



Universidad de Jaén

Vicerrectorado de Proyección de la Cultura, Deportes y Responsabilidad Social
Secretariado de Proyección de la Cultura y Programa Universitario de Mayores

Título: Control de la Calidad de los Alimentos

Coordinador/a: Evaristo Antonio Ballesteros Tribaldo

Departamento: Química Física y Analítica

Correo electrónico: eballes@ujaen.es

Justificación:

Alimentaria es una de las principales inquietudes que tienen los Gobiernos y Organismos relacionados con la Salud. En el caso de personas mayores es muy importante disponer de unos conocimientos sobre la Seguridad de los alimentos para poder consumir alimentos seguros, que cumplan con las normas de calidad y que estén libres de contaminantes. Por ello la inclusión de una asignatura en la que se traten todos los aspectos más importantes sobre el control de calidad en los alimentos en el Programa Universitario de Mayores de la Universidad de Jaén es primordial para su formación integral para tener una vida saludable. La asignatura se adaptará a los conocimientos de las personas a las cuales va a ser dirigido de tal manera que se entiendan los diferentes temas que componen el programa de la asignatura.

Objetivos:

- Conocer las propiedades nutritivas de los alimentos
- Conocer los sistemas de control de calidad de los alimentos
- Conocer los puntos críticos en la producción de alimentos
- Conocer los distintos parámetros de calidad de los alimentos
- Distinguir los

Programa:

Tema 1: Introducción: Composición de los Alimentos

Tema 2: El Valor Nutritivo de los Alimentos como Principal Determinante de su Calidad

Tema 3: Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control en la Industria Alimentaria

Tema 4: Análisis Químico para el Control de Calidad de los Alimentos

Tema 5: Control Analítico de Residuos Químicos Tóxicos en Alimentos

Tema 6: Control de la Contaminación Microbiológica de los Alimentos



Universidad de Jaén

Vicerrectorado de Proyección de la Cultura, Deportes y Responsabilidad Social
Secretariado de Proyección de la Cultura y Programa Universitario de Mayores

Tema 7: Control de Adulteraciones en los Alimentos

Tema 8: La Tecnología Aplicada a la Industria Alimentaria

Tema 9: Alimentos Saludables

Bibliografía:

- Calidad y seguridad en el sector agroalimentario. Autor: Serra Belenguer, J. A. Editorial: València : Universitat Politècnica, DL2011
- Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias: Hostelería y turismo: Dirección de. Edición: 1ª ed. Au
- Análisis de los alimentos: fundamentos, métodos, aplicaciones. Autor: Matissek, Reinhard. Editorial:Zaragoza: Acribia, D.L. 1998
- Química de los alimentos. 5ª Edición. Autor Badui Dergal, Salvador. Editorial México: Pearson.. 2013.
- Fraudes alimentarios. Autor: Ducauze, Christian, J. Editorial: Zaragoza: Acribia, 2006.

Profesorado:

Evaristo Antonio Ballesteros Tribaldo (Universidad de Jaén)