

P-16

La Innovación Alimentaria como medio interactivo en los procesos de enseñanza-aprendizaje en el EEES: Experiencia piloto.

Coordinador: María Jesús Callejo González

Nivel: Otros miembros de la Comunidad Universitaria

Coordinador: María Jesús Callejo González.

OBJETIVOS INICIALES

- Diseñar e implantar nuevas metodologías interactivas en los procesos de enseñanza-aprendizaje en los nuevos grados relacionados con la industria alimentaria, mediante la convocatoria de un CONCURSO DE INNOVACIÓN ALIMENTARIA.

Los estudiantes, organizados en grupos formales de cooperación educativa, tenían que desarrollar un nuevo producto. El desarrollo incluía todas las etapas del proceso productivo: caracterización de la materia prima, operaciones unitarias, condiciones de almacenamiento, vida útil, distribución, marketing, control de calidad

- Llevar a cabo la propuesta de forma gradual, empezando en el curso 2010-11 y, una vez analizados los resultados con todos los profesores del Departamento de Tecnología de Alimentos, extenderla a todas las asignaturas del Departamento en los siguientes cursos.

ACTUACIONES REALIZADAS EN EL MARCO DEL PROYECTO

Fase I.- Convocatoria del Concurso

Fase II. Presentación de ideas

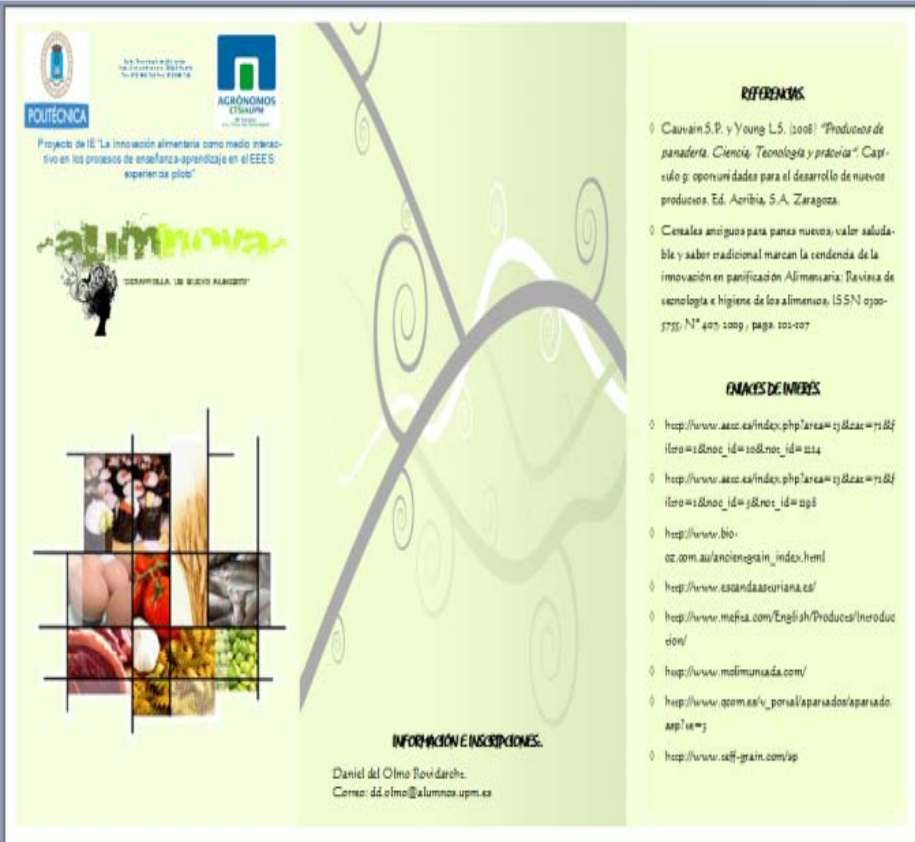
Fase III. Análisis de la viabilidad y selección de las mejores propuestas

Fase IV. Desarrollo en planta piloto de las ideas seleccionadas

Fase V. El concurso

Fase VI. Evaluación de la experiencia

ACTUACIONES REALIZADAS EN EL MARCO DEL PROYECTO



REFERENCIAS

- ◊ Cauvain S.P. y Young L.S. (2008) "Productos de panadería. Ciencia, Tecnología y práctica". Castilla y León: oportunidades para el desarrollo de nuevos productos. Ed. Acribia, S.A. Zaragoza.
- ◊ Cereales antiguos para panes nuevos, valor saludable y sabor tradicional marcan la tendencia de la innovación en panificación Alimentaria: Revista de tecnología e higiene de los alimentos, ISSN 0200-3750, N° 401 2009, págs. 101-107

ENLACES DE INTERÉS

- ◊ http://www.acesa.es/index.php?area=13&zac=71&fifero=1&noc_id=10&noc_id=114
- ◊ http://www.acesa.es/index.php?area=13&zac=71&fifero=1&noc_id=10&noc_id=114
- ◊ http://www.bio-oz.com.au/ancien-grain_index.html
- ◊ <http://www.espanadapasturiana.es/>
- ◊ <http://www.medica.com/English/Products/Introduccion/>
- ◊ <http://www.molmunaada.com/>
- ◊ http://www.qcom.es/v_personal/aparados/aparados.asp?e=3
- ◊ <http://www.seff-grain.com/sp>

INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES.

Daniel del Olmo Rodríguez.
Correo: dd.olmo@alumnos.upm.es

Ideas presentadas (Fase II)	Descripción
SNAILIES	Snacks elaborados con harina de teff, proteína de caracol y almendra. Apto para celíacos. Versión dulce con higos y pasta de chocolate.
MEDITERRANEAN COOKIES	Crackers preparados con aceite de oliva, tomate y orégano.
CERVEZA DE REGALIZ.	Cerveza aromatizada con regaliz
PAN DE MACA	Pan Brioche elaborado a partir de mezclas de harinas de trigo y maca.
CROQUETAS DE ESPELTA	Croquetas elaboradas a partir de una masa de harina de espelta.
PALMERAS DE CHOCOLATE LIGHT	Palmeras de chocolate con aceite de oliva y bajo contenido en grasa.
SNACKDOITOS.	Barritas de cereales con harina de teff, on mantequilla de cacahuete, orejones, crema de yogur
CHOCO-TEA.	Bolsitas de te con chocolate liofilizado.
PAN DE LA HUERTA.	Pan con tomate, cebolla, pimienta, ajo y especias, cubierto con cañamones
PAN DE CENTENO CON MASA MADRE Y NUECES DE BRASIL.	pan de centeno con masa madre y nueces de brasil
PAN DE ALGAS	Pan de bajo contenido en sal elaborado con harina de centeno, algas kombu y cubieto con semillas de lino..

RESULTADOS OBTENIDOS

- Fase V. El Concurso.

Participación de Snailies en el Concurso 'Trophelia 2011'

http://www.foodforlife-spain.org/v_portal/apartados/pl_basica.asp?te=4



- Fase VI. Evaluación de la experiencia

78% de los participantes definió la experiencia como estimulante y muy creativa

73% de los participantes manifestó que había mejorado su capacidad de resolver problemas, de investigar y de analizar resultados y elaborar y presentar informes

60% destacó el interés del trabajo en equipo y la capacidad de organización

- Callejo, M.J. ; González C., Benito S., Palomero F., del Olmo D. ***Food innovation as empirical support in food technology programmes*** E D U L E A R N 11 , Barcelona, Spain (4 – 6 July 2011)

DIFICULTADES ENCONTRADAS

- Volumen de trabajo



Snailios 