

GUÍA DOCENTE 2025-2026

ALIMENTOS: COMPOSICIÓN Y PROPIEDADES

1. Denominación de la asignatura

Alimentos: Composición y Propiedades.

Titulación

Grado en Ciencias Gastronómicas

Código

UBU: 9046; ULE: 0108012; UVa: 48206

2. Módulo al que pertenece la asignatura

Ciencia de los Alimentos, Nutrición y Salud.

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

Biotechnología y Ciencia de los Alimentos (UBU)

Higiene y Tecnología de los Alimentos (ULE)

Pediatría, Inmunología, Obstetricia y Ginecología, Nutrición y Bromatología, Psiquiatría e Historia de la Ciencia (UVa)

4a. Profesor/a que imparte la docencia (Si fuese impartido por más de uno/a incluir todos/as)

UBU: Miguel Ángel Fernández Muiño y M^a Teresa Sancho Ortiz.

ULE: M^a Rosario García Armesto; M^a Luisa Sierra Castrillo; Teresa M^a López Díaz

UVa: Profesor por determinar. Beatriz de Mateo Silleras y Paz Redondo del Río (contacto).

4b. Coordinador/a de la asignatura

Profesor por determinar. Beatriz de Mateo Silleras y Paz Redondo del Río (UVa) (contacto).

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

Segundo curso; tercer semestre.

6. Tipo de asignatura (básica, obligatoria u optativa)

Obligatoria.

7. Requisitos de formación previos para cursar la asignatura

Los de acceso al Grado.

8. Número de créditos ECTS de la asignatura

6 créditos ECTS

9. Resultados de aprendizaje (competencias, habilidades y conocimientos) que debe adquirir el/la estudiante de la asignatura

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

*CT1. Compromiso ético.

*CT2. Trabajo en equipos de carácter multidisciplinar.

CT3. Autonomía y regulación del propio aprendizaje.

*CT4. Capacidad de organización y planificación.

CT5. Razonamiento crítico.

CT6. Capacidad de análisis y síntesis.

CT7. Iniciativa y espíritu emprendedor.

CT8. Capacidad de gestión de la información.

CT9. Capacidad de utilizar las nuevas tecnologías de la información y comunicación en el ámbito de estudio.

CT10. Conocimiento de las herramientas informáticas relativas al ámbito de estudio.

*CT11. Desarrollo de los valores profesionales, actitudes y comportamientos propios de la profesión en entorno culinarios y gastronómicos.

GRANDES COMPETENCIAS

GC1. Competencia para el desarrollo y presentación de preparaciones culinarias y diversas experiencias gastronómicas.

GC4. Competencia para la asesoría gastronómica.

SUBCOMPETENCIAS

*SC3. Ser capaz de aplicar los procesos utilizados en la cocina para, a partir de los diferentes grupos de alimentos, obtener preparaciones culinarias variadas, saludables y sostenibles y con buenas propiedades organolépticas.

SC10. Participar en el diseño e implementación de proyectos de asesoría en el ámbito gastronómico, actuando de manera sistemática, profesional y rigurosa.

CONOCIMIENTOS

*Cn4. Estructura, composición, valor nutritivo y propiedades de los alimentos.

Cn40. Diversos tipos de fuentes de información en ámbitos relacionados con el sector gastronómico.

HABILIDADES

Hb4. Identificar y seleccionar los alimentos y los productos e ingredientes alimentarios más adecuados para las distintas preparaciones culinarias y productos gastronómicos.

RESULTADOS ESPECÍFICOS DE APRENDIZAJE

R1. Conocer los diferentes grupos de alimentos, su composición química, propiedades y valor nutritivo.

R2. Conocer y saber diferenciar las principales variedades de un alimento.

R3. Conocer las condiciones de estabilidad y utilización de los distintos alimentos.

R4. Saber diferenciar los alimentos alterados de los óptimos para el consumo.

R5. Conocer los alimentos potencialmente tóxicos de forma natural.

***Sostenibilización curricular.**

10. Programa de la asignatura

10.1. Objetivos docentes

- O1. Identificar los diferentes grupos de alimentos, su composición química, sus propiedades y su valor nutritivo.
- O2. Distinguir las principales variedades de los alimentos.
- O3. Reconocer las condiciones de estabilidad de los alimentos.
- O4. Valorar las posibilidades de uso de los distintos alimentos.
- O5. Diferenciar los alimentos alterados frente a los que son adecuados para el consumo.
- O6. Identificar los alimentos potencialmente tóxicos de forma natural.

10.2. Unidades docentes (bloques de contenidos)

PROGRAMA CLASES TEÓRICAS

Bloque 1. Aspectos generales (ULE) (1 hora)

Tema 1. Clasificación de los alimentos. Composición y propiedades. Legislación: Código alimentario y normas de calidad.

Bloque 2. Alimentos de origen animal (ULE) (13 horas)

- Tema 2. Carnes y productos cárnicos.
- Tema 3. Productos de la pesca y derivados.
- Tema 4. Leche y productos lácteos.
- Tema 5. Huevos y ovoproductos.

Bloque 3. Alimentos de origen vegetal (UVa) (14 horas)

- Tema 6. Grasas y aceites.
- Tema 7. Cereales y derivados.
- Tema 8. Legumbres y derivados.
- Tema 9. Frutas y derivados.

Tema 10. Hortalizas y derivados.

Bloque 4. Otros alimentos (UBU) (14 horas)

Tema 11. Hongos y derivados.

Tema 12. Especies y condimentos.

Tema 13. Alimentos estimulantes y derivados.

Tema 14. Edulcorantes naturales y productos de confitería.

Tema 15. Aguas y helados.

Tema 16. Refrescos.

Tema 17. Bebidas alcohólicas.

Tema 18. Algas, levaduras e insectos.

PROGRAMA CLASES PRÁCTICAS

PROGRAMA DE SEMINARIOS (10 horas)

S1. Identificación de pescados (2 horas).

S2. Variedades de quesos (2 horas).

S3. Variedades de cereales (2 horas).

S4. Identificación de setas (2 horas).

S5. Identificación de especias e infusiones (2 horas).

PROGRAMA DE CLASES PRÁCTICAS (4 horas laboratorio y 4 horas de visitas a empresa).

P1. Frescura del pescado (1 hora).

P2. Frescura y calidad de huevos (1 hora).

P3. Calidad de frutas y hortalizas (1 hora).

P4. Principales tipos de mieles (1 hora).

P5. Visita a empresa (4 horas).

10.3. Acceso a la Bibliografía Recomendada desde Leganto

UBU: https://leganto.ubu.es/leganto/public/34BUC_UBU/lists?courseCode=9046&auth=SAML

ULE: https://buc-ule.alma.exlibrisgroup.com/leganto/public/34BUC_ULE/lists/10164518210005772?auth=SAML

UVa: https://buc-uva.alma.exlibrisgroup.com/leganto/public/34BUC_UVA/lists/8573837680005774?auth=SAML

11. Metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con los resultados de aprendizaje que debe adquirir el/la estudiante

Metodología/Actividades docentes	Resultados de aprendizaje relacionados	Horas presenciales	Horas de trabajo individual	Horas totales
MD1. AD1.	Cn4. Cn40. Hb4. R1. R2. R3. R4. R5.	36	54	90
MD3. AD3.	Cn4. Cn40. Hb4. R1. R2. R3. R5.	6	24	30
MD4. MD5. MD6. MD7. MD8. MD10. AD4.	Cn4. Cn40. Hb4. R1. R2. R3. R4. R5.	10	6,5	16,5
MD4. MD7. MD8. MD10. AD8.	Cn4. Cn40. Hb4. R1. R2. R3. R4. R5.	4	4	8
MD10. AD12.	Cn4. Hb4. R2. R3. R4.	4	1,5	5,5
Total		60	90	150

AD1. Clases magistrales

AD3. Clases de aprendizaje dirigido-interactivo

AD4. Seminarios

AD8. Prácticas de laboratorio

AD12. Visitas a empresa

MD1. Sesiones expositivas y/o explicativas (en directo o por videoconferencia)

MD3. Aula invertida

MD4. Realización de problemas

MD5. Aprendizaje de habilidades comunicativas

MD6. Grupos de debate

MD7. Método del caso

MD8. Aprendizaje basado en problemas

MD10. Aprendizaje cooperativo

12. Sistemas de evaluación

Procedimiento	% Peso en primera convocatoria	% Peso en segunda convocatoria
SE3. Informes (prácticas, casos, proyectos, etc.).	15 %	15 %
SE4. Exposiciones orales y defensa de trabajos.	10 %	10 %
SE5. Participación en foros, debates, tutorías, etc.	5 %	5 %
SE7. Prueba escrita u oral de preguntas cortas.	50 %	50 %
SE8. Prueba tipo test.	15 %	15 %
SE9. Prueba escrita de problemas y/o supuestos prácticos.	5 %	5 %
Total	100 %	100 %

Es necesario obtener una puntuación como mínimo de 4,0 puntos sobre 10 en cada parte, obteniendo una puntuación media de 5,0 puntos sobre 10 en el global de la asignatura para aprobarla.

En caso de que algún estudiante no acuda a una o varias prácticas o seminarios deberá entregar los ejercicios correspondientes y hacer un examen de prácticas o seminarios el día del examen final.

La evaluación de la asignatura puede realizarse de 2 maneras:

- Por parciales: se realizará un examen parcial de la asignatura con los temas 1 a 8 inclusive en mitad del cuatrimestre, y un 2º parcial con los restantes temas 9 a 18, en la convocatoria ordinaria. La asignatura se aprobará obteniendo en cada parcial un mínimo de 4,0 puntos sobre 10, siempre que la media con el resto de los procedimientos de evaluación sea de 5,0 puntos.
- Por finales: realizando el examen final en la convocatoria ordinaria. La asignatura se aprobará obteniendo en el examen final un mínimo de 4,0 puntos sobre 10, siempre que la media con el resto de los procedimientos de evaluación sea de 5,0 puntos.

Se aplicarán las medidas antiplagio de acuerdo con la normativa vigente.

13. Calendarios y horarios

Los aprobados para el título por las respectivas universidades.

14. Idioma en el que se imparte



UNIVERSIDAD
DE BURGOS

Español



universidad
de león



Universidad de Valladolid