

CIENCIA Y TECNOLOGÍA 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 |