

Guía Docente

Modalidad Semipresencial

Bromatología II

Curso 2024/25

Grado en Nutrición
Humana y Dietética



UCAV
www.ucavila.es

1



Datos descriptivos de la Asignatura

Nombre:	BROMATOLOGÍA II
Carácter:	FORMACIÓN OBLIGATORIA
Código:	20205GJ
Curso:	2º
Duración (Semestral/Anual):	SEMESTRAL
Nº Créditos ECTS:	6
Prerrequisitos:	Se aconseja haber cursado Química, Biología y Bioquímica
Responsable docente:	Dra. Carolina García Barroso Doctora en Farmacia Licenciada en Farmacia Miembro del grupo de investigación AISA
Email	carolina.garcia@ucavila.es
Departamento (Área Departamental):	CIENCIA DE LOS ALIMENTOS
Lengua en la que se imparte:	CASTELLANO
Módulo II:	CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS
Materia:	BROMATOLOGÍA

2.1. COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

- ✓ CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
- ✓ CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio;
- ✓ CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética;
- ✓ CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado;
- ✓ CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
- ✓ CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.
- ✓ CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.

- ✓ CG8 - Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios
- ✓ CG9 - Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.
- ✓ CG10 - Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
- ✓ CG11 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.
- ✓ CG12 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
- ✓ CG13 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
- ✓ CG26 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.
- ✓ CG27 - Intervenir en la calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.
- ✓ CG28 - Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.
- ✓ CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

2.2. COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- ✓ CT1 - Capacidad de análisis y síntesis.
- ✓ CT2 - Capacidad de organización y planificación.
- ✓ CT3 - Capacidad de resolución de problemas.

2.3. COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- ✓ CE10 - Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.
- ✓ CE11 - Conocer su composición química, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
- ✓ CE13 - Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios.
- ✓ CE14 - Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.

2.3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- ✓ El alumno será capaz de conocer los fundamentos de la bromatología según sus aspectos científicos y profesionales.
- ✓ Conocer de los grupos de alimentos, sus componentes principales y su valor nutricional.
- ✓ Conocer la composición química, las propiedades fisicoquímicas y funcionales, el valor nutritivo y las características sensoriales de los principales alimentos.
- ✓ Conocer los procesos y mecanismos que afectan al deterioro de los alimentos, así como las medidas apropiadas para su prevención.

3.1. PROGRAMA

Unidad didáctica 1. Calidad alimentaria

- ✓ Tema 1. Calidad alimentaria. Sistemas de calidad alimentaria. Normativa y legislación.

Unidad didáctica 2. Modificaciones de los alimentos

- ✓ Tema 2. Agentes que producen alteraciones en los alimentos: biológicos, físicos y químicos.
- ✓ Tema 3. Alteraciones químicas y bioquímicas en los alimentos
- ✓ Tema 4. Alteraciones biológicas en los alimentos

Unidad didáctica 3. Conservación de los alimentos

- ✓ Tema 5. Conservación por calor.
- ✓ Tema 6. Conservación por frío.
- ✓ Tema 7. Conservación por métodos químicos
- ✓ Tema 8. Conservación por métodos físicos

3.2. BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía de referencia

- ✓ Gil A. Tratado de Nutrición (Tomo II). Composición y calidad nutritiva de los alimentos. Madrid: Médica Panamericana; 2017.
- ✓ Bello J. Ciencia bromatológica: principios generales de los alimentos. Madrid: Diaz de Santos; 2000.
- ✓ Mendoza. Bromatología: Composición y propiedades de los alimentos. Madrid: McGraw-Hill Interamericana; 2011.
- ✓ Fennema OR. Química de los alimentos. Zaragoza: Acribia; 2010

Bibliografía complementaria

- ✓ Astiasarán I. Alimentos: Composición y propiedades. Madrid: McGraw-Hill Interamericana; 2000
- ✓ Moreiras O, Carbajal A, Cabrera L, Cuadrado C. Tablas de composición de alimentos. Guía de prácticas. 16th ed. Madrid: Pirámide; 2013.
- ✓ Kuklinski C. Nutrición y bromatología. Barcelona: Omega; 2003
- ✓ Deleuze Isasi P. Código alimentario Español y disposiciones complementarias. 7ª Edición. Madrid: Tecnos; 2006.

Enlaces recomendados

- ✓ Base de Datos Española de Composición de Alimentos (BEDCA). [En línea]. [citado 2018 julio 8. Disponible en: <http://www.bedca.net/>
- ✓ Ministerio de Consumo. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN). [Online]. Disponible en: https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm.
- ✓ European Food Safety Authority (EFSA) [Online]. Disponible en: <http://www.efsa.europa.eu/>.
- ✓ Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). [Online]. Disponible en: <http://www.fao.org/home/es/>.
- ✓ Fundación Iberoamericana de Nutrición. Recopilación de enlaces a instituciones, organizaciones, etc., relacionadas con la Nutrición. [Online]. Disponible en: <https://www.finut.org/>.
- ✓ Foods Journal <http://www.mdpi.com/journal/foods>.



La asignatura se desarrollará a través de los siguientes métodos y técnicas generales, que se aplicarán diferencialmente según las características propias de la asignatura:

- ✓ **Clases virtuales:** mediante la clase magistral virtual el profesor de la asignatura expondrá y explicará a los alumnos los contenidos principales de la misma, fomentando la participación y la opinión crítica de los alumnos.
- ✓ **Tutoría académica virtual:** El profesor pondrá a disposición del alumno un tiempo para que éste pueda plantear cuantas dudas le surjan en el estudio de la materia, pudiendo el docente ilustrar sus explicaciones por medio de ejemplos y cualquier otra orientación de interés para el alumno.
- ✓ **Actividades de evaluación**
- ✓ **Prácticas de laboratorio:** Se habilitará un periodo para la realización de prácticas presenciales en la universidad.
- ✓ **Prácticas virtuales:** Se habilitará un periodo para la realización de prácticas virtuales.
- ✓ **Actividades de la plataforma virtual:** el alumno elaborará los diferentes trabajos según las competencias y actividades correspondientes que deba trabajar durante el semestre.
- ✓ **Estudio autónomo del alumno.**



La evaluación es un componente fundamental de la formación del alumno. Está compuesta por un examen final escrito y la evaluación continua, que consta de ejercicios y actividades evaluables.

✓ **Examen (70 % de la nota final)**

La superación del examen final constituye un requisito indispensable para la superación de la asignatura. El alumno deberá tener en el examen al menos un 5 sobre 10 para poder realizar la ponderación de notas. El alumno con nota inferior se considerará suspenso. El alumno dispondrá de dos convocatorias de examen por curso académico.

Este examen constará de preguntas tipo test de opción múltiple y/o de preguntas a desarrollar. Los errores en las respuestas tipo test puntuarán de forma negativa a criterio del profesor.

✓ **Ejercicios o examen práctico (20%)**

Deberá entregarse una memoria que recoja todas las prácticas de laboratorio realizadas (20 horas). No se admitirán memorias de prácticas fuera de la fecha límite de entrega marcada por el profesor.

✓ **Participación en las diferentes actividades de la plataforma virtual (10%)**

Se propondrán al alumno una serie de actividades para su realización y posterior entrega a través de la plataforma virtual.

EJERCICIOS Y ACTIVIDADES EVALUABLES	PROPORCIÓN
Examen escrito	70%
Ejercicios prácticos	20%
Actividades de la plataforma virtual	10%
TOTAL	100%

Criterios de calificación de la evaluación continua

Los criterios para la evaluación de las actividades correspondientes a la evaluación continua se presentan en la siguiente tabla, donde se resumen los aspectos a valorar y el porcentaje que representa cada uno de los mismos:

COMPONENTES EVALUABLES	PROPORCIÓN
Contenidos generales	10%
Temas de especialidad	75%
Otras aportaciones	15%
TOTAL	100%

Los criterios para la evaluación de la evaluación continua son los siguientes

ASPECTO DEL TEXTO	CARACT. POSTIVAS	CARACT. NEGATIVAS					
		1	0,75	0,5	0,25	0	
Estructura (orden lógico)	Bien organizado						Sin orden, índice o esquema
Formato	Adecuado						Inadecuado
Objetivos	Fundamentados y claros						No se especifican
Expresión escrita	Corrección gramatical y ortografía						Incorrección y faltas
Metodología	Bien expuesta						Mal o no se explica
Bibliografía	Se utiliza la necesaria						No hay indicios de ello
Terminología	Adecuado uso						Uso inadecuado
Análisis	Corrección						Incorrección
Interpretación	Rigurosa						Defectuosa o inexistente
Conclusión	Existe, clara y correcta						Confusa, errada o ausente
Argumentación	Coherente y acertada						Afirmaciones poco coherentes

Para el apoyo tutorial, el alumno tendrá a su disposición un equipo docente encargado de acompañar al alumno durante toda su andadura en el proceso formativo, prestando una atención personalizada al alumno. Sus funciones están claramente diferenciadas complementándose al mismo tiempo. Las personas principales de este acompañamiento tutorial son:

- ✓ **Orientador Académico Personal:** encargado de planificar al alumno el estudio de la asignatura en función del tiempo disponible, incluso realiza nuevas planificaciones ajustándose a nuevos periodos marcados por el alumno según sus circunstancias personales y familiares. Otra de sus funciones es la de realizar un seguimiento del estudio del alumno, así como de dar al alumno información de carácter general necesaria en su proceso formativo.
- ✓ **Profesor docente:** encargado de resolver todas las dudas específicas de la asignatura y de informar al alumno de todas las pautas que debe seguir para realizar el estudio de la asignatura.

El alumno dispondrá de un horario de tutorías para contactar con estas figuras durante toda su formación académica. La información sobre el horario la encontrará el alumno en la plataforma virtual.

En relación a los **horarios de atención en tutorías** para consultas, aclaración de dudas, revisiones de trabajos y exámenes, etc., el profesor informará en la plataforma Blackboard de las franjas en las que tenga disponibilidad, pudiendo variar de un cuatrimestre a otro y también durante los meses de verano. Todo ello será informado oportunamente y con suficiente antelación a través del Campus Virtual. El alumno dispondrá de un horario de tutorías para contactar con estas figuras durante toda su formación académica. La información sobre el horario la encontrará el alumno en la plataforma virtual.

Herramientas para la atención tutorial: Plataforma Blackboard, atención telefónica.



Horario de clases: El alumno deberá consultar los horarios de clases de la asignatura en el apartado correspondiente dentro de la página web de la UCAV: www.ucavila.es. Igualmente, se informará de ellos en la Plataforma Blackboard.

El peso de cada unidad formativa dentro de cada asignatura queda determinado en el cronograma por el tiempo dedicado a la misma. El alumno deberá acometer el estudio marcado por la herramienta de planificación utilizada en el campus virtual, después de la planificación realizada con su tutor. A continuación, se muestra una tabla con las unidades didácticas que componen la asignatura y las unidades de tiempo que se requieren para su estudio.

UNIDADES DIDÁCTICAS	UNIDAD DE TIEMPO	HORAS DEDICACIÓN
Unidad 1	15	22 HORAS
Unidad 2	34	51 HORAS
Unidad 3	38	57 HORAS
Prácticas de laboratorio	13	20 HORAS
TOTAL	100	150

El plan de trabajo y las semanas son orientativos, pudiendo variar ligeramente, dependiendo de la evolución del alumno durante las distintas sesiones.