

GRAU EN NUTRICIÓ HUMANA I DIETÈTICA

39130 - BROMATOLOGIA 1

Informació general

- Curs acadèmic 2026/27
- Departament: Salut
- Tipus d'assignatura: Bàsica
- Curs: Primer
- Trimestre: Tercer
- Nombre de crèdits: 6
- Professorat:
 - María Marhuenda Muñoz [<mmarhuenda@tecnocampus.cat>](mailto:mmarhuenda@tecnocampus.cat)
 - Blanca Esteve Esparrica [<besteves@tecnocampus.cat>](mailto:besteves@tecnocampus.cat)
 - Eduard Domínguez Sala [<edominguez@tecnocampus.cat>](mailto:edominguez@tecnocampus.cat)

Llengües de docència

- Català

Les classes presencials orals s'impartiran generalment en català. A més, s'empraran documents i material en llengua castellana i anglesa.

Presentació de l'assignatura

L'assignatura de bromatologia 1 pertany a la Matèria 1, Formació Bàsica, assignatura de tipologia bàsica.

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

Els aliments estan formats per diferents tipus de substàncies, tals com proteïnes, lípids, glúcids, minerals, vitamines, etc. El coneixement de la seua composició i el seu comportament 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 culinaris i tecnològics, per llavors veure les aplicacions en el món de l'alimentació.

L'aula (física o virtual) e? s un espai segur, lliure d'actituds masclistes, racistes, homo?fobes, tra?nsfobes i discriminato?ries, ja siga 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 culinaris.
- RAE11- Identificarà els sistemes de producció i els processos bàsics en l'elaboració, transformació i conservació dels principals aliments a la

indústria alimentària.

- RAE35- Utilitzarà les eines bàsiques en TIC en el camp de l'Alimentació, la Nutrició i la Dietètica.

No definides

Continguts

Tema 1. Introducció a la bromatologia.

Tema 2. Glúcids.

Tema 3. Lípids.

Tema 4. Proteïnes.

Tema 5. Aigua.

Tema 6. Vitamines, minerals i elements traça.

Tema 7. Fibra.

Tema 8. Taules de composició d'aliments i etiquetatge de producte.

Tema 9. Compostos no nutritius.

Seminari 1.

Seminari 2.

Seminari 3.

Seminari 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.

Es combina l'avaluació contínua (presencial i virtual) i un examen presencial.

Avaluació de la modalitat presencial:

Codi	Sistema d'avaluació	Ponderació mínima	Ponderació màxima	Resultats d'aprenentatge
EP1	Examen presencial final	20%	40%	RAE 10
EP2	Exposicions orals grupals	15%	60%	RAE 10
EP3	Presentació de memòria escrita dels seminaris	15%	60%	RAE 10

Avaluació de la modalitat virtual:

Codi	Sistema d'avaluació	Ponderació mínima	Ponderació màxima	Resultats d'aprenentatge
EV3	Participació en activitats i/o debats plantejats a l'e-Campus	10%	25%	RAE 10

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 haja 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.

L'ús de la intel·ligència artificial (IA) en aquesta assignatura es troba regulat al Pla d'Aprenentatge. Cal consultar-lo per conèixer les condicions específiques d'ús.

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.