

PROGRAMA DE PRODUCTES ALIMENTOSOS

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

PROFESSOR RESPONSABLE: **M. Teresa Mora Ventura**
Tutories: **Dll. 16:00-17:00**
Dme. 11:00-12:00

PROFESSORS COL.LABORADORS: **José J. Rodríguez Jerez**
(Tut: Dma. 16-17 i Dj. 12-13).
Emilio I. López Sabater
(Tut: Dma. 12-13 i Dj. 18-19).
Artur X. Roig Sagués
(Tut: Dma. 12-13 i Dj. 16-17).
M. Manuela Hernández Herrero
(Tut: Dll. 15-16 i Dma. 12-13).

PRIMER SEMESTRE. CURS ACADEMIC 1996-1997

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'AVALUACIO

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

- | | |
|--|------|
| 1.- Proves teòriques (examen teòric) | 60 % |
| 2.- Proves pràctiques | 40 % |
| 2.1.- Assistència | 10 % |
| 2.2.- Treball | 30 % |

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'assigantura, que serà discutit en públic amb la resta dels estudiants.

BIBLIOGRAFIA

Anònim. 1985. Análisis de alimentos. Métodos oficiales y recomendados. Ministerio de Sanidad y Consumo. Madrid.

Behling i Grosch. 1988. Química de los alimentos. Ed: Acribia, S.A. Zaragoza.

Bilheux, R.; Escoffier, A.; Hervé, D. i Pouradier, J.M. 1992. El libro del pan. Ediciones Garriga. Barcelona.

Cheftel, J.C.; Cuq, J.L. i Lorient, D. 1989. Proteínas alimentarias. Ed: Acribia, S.A. Zaragoza.

Kay, D.E. 1985. Legumbres alimenticias. Ed: Acribia, S.A. Zaragoza.

Rayden, C.; Hines, T. i Razazan, D. (Eds.) 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, S.A. Zaragoza.

Schuphan, W. 1970. Calidad y valor nutritivo de los alimentos vegetales. Ed: Acribia, S.A. Zaragoza.

Vogt, E.; Jacob, L.; Lemperle, E. i Weiss, E. 1986. El vino. Obtención, elaboración y análisis. Ed: Acribia, S.A. Zaragoza.

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