

GRAU EN NUTRICIÓ HUMANA I DIETÈTICA

39211 - BROMATOLOGIA 2

Informació general

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

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. 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

- 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 i classificació dels aliments

Tema 2. Hortalisses i verdures

Tema 3. Fruïtes, fruits secs i derivats

Tema 4. Begudes vegetals

Tema 5. Llet i derivats

Tema 6. Llegums i derivats

Tema 7. Carn i derivats

Tema 8. Peix i derivats

Tema 9. Ous i derivats

Tema 10. Midó resistent

Tema 11. Cereals i pseudocereals

Tema 12. Tubercles

Tema 13. Greixos i olis comestibles, salses i derivats

Tema 14. Sucres, confitures, edulcorants i derivats

Tema 15. Espècies i condiments

Tema 16. Begudes no alcohòliques i alcohòliques

Tema 17. Productes de cinquena gamma

Tema 18. Productes per a alimentació especial

Tema 19. Aliments funcionals

Tema 20. Nous Aliments

Tema 21. Anàlisis de laboratori

Tema 22. Ecològics i transgènics

Seminari 1: Panell de tast

Seminari 2: Comparació d'aliments

Seminari 3: Disseny d'un anàlisis sensorial

Seminari 4: Posada en pràctica de l'anàlisi sensorial

Objectius de Desenvolupament Sostenible

- 02 - Fam zero
- 01 - Fi de la pobresa
- 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 l'assignatura. Qüestionaris de veritable o fals, d'opció múltiple, aparellament d'elements, respostes curtes o de desenvolupament.	20%	40%
EP3	Presentació de la memòria escrita, parcial i/o final, de treballs individuals o grupals, avaluant l'adequació al tema proposat, metodologia, resultats, bibliografia i conclusions.	15%	60%
EP5	Activitats de simulació, assistència i rúbrica/es avaluadora/es específica/s (Seminaris)	10%	30%

Avaluació de la modalitat virtual

Codi	Sistema d'avaluació	Ponderació mínima	Ponderació màxima
EV6	Qüestionaris que disposa l'e-campus per a l'autoavaluació i l'avaluació docent amb preguntes quantitatives i qualitatives, on s'expressen de manera explícita els criteris amb què s'avaluarà.	10%	30%
EV5	Informes escrits de treballs o exercicis pràctics (individual o en grup) per part dels estudiants que es plantegessin com a tasca dins de la plataforma E-campus	10%	30%

Activitats avaluadores

- Sessions pràctiques
 - Treball en grup i exposició oral
 - Qüestionaris virtuals d'autoavaluació
 - Qüestionaris d'avaluació associats a una lectura, material audiovisuals o podcast.
-
- 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.
 - Qualsevol forma de frau acadèmic serà sancionada d'acord amb la normativa d'avaluació del centre. En cas que es detectin indicis de frau, inclòs l'ús indegut d'eines d'intel·ligència artificial generativa, el professorat de l'assignatura podrà convocar l'estudiant a una entrevista individual amb l'objectiu de verificar-ne l'autoria.
 - 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

-
- Asturias 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.