

GRAU EN NUTRICIÓ HUMANA I DIETÈTICA

39211 - BROMATOLOGIA 2

Informació general

- Curs acadèmic 2024/25
- Tipus d'assignatura: Bàsica
- Curs: Segon
- Trimestre: Primer
- Nombre de crèdits: 6
- Professorat:
 - Marta Morillo Garriga <mmorillo@tecnocampus.cat>
 - Alicia Costa Izurdiaga <acostaz@tecnocampus.cat>
 - Marta Sánchez González <msanchezo@tecnocampus.cat>

Llengües de docència

- Català

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

Presentació de l'assignatura

L'assignatura de Bromatologia 2 pertany a la Matèria 1, Formació Bàsica.

Aquesta matèria pretén que l'alumnat conegui els diferents aliments en profunditat, especialment pel que fa a la seva composició química i valor nutritiu, per tal que pugui seleccionar-los amb criteri en l'elaboració de dietes. També es vol que l'alumnat conegui l'ampli ventall d'aliments que ofereix el mercat, permetent donar resposta a gustos individuals o a casos particulars.

L'aula (física o virtual) és un espai segur, lliure d'actituds masclistes, racistes, homòfobes, trànsfobes i discriminatòries, ja sigui cap a l'alumnat o cap al professorat. Confiem 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

- 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.
- RAE12- Aplicarà els fonaments de l'anàlisi bromatològica i sensorial de productes alimentaris, en les tècniques culinàries.

No definides

Continguts

Tema 1. Introducció.

Tema 2. Hortalisses i verdures

Tema 3. Fruites, fruita seca i derivats

Tema 4. Cereals i derivats

Tema 5. Llegums

Tema 6. Llet i derivats

Tema 7. Ous i derivats

Tema 8. Carn i productes carnis

Tema 9. Peix, marisc i derivats

Tema 10. Aliments complementaris

Tema 11. Productes per alimentació especial

Tema 12. Aliments amb propietats saludables especials

Tema 13. Aliments ecològics i transgènics

Seminari 1, 2, 3, 4, 5 i 6.

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%
EP3	Presentació de la memòria escrita de treballs grupals	15%	60%
EP5	Seminaris	10%	30%

Avaluació de la modalitat virtual

Codi	Sistema d'avaluació	Ponderació mínima	Ponderació màxima
EV1	Examen parcial a través de l'e-Campus	5%	15%
EV6	Qüestionaris que disposa l'e-Campus per a l'autoavaluació i l'avaluació docent	10%	30%

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

•

Astiasarán Iciar, Martínez J.Alfredo. Alimentos. Composición y propiedades. 2ª ed. Madrid: McGraw-Hill Interamericana; 2000.

- Gil Hernández Ángel, Ruiz López María Dolores, editores. Tratado de nutrición. Tomo II: Composición y calidad nutritiva de los alimentos. 2ª ed. Madrid: Editorial Médica Panamericana; 2011
- Kuklinski Claudia. Nutrición y Bromatología. Barcelona: Ediciones Omega; 2003.