

CURS 2003-2004

LLICENCIATURA DE CIÈNCIA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS

1- DADES DE L' ASSIGNATURA

ASSIGNATURA	Productes Alimentaris
CODI	21339
QUATRIMESTRE	1er
CRÈDITS TEÒRICS	4,5
CRÈDITS PRÀCTICS	3,0

2- DADES DEL PROFESSORAT

PROFESSORS RESPONSABLES	DESPATX	TELÈFON	E-MAIL
Artur X. Roig	VO-238	935811460	ArturXavier.Roig@uab.es
M ^a Manuela Hernández	VO-238	935811460	Manuela.Hernandez@uab.es

ALTRES PROFESSORS	DESPATX	TELÈFON	E-MAIL
José Juan Rodríguez	VO-250	935811448	Josejuan.rodriquez@uab.es

3. HORARIS DE TUTORIES

PROFESSORS RESPONSABLES	Dia i hora
Artur X. Roig	Dimarts: 12-13 h; Dijous: 16-17 h
M ^a Manuela Hernández	Dilluns 15-16 h; Dimecres 12-13 h

4.- OBJECTIUS DE L' ASSIGNATURA

OBJECTIUS DE L' ASSIGNATURA

- Conèixer els conceptes fonamentals, els fonaments històrics i les bases bibliogràfiques
- Conèixer les diferents substàncies nutritives, no nutritives i antinutritives dels aliments.
- Saber classificar els aliments, conèixer els grups fonamentals, la seva composició i valor nutritiu.

5. PROGRAMA

CLASSES TEORIQUESES (4,5 crèdits)

I. CONCEPTES GENERALS

- **Tema 1.** Bromatologia i Ciència dels Aliments
- **Tema 2.** Conceptes de comestibilitat, alteració i qualitat.
- **Tema 3.** Components nutritius i antinutritius dels aliments

II. ALIMENTS, COMPOSICIÓ I PROPIETATS

- **Tema 4.** Carns o derivats
- **Tema 5.** Peix, marisc i derivats
- **Tema 6.** Ous i ovoproductes
- **Tema 7.** Llet i derivats. Gelats
- **Tema 8.** Greixos comestibles
- **Tema 9.** Cereals
- **Tema 10.** Farines, pa i altres derivat dels cereals
- **Tema 12.** Lleguminoses
- **Tema 13.** Hortalisses i verdures
- **Tema 14.** Fruites i fruits secs
- **Tema 15.** Edulcorants naturals i derivats
- **Tema 16.** Mel i productes de confiteria
- **Tema 17.** Condiments i espècies
- **Tema 18.** Aliments estimulats i derivats: cafè, cacau, xocolata, te..
- **Tema 19.** Productes per l'alimentació especial: Aliments dietètics, enriquits
- **Tema 20.** Begudes: aigua, begudes alcohòliques i no alcohòliques
- **Tema 21.** Aliments amb propietats saludables especials. Aliments funcionals
- **Tema 22.** Aliments cuinats

PRACTIQUES (3 crèdits)	Tipus	Durada
• Anàlisi químic i físic-químic de: ○ Mel ○ Sucs de fruites ○ Llet i derivats ○ Greixos comestibles • Classificació d'ous • Identificació de peixos	PL (laboratori)	18 h 2 h 2 h
• Autoaprenentatge: 3 CASOS ○ Classificació comercial dels aliments: ▪ Característiques ▪ Composició química	AT	6 h
• Seminari: comentaris del casos	PP (aula)	2 h

BIBLIOGRAFIA

- Anónimo 1994. Métodos oficiales de Análisis. Ministerio de Sanidad y Consumo, Secretaria General Técnica, Madrid.
- Astiasarán, I. Y Martínez, J.A. 2000. Alimentos: composición y propiedades. McGraw-Hill-Interamericana. Madrid.
- Belitz, H. D. y Grosch W. 1997. Química de los alimentos. Acribia, Zaragoza.
- Bello Gutiérrez, J. 2000. Ciencia bromatológica : principios generales de los alimentos. Díaz de Santos, Madrid..
- Casado Cimiano, P. 1998. Los Alimentos en el nuevo milenio. Publicaciones Técnicas Alimentarias, Madrid.
- Fennema, O.R. 2000. Química de los alimentos. Acribia, Zaragoza.
- Hosney, R. C. 1991. Principios de ciencia y tecnología de los cereales. Acribia, Zaragoza.
- Hui, Y. H. 1992. Encyclopedia of food science and technology. John Wiley & Sons.
- Jiménez i Cruz, A. 1996. Tabla de composición de alimentos. Sandoz Nutrition, Barcelona.
- Matissek, R. 1998. Análisis de los alimentos: fundamentos, métodos, aplicaciones. Acribia, Zaragoza.
- Moreiras, O. 1996. Tablas de composición de alimentos. Ciencia y técnica (Pirámide)
- Potter, N. 1999. Ciencia de los alimentos. Acribia, Zaragoza.
- Primo Yúfera, E. 1997. Química de los alimentos. Síntesis, Madrid.
- Robinson, D.S. 1991. Bioquímica y valor nutritivo de los alimentos. Acribia, Zaragoza.
- Vollmer, G. 1999. Elementos de bromatología descriptiva. Acribia, Zaragoza.
- Wong, D.W. S. 1994. Química de los alimentos: mecanismos y teoría. Acribia, Zaragoza.
- Ziller, S. 1996. Grasas y aceites alimentarios. Acribia, Zaragoza

NORMES D'AVUACIÓ

- Cada alumne ha de resoldre els 3 casos plantejats. La resolució i els comentaris dels casos es faran en un seminari, i abans es retornaran corregits i valorats . Els casos suposaran un 30% de la nota.
- L'assistència a les pràctiques de laboratori són obligatòries. S'haurà d'entregar el qüestionari de pràctiques, el qual es valorarà i suposarà un 10% de la nota.
- L'examen final serà tipus test combinat amb dues preguntes de resposta curta. La part corresponent al test tindrà un valor d'un 70% i les respostes curtes un 30%. Serà necessari un 5 per aprovar.
- Per a presentar-se a l'examen final serà obligatori haver presentat els casos d'autoaprenentatge i el qüestionari de pràctiques.

ALTRES INFORMACIONS

L'assignatura està adscrita al programa de Campus Virtual de la Universitat Autònoma de Barcelona. L'alumne té accés a les presentacions de les classes en format PDF, referències bibliogràfiques, recomanacions de pàgines WEB i a tutories *on line* amb els professors.