

## GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

ASIGNATURA	CURSO	ECTS Prácticas
Bromatología I	2º	2

### COMPETENCIAS QUE DEBEN ADQUIRIRSE

- Manejo de diversas técnicas de análisis de alimentos.
- Saber realizar el control de calidad en alimentos según sea el tipo de alimento a analizar.
- Aprender a realizar cálculos para obtener el resultado final.

### RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

- Adquirir habilidad en la realización de las principales determinaciones físico-químicas en diversos grupos de alimentos.
- Tener conocimientos acerca del control de calidad y los mecanismos que garantizan la trazabilidad para los productos alimenticios

### ACTIVIDADES PRÁCTICAS

- Prácticas de laboratorio

### PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES

ACTIVIDADES PRESENCIALES	TIPO	DURACIÓN
A. Análisis y control de calidad de huevos B. Análisis y control de calidad de pescado. C. Análisis y control de calidad de zumos de frutas D. Análisis y control de calidad de conservas vegetales E. Seminario de prácticas	Prácticas de laboratorio     Seminario	18 h     2 h TOTAL: 20 horas
ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	DURACIÓN	
Lectura previa de los guiones de prácticas Realización de cálculos Elaboración de informes Preparación de evaluaciones,	4 h 6 h 10 h 10 h TOTAL: 30 horas	
		<b>Total: 2</b> ECTSx25= 50 h

### DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES PRÁCTICAS

- El alumno debe estudiar previamente a la realización de las prácticas el fundamento de la práctica, aunque se dará una explicación previa.
- Es necesario que el alumno elabore un informe de cada práctica, que incluirá los cálculos realizados, así como la discusión de los resultados obtenidos para cada parámetro, comparando con los datos bibliográficos. Al final del informe se incluirá una discusión global de los resultados obtenidos y se emitirán las correspondientes conclusiones.

### EVALUACIÓN

- Se evaluará los siguientes aspectos:
- Actitud en la realización de las prácticas
  - Respuesta a las cuestiones planteadas por el profesor durante el desarrollo de las prácticas
  - Informe de resultados: cálculos, discusión de los resultados
  - Examen de prácticas

## OBSERVACIONES

*Obligación de llevar bata, cabello recogido*

## MATERIALES/BIBLIOGRAFÍA

- MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO, BOE (1999). *Tablas de composición de alimentos españoles*. BOE, Madrid.
- MOREIRAS, O., CARBAJAL, A., CABRERA, L., CUADRADO, C. (2008). *Tablas de composición de alimentos*. Pirámide, Madrid.
- MADRID, A. (1994). *Métodos oficiales de análisis de alimentos*. AMV/Mundi-Prensa, Madrid.
- SENER, F., SCHER, H. (1998). *Tablas de composición de alimentos*. El pequeño "Souci-Fachmann-Kraut". Acribia, Zaragoza.
- BELITZ, H. D., GROSCH, W. (1997). *Química de los alimentos*. Acribia, Zaragoza
- PRIMO YÚFERA, E. (1997). *Química de los alimentos*. Síntesis, Madrid.

## MECANISMOS DE AUTOEVALUACIÓN DE LAS ACTIVIDADES PRÁCTICAS:

### ESTUDIANTES

*Se presentará un breve cuestionario para valorar/autoevaluar el contenido y el desarrollo de las prácticas, así como el grado de satisfacción de los alumnos.*

### PROFESORES

*Se presentará un breve cuestionario para valorar/autoevaluar el contenido y el desarrollo de las prácticas, así como el grado de satisfacción de los profesores.*