
El futur de l'alimentació: desenvolupament de nous aliments i fitoteràpia

PID_00245656

Maria José Alonso
Alfred Benavent Vallès
Mar Blanco Rogel
Núria Mach Casellas

Material docent de la UOC



Maria José Alonso

Alfred Benavent Vallès

Mar Blanco Rogel

Núria Mach Casellas

L'encàrrec i la creació d'aquest material docent han estat coordinats per la professora: Anna Bach (2017)

Tercera edició: febrer 2017

© Maria José Alonso, Alfred Benavent Vallès, Mar Blanco Rogel, Núria Mach Casellas

Tots els drets reservats

© d'aquesta edició, FUOC, 2017

Av. Tibidabo, 39-43, 08035 Barcelona

Disseny: Manel Andreu

Realització editorial: Oberta UOC Publishing, SL

Dipòsit legal: B-7.536-2017

Cap part d'aquesta publicació, incloent-hi el disseny general i la coberta, no pot ser copiada, reproduïda, emmagatzemada o transmesa de cap manera ni per cap mitjà, tant si és elèctric com químic, mecànic, òptic, de gravació, de fotocòpia o per altres mètodes, sense l'autorització prèvia per escrit dels titulars del copyright.

Continguts

Mòdul didàctic 1

Processos tecnològics d'elaboració de nous aliments: tecnologia clàssica d'elaboració d'aliments

Núria Mach Casellas

1. Elaboració d'aliments mitjançant processos no tèrmics
2. Tecnologies avançades de processament a temperatura ambient
3. Elaboració d'aliments mitjançant processos tèrmics
4. Tecnologies avançades de processament a alta temperatura
5. Formes galèniques en la indústria alimentària

Mòdul didàctic 2

Productes alimentaris i fitoteràpia

Maria José Alonso, Alfred Benavent Vallès i Mar Blanco Rogel

1. Els complementos alimentosos
2. Plantes medicinals i fitoteràpia
3. Els aliments funcionals i els aliments enriquits
4. Els nous aliments
5. Els aliments ecològics
6. Alimentació especial

