

## **PROGRAMA DE PRODUCTES ALIMENTOSOS**

- Crèdits teòrics: **4,5**
- Crèdits pràctics: **3,0**

**PROFESSOR RESPONSABLE: M. Teresa Mora Ventura**

**PROFESSORS COL.LABORADORS: José J. Rodríguez Jerez  
Emilio I. López Sabater  
Artur X. Roig Sagués  
M. Manuela Hernández Herrero**

**PRIMER SEMESTRE. CURS ACADEMIC 1995-1996**

**CIENCIA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS  
AREA DE NUTRICIO I BROMATOLOGIA  
FACULTAT DE VETERINARIA  
UNIVERSITAT AUTONOMA DE BARCELONA**

## OBJECTIUS GENERALS

- 1.- Conèixer els conceptes fonamentals, els fonaments històrics i les bases bibliogràfiques.
- 2.- Conèixer les diferents substàncies nutritives, no nutritives i antinutritives dels aliments.
- 3.- Saber classificar els aliments, conèixer 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.-** Components nutritius, no nutritius i antinutritius dels aliments
- TEMA 4.-** Carn i productes derivats
- TEMA 5.-** Peix, marisc (mol·luscs i crustacis) i derivats de la pesca
- TEMA 6.-** Ous i ovoproductes
- TEMA 7.-** Llet, llets conservades i derivats làctics
- TEMA 8.-** Greixos comestibles i olis
- TEMA 9.-** Cereals i lleguminoses
- TEMA 10.-** Farines, derivats, pa i pastes alimentoses
- TEMA 11.-** Hortalises, verdures, fruites i bolets
- TEMA 13.-** Edulcorants naturals i derivats
- TEMA 14.-** Mel i productes de confiteria
- TEMA 15.-** Condiments i espècies

**TEMA 16.-** Aliments estimulants i derivats. Café, té, cacao i xocolata.

**TEMA 17.-** Aliments especials. Productes dietètics i de règim. Aliments enriquits.

**TEMA 18.-** Aigua i gel

**TEMA 19.-** Gelats

**TEMA 20.-** Begudes alcohòliques i no alcohòliques

### TEMARI PRACTIC

- 1.- Identificació i classificació de diferents productes alimentosos.
- 2.- Determinació de la composició química bàsica dels diferents productes alimentosos:
  - Contingut en aigua.
  - Contingut de proteïnes.
  - Contingut de grassa.
  - Contingut en cendres.

### METODE D'AVUACIO

L'avaluació del alumne es farà en funció de la distribució següent:

|                                            |      |
|--------------------------------------------|------|
| 1.- Proves teòriques (examen teòric) ..... | 60 % |
| 2.- Proves pràctiques .....                | 30 % |
| 2.1.- Assistència .....                    | 10 % |
| 2.2.- Treball .....                        | 20 % |
| 3.- Assistència a classe y actitud .....   | 10 % |

Per realitzar l'avaluació, es farà un examen teòric amb preguntes curtes.

Les proves pràctiques, seràn derivades de l'avaluació continuada de les pràctiques. Com a complement, els alumnes tindran que realitzar un treball relacionat amb el temari de l'assignatura, que serà discutit en públic amb la resta dels estudiants.

L'assistència a les classes i l'actitut seràn també avaluades.