

"PRODUCTES ALIMENTOSOS" PROGRAMA

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

Crèdits teòrics: 4,5
Crèdits pràctics: 3

PROFESSORS RESPONSABLES: Dra. M^a Teresa Mora Ventura
Tut.: Dll. 16:00 - 17:00; Dme. 11:00 - 12:00
Dr. Emiliano J. Quinto Fernández
Tut.: Dll. 10:30 - 11:30; Dme. 10:30 - 11:30

PROFESSORS COL.LABORADORS: Dr. José J. Rodríguez Jerez
Tut.: Dma. 16:00 - 17:00; Dj. 12:00 - 13:00
Dr. Artur X. Roig Sagués
Tut.: Dma. 12:00 - 13:00; Dj. 16:00 - 17:00

PRIMER SEMESTRE. CURS ACADEMIC 1997-1998

OBJETIUS 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. Cometibilitat, alteracions i qualitat.
- Tema 3. Carn i productes derivats.
- Tema 4. Peix, marisc (mol.luscs i crustacis) i derivats.
- Tema 5. Ous i ovoproduites.
- Tema 6. Llet, llets conservades i derivats làctics.
- Tema 7. Greixos comestibles i oils.
- Tema 8. Cereals i lleguminoses.
- Tema 9. Farines, derivats, pa i pastes alimentoses.
- Tema 10. Hortalises, verdures, fruites i bolets.
- Tema 11. Edulcorants naturals i derivats.
- Tema 12. Mel e productes de confiteria.
- Tema 13. Condiments i especíes.
- Tema 14. Aliments estimulants i derivats. Cafè, té, cacao i xocolata.
- Tema 15. Aliments especíals. Productes dietètics i de règim. Aliments enriquits.
- Tema 16. Aigua i gel.
- Tema 17. Gelats.
- Tema 18. Begudes alcohòliques i no alcohòliques.

TEMARI PRACTIC

- Carne i productes càrnics: Tipos. Anàlisis físico-químicos.
- Pescado i derivats: Identificació de diferents espècies.
- Llet i derivats: Determinació de matèria greixosa, acidesa, densitat, fosfatasa alcalina.
- Mel: Determinació del grau d'envelliment.
- Ous: Classificació.
- Vegetals: Identificació.

Cas a resoldre: 2

En el mercat, l'oferta de productes carnis és molt variada. Tots els productes estan regulats per Normes de Qualitat individuals o genèriques.

Existeix molta confusió pel que fa al denominat "pernil dolç" (jamón cocido).

El cas que es planteja és:

a) Descriure els diferents tipus de pernil cuit, espatlla cuita i magre de porc que es troben en el mercat.

b) Segons els productes que es comercialitzen, fer una valoració de si compleixen amb els productes descrits en la Norma de Qualitat vigent.

Per resoldre el cas:

* Visitar mercats, hipers, etc. on es venen aquets productes i fixar-se amb l'etiquetat que porten.

* Orden de 29 de junio de 1983 de la Presidencia del Gobierno, por la que se aprueban las normas de calidad para jamón cocido y fiambre de jamón, paleta cocida y fiambre de paleta, y magro de cerdo cocido y fiambre de magro de cerdo (BOE núm. 159, de 5 de julio de 1983).

* Resolución de 26 de diciembre de 1983, de la Subsecretaría del Ministerio de Sanidad y Consumo, por la que se modifica la Orden anterior (BOE núm. 2, de 3 de enero de 1984).

* Orden de la Presidencia del Gobierno de 6 de abril de 1984 por la que se modifica la de 29 de junio de 1983 (BOE núm. 85, de 9 de abril de 1984).

Cas a resoldre: 3

Descriure quines son les diferències més importants entre els productes lactis següents:

- Llet àcida.

- Iogurt.

- Kefir.

- Kumis.

Per resoldre el cas:

* Visitar llocs de venda d'aquests productes.

* Código Alimentario Español y disposiciones complementarias. Ed. Tecnos. Madrid. 1992.

* Alais, C. (1985). Ciencia de la leche. Ed. Reverté. Barcelona.

* Belitz, H.D. y Grosch, W. (1988). Química de los alimentos. Ed. Acribia. Zaragoza.

* Orden de 1 de julio de 1987, del Ministerio de Relaciones con las Cortes y de la Secretaría del Gobierno, por la que se aprueba la Norma de Calidad para el yogur o yoghurt destinado al mercado interior (BOE núm. 158, de 3 de julio de 1987).

* Orden de 16 de septiembre de 1994, del Ministerio de la Presidencia, por la que se modifica la orden anterior (BOE núm. 227, de 22 de septiembre de 1994).

Cas a resoldre: 4

Suposem que tens que comercialitzar una partida de mel amb la denominació de "miel de mielada".

En primer lloc, has d'estar segur que la mel és encara apta per ser comercialitzada, ja que no saps el temps exacte ni les condicions en que ha estat en els magatzems.

¿Quins paràmetres analitzaries?

¿Quins d'aquests paràmetres et serien útils per saber si es tracta d'una mel encara fresca o ja vella i en què es basen?

¿Com pots estar segur de que la denominació "miel de mielada" és la correcta, i no pertany a una altre varietat (una mel de romaní, per exemple)?

Per resoldre el cas:

* Norma de Calidad para la Miel Destinada al Mercado Interior (Orden del 5 de agosto de 1983, BOE núm. 244, de 12 de octubre de 1983).

* Fes referencia a qualsevol altre font bibliogràfica que consultis.

BIBLIOGRAFIA

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

Behling y Grosch (1988). Química de los alimentos. Ed. Acribia. Zaragoza.

Bilheux, R.; Escoffier, A.; Hervé, D. y Pouradier, J.M. (1992). El libro del pan. Ed. Garriga. Barcelona.

Cheftel, 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. (1970). 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 4 casos plantejats i els ha d'entregat abans del dia 17 de novembre de 1997.

La resolució dels casos es farà en un seminari, i abans es retornaran els casos corregits i valorats amb un màxim de 3 punts.

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

L'examen final serà escrit de preguntes curtes. Es valorarà de 1 a 10 i serà 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.

Cas a resoldre 1

Els aliments destinats al consum humà, han d'estar etiquetats d'acord amb la "Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios", amb la finalitat de que el consumidor coneixi el que compra i no sigui enganyat.

Cada aliment, està emparat per una Norma de Qualitat, en la que s'especifica com ha de ser l'etiquetat del producte quan surt a consum.

Cal explicar, quina és la informació obligatoria que ha de portar la llet esterilitzada, que està a la venda en el mercat nacional.

Fora per resoldre el cas:

*R.D. 212/1992, de 6 de marzo del Ministerio de Relaciones con las Cortes y de la Secretaría del Gobierno, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios. (B.O.E. núm. 172 de 24 de marzo de 1992).

*R.D. 930/1995, de 9 de junio, del Ministerio de la Presidencia, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el R.D. 212/1992 de 6 de marzo. (B.O.E. núm. 172 de 20 de julio de 1995).

*O. de la presidencia del Gobierno de 3 de octubre de 1983, por la que se aprueba la Norma General de Calidad para la leche esterilizada destinada al mercado interior. (B.O.E. núm. 279 de 22 de noviembre de 1983).

*O. de 11 de febrero de 1987, del Ministerio de Relaciones con las Cortes y de la Secretaría de Gobierno, que modifica la O. De 3 de octubre de 1983. (B.O.E. núm. 44 de 20 de febrero de 1987).

*R.D. 1679/1994, de 22 de julio del Ministerio de la Presidencia por el que se establece las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos. (B.O.E. núm. 229 de 24 de setiembre de 1994).

*R.D. 402/1996, de 1 de marzo del Ministerio de la Presidencia por el que se modifica el R.D. 1679/1994. (B.O.E. núm. 85 de 8 de abril de 1996).