



GUÍA DOCENTE 2012-2013
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:

Biotechnología 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



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

Competencias básicas y generales:

- G.01- Capacidad de comunicación oral, escrita y a través de la imagen, en español y/o en otra lengua extranjera.
- G.02- Capacidad para la gestión de la información (incluyendo el uso eficaz y eficiente de las Tecnologías de Información y Comunicación -TIC- y otros recursos).
- G.04- Capacidad de razonamiento crítico, análisis y síntesis, discusión y exposición de ideas propias.
- G.05- Capacidad de gestión eficaz y eficiente: espíritu emprendedor, iniciativa, creatividad, organización, planificación, control, toma de decisiones y negociación.
- G.06- Capacidad de aprendizaje autónomo y preocupación por el saber y la formación permanente.
- G.07- Hábito de estudio y método de trabajo.
- G.08- Capacidad de trabajo en equipo
- G.09- Preocupación permanente por la calidad y el medio ambiente, la prevención de riesgos laborales y la responsabilidad social corporativa.
- G.10- Demostrar interés y compromiso con la deontología profesional y la defensa de los derechos y libertades recogidos en la Declaración Universal de los Derechos Humanos de las Naciones Unidas.

Competencias específicas:

E.TE.06d- Conocimiento de la composición de alimentos y aptitud para aplicarlo en la



ingeniería agroalimentaria
E.TE.06e- Capacidad para identificar, caracterizar y transformar alimentos.

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.
3.- Saber analizar los principios inmediatos de un alimento.
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	G.01, G.02, G.07, G.09, G.10, E.TE. 06d; E.TE. 06e	14	10	24
Seminarios. Realización y exposición de trabajos, informes y debates dirigidos.	G.01, G.02, G.04, G.05, G.07, G.08, G.09, G.10, E.TE. 06d; E.TE. 06e	4	8	12
Prácticas	G.01, G.02, G.04, G.05, G.06, G.08, G.09, G.10, E.TE. 06d; E.TE. 06e	6	2	8
Cuestionarios	G.01, G.02, G.04, G.06, G.07, E.TE. 06d; E.TE. 06e	1	8	9
Examen final	G.01, G.02, G.04, G.05, G.06, G.07, E.TE. 06d; E.TE. 06e	2	20	22
Total		27	48	75

11. Sistemas de evaluación:

1.1. Sistema 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.

De acuerdo con lo establecido en el Reglamento de Evaluación, no serán objeto de evaluación en segunda convocatoria las prácticas en laboratorio y los trabajos en



grupo.

1.2. Evaluación excepcional (si procede):

En el caso en el que el profesor de la asignatura estime oportuno realizar evaluación excepcional a los alumnos que lo justifiquen suficientemente según lo establecido en el Reglamento de Evaluación, a estos estudiantes se les aplicará los mismos criterios de evaluación que al resto, salvo el referido a las prácticas, que serán de asistencia obligatoria.

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

12. Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial:

Clases de pizarra, retroproyector y proyección con ordenador. Realización y exposición de trabajos. Debates formativos sobre los trabajos. Resolución de casos prácticos. Complimentación de cuestionarios al finalizar cada grupo de temas. Tutorías individualizadas o en grupo a demanda de los alumnos.

13. Calendarios y horarios:

Según calendario oficial aprobado en Junta de Escuela y horario establecido por la Dirección del Centro

14. Idioma en que se imparte:

Castellano