

## 29209 - Bromatología

### Información del Plan Docente

**Año académico:** 2023/24

**Asignatura:** 29209 - Bromatología

**Centro académico:** 229 - Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte

**Titulación:** 441 - Graduado en Nutrición Humana y Dietética

**Créditos:** 12.0

**Curso:** 2

**Periodo de impartición:** Anual

**Clase de asignatura:** Obligatoria

**Materia:**

### 1. Información básica de la asignatura

Esta asignatura pretende que el estudiantado conozca los alimentos en profundidad, sobre todo en lo que se refiere a su composición química y valor nutritivo, para que pueda seleccionarlos con criterio en la elaboración de dietas, y, asimismo, que conozca el amplio abanico de alimentos que oferta el mercado, lo que le puede permitir dar respuesta a gustos individuales o casos particulares. Estos planteamientos y objetivos están alineados con los siguientes Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030 de Naciones Unidas:

- **Objetivo 2: Hambre Cero;** metas 2.1 Poner fin al hambre y 2.2 Malnutrición.
- **Objetivo 3: Salud y Bienestar;** meta 3.4 Enfermedades no transmisibles y salud mental.
- **Objetivo 12: Producción y consumo responsables;** metas 12.1 Planes de consumo y producción responsable y 12.8 Educación para el desarrollo sostenible.

### 2. Resultados de aprendizaje

El Plan de estudios del Grado en Nutrición Humana y Dietética incluye la asignatura "Bromatología" por dos razones fundamentales:

La memoria del Grado establece que el alumnado para alcanzar la competencia específica de conocer y aplicar las ciencias de los alimentos debe:

- Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios.
- Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo y sus características organolépticas.
- Elaborar, interpretar y manejar las tablas y las bases de datos de composición de los alimentos.

Esta asignatura, junto con la "Bioquímica y tecnología de los alimentos" y la "Tecnología culinaria", permite conocer con profundidad los alimentos, los cuales son imprescindibles para la elaboración de dietas destinadas a la alimentación de individuos tanto sanos como enfermos.

**Por ello, superar esta asignatura, el alumnado deberá demostrar los siguientes resultados de aprendizaje:**

1. Demostrar un conocimiento amplio y una aplicación práctica sobre los distintos alimentos, su composición química, su valor nutritivo y sus propiedades organolépticas.
2. Manejar e interpretar de modo práctico las bases de datos y las tablas de composición de alimentos.
3. Saber aplicar el análisis fisicoquímico para conocer la composición y la calidad de los alimentos.
4. Conocer y aplicar la legislación vigente sobre etiquetado de los alimentos.

### 3. Programa de la asignatura

**El programa que se ofrece al alumnado se encuentra constituido por cuatro bloques:**

- **Bloque 1. Conceptos generales de Bromatología:** Composición química y valor nutritivo de los alimentos. Caracteres organolépticos de los alimentos. Calidad y alteración de los alimentos. Aditivos alimentarios.
- **Bloque 2. Alimentos de origen animal, vegetal y fúngico:** concepto, clasificación, propiedades, composición química, valor nutritivo y alteraciones específicas
- **Bloque 3. Otros alimentos:** concepto, clasificación, propiedades, composición química y valor nutritivo
- **Bloque 4. Aspectos prácticos y complementarios de Bromatología:** Bases de datos y tablas de composición de alimentos, análisis bromatológico y sensorial de los alimentos. Etiquetado general y nutricional de los alimentos.

#### 4. Actividades académicas

Las actividades de aprendizaje que se llevarán a cabo para abordar el programa de la asignatura son:

**Clases teóricas participativas (presencial): 68 horas.** Se exponen los contenidos teóricos básicos de la asignatura.

**Clases prácticas en aula o seminarios (presencial): 32 horas.** En aula y aula informática, en grupos de tamaño medio. Resolución práctica de cuestiones relacionadas con el programa de la asignatura.

**Clases prácticas en laboratorio (presencial): 20 horas.** En el laboratorio, en grupos pequeños. Sesiones orientadas a la identificación, clasificación, evaluación organoléptica y análisis fisicoquímicos de alimentos.

**Evaluación (presencial): 8 horas.**

**Trabajo autónomo: 172 horas.**

#### 5. Sistema de evaluación

Las pruebas de evaluación serán **presenciales**. La evaluación podrá realizarse mediante una de las siguientes vías:

##### **1. EVALUACIÓN FRACCIONADA**

Consiste en la realización de:

- **Actividades de portafolio.** Contribuye un 30% a la calificación final, siempre que se haya obtenido como mínimo una puntuación de 5.

- **2 Pruebas individuales escritas con preguntas tipo test de respuesta sencilla y preguntas cortas** sobre el **temario teórico y práctico** de la asignatura. Contribuye un 70% a la calificación final, siempre que se haya obtenido como mínimo una puntuación de 5 en cada una de las partes (teoría y práctica) y en ambas pruebas. En ningún caso se ponderará la calificación obtenida en ambas partes (teoría y práctica) ni pruebas.

Requisitos adicionales: asistencia al  $\geq 70\%$  de las sesiones prácticas (seminarios y laboratorio) y presentar las actividades de portafolio en plazo.

**En el momento en que no se supere una prueba de las pruebas de evaluación, se tendrá que realizar la prueba global.**

##### **2. PRUEBA GLOBAL**

Prueba individual escrita con **preguntas tipo test de respuesta sencilla y preguntas cortas sobre el temario teórico y práctico (seminarios y laboratorio)** de la asignatura.

Deberá realizar la prueba global el alumnado que:

**No haya superado la primera prueba de la evaluación fraccionada, y/o no cumpla los requisitos adicionales**

de la evaluación fraccionada.