



GUÍA DOCENTE 2011-2012
Composición de alimentos

1. Denominación de la asignatura:

Composición de alimentos

Titulación

Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural

Código

6269

2. Materia o módulo a la que pertenece la asignatura:

Composición de alimentos

3. Departamento(s) responsable(s) de la asignatura:

Biología y Ciencia de los Alimentos

4.a Profesor que imparte la docencia (Si fuese impartida por mas de uno/a incluir todos/as) :

Sandra María Osés Gómez y Miguel Ángel Fernández Muiño



4.b Coordinador de la asignatura

Sandra María Osés Gómez

5. Curso y semestre en el que se imparte la asignatura:

Tercer curso. Segundo semestre.

6. Tipo de la asignatura: (Básica, obligatoria u optativa)

Obligatoria

7. Número de créditos ECTS de la asignatura:

3

8. Competencias que debe adquirir el alumno/a al cursar la asignatura

- 1.- Identificación de los alimentos como fuente de energía, nutrientes, componentes funcionales y sustancias frutivas.
- 2.- Capacidad para el reconocimiento, identificación y clasificación de alimentos.
- 3.- Conocimiento de la composición de los alimentos y criterios sanitarios.

9. Programa de la asignatura

9.1- Objetivos docentes

- 1.- Conocer los aspectos básicos sobre origen, identificación, estructura y composición de los principales alimentos.
- 2.- Saber estimar la relación existente entre las características descritas en el párrafo anterior y los principales criterios de calidad bromatológica: valor nutritivo y valor comercial.



9.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)

I. PRINCIPIOS GENERALES

Tema 1

Concepto de Bromatología. Evolución histórica de la alimentación.

Tema 2

Nutrientes: Concepto y propiedades. Principios inmediatos de interés bromatológico. Elementos minerales. Vitaminas.

Tema 3

Generalidades del análisis de alimentos. Fundamentos de las técnicas aplicadas al análisis de alimentos.

II. DESCRIPTIVA DE ALIMENTOS

Tema 4

Clasificación de los alimentos. Código Alimentario Español. Legislación Alimentaria.

Tema 5

Carne y derivados cárnicos.

Tema 6

Productos de la pesca y acuicultura.

Tema 7

Huevos y derivados.

Tema 8

Leches y derivados lácteos.

Tema 9

Grasas y aceites.



Tema 10

Cereales y derivados.

Tema 11

Legumbres secas.

Tema 12

Tubérculos y raíces feculentas.

Tema 13

Hortalizas y setas.

Tema 14

Frutas. Frutos secos.

Tema 15

Espicias y condimentos.

Tema 16

Alimentos estimulantes: Café. Té. Cacao.

Tema 17

Edulcorantes naturales: Miel. Azúcar. Otros edulcorantes.

Tema 18

Aguas. Hielo. Helados.

Tema 19

Bebidas refrescantes.

Tema 20

Bebidas alcohólicas.



Tema 21

Platos preparados. Productos dietéticos y de régimen.

Tema 22

Nuevos alimentos: ecológicos, funcionales y transgénicos.

9.3- Bibliografía

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Astiasarán I, Martínez, JA, (2000) Alimentos: composición y propiedades, McGraw-Hill Interamericana,

Bolétín Oficial del Estado, (2003) Código Alimentario Español, Tecnos.,

Mataix Verdú J., (2003) Tabla de composición de alimentos, Ed. Universidad de Granada,

10. Metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante:

Metodología	Competencia relacionada	Horas presenciales	Horas de trabajo	Total de horas
Clases teóricas	1, 2, 3.	10	12	22
Seminarios. Realización y exposición de trabajos, informes y debates dirigidos.	1, 2, 3.	10	12	22
Prácticas	3.	3	6	9
Examen final	1, 2, 3.	2	20	22
Total		25	50	75



11. Sistemas de evaluación:

La asignatura se evaluará estimando las aptitudes y habilidades de los alumnos para la identificación, descripción y clasificación de los alimentos. Se realizará una evaluación continua y un examen escrito final. En la evaluación continua, los estudiantes tendrán que contestar en clase a cuestionarios sobre bloques de temas, en los que se abordarán competencias relacionadas con aspectos conceptuales, supuestos prácticos de cada bloque y razonamiento crítico relacionado con los trabajos realizados y presentados por los estudiantes. PARA APROBAR esta asignatura será IMPRESCINDIBLE sacar como mínimo un 4,0 sobre 10 en cada uno de los apartados valorables señalados en la tabla que figura a continuación, así como un 5,0 sobre 10 en el sumatorio final.

Procedimiento	Peso en la calificación final
Examen final mediante prueba escrita	40 %
Cuestionarios	40 %
Seminarios, trabajos y prácticas	20 %
Total	100 %

12. Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial:

Clases de pizarra, retroproyector y proyección con ordenador. Realización y exposición individual de trabajos. Debates formativos sobre los trabajos. Resolución de casos prácticos. Cumplimentación de cuestionarios al finalizar cada grupo de temas. Realización de dos tutorías a lo largo del semestre.

13. Calendarios y horarios:

Disponibles en la página web del Grado.

14. Idioma en que se imparte:

Castellano. Se facilita atención personalizada en inglés, francés, alemán y gallego-portugués a los estudiantes que lo soliciten. El examen final podrá realizarse en inglés para los alumnos que así lo indiquen.