

El futuro de la alimentación: desarrollo de nuevos alimentos y fitoterapia

Alfred Benavent Vallès
Núria Mach Casellas

PID_00214348

Material docente de la UOC

Alfred Benavent Vallès

Núria Mach Casellas

Segunda edición: octubre 2014
© Alfred Benavent Vallès, Núria Mach Casellas
Todos los derechos reservados
© de esta edición, FUOC, 2014
Av. Tibidabo, 39-43, 08035 Barcelona
Diseño: Manel Andreu
Realización editorial: Oberta UOC Publishing, SL
Depósito legal: B-21.453-2014

Ninguna parte de esta publicación, incluido el diseño general y la cubierta, puede ser copiada, reproducida, almacenada o transmitida de ninguna forma, ni por ningún medio, sea éste eléctrico, químico, mecánico, óptico, grabación, fotocopia, o cualquier otro, sin la previa autorización escrita de los titulares del copyright.

Contenidos

Módulo didáctico 1

Procesos tecnológicos de elaboración de nuevos alimentos: tecnología clásica de elaboración de alimentos

Núria Mach Casellas

1. Elaboración de alimentos mediante procesos no térmicos
2. Tecnologías avanzadas de procesado a temperatura ambiente
3. Elaboración de alimentos mediante procesos térmicos
4. Tecnologías avanzadas de procesado a alta temperatura
5. Formas galénicas en la industria alimentaria

Módulo didáctico 2

Nuevos alimentos y fitoterapia

Alfred Benavent Vallès

1. Los complementos alimenticios
2. Los alimentos enriquecidos
3. Los *novel foods*
4. Los alimentos ecológicos
5. Alimentación especial
6. Plantas y fitoterapia
7. Los complementos a base de plantas

