

Curso electivo: Conservación de alimentos

Profesor: Dr.C. Arelis Abalos Rodríguez, Profesor Titular

FUNDAMENTACIÓN

Con el cambio climático los suelos, agua, océanos, bosques y la biodiversidad están siendo rápidamente degradados. Por otro lado, el mismo cambio climático está poniendo mayor presión sobre los recursos de los que dependemos y aumentan los riesgos asociados a desastres, tales como sequías e inundaciones. En base a ello se requiere de una profunda reforma del sistema mundial de alimentación para nutrir a la población actual. El sector alimentario y el sector agrícola ofrecen soluciones claves para el desarrollo y son vitales para la eliminación del hambre y la pobreza.

La asignatura que se propone aborda desde la visión del químico los diferentes métodos de conservación de alimentos, la importancia de la soberanía, cultura y seguridad alimentaria. Se caracterizará por emplear el hogar como laboratorio aplicando conocimientos adquiridos en química y experiencias de la vida cotidiana. A la vez permite valorar el papel del especialista de química en la preservación de alimentos.

OBJETIVO

Contribuir al incremento de la cultura asociada a la seguridad alimentaria al brindar conocimientos acerca de la conservación de los alimentos.

SISTEMA DE CONOCIMIENTOS

Alimentos. Alimentación. Seguridad e inocuidad alimentaria. Nutrición. Dietética. Cultura alimentaria. Soberanía alimentaria. Contaminación de los alimentos. Tratamiento y conservación de los alimentos. Métodos de conservación por aditivos químicos: ácido acético, sacarosa y cloruro de sodio. Tratamiento de alimentos por modificaciones de temperatura: tratamiento a altas temperaturas. Desecación de alimentos como método de conservación. Otros métodos de conservación de alimentos: bajas temperaturas, irradiación, anaerobiosis. Tratamientos combinados. Envasado de los alimentos. Educación ciudadana y jurídica vinculada a la conservación de alimentos.

