

PROGRAMA DE "PRODUCTOS ALIMENTOSOS"
LICENCIATURA EN CIENCIA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS
curs 1999-2000

Crédits teòrics: 4,5

Crédits pràctics: 3

Professor responsable: Dr. Emiliano J. Quinto Fernández

Professors col.laboradors:

Dra. M^a Teresa Mora Ventura

Dr. José J. Rodríguez Jérez

Dr. Arturo J. Roig Sagués

Primer Semestre. Curs acadèmic 1999-2000

OBJETIUS GENERALS

1 -Conéixer els conceptos fonamentals, els fonaments històrics i les bases bibliogràfiques.

2-Conéixer les diferents substàncies nutritives, no nutritives i antinutritives dels aliments.

3-Saber classificar els aliments, conéixer els grups fonamentals, la seva composició, valor nutritiu-i les possibles alteracions.

TEMARI TEORIC

Tema 1. Bromatologia i Ciència dels Aliments.

Tema 2. Aliment. Comestibilitat, alteracions i qualitat.

Tema 3. Carn i productes derivats.

Tema 4. Peix, marisc (mol·luscs i crustacis) i derivats.

Tema 5. Ous i ovoproductes.

Tema 6. Llet, llets conservades i derivats làctics.

Tema 7. Greixos comestibles i oils.

Tema 8. Cercals i lleguminoses.

Tema 9. Farines, derivats, pa i pastes alimentàries.

Tema 10. Hortalises, verdures, fruites i bolets.

Tema 11. Edulcorants naturals i derivats.

Tema 12. Mel e productos de confiteria.

Tema 13. Condiments i especíes.

Tema 14. Aliments estimulants i derivats. Café, té, cacao i xocolata.

Tema 15. Aliments especials. Productes dietètics i de règim. Aliments enriquits. Tema 16. Aigua i gel.

Tema 17. Gelats.

Tema 18. Begudes alcohòliques i no alcohòliques.

TEMARI PRÀCTIC

- Carne i productos cárnicos: Tipos. Análisis físico-químicos.- Pescado i derivats: Identificació de diferents especies. - Llet i derivats: Determinació de materia greixosa, acidesa, densitat, fosfatasa alcalina.- Mel: Determinació del grau d'envelliment.

- Ous: Classificació. - Vegetais: Identificació.

BIBLIOGRAFIA

Anonimo (1985). Análisis de alimentos. Métodos oficiales y recomendados. Ministerio de Sanidad y Consumo. Madrid.

BehlingyGrosch(1988).Químicadelosalimentos.Ed.Acribia.Zaragoza.

Bilheux, R.; Escoffier, A.; Hervé, D. y Pouradier, J.M. (1,992). El libro del pan. Ed. Garriga. Barcelona.

Chefiel, J.C.; Cuq, J.L. i Lorient, D. (1989). Proteínas alimentarias. Ed. Acribia. Zaragoza.

Kay, D.E. (1985). Legumbres alimentarias. Ed. Acribia. Zaragoza.

Rayden, C.; Hines, T. y Razazan, D. (1991). El gran libro de las especias. Guía práctica de las especias y semillas aromáticas. Ed. El País Aguilar. Madrid.

Scade, J. (1981). Cereales. Ed. Acribia. Zaragoza.

Schuphan, @ W'. (1 970). Calidad y valor nutritivo de los alimentos vegetales. Ed. Acribia. Zaragoza.

Vogt, E.; Jacob, L.; Lemperle, E. y Weiss, E. (1986). El vino. Obtención, elaboración y análisis. Ed. Acribia. Zaragoza.

Wong, D.W.S. (1995). Química de los alimentos. Mecanismos y teoría. Ed. Acribia. Zaragoza.

METODE D'EVALUACIÓ

Cada alumne ha de resoldre els 2 casos plantejats i els ha d'entregat abans del dia 1 de decembre de 1998.

La resolució dels casos es farà en un seminari, i abans es retornaran els casos corregits i valorats amb un màxim de punts.

Les practiques de laboratori són obligatòries i es valorarà l'assistència. -

L'examen final será escrit de preguntes curtes. Es valorarà de 1 a 1 0 i será necessari un 5 per aprovar.

Un cop aprovat l'examen, els casos suposaran el 30% de la nota final i pot suposar el suspens de l'assignatura.