

## 29297 - Bioquímica de los alimentos/Curso adaptación

### Información del Plan Docente

**Año académico:** 2019/20

**Asignatura:** 29297 - Bioquímica de los alimentos/Curso adaptación

**Centro académico:** 229 - Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte

**Titulación:** 441 - Graduado en Nutrición Humana y Dietética

**Créditos:** 3.0

**Curso:** 4

**Periodo de impartición:** Primer semestre

**Clase de asignatura:** Optativa

**Materia:** ---

## 1. Información Básica

### 1.1. Objetivos de la asignatura

**La asignatura y sus resultados previstos responden a los siguientes planteamientos y objetivos:**

El objetivo general de la asignatura es que los estudiantes adquieran desde una perspectiva aplicada, los fundamentos de la bioquímica de los alimentos y las modificaciones que sufren los componentes de los alimentos durante su elaboración, transformación y conservación.

### 1.2. Contexto y sentido de la asignatura en la titulación

Esta asignatura pretende reforzar los conocimientos del dietista-nutricionista en el campo de las ciencias de los alimentos. De modo que puedan profundizar en el conocimiento de los alimentos, sus características físico-químicas y sensoriales, su valor nutricional y el impacto que los procesos tecnológicos y culinarios ejercen sobre sus componentes.

### 1.3. Recomendaciones para cursar la asignatura

Esta asignatura la deben cursar aquellos diplomados en Nutrición humana y dietética por la Universidad de Zaragoza que no cursaron en su día la optativa "Química y bioquímica de los alimentos"

## 2. Competencias y resultados de aprendizaje

### 2.1. Competencias

**Al superar la asignatura, el estudiante será más competente para...**

Conocer las propiedades físico-químicas de los alimentos y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.

### 2.2. Resultados de aprendizaje

**El estudiante, para superar esta asignatura, deberá demostrar los siguientes resultados...**

Conoce los componentes de los alimentos, su estructura y sus propiedades químicas y tecnológicas.

Es capaz de identificar y evaluar las propiedades de interés tecnológico de los componentes de los alimentos.

Identifica los mecanismos bioquímicos, físico-químicos y enzimáticos que determinan la alteración y la transformación de los alimentos.

Es capaz de valorar las modificaciones que sufren los componentes de los alimentos como consecuencia de los procesos de elaboración, transformación y conservación.

## 2.3.Importancia de los resultados de aprendizaje

Contribuye a reforzar a otras materias cursadas en la diplomatura destinadas a profundizar en el conocimiento de los alimentos. De este modo, se facilita la capacitación de los estudiantes para el desempeño del perfil profesional del dietista-nutricionista en los ámbitos de la industria alimentaria y de la restauración colectiva

## 3.Evaluación

### 3.1.Tipo de pruebas y su valor sobre la nota final y criterios de evaluación para cada prueba

**El estudiante deberá demostrar que ha alcanzado los resultados de aprendizaje previstos mediante las siguientes actividades de evaluación**

#### Evaluación global.

La evaluación global consta de las siguientes pruebas:

- *Examen teórico:* prueba escrita sobre los contenidos teóricos de la asignatura consistente en 10 preguntas cortas. Supondrá un 80% de la calificación final. Se evalúan, fundamentalmente, los resultados de aprendizaje 1,2 y 4.
- *La entrega de un trabajo escrito original e individual* en el que, para un alimento estable desde el punto de vista microbiológico, se evaluarán los **procesos físico-químicos** que pueden tener lugar *durante su vida útil* y que den lugar a **una pérdida de calidad** del mismo. Se evalúa, fundamentalmente, el resultado de aprendizaje 3.

Los requisitos y niveles de exigencia para esta prueba global son los siguientes:

- Debido a que en cada una de las pruebas se evalúan resultados de aprendizaje diferentes, se debe obtener, al menos, un 50% de la calificación en cada uno de los apartados de la prueba global (examen teórico y trabajo escrito) para superarla.

#### Sistema de calificaciones.

*La calificación numérica se expresará de conformidad con lo establecido en el art. 5.2 del Real Decreto 1125/2003 de 5 de septiembre (BOE 18 de septiembre), por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional?. Así, las calificaciones se establecerán en el siguiente rango: De 0 a 4,9: Suspenso (S); de 5,0 a 6,9: Aprobado (A); de 7,0 a 8,9: Notable (N); de 9,0 a 10: Sobresaliente (SB). La mención Matrícula de honor podrá ser otorgada a alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9,0.*

## 4.Metodología, actividades de aprendizaje, programa y recursos

### 4.1.Presentación metodológica general

**El proceso de aprendizaje que se ha diseñado para esta asignatura se basa en lo siguiente:**

La asistencia a unas actividades presenciales consistentes en clases magistrales participativas y la realización de un trabajo de integración. El desarrollo de estas actividades implicará una carga de trabajo autónomo por parte del estudiante para poder alcanzar los resultados de aprendizaje planificados.

### 4.2.Actividades de aprendizaje

**El programa que se ofrece al estudiante para ayudarle a lograr los resultados previstos comprende las siguientes actividades...**

#### **Actividades de aprendizaje programadas:**

- 1) Clases teóricas magistrales de carácter participativo (24 horas presenciales). En ellas se presentarán a los estudiantes conocimientos básicos de la asignatura que versarán sobre los temas recogidos en el programa.
- 2) Realización de un trabajo práctico tutelado (8 horas de carácter no presencial). Esta actividad consiste en la realización de modo individual de un trabajo en el que se evalúen los cambios físico-químicos que sufre un alimento durante su vida útil y que supongan una pérdida de calidad del mismo

### 4.3.Programa

- El agua
- Azúcares sencillos

- Polisacáridos
- Proteínas
- Lípidos
- Color y pigmentos
- Vitaminas y minerales
- Enzimas
- Flavor
- Integración de química de alimentos

#### **4.4. Planificación de las actividades de aprendizaje y calendario de fechas clave**

##### **Calendario de sesiones presenciales y presentación de trabajos**

Las sesiones presenciales tendrán lugar en el aula y el horario que la Facultad de las Ciencias de la Salud y del Deporte determine. Se cursa esta materia vinculada a la primera parte de la asignatura "Bioquímica y Tecnología de los alimentos" de 2º curso del grado en Nutrición Humana y Dietética.

La fecha límite para la entrega del trabajo original es el día establecido para la prueba escrita en el calendario oficial de exámenes del centro. Debe entregarse el trabajo, como muy tarde, justo antes del comienzo del examen teórico.

Actividades: realización de un trabajo descrito en el apartado de evaluación de la asignatura.

Fecha clave: realización de la prueba escrita en la fecha fijada por dirección del centro.

#### **4.5. Bibliografía y recursos recomendados**