



PONTIFICIA
UNIVERSIDAD
CATÓLICA DE
VALPARAÍSO



7

UNIVERSIDAD ACREDITADA
NIVEL DE EXCELENCIA
DOCENCIA DE PREGRADO
GESTIÓN INSTITUCIONAL
DOCENCIA DE POSTGRADO
INVESTIGACIÓN
VINCULACIÓN CON EL MEDIO
HASTA ENERO 2023

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 <i>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.</i>		
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