

30812 - Bromatología

Información del Plan Docente

Año académico: 2024/25

Asignatura: 30812 - Bromatología

Centro académico: 105 - Facultad de Veterinaria

Titulación: 568 - Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Créditos: 6.0

Curso: 2

Periodo de impartición: Primer semestre

Clase de asignatura: Obligatoria

Materia:

1. Información básica de la asignatura

El objetivo de esta asignatura es conseguir que los alumnos conozcan los alimentos de origen animal, vegetal y fúngico: concepto, consumo, clasificación, identificación, características, alteraciones, composición química, valor nutritivo y propiedades funcionales, así como las normas de calidad propias de cada alimento para su correcta comercialización.

Estos planteamientos y objetivos están alineados con los siguientes Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030 de Naciones Unidas (<https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/>), de tal manera que la adquisición de los resultados de aprendizaje de la asignatura proporciona capacitación y competencia para contribuir en cierta medida a su logro:

- Objetivo 3: Salud y bienestar.
- Objetivo 12: Producción y consumo responsables.

2. Resultados de aprendizaje

- Es capaz de comprender y aplicar los fundamentos de la Bromatología a los alimentos de origen animal, vegetal y fúngico.
- Es capaz de definir, clasificar e identificar adecuadamente los alimentos de diferentes orígenes.
- Es capaz de diferenciar las modificaciones organolépticas que presentan los alimentos producidas por diferentes factores de alteración.
- Es capaz de describir la composición química de los alimentos y relacionar estos conocimientos con el valor nutritivo y las propiedades funcionales de los mismos.
- Es capaz de interpretar y aplicar las normas de calidad propias de cada alimento para su correcta comercialización.
- Es capaz de realizar en equipo un trabajo sobre el estudio bromatológico de un determinado alimento como base para la posterior realización de un proyecto integrado en las asignaturas de Análisis Físico y Sensorial de los Alimentos, Análisis Químico de los Alimentos y Análisis Microbiológico de los Alimentos que se imparten en el segundo cuatrimestre de segundo curso.

3. Programa de la asignatura

Bloque I. Principios generales: Temas 1-5 (Bromatología; Alimentos y nutrientes; Caracteres organolépticos de los alimentos; Consumo alimentario en España; Normalización obligatoria de la calidad).

Bloque II. Bromatología descriptiva: alimentos de origen animal. Temas 6-13 (Carne; Derivados cárnicos; Leche; Productos lácteos; Pescado; Moluscos y crustáceos; Huevos y ovoproductos; Miel).

Bloque III. Bromatología descriptiva: alimentos de origen vegetal y fúngico. Temas 14-22 (Productos hortofrutícolas; Legumbres secas; Cereales y derivados; Productos de confitería, bollería, pastelería y repostería; Condimentos alimentarios; Edulcorantes; Estimulantes; Grasas y aceites comestibles; Setas comestibles).

Bloque IV. Bromatología descriptiva: otros alimentos. Temas 23-25 (Alimentos ecológicos; Alimentos modificados genéticamente; Alimentos funcionales).

4. Actividades académicas

Clases magistrales: 36 horas

Sesiones teóricas en las que se explican los contenidos de la asignatura

Prácticas de laboratorio: 20 horas

Prácticas informatizadas (2 sesiones): 4h

Elaboración de los trabajos tutelados sobre el estudio bromatológico de un alimento asignado por los profesores

Estudio personal: 84 horas

Pruebas de evaluación: 6 horas

5. Sistema de evaluación

La asignatura se evaluará en la modalidad de evaluación global mediante las siguientes actividades:

Prueba 1. Prueba escrita parcial y final de las sesiones teóricas (75% de la nota). Consistirá en preguntas breves y tipo test de respuesta simple. Primer parcial (bloques I y II), eliminatorio con un mínimo de 5 sobre 10, manteniéndose la nota en las dos convocatorias del curso. Los que hayan superado el primer parcial se podrán examinar sólo del segundo parcial en ambas convocatorias (bloques III y IV), con las mismas condiciones que el primero para aprobarlo. Los estudiantes que no hayan superado el primer parcial se examinarán de una prueba final única (bloques I-IV) (mínimo 5 sobre 10).

Los criterios de evaluación, en las preguntas breves, son claridad y concisión en las respuestas y en las de tipo test, las respuestas incorrectas restarán un tercio del valor de la pregunta.

Prueba 2. Prueba escrita de las sesiones prácticas (10% de la nota) Los resultados de aprendizaje de las prácticas se considerarán adquiridos con la asistencia, participación activa y entrega de un informe de prácticas. Los alumnos que no las hayan realizado, que hayan faltado a alguna sin causa justificada, no las hayan superado o que quieran subir nota deberán realizar una prueba escrita de preguntas breves, sobre la docencia práctica, el día de la prueba escrita final (mínimo 5 sobre 10) La calificación se mantendrá durante 2 cursos académicos.

Prueba 3. Trabajo tutelado (15% de la nota, mínimo 5 sobre 10). Modalidad de presentación: trabajo escrito realizado de manera grupal y entregado en el plazo establecido por los profesores. Los alumnos que no asistan a la práctica informatizada 1 sin causa justificada tendrán que realizar el trabajo tutelado de forma individual. Se valorará la capacidad de obtener, ordenar y sintetizar la información sobre el alimento. En la calificación se tendrá en cuenta la corrección del trabajo en grupo/individual tras su entrega en el plazo de 3 días después de su revisión en la práctica informatizada 2. La calificación se mantendrá durante 2 cursos académicos.

Los estudiantes que no hayan superado el trabajo tutelado de manera grupal/individual o que renuncien a la calificación obtenida tendrán que realizar una prueba de evaluación escrita sobre el trabajo realizado en convocatoria ordinaria /extraordinaria.

6. Objetivos de Desarrollo Sostenible

3 - Salud y Bienestar

12 - Producción y Consumo Responsables