

ELIKAGAIEN ZIENTZIA ETA TEKNOLOGIA: KALITATEZKO ELIKAGAIAK, SEGURUAK, OSASUNGARRIAK ETA JASANGARRIAK

- **Jakintza adarra:** Zientziak
- **Campusa:** Araba
- **Ikastegi antolatzailea:** Farmazia Fakultatea
- **Gradua/k:**
Elikagaien Zientzia eta Teknologia
- **Garapen-lekua (helbidea):** Farmazia Fakultatea. Unibertsitateko Ibilbidea, 7 – 01006 Vitoria-Gasteiz

1. JARDUERAREN DESKRIBAPEN LABURRA

Proiektuaren helburua Batxilergoko eta Lanbide Heziketako Goi Mailako Graduko ikasleei Elikagaien Zientzia eta Teknologiako Gradua ezagutaraztea da. Hiru ordu iraungo dituen saio baten bidez, alde batetik, ikasleei titulazioaren edukiak eta irteera profesionalak azalduko zaizkie eta horiek dituzten zalantzak argituko dira, eta bestetik, Farmazia Fakultateko elikagaien laborategi desberdinetan egiten diren praktikekin erlazioa duten zenbait aktibitate burutuko dira.

Elikagaien teknologoaren lanbidea ezagutzera ematea da asmoa, formakuntza, gaitasunak, trebetasunak eta lanbide irteerak azalduz eta ikasleak titulazioaren interes praktikora gerturatuz.

Titulazioaren webgunea: <https://www.ehu.eus/eu/elikagaien-zientzia-eta-teknologiako-gradua>

2. LANDUKO DIREN GAIK/EDUKIAK

Lantzeko gaiak honako arlo hauei dagozkie: Elikagaien Zientzia eta Teknologiako ikasketak (EZT); garatzen diren gaitasunak; elikagaien teknologo batek bere eginkizun profesionala gara dezakeen lan-arlo ezberdinak; nola hartzen diren kontuan ikasketa hauek Europan eta mundu zabalean; EZTn graduatu batek espezializatzeko dituen aukerak; jardunean dauden elikagaien teknologoaren esperientziak; elikagaien teknologo batek konpontzeko kasuak eta egoerak; elikagai batzuen inguruko ikerketei eta ezagupenei buruzko praktikak.

3. EGINGO DIREN EKINTZAK

Lehenengo saio batean mahai inguru bat egingo da eta bertan titulazioaren edukiak eta irteera profesionalak azalduko eta zalantzak argituko dira. Bigarren saio batean praktikekin erlazioa duten zenbait aktibitate garatuko dira. Garatuko diren ekintzen artean hurrengoak izan daitezke:

| Jarduera praktikoa | Zeregina |
|--|---|
| 1. Mikroorganismoen zeregina elikagaien segurtasun eta kalitatean | Elikagaien arloan garrantzitsuak diren mikroorganismoen behaketa kultura nahiz mikroskopioan |
| 2. Elikagaien prestaketa prozesua | Elikagaien teknologian erabiltzen diren hainbat ekipo eta makina ezagutzeko bisita elikagaien plantan. Gazta egiteko prozesuaren deskribapena. Elikagaiak ontziratzekeko plastikoaren ordezeko materialak. |
| 3. Edari alkoholdunen alkohol maila | Destilazioa eta edarien graduazio alkoholikoaren neurketa aerometriaren bitartez. Alkoholaren garrantzia parametro analitiko gisa, nutrizioaren, toxikologikoaren, bromatologiaren eta legearen ikuspegitik. |
| 4. Elikagaien deskribapena zentzumenen bidez | Analista baten laguntzarekin, parte-hartzaileek elikagai baten ezaugarri sensorialak deskribatzeko terminoak sortuko dituzte. Eskalen erabilera, erreferentzien erabilera eta datuen tratamendua azalduko dira, baita analisi horren erabilera ere elikagaien industrian. |
| 5. Elikagai-lipidoak, olio eta koipe jangarriak. Elikagaietan duten garrantzia eta haren jokabidea tratamendu termikoetan. | Olio jangarri bat tratamendu termikopean jarriko da. Haien konposatu lurrunkorrak erauziko dira eta Gasen Kromatografia Masen Espektrometria detekzioarekin teknikaren bidez aztertuko dira. |
| 6. Elikadura-koloratzaileen nanokapsulen sintesia | Elikadura-koloratzaileen nanopartikula automihizatuen kapsulak (NAK) prestatzea, hala nola azorubina (E122), tartrazina (E102) eta urdin distiratsua (E123), polialilamina klorhidratoa eta sodio zitratoa erabilia. |

4. EGUTEGIA ETA PLAZAK

| Data | Hizkuntza | Txanda | Ordutegia | Plazak |
|-------------|------------------|---------------|------------------|---------------|
| 2025-01-15 | Gaztelania | Arratsaldez | 15:30–18:30 | 40 |
| 2025-01-16 | Euskara | Arratsaldez | 15:30–18:30 | 40 |