

El primer curs MOOC de la UdL

Antonio J. Ramos; Robert Soliva; Isabel Odriozola;
Estanis Fons; Sonia Marín

Departament de Tecnologia d'Aliments

Cronologia

Març 2015

Proposta



Estiu 2015

Escaletes



Finals 2015

Enregistraments



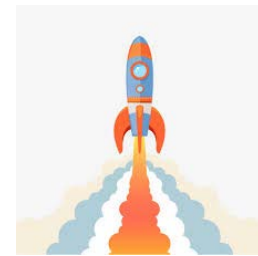
2016

Muntatges



Octubre 2016

La edició



2^a edició-juny 17

3^a edició-juny 18

Aprenent

Cursant
MOOCs

- N'hi han de molt diferents:
 - Per tema
 - Per format
 - Per exigència

Consultant
els experts

- Xavier Carrera
- Unitat de Docència Virtual



Decidint

Definint tema

- Atractiu per participants titulats i no titulats
- Diferent d'altres MOOC existents sobre aliments

Estructu rant

- 15 temes distribuïts en 5 mòduls; 6 h de treball per mòdul; 5 setmanes

Discutint

- on fixar el nivell?



L'estructura

MOOC

Las claves de la producción de alimentos: Tecnología y gestión

▶ Índice

Temas a desarrollar

(0) La producción industrial de alimentos

MÓDULO 1. PRIMEROS PASOS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

- (1) La producción y selección de materias primas
- (2) Procesar... ¿para qué?
- (3) Transformando las materias: cortar, separar, mezclar, unir...

MÓDULO 2. GANANDO VIDA ÚTIL. INACTIVACIÓN MICROBIANA.

- (4) Los agentes alterantes, ¿cómo controlarlos?
- (5) Contra los microorganismos: destrucción por calor
- (6) Contra los microorganismos: los métodos no térmicos

MÓDULO 3. GANANDO VIDA ÚTIL CAMBIANDO EL ALIMENTO

- (7) Reducción de la actividad de agua...¿menos alteración?
- (8) El control del pH y los alimentos fermentados
- (9) Más alternativas: los conservantes químicos

MÓDULO 4. GANANDO VIDA ÚTIL CAMBIANDO EL ENTORNO DEL ALIMENTO

- (10) Controlando la alteración mediante tecnologías de frío
- (11) El envase: protección, escapatate y más
- (12) Métodos combinados para el procesado mínimo

MÓDULO 5. GESTIONANDO LA CALIDAD

- (13) Alimentos procesados y calidad nutricional
- (14) Siempre el mismo producto: aseguramiento de la calidad
- (15) Seguridad alimentaria y el sistema HACCP

Treballant

Eines

- Plataforma: MiriadaX

Feines

- A cada tema
 - 2 videos de al voltant de 5 min
 - Material complementari: pdf del text/pdf aclarint conceptes/Links
 - 1 video adicional opcional

Temps

- Reunions de coordinació: pas per pas
-



Treballant

Videos

- Distribució de les tasques (escaletes videos)
- Correcció escaletes per parelles
- Identificació necessitat animacions: Unitat de docència virtual
- Identificació imatges i video: Servei reproducció imatge
- Grabació veus: Servei reproducció imatge

Material complementari

- Correcció per parelles

Avaluació

- 15 preguntes per mòdul

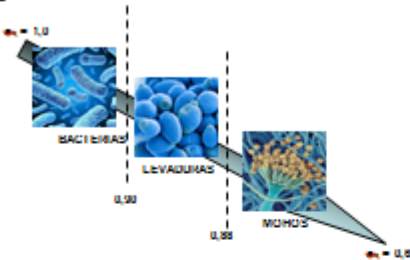
Fòrums

- 1 per mòdul + incidències
-



Treballant



<p>Relación a_w microorganismos</p>	<p>Animación: intervalo de actividades de agua y microbiota predominante</p> 	<p>Por otra parte, dentro de este intervalo, el valor de actividad de agua va a condicionar, y mucho, el tipo de microorganismos que pueden desarrollarse con más facilidad. Así, como norma general, se puede asumir que en los alimentos con alta actividad de agua, esto es, entre 0,90 y 1,0 (como la mayoría de los alimentos frescos), el problema microbiano va a ser causado mayoritariamente por bacterias, entre las cuales se pueden encontrar peligrosos patógenos. Conforme disminuye la actividad de agua del alimento, la microbiota predominante empieza a ser de levaduras, cuya actividad de agua mínima para el crecimiento suele ser de 0,88. Por último, los mohos suelen ser los microorganismos que son capaces de crecer en alimentos con actividades de agua más bajas, ya que muchos de ellos pueden llegar a crecer en alimentos con valores de hasta 0,80.</p>	<p>55''</p>	<p>4'30''</p>
<p>Microorganismos extremos</p>		<p>Dentro de estos tres grupos de microorganismos – bacterias, levaduras y mohos – existen también algunas especies concretas que son especialmente capaces de crecer en alimentos con muy baja actividad de agua, como son las bacterias halófilas, las cuales son capaces de resistir elevadas cantidades de sal en el medio que les rodea, pudiendo llegar a crecer incluso en alimentos con actividades de agua de hasta 0,75. Por otra parte, las levaduras osmófilas y los mohos xerófilos pueden desarrollarse en alimentos con una elevada concentración de solutos, como el azúcar, y crecer hasta valores de actividad de agua tan bajos como de 0,61, aunque lo hagan muy lentamente.</p>	<p>40''</p>	<p>5'10''</p>
<p><i>S. aureus</i></p>	<p>Video operativo en industria alimentaria, sin guantes y sin mascarilla (o con guantes y mascarilla)</p>	<p>Mención especial merece la bacteria patógena <i>Staphylococcus aureus</i>, cuya presencia en los alimentos es relativamente frecuente debido a la contaminación de los mismos por parte de los manipuladores de alimentos que porten esta bacteria en sus manos o en su tracto respiratorio superior. Hay que destacar que esta bacteria es capaz de crecer a una actividad de agua tan baja como 0,86, un valor al cual normalmente no se espera el desarrollo de bacterias patógenas.</p>	<p>30''</p>	<p>5'40''</p>



MOOC ALIMENTS UdL-DTA

Evolució inscrits / activats / Mòdul 1 conclòs / Mòdul 2 conclòs

- Inscrits
- Començat
- Acabat M1
- Acabat M2
- Acabat M3
- Acabat M4
- Acabat M5

