

GUÍA DOCENTE 2026-2027

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, profesor por determinar.

ULE: Alberto Pintor Cora; M^a Luisa Sierra Castrillo; Teresa M^a López Díaz

UVa: Laura Carreño Enciso, Lucía de Rueda Aramburu y Raúl Bodas Rodríguez.

4b. Coordinador/a de la asignatura

UVa: Laura Carreño Enciso

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 y mariscos (2 horas).

S2. Variedades de productos lácteos (2 horas).

S3. Variedades de frutas y hortalizas (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/establecimiento alimentario (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. AD6.	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

AD6. 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 (seminarios, prácticas, casos, proyectos, etc.).	15%	15%
SE4.Exposiciones orales y defensa de trabajos.	5%	5%
SE5.Participación en foros, debates, tutorías, etc.	5%	5%
SE7. Prueba escrita u oral de preguntas cortas.	50%	50%
SE8.Prueba tipo test.	16%	16%
SE9.Prueba escrita de problemas y/o supuestos prácticos.	9%	9%
Total	100%	100%

Para superar la asignatura será necesario obtener una calificación mínima de 4,5 puntos sobre 10, en cada uno de los 3 ítems de evaluación que se detallan a continuación:

- Ítem 1-Seminarios, prácticas, visita a empresa: SE3 y SE 9:
- Ítem 2-Examen de teoría: SE7 y SE 8:
- Ítem 3- Clases de aprendizaje dirigido interactivo: SE 4 y SE 5:

En caso de que un/a estudiante no pueda asistir a una o varias prácticas o seminarios, no realice las actividades correspondientes al aula invertida o no participe en la visita a empresa, deberá realizar una prueba sobre los contenidos correspondientes en la fecha oficial de la primera convocatoria.

La evaluación de la parte teórica de la asignatura se realizará mediante dos exámenes parciales en la convocatoria ordinaria:

- Un primer examen parcial, que comprenderá los temas 1 a 8, y se realizará aproximadamente a mitad del cuatrimestre.
- Un segundo examen parcial, que abarcará los temas 9 a 18, y se realizará en la fecha oficial del examen de la primera convocatoria.

La calificación de la parte teórica se obtendrá a partir de la media aritmética de ambos exámenes parciales. Aquellos estudiantes que no alcancen una calificación mínima de 4,5 puntos sobre 10 en la media de los parciales deberán presentarse a un examen en la segunda convocatoria, que incluirá la totalidad del temario de la asignatura.

La asignatura se considerará superada cuando la calificación media final, resultante de la media ponderada de la parte teórica y del resto de los procedimientos de evaluación, sea igual o superior a 5,0 puntos sobre 10.



**UNIVERSIDAD
DE BURGOS**



**universidad
de león**



Universidad de Valladolid

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

Español