

Titulación	Tipo	Curso
Ciencia y Tecnología de los Alimentos	OB	2

Contacto

Nombre: Jose Juan Rodriguez Jerez

Correo electrónico: josejuan.rodriguez@uab.cat

Equipo docente

Mireia Porta Oliva

Carolina Ripollés Àvila

Arnau Vilas Franquesa

Idiomas de los grupos

Puede consultar esta información al [final](#) del documento.

Prerrequisitos

Aunque no hay prerrequisitos oficiales, es conveniente que el estudiante repase los conocimientos adquiridos en las asignaturas de primer curso:

- 1) Química I y II
- 2) Bioquímica I
- 3) Producción de Materias Primas

Objetivos y contextualización

La asignatura "Productos Alimenticios" es una asignatura que pretende introducir al alumno en el mundo de los alimentos, presentando de una forma general todos los aspectos relativos a su importancia en relación a su consumo en nuestra sociedad, su composición fundamental, propiedades nutritivas y funcionales y aspectos comerciales y reguladores, así como sus aptitudes tecnológicas.

objetivo general

Identificar y clasificar los diferentes tipos de alimentos, determinando sus aptitudes nutritivas y tecnológicas en base a su composición y características.

Objetivos formativos:

- Evaluar la importancia que los diferentes grupos de alimentos tienen por nuestra sociedad,
- Clasificar los alimentos en sus grupos fundamentales, tanto comercialmente como en su composición, valor nutritivo y transformación tecnológica,
- Identificar las diferentes sustancias nutritivas, funcionales y anti-nutritivas de los alimentos,
- Determinar sus aptitudes para la transformación tecnológica,
- Valorar els efectos de la transformació tecnològica en els seves propietats.

Competencias

- Actuar en el ámbito de conocimiento propio valorando el impacto social, económico y medioambiental.
- Buscar, gestionar e interpretar la información procedente de diversas fuentes.
- Comunicar de forma eficaz, oralmente y por escrito, a una audiencia profesional y no profesional, en las lenguas propias y/o en inglés.
- Demostrar que conoce las propiedades físicas, químicas, bioquímicas y biológicas de las materias primas y de los alimentos.
- Demostrar que conoce los nutrientes, su biodisponibilidad y función en el organismo, y las bases del equilibrio nutricional.
- Identificar las fuentes y la variabilidad de las materias primas para predecir su impacto en las operaciones de procesado y en la alimentación.
- Utilizar los recursos informáticos para la comunicación, la búsqueda de información, en el ámbito de estudio, el tratamiento de datos y el cálculo.

Resultados de aprendizaje

1. Actuar en el ámbito de conocimiento propio valorando el impacto social, económico y medioambiental.
2. Aplicar los aspectos normativos referentes a la composición y propiedades de los alimentos
3. Buscar, gestionar e interpretar la información procedente de diversas fuentes
4. Clasificar y describir los alimentos en función de su naturaleza y composición, y conocer sus principales características estructurales y de estabilidad
5. Comunicar de forma eficaz, oralmente y por escrito, a una audiencia profesional y no profesional, en las lenguas propias y/o en inglés
6. Describir las características nutritivas y funcionales de los diferentes grupos de alimentos
7. Determinar las propiedades funcionales y nutritivas en base a su composición
8. Evaluar en función de los cambios en la composición o las propiedades de las materias primas la utilidad tecnológica en la elaboración de alimentos y sus consecuencias en la alimentación
9. Identificar las propiedades de utilidad tecnológica de los componentes de los alimentos
10. Utilizar los recursos informáticos para la comunicación, la búsqueda de información, en el ámbito de estudio, el tratamiento de datos y el cálculo
11. Valorar la aptitud para la transformación para la obtención de otros productos alimenticios

Contenido

Teoría

Bloque I. CONCEPTOS GENERALES

- Conceptos de Bromatología y Ciencia de los Alimentos,
- Conceptos de comestibilidad, alteración y calidad,
- Componentes nutritivos y anti-nutritivos de los alimentos,
- Requisitos de los alimentos para el consumo: la normalización,
- Información al consumidor: el etiquetado,
- Introducción a las principales fuentes de información.

Bloque II. ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL

- Carnes y derivados
- Pescado, marisco y derivados
- Huevos y ovoproductos
- Leche y derivados, incluidos los helados

Bloque III. ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL

- Cereales, harinas, pan y otros derivado de los cereales,
- leguminosas,
- Hortalizas, verduras, setas y derivados,
- Frutas y frutos secos, y derivados.

Bloque IV. ALIMENTOS CON PROPIEDADES SENSORIALES Y ESTIMULANTES

- Alimentos estimulantes y derivados: café, té, cacao y chocolate,
- Edulcorantes naturales y de síntesis,
- Sal, especias y condimentos,
- Aceites y Grasas comestibles.

Bloque V. BEBIDAS

- Agua de consumo y envasadas,
- Bebidas no alcohólicas: zumos y bebidas refrescantes,
- Bebidas alcohólicas: fermentados y destilados.

Bloque VI. ALIMENTOS PARA ALIMENTACIONES ESPECIALES

- Alimentos para lactantes y niños de corta edad, alimentos dietéticos y destinados a usos médicos especiales,
- Complementos alimenticios.

Actividades formativas y Metodología

Título	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Tipo: Dirigidas			
Clases prácticas	13	0,52	2, 4
Clases teóricas (clases expositivas o magistrales de teoría)	32	1,28	2, 4, 6, 7, 9, 11
Tipo: Supervisadas			
Tutorías	5	0,2	2, 4, 5, 6, 7, 9, 11
Tipo: Autónomas			
Estudio autónomo	50	2	2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 11
Preparación de casos prácticos y actividades de evaluación continuada	45	1,8	2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 11

El desarrollo docente se basará en las siguientes actividades:

Clases teóricas:

Consistirán en clases magistrales con apoyo de TICs. En este caso el material se localizará en el campus virtual. Cada uno de los 6 bloques temáticos será desarrollado por cada uno de los profesores participantes, mediante grabaciones o presentaciones en PowerPoint. En estos materiales se explicarán los conceptos e información relevante para el aprendizaje de la materia.

En el campus virtual se clasificarán los temas por bloques temáticos, para que sea más fácil el seguimiento.

Clases prácticas:

Las sesiones prácticas se centrarán en la evaluación del etiquetado correcto de los alimentos y en el desarrollo de las competencias propias de la asignatura y que serán la base para los trabajos de autoaprendizaje.

Tutorías:

el alumno podrá realizar tutorías a lo largo del curso para hacer el seguimiento de los trabajos de autoaprendizaje y otros aspectos relativos a la asignatura. Las tutorías se encaminarán principalmente a orientar y resolver las dudas de los alumnos. Las tutorías se podrán hacer individuales o en grupo, dependiendo de los objetivos. Cada alumno podrá contactar por correo electrónico con el equipo docente para programar las tutorías cuando lo necesite.

Autoaprendizaje:

Los profesores programarán actividades de autoaprendizaje dirigidas, encaminadas a evaluar las competencias de la asignatura. Por ello, se han programado sesiones de seminarios para dirigir las dudas sobre los trabajos individuales. En estos trabajos se deberá desarrollar de cada uno de los alimentos a estudiar:

1. Clasificar y describir los alimentos en función de su naturaleza y composición,
2. Describir las características nutritivas y funcionales de los alimentos,
3. Demostrar que se conocen los nutrientes, su biodisponibilidad,
4. Identificar la utilidad tecnológica de los componentes de los alimentos.
5. Evaluar en función de los cambios en la composición o las propiedades de las materias primas la utilidad tecnológica en la elaboración de alimentos y sus consecuencias en la alimentación,
6. Valorar la aptitud para la transformación de cara a la obtención de otros productos alimenticios,
7. Identificar las fuentes y la variabilidad de las materias primas para predecir el impacto en las operaciones de procesado y en la alimentación,
8. Aplicar los aspectos normativos referentes a la composición y las propiedades de los alimentos,
9. Buscar, gestionar e interpretar la información procedente de diversas fuentes.
10. Utilizar los recursos informáticos para la comunicación y la búsqueda de información en el ámbito de estudio, el tratamiento de datos y el cálculo.

Uso de la IA

En esta asignatura, se permite el uso de tecnologías de Inteligencia Artificial (IA) como parte integrante del desarrollo del trabajo, siempre que el resultado final refleje una contribución significativa del estudiante en el análisis y la reflexión personal. El estudiante deberá identificar claramente qué partes han sido generadas con esta tecnología, especificar las herramientas utilizadas e incluir una reflexión crítica sobre cómo estas han influido en el proceso y el resultado final de la actividad. La falta de transparencia en el uso de la IA se considerará una falta de honestidad académica y puede conllevar una penalización en la calificación de la actividad, o sanciones mayores en casos graves.

Nota: se reservarán 15 minutos de una clase dentro del calendario establecido por el centro o por la titulación para que el alumnado rellene las encuestas de evaluación de la actuación del profesorado y de evaluación de la asignatura o módulo.

Evaluación

Actividades de evaluación continuada

Título	Peso	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Actividades de evaluación continua de realización individual (autoaprendizaje)	50%	0	0	1, 2, 8, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11
Asistencia	10%	0	0	3, 10
Control de los bloques I al II (individual)	20%	2,5	0,1	2, 8, 4, 6, 7, 9, 11
Control de los bloques III al VI (individual)	20%	2,5	0,1	2, 8, 4, 6, 7, 9, 11

Para facilitar el aprendizaje de la asignatura, esta se divide en dos partes, correspondientes a los exámenes parciales 1 y 2. Sin embargo, los entregables y actividades prácticas se desarrollarán a lo largo del semestre.

Entregables:

Cada estudiante tendrá que ser evaluado de acuerdo con 10 competencias, distribuidas en 4 trabajos:

1. Clasificar y describir los alimentos en función de su naturaleza y composición y describir las características nutritivas, identificando el uso tecnológico de los componentes de los alimentos.
2. Evaluar los cambios en la composición o propiedades de las materias primas y su utilización tecnológica en la elaboración de alimentos y sus consecuencias en la alimentación y valorar la aptitud para la transformación de cara a la obtención otros productos alimenticios.
3. Identificar las fuentes y la variabilidad de las materias primas para evitar el impacto en las operaciones de procesamiento y la alimentación,
4. Aplicar los aspectos normativos referentes a la composición y propiedades de los alimentos.

Además, en cada trabajo se valorarán dos actividades complementarias, como un entregable más:

1. Buscar, gestionar e interpretar la información procedente de distintas fuentes bibliográficas.
2. Utilizar los recursos informáticos para la comunicación y la búsqueda de información en el ámbito de estudio, tratamiento de datos y cálculo.

Estos trabajos se evaluarán con una calificación comprendida entre 0 a 10. Por tanto, sumando cada uno de los entregables (4 trabajos) y las actividades complementarias (2) dará lugar a una nota global comprendida entre 0 y 60. Para superar la asignatura, será necesario un mínimo de 42 puntos (70%). Esta parte sólo se contabilizará si se ha entregado un mínimo del 75% de las actividades planteadas a lo largo del curso.

Esta parte se evaluará con el 40% de la nota final de la asignatura.

Exámenes teóricos:

- a) Control de los bloques I y II, con un peso del 20% de la nota final. El examen teórico será tipo test y descontará 0,25 puntos por cada pregunta mal contestada.
- b) Control de los bloques III a la VI con un peso del 20% de la nota final. El examen teórico será tipo test y descontará 0,25 puntos por cada pregunta mal contestada.

Cada uno de los exámenes tendrá aproximadamente 100 preguntas, correspondientes a la formación teórica y los entregables propuestos. Para la realización del examen los alumnos dispondrán de 60 minutos y tendrán que conseguir un mínimo de 40 puntos, que equivaldrán a un 5. La nota máxima (10) será la máxima nota obtenida por los estudiantes de la asignatura. El resto de las puntuaciones, de 0 a 10, se calcularán de forma proporcional a la nota máxima obtenida. Para aprobar la asignatura, será necesario que se aprueben cada uno de los dos exámenes (5 puntos).

Los alumnos que no superen la evaluación teórica (media de las dos partes de la asignatura por debajo de 5 o no superar con un 5 cualquiera de los dos exámenes parciales), tendrán que realizar un nuevo examen teórico final de toda la asignatura. Los entregables no podrán recuperarse, porque suponen una evaluación continua a lo largo del semestre.

Prácticas de laboratorio:

La asistencia y presentación del cuestionario de las sesiones de prácticas de laboratorio se valorará con un 10% de la nota final.

Asistencia:

La asistencia a las actividades síncronas se valorará con un 10% de la nota final.

Para aprobar la asignatura se pide haber obtenido:

Un mínimo de 5.0 puntos (sobre 10) en la media ponderada de los distintos elementos evaluables: Asistencia (10%), prácticas de laboratorio (10%), entregables (40%) y exámenes teóricos (40%).

Se considera que un estudiante no es evaluable si ha participado en actividades de evaluación que representan $\leq 15\%$ de la nota final.

Esta asignatura no contempla el sistema de evaluación única.

Bibliografía

- 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.
- 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.

Software

Se utilizará el programa de Nutrición profesional, para conocer la composición de diferentes alimentos y poder desarrollar los trabajos propuestos en las diferentes competencias.

Grupos e idiomas de la asignatura

La información proporcionada es provisional hasta el 30 de noviembre de 2025. A partir de esta fecha, podrá consultar el idioma de cada grupo a través de este [enlace](#). Para acceder a la información, será necesario introducir el CÓDIGO de la asignatura

Nombre	Grupo	Idioma	Semestre	Turno
(PAUL) Prácticas de aula	1	Español	primer cuatrimestre	mañana-mixto
(PAUL) Prácticas de aula	2	Español	primer cuatrimestre	mañana-mixto
(PLAB) Prácticas de laboratorio	1	Catalán/Español	primer cuatrimestre	mañana-mixto
(PLAB) Prácticas de laboratorio	2	Catalán/Español	primer cuatrimestre	mañana-mixto
(PLAB) Prácticas de laboratorio	3	Catalán/Español	primer cuatrimestre	mañana-mixto
(PLAB) Prácticas de laboratorio	4	Catalán/Español	primer cuatrimestre	mañana-mixto
(TE) Teoría	1	Español	primer cuatrimestre	mañana-mixto