

CURS 2001-2002
LLICENCIATURA DE CIÈNCIA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS

DADES DE L' ASSIGNATURA

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

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
Emiliano Quinto	VO-252	935812582	Emiliano.Quinto@uab.es
José Juan Rodríguez	VO-250	935811448	Josejuan.rodriguez@uab.es

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.

PROGRAMA

CLASSES TEORIQUES (4,5 crèdits)		
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 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 Tema 23. Aliments ecològics i transgènics		
PRACTIQUES (3 crèdits)	Tipus	Durada
- Anàlisi químic i físic-químic de: • Mel • Suc de fruites • Llet i derivats • Greixos comestibles	PL (laboratori)	18 h
- Classificació d'ous		2 h
- Identificació de peixos		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.

Hoseney, 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

AVALUACIÓ

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 una o dues preguntes de resposta curta. 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.