

GRAU EN NUTRICIÓ HUMANA I DIETÈTICA

39130 - BROMATOLOGIA 1

Informació general

- Curs acadèmic 2024/25
- Tipus d'assignatura: Bàsica
- Curs: Primer
- Trimestre: Tercer
- Nombre de crèdits: 6
- Professorat:
 - Blanca Esteve Esparrica <besteves@tecnocampus.cat>
 - Montserrat Esparza Sánchez <mesparza@tecnocampus.cat>

Llengües de docència

- Català

Les classes presencials orals s'impartiran en català. Hi ha documents amb llengua castellana i anglesa, així com materials audiovisuals amb castellà i anglès.

Presentació de l'assignatura

L'assignatura de bromatologia 1 pertany al mòdul 1 de Formació Bàsica del Grau en Nutrició Humana i Dietètica.

La bromatologia és una ciència aplicada i multidisciplinària que s'ocupa dels aliments a nivell de composició nutricional, estructura fisicoquímica, qualitat, higiene o valor nutricional.

Els aliments estan formats per diferents tipus de substàncies, tals com proteïnes, lípids, hidrats de carboni, minerals, vitamines, etc. El coneixement de la seva composició i el seu comportament a nivell fisicoquímic és necessari per a comprendre els canvis que pot experimentar un aliment.

Conèixer la bromatologia ajuda a entendre les transformacions dels aliments en els processos culinàries i tecnològics, per llavors veure les aplicacions en el món de l'alimentació.

L'aula (física o virtual) és un espai segur, lliure d'actituds masclistes, racistes, homofòbes, transfòbes i discriminatòries, ja sigui cap a l'alumnat o cap al professorat. Confiam que entre totes i tots puguem crear un espai segur on ens puguem equivocar i aprendre sense haver de patir prejudicis d'altres.

Competències/Resultats d'aprenentatge

Específica

- RAE1- Identificarà els fonaments químics, bioquímics i biològics d'aplicació en nutrició humana i dietètica.
- RAE7- Adquirirà habilitats de treball en equip com a unitat, en la qual s'estructuren de forma uni o multidisciplinària i interdisciplinària els professionals de dietètica i nutrició, mostrant habilitats de comunicació per a treballar de forma col·laborativa i obtenir resultats compartits.
- RAE10- Classificarà els aliments coneixent-ne la composició química, propietats fisicoquímiques, valor nutritiu, biodisponibilitat, característiques organolèptiques i les modificacions que pateixen com a conseqüència dels processos tecnològics i culinàries.
- RAE11- Identificarà els sistemes de producció i els processos bàsics en l'elaboració, transformació i conservació dels principals aliments a la indústria alimentària.
-

No definides

Continguts

Tema 1. Introducció a la ciència dels aliments.

Tema 2. L'aigua.

Tema 3. Hidrats de carboni.

Tema 4. Lípids.

Tema 5. Proteïnes.

Tema 6. Vitamines.

Tema 7. Minerals.

Tema 8. Components no nutritius continguts en els aliments. Organolepsis.

Tema 9. Taules de composició d'aliments.

Seminari 1, 2, 3 i 4.

Objectius de Desenvolupament Sostenible

- 02 - Fam zero
- 03 - Salut i benestar

Activitats i Sistema d'avaluació

El sistema d'avaluació de les competències i els resultats d'aprenentatge d'aquesta assignatura contempla diferents activitats d'avaluació de la Matèria 1 - Formació Bàsica:

Avaluació de la modalitat presencial

Codi	Sistema d'avaluació	Ponderació mínima	Ponderació màxima
EP1	Examen presencial final de la matèria	20%	40%
EP2	Seminaris	15%	60%
EP3	Presentació de la memòria escrita de treballs grupals	15%	60%

Avaluació de la modalitat virtual

Codi	Sistema d'avaluació	Ponderació mínima	Ponderació màxima
EV1	Examen parcial a través de l'e-Campus	5%	15%
EV3	Ús adequat del campus virtual i las TIC aplicades (Qüestionaris a l'e-Campus per a l'autoavaluació i l'avaluació docente)	10%	25%

S'utilitza un sistema de qualificació quantitativa (de 0 a 10) i qualitativa (suspens, aprovat, notable, excel·lent, matrícula d'honor) segons RD 1125/2003.

Perquè la nota de l'examen faci mitjana amb la resta de notes obtingudes durant el transcurs de l'assignatura serà necessari obtenir una nota igual o superior a 5 punts sobre un total de 10 punts.

Segons normativa UPF, l'alumnat que té opció a realitzar la recuperació de l'assignatura és aquell que hagi obtingut una qualificació de "suspens". En cas de no superar l'assignatura, l'única part susceptible de recuperació és l'examen, amb un examen extraordinari (recuperació) dins del mateix curs acadèmic.

El sistema d'avaluació i el període de recuperació es detalla en el Pla d'Aprenentatge disponible a l'aula virtual a l'inici de l'assignatura.

Bibliografia i Recursos

- Vollmer Gunter. et al. Elementos de bromatología descriptiva. Acribia; 1999.
- Del Ángel, Alma Rosa. et al. Principios básicos de bromatología para estudiantes de nutrición. Palibrio;2013.
- Kuklinsky Clàudia. Nutrición y Bromatología. Barcelona: Omega; 2003.
- Mendoza Eduardo., Calvo, Concepción. Bromatología. Composición y propiedades de los alimentos. McGrawHill;2010.