PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DE VALPARAÍSO

Comisión Nacional de Acreditación 7 UNIVERSIDAD ACREDITADA NIVEL DE EXCELENCIA DOCENCIA DE PREGRADO GESTIÓN INSTITUCIONAL DOCENCIA DE POSTGRADO INVESTIGACIÓN VINCULACIÓN CON EL MEDIO HASTA ENERO 2029

Sigla	**ALI 019**
Nombre Asignatura	**MITOS Y VERDADES DE LOS ALIMENTOS PROCESADOS**
Unidad Académica	**Escuela de Alimentos**
Modalidad	**Presencial**
Minor	**Alimentos: Ciencia, Tecnología y Salud**
Cátedras Internacionales	**NO**
Docente/Universidad	**Andrea Poblete Pantoja**

Descripción

La asignatura Mitos y verdades de los alimentos procesados está orientada a la comunidad universitaria interesada en aprender acerca de las tecnologías utilizadas por la industria de alimentos para evitar el deterioro de alimentos con el objetivo de desarrollar alimentos que no causen daño a las personas.

Contenidos

Unidad 1: Deterioro en los alimentos

Unidad 2: Tecnologías que permiten el control de los factores que deterioran los alimentos

Evaluación	%	
Cuestionario 1 (U1)	30	
Cuestionario 2 (U2)	30	
Trabajo grupal	40	
Examen Final	SI	NO
		X