E102) y azul brillante (E123), utilizando clorhidrato de polialilamina y citrato sódico.

4. CALENDARIO Y PLAZAS

Fecha	Idioma	Turno	Horario	Nº plazas
30/05/2023	Castellano	Tarde	15:30 – 18:30	50
31/05/2023	Euskera	Tarde	15:30 – 18:30	50