



UNIVERSITAT DE BARCELONA

Divisió IV
Ciències de la Salut

**Ensenyament de Ciència i
Tecnologia dels Aliments**

Productes Alimentosos

ENSENYAMENT DE CIÈNCIA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS
DIVISIÓ DE CIÈNCIES DE LA SALUT
UNIVERSITAT DE BARCELONA

Assignatura: **PRODUCTES ALIMENTOSOS**

Troncal Optativa Anual Semestral 2n
(Setembre-Gener)

Crèdits teòrics: 4.5 Crèdits seminaris: 1.0 Crèdits pràctics: 2.0

Licenciatura: Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Materia Troncal: Productos Alimenticios

Asignatura: **PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

Céditos teóricos: 4.5

Créditos prácticos: 3 (1 seminarios / 2 prácticas de laboratorio)

Profesor coordinador: Dra. M^a Carmen López Sabater

Descriptor: Productos alimenticios. Composición, propiedades y valor nutritivo. Estudio de los diferentes productos alimenticios de origen animal, vegetal y agua.

OBJETIVOS:

Esta asignatura pretende describir al alumno los diferentes productos alimenticios, desde las materias primas hasta los productos finales de elaboración. De cada alimento se estudia la composición química, las propiedades y el valor nutritivo. Se destacará no sólo el interés nutritivo sino también el sensorial, a fin de que el alumno adquiera un conocimiento completo del alimento.

El programa de clases teóricas se complementa con la realización de seminarios y de clases prácticas.

METODOLOGÍA DOCENTE:

Clases teóricas (45 horas). Fundamentalmente, clases magistrales.

Seminarios (10 horas). Sesiones de profundización y discusión de aspectos de las clases magistrales.

Clases prácticas (30 horas).

CRITERIOS Y FASES DE EVALUACIÓN:

Clases teóricas: Examen final escrito, que puede constar de temas largos a desarrollar, preguntas cortas conceptuales, preguntas de razonamiento y preguntas tipo "test", en diferentes combinaciones. Idioma: catalán o castellano, en función del profesor.

Seminarios: Los alumnos tendrán que realizar y exponer un estudio monográfico de diversos alimentos o componentes alimenticios. Su evaluación supondrá un 20 % de la nota global de la asignatura.

Prácticas: Se realizará un seguimiento del alumno durante el desarrollo de las prácticas.

PROGRAMA DE CLASES TEÓRICAS:

TEMA 1.- ALIMENTO: Definición y clasificación. Composición química y valor nutritivo.

TEMA 2.- CARNES: Clasificación. Composición química del músculo esquelético. Características de calidad y valor nutritivo.

TEMA 3.- DERIVADOS CARNICOS: Clasificación y composición de: salazones, ahumados, adobados, tocino, extractos y caldo de carne, tripas, fiambres, embutidos crudos y cocidos. Características de calidad y valor nutritivo.

TEMA 4.- PESCADOS: Denominaciones específicas. Clasificación. Características y composición de la carne de pescado. **MARISCOS. DERIVADOS DE PESCADO:** Descripción de los distintos tipos. Valor nutritivo. Productos resultantes de la fracción grasa.

TEMA 5.- HUEVOS Y DERIVADOS: Clasificación. Composición de la cáscara, clara y yema. **DERIVADOS.** Valor nutritivo.

TEMA 6.- LECHE: Composición y estructura físico-química. Valor nutritivo. Alteraciones y contaminaciones. Clases de leche.

TEMA 7.- DERIVADOS LÁCTEOS: Nata, mantequilla, quesos, sueros, caseína, requesón. Helados. Composición, propiedades y valor nutritivo.

TEMA 8.- ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES. Clasificación y obtención de grasas vegetales, animales y transformadas. Composición química, propiedades y valor nutritivo. Alteraciones. Efectos sobre el valor nutritivo.

TEMA 9.- CEREALES. Estructura del grano de los cereales. Composición química y valor nutritivo de los granos de cereales. **HARINAS:** Composición y clasificación.

TEMA 10.- PAN: Elaboración y descripción de los diferentes tipos. Composición y valor nutritivo. Pastas alimenticias. Productos de trigo blando. Productos amiláceos.

TEMA 11.- LEGUMINOSAS, TUBERCULOS Y DERIVADOS. Clasificación. Productos derivados de la soja. Productos derivados de la patata. Composición y valor nutritivo.

TEMA 12.- HORTALIZAS Y VERDURAS: Clasificación. Composición química y valor nutritivo. **PRODUCTOS HORTÍCOLAS:** Hortalizas secas, envasadas en botes de hojalata o de vidrio, congeladas, fermentadas y otras. **SETAS COMESTIBLES.**

TEMA 13.- FRUTAS Y FRUTOS SECOS: Clasificación. Composición y valor nutritivo. **PRODUCTOS DERIVADOS DE FRUTAS:** Descripción de los distintos tipos: Zumos y néctares. Confecciones de frutas. Composición y valor nutritivo.

TEMA 14.- EDULCORANTES NATURALES Y DERIVADOS: AZÚCARES Y MIEL: Composición y clasificación. **JARABES AZUCARADOS. PRODUCTOS DE CONFITERÍA:** Turrónes, mazapanes, caramelos, confites y chicles. **PRODUCTOS DE BOLLERÍA Y PASTELERÍA.**

TEMA 15.- BEBIDAS ALCOHÓLICAS. CERVEZA: Materias primas y características. **VINOS:** Clasificación, descripción y bebidas derivadas. **ESPIRITUOSOS:** Aguardientes y licores. Valor nutritivo.

TEMA 16.- BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS. AGUA POTABLE Y AGUAS MINERALES. BEBIDAS REFRESCANTES AROMATIZADAS: De zumos de fruta, de esencias de fruta, de cafeína y gaseosas.

TEMA 17.- ALIMENTOS ESTIMULANTES Y DERIVADOS: Café, cacao, chocolate y té. Clasificación, composición y valor nutritivo.

TEMA 18.- CONDIMENTOS Y ESPECIAS: Sal, salmueras, vinagre, pimentón y azafrán. Otros condimentos y especias. **CONDIMENTOS PREPARADOS. SALSAS.**

TEMA 19.- PLATOS PREPARADOS. Platos precocinados y preparados congelados. Preparados alimenticios especiales.

TEMA 20.- PRODUCTOS DIETÉTICOS Y DE RÉGIMEN. Alimentos para niños lactantes, post-lactantes y de corta edad. Alimentos complementarios para situaciones de esfuerzo o desgaste. Alimentos para regímenes nutricionales específicos.

BIBLIOGRAFÍA

BELITZ, H.D.; GROSH, W. (1988): "Química de los alimentos". Ed. Acribia, Zaragoza.

CENZANO, I.; MADRID, A.; VICENTE, J.M. (1993): "Nuevo manual de industrias alimentarias". Ed. Mundi-prensa, Madrid.

CÓDIGO ALIMENTARIO (1988). Ed. Boletín Oficial del Estado, Madrid.

RANKEN, M.D. (1993): "Manual de industrias de los alimentos" Ed. Acribia, Zaragoza.

RODRIGUEZ, M.E. (1990): "Industrias de la alimentación". Ed. Bellisco, Madrid.