

## DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Titulación:	Grado en Nutrición Humana y Dietética (Híbrido)
-------------	---

Ámbito	Fisioterapia, Podología, Nutrición y Dietética, Terapia Ocupacional, Óptica y Optometría y Logopedia.
--------	---

Facultad/Escuela:	Ciencias de la Salud
-------------------	----------------------

Asignatura:	Bromatología
-------------	--------------

Tipo:	Obligatoria
-------	-------------

Créditos ECTS:	9
----------------	---

Curso:	2
--------	---

Código:	1870
---------	------

Periodo docente:	Tercer-Cuarto semestre
------------------	------------------------

Materia:	Estudio de los Alimentos
----------	--------------------------

Módulo:	Ciencias de los Alimentos
---------	---------------------------

Tipo de enseñanza:	Semipresencial
--------------------	----------------

Idioma:	Castellano
---------	------------

Total de horas de dedicación del alumno:	225
--	-----

Equipo Docente	Correo Electrónico
Carlos López Chaves	carlos.lopez@ufv.es
Rocío Estévez Santiago	rocio.estevez@ufv.es
Ignacio de Tomás Lombardía	ignacio.detomas@ufv.es

## DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

La Bromatología es la disciplina que se ocupa del estudio de los alimentos. Este estudio abarca diferentes campos como: composición nutricional, diferentes clasificaciones, propiedades físico-químicas, producción,

manipulación, elaboración de derivados, análisis y su relación con la salud.

## OBJETIVO

El objetivo de esta asignatura es despertar en el estudiante el interés por el conocimiento de los alimentos presentándole conceptos básicos y haciendo que se pregunte sobre lo que aprende. De esta forma podrá descubrir, mediante la adquisición de habilidades de investigación y de visión crítica suficientes, la verdad entre toda la información disponible sobre alimentos y salud, al su alcance.

## CONOCIMIENTOS PREVIOS

Conocimientos básicos sobre Química, Bioquímica y Fisiología.

## CONTENIDOS

### Parte I. BROMATOLOGÍA GENERAL

1. Introducción. Concepto de Bromatología. Relación con otras disciplinas. El Alimento. Concepto. Calificación legal.
2. Alteración de los alimentos: física, microbiológica, química. Métodos de conservación.
3. Bases de datos y tablas de composición de alimentos.
4. Aditivos alimentarios.
5. Tóxicos presentes en alimentos.
6. Análisis de alimentos. Técnicas de análisis sensorial de alimentos.

### Parte II. BROMATOLOGÍA DESCRIPTIVA

1. Leche y productos derivados.
2. Huevos y derivados.
3. Carnes y derivados cárnicos.
4. Pescados, moluscos y crustáceos.
5. Cereales y derivados.
6. Leguminosas
7. Frutos secos y semillas.
8. Tubérculos.
9. Hortalizas, frutas y setas.
10. Grasas y aceites.
11. Condimentos y especias.
12. Edulcorantes naturales y derivados.
13. Alimentos estimulantes y derivados.
14. Bebidas no alcohólicas y alcohólicas.
15. Nuevos alimentos. Alimentos funcionales. Alimentos modificados genéticamente. Alimentos

ecológicos.

## ACTIVIDADES FORMATIVAS

- Clase teórica online.
- Seminarios teórico-prácticos. Está prevista la realización de visitas a centros de investigación e innovación en el área de Alimentos.
- Trabajos individuales o en grupo.
- Tutorías individuales o grupales.
- Clases prácticas de laboratorio.
- Elaboración del cuaderno de prácticas.
- Prueba de evaluación final.

## DISTRIBUCIÓN DE LOS TIEMPOS DE TRABAJO

ACTIVIDAD PRESENCIAL	TRABAJO AUTÓNOMO/ACTIVIDAD NO PRESENCIAL
90 horas	135 horas

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios.

Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.

Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPECIFICOS

Es capaz de reconocer y clasificar los grupos de alimentos, así como comparar su composición cualitativa y cuantitativa

Es capaz de interpretar y manejar las bases de datos y las tablas de composición de alimentos

Describe la composición química, el valor nutritivo, la biodisponibilidad y las características organolépticas de los alimentos e identifica su relevancia para la nutrición humana.

Reconoce los criterios de calidad de los alimentos con base en su composición nutritiva y sus características físico-químicas establecidas en la legislación alimentaria vigente.

Identifica y estima los múltiples factores que influyen en la manipulación y conservación de los alimentos y su repercusión en la composición de los mismos.

Es capaz de describir los principales métodos de análisis bromatológico y sensorial de alimentos

## SISTEMA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

### **a) SISTEMA DE EVALUACIÓN ORDINARIO**

#### **-CONVOCATORIA ORDINARIA:**

El peso de cada elemento de la evaluación será el siguiente:

1. EXAMEN FINAL: Pruebas escritas u orales con preguntas de desarrollo, de respuesta corta o de tipo test: 60%. El estudiante deberá obtener al menos un 5 sobre 10 para hacer media con el resto de apartados.

2. EVALUACIÓN CONTINUA:

Participación: 5%.

Realización de trabajos y ejercicios individuales o grupales 20%

3. PRÁCTICAS DE LABORATORIO: (Asistencia, participación, realización del trabajo práctico en laboratorio y entrega del cuaderno o tarea de prácticas): 15%. La realización de las Prácticas de Laboratorio es obligatoria.

#### **-CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA**

Los pesos de los diferentes apartados se mantienen. Los apartados de trabajo grupal y participación no serán recuperables.

### **b) SISTEMA DE EVALUACIÓN ALTERNATIVO**

A) Dispensa académica: Los estudiantes que por causa justificada y siempre con la aprobación del director académico, no puedan asistir a las lecciones programadas, serán evaluados únicamente con el examen teórico y un trabajo en grupo. En este caso, el examen escrito contará con un 70% y el trabajo en grupo con un 30%.

B) Estudiantes de segunda o subsiguientes matrículas: Los estudiantes de segunda o subsiguientes matrículas contarán con las dos opciones mencionadas anteriormente. Es OBLIGATORIO COMUNICARLO al profesor al inicio del semestre.

Las conductas de plagio, así como el uso de medios ilegítimos en las pruebas de evaluación, serán sancionados conforme a los establecido en la Normativa de Evaluación y la Normativa de Convivencia de la universidad.

## BIBLIOGRAFÍA Y OTROS RECURSOS

### **Básica**

editado por Srinivasan Damodaran, Kirk L. Parkin. Fennema Química de los Alimentos / 4ª ed. Zaragoza :Acribia,2019.

director, Ángel Gil Hernández. Tratado de nutrición / 3ª ed. Madrid :Panamericana,2017.

José Mataix Verdú. Tratado de nutrición y alimentación / Nueva ed. ampl. Barcelona :Oceano,2009.