


	<b>PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS</b>		 Escuela de Ingenierías Agrarias
		<b>CÓDIGO:</b> <b>P/CL009_D002</b>	

## PLAN DOCENTE DE LA ASIGNATURA

Curso académico 2017-2018

Identificación y características de la asignatura			
Código	502223	Créditos ECTS	6
Denominación (español)	<b>Bromatología Descriptiva II</b>		
Denominación (inglés)	DESCRIPTIVE BROMATOLOGY II		
Titulaciones	Grado en ingenierías de las industrias agrarias y alimentarias		
Centro	Escuela de Ingenierías Agrarias		
Semestre	Primero (7º)	Carácter	Optativo
Módulo	Ciencias de los Alimentos		
Materia	Bromatología Descriptiva		
Profesor/es			
Nombre	Despacho	Correo-e	Página web
<b>Alberto Martín González</b>	D704 Edificio Valle del Jerte	amartin@unex.es	
<b>Emilio Aranda Medina</b>	D709 Edificio Valle del Jerte	earanda@unex.es	
<b>Francisco Pérez Nevado</b>	D711 Edificio Valle del Jerte	fpen@unex.es	
<b>Santiago Ruiz Moyano Seco de Herrera</b>	D717 Edificio Valle del Jerte	srms@unex.es	
Área de conocimiento	Nutrición y Bromatología		
Departamento	Producción animal y Ciencia de los Alimentos		
Profesor coordinador (si hay más de uno)	<b>Alberto Martín González</b>		
Competencias *			
COMPETENCIAS BÁSICAS			
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio. CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de			

\* Los apartados relativos a competencias, breve descripción del contenido, actividades formativas, metodologías docentes, resultados de aprendizaje y sistemas de evaluación deben ajustarse a lo recogido en la memoria verificada del título.

	<b>PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS</b>		 Escuela de Ingenierías Agrarias
		<b>CÓDIGO:</b> <b>P/CL009_D002</b>	

una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética

CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

#### COMPETENCIAS GENERALES

CG1 - En el ámbito de la gestión y control de calidad de procesos y productos capacidad para establecer procedimientos y manuales de control de calidad; implantar y gestionar sistemas de calidad; analizar alimentos, materias primas, ingredientes, aditivos y emitir los informes correspondientes; evaluar y mejorar la calidad de los métodos de análisis aplicados al control de alimentos.

CG3 - En el ámbito del desarrollo e innovación de procesos y productos capacidad para diseñar y elaborar nuevos procesos y productos para satisfacer las necesidades del mercado en los diferentes aspectos implicados; evaluar el grado de aceptabilidad de estos productos en el mercado; establecer sus costes de producción; evaluar los riesgos medioambientales de los nuevos procesos productivos.

CG4 - En el ámbito del procesado de alimentos ser capaces de identificar los problemas asociados a los diferentes alimentos y a su procesado, lo que abarca un conocimiento en profundidad de las materias primas, las interacciones entre componentes, los diferentes procesos tecnológicos (tanto productivos como de envasado, almacenamiento, transporte y distribución de los productos), así como de las transformaciones que puedan sufrir los productos durante dichos procesos; gestionar el procesado desde un punto de vista medioambiental; establecer herramientas de control de los procesos.

CG5 - En el ámbito de la nutrición comunitaria y salud pública ser capaces de intervenir en actividades de promoción de la salud, a nivel individual y colectivo, contribuyendo a la educación nutricional de la población; promover el consumo racional de alimentos de acuerdo a pautas saludables y desarrollar estudios epidemiológicos.

CG7 - En el ámbito de la comercialización, comunicación y marketing ser capaces de asesorar en las tareas de publicidad y marketing, así como en las de etiquetaje y presentación de los productos alimenticios; conocer los aspectos técnicos más novedosos de cada producto, relacionados con su composición, funcionalidad, procesado, etc.



CG8 - En el ámbito de la asesoría legal, científica y técnica ser capaces de estudiar e interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto, para poder responder razonadamente la cuestión que se plantee; conocer la legislación vigente; defender ante la administración las necesidades de modificación de una normativa relativa a cualquier producto.

#### COMPETENCIAS TRANSVERSALES

CT1 - Dominio de las TIC a nivel básico.

#### COMPETENCIAS ESPECIFICAS

CETE1 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Ingeniería y tecnología de los alimentos. Ingeniería y operaciones básicas de alimentos. Tecnología de alimentos. Procesos en las industrias agroalimentarias. Modelización y optimización.

	<b>PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS</b>		 Escuela de Ingenierías Agrarias
		<b>CÓDIGO:</b> P/CL009_D002	

Gestión de la calidad y de la seguridad alimentaria. Análisis de alimentos. Trazabilidad.

CETE2 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Ingeniería de las industrias agroalimentarias. Equipos y maquinarias auxiliares de la industria agroalimentaria. Automatización y control de procesos. Ingeniería de las obras e instalaciones. Construcciones agroindustriales. Gestión y aprovechamiento de residuos.

### Contenidos

#### Breve descripción del contenido\*

La Bromatología descriptiva II tiene como objetivo el estudio de la naturaleza de las bebidas y los alimentos de origen vegetal así como los factores que rigen su transformación, conservación y su posible alteración. La asignatura está dividida en los siguientes bloques:

1. En el primer bloque se incluirá el estudio de los aceites y grasas.
2. El segundo bloque trata sobre los cereales y sus derivados.
3. En el tercer bloque se estudia las legumbre y las hortalizas.
4. El cuarto bloque trata de frutas y derivados.
5. El quinto estudia el agua y bebidas.
6. El sexto trata de otros alimentos..

#### Temario de la asignatura

Denominación del tema 1: **Aceites y grasas**

Contenidos del tema 1:

1.1. Grasas y aceites comestibles. Definición. Clasificación: de origen animal y de origen vegetal, según sus métodos de obtención y extracción. Composición química y valor nutritivo.

Competencias adquiridas: CB5, CG1, CG3, CG4, CG5, CG7, CG8, CT3, CT7, CT8, CETE1.

Resultados de aprendizaje: RA45, RA46.

Denominación del tema 2: **Cereales y derivados**

Contenidos del tema 2:

2.1. Cereales. Definición y clasificación. Características morfológicas y estructurales.



2.2. Cereales II. Composición química. Derivados de los cereales: harina, sémola y semolina. Valor nutritivo de las harinas.

2.3. Granos procesados y el pan. Granos procesados. El pan: definición, clases de pan, aptitud panadera de la harina, composición, valor nutritivo. Alteraciones y defectos.

2.4. Pastas. Concepto y clasificación, características generales de la pasta, composición química y valor nutritivo de la pasta. Alteraciones y defectos.

2.5. Productos de trigo blando. Concepto y clasificación. Esponjamiento. Composición química y valor nutritivo.

Competencias adquiridas: CB5, CG1, CG3, CG4, CG5, CG7, CG8, CT3, CT7, CT8,

	<b>PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS</b>		
		<b>CÓDIGO:</b> <b>P/CL009_D002</b>	

CETE1.

Resultados de aprendizaje: RA45, RA46, RA48.

Denominación del tema 3: **Legumbres y hortalizas**

Contenidos del tema 3:

3.1. Legumbres y derivados. Definición. Clasificación. Características estructurales. Composición química. Valor nutritivo. Determinaciones analíticas.

3.2. Hortalizas. Definición. Clasificación. Características estructurales. Composición química. Valor nutritivo.

3.3. Tubérculos y derivados. Definición. Clasificación. Características estructurales. Composición química y valor nutritivo. Productos nobles.

3.4. Derivados de hortalizas. Productos congelados, deshidratados, concentrados, triturados, esterilizados. Composición. Valor nutritivo.

3.5. Setas y algas. Concepto. Clasificación. Características. Composición química. Valor nutritivo.

Competencias adquiridas: CB5, CG1, CG3, CG4, CG5, CG7, CG8, CT3, CT7, CT8, CETE1.

Resultados de aprendizaje: RA45, RA46, RA48.

Denominación del tema 4: **Frutas y derivados**

Contenidos del tema 4:

4.1. Frutas. Definición. Características estructurales. Clasificación y categorización. Composición química y valor nutritivo. Alteraciones de la fruta.

4.2. Derivados de frutas. Concentrados, congelados, desecados, zumos, mermeladas, confituras, compotas y escarchados. Composición y valor nutritivo. Determinaciones analíticas de frutas y derivados.

4.3. Frutos secos y derivados. Concepto. Clasificación. Características. Estructura. Composición y valor nutritivo. Derivados. Alteraciones y defectos

Competencias adquiridas: CB5, CG1, CG3, CG4, CG5, CG7, CG8, CT3, CT7, CT8, CETE1.

Resultados de aprendizaje: RA45, RA46, RA48.

Denominación del tema 5: **Aguas y bebidas**

Contenidos del tema 5:

5.1. Agua y hielo. Concepto: Clasificación. Aguas de bebida envasada. Hielo. Características Físico-Químicas y sensoriales de las aguas potables.



5.2. Refrescos. Concepto. Tipos. Tecnología de la elaboración. Características y composición. Bebidas deportivas, enriquecidas y neutraceuticals.

5.3. Bebidas fermentadas. Cerveza: definición, tipos, materias primas, composición química y valor nutritivo. Defectos y alteraciones.



5.4. Bebidas fermentadas II. Vino, sidra y otras bebidas fermentadas: definición, tipos, materias primas, composición química y valor nutritivo. Defectos y alteraciones.

5.5. Bebidas espirituosas. Concepto. Tipos de bebidas destiladas. Materias primas. Composición de las bebidas destiladas.



Competencias adquiridas: CB5, CG1, CG3, CG4, CG5, CG7, CG8, CT3, CT7, CT8, CETE1.

	<b>PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS</b>		
		<b>CÓDIGO:</b> <b>P/CL009_D002</b>	



<p>Resultados de aprendizaje: RA45, RA46, RA48.</p>
<p><b>PROGRAMA DE PRÁCTICAS</b></p>
<p>Denominación de la PRÁCTICA 1. <b>Cereales y derivados</b>          Contenido del tema:          Estudio de la aptitud panadera de la harina: Fuerza panaria, Índice P/L y G.          Contenido de Gluten.          Tipo y lugar: Laboratorio L75.          Competencias adquiridas: CB2, CB3, CB5, CG1, CG3, CG4, CG5, CG7, CG8, CT3, CT7, CT8, CETE1, CETE2.          Resultados de aprendizaje: RA45, RA46, RA47, RA48.          Material e instrumental a utilizar: Alveógrafo de Chopin.</p>
<p>Denominación de la PRÁCTICA 2. <b>Hortalizas y derivados</b>          Contenido del tema:  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Determinación del contenido en fibra bruta.</li> <li>• Determinación del contenido en sólidos solubles.</li> </ul>         Tipo y lugar: Laboratorio L75          Competencias adquiridas: CB2, CB3, CB5, CG1, CG3, CG4, CG5, CG7, CG8, CT3, CT7, CT8, CETE1, CETE2.          Resultados de aprendizaje: RA45, RA46, RA47, RA48.          Material e instrumental a utilizar: Extractor de fibra.</p>
<p>Denominación de la PRÁCTICA 3. <b>Frutas y derivados</b>          Contenido del tema:  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estudio de la cantidad de azúcares totales y reductores mediante yodometría.</li> </ul>         Tipo y lugar: Laboratorio L75          Competencias adquiridas: CB2, CB3, CB5, CG1, CG3, CG4, CG5, CG7, CG8, CT3, CT7, CT8, CETE1, CETE2.          Resultados de aprendizaje: RA45, RA46, RA47, RA48.          Material e instrumental a utilizar: Baño de arena dotado con refrigerantes.</p>
<p>Denominación de la PRÁCTICA 4. <b>Agua y bebidas</b>          Contenido del tema: Determinación de aniones en agua mediante electroforesis capilar.          Tipo y lugar: Laboratorio L75          Competencias adquiridas: CB2, CB3, CB5, CG1, CG3, CG4, CG5, CG7, CG8, CT3, CT7, CT8, CETE1, CETE2.          Resultados de aprendizaje: RA45, RA46, RA47, RA48.          Material e instrumental a utilizar: Electroforesis Capilar.</p>
<p>Denominación de la PRÁCTICA 5. <b>Agua y bebidas</b>          Contenido del tema: Determinación de cafeína en bebidas a base de cola y de quinina en aguas tónicas mediante técnicas espectrofotométricas.          Tipo y lugar: Laboratorio L75          Competencias adquiridas: CB2, CB3, CB5, CG1, CG3, CG4, CG5, CG7, CG8, CT3, CT7, CT8, CETE1, CETE2.          Resultados de aprendizaje: RA45, RA46, RA47, RA48.</p>

	<b>PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS</b>		 Escuela de Ingenierías Agrarias
		<b>CÓDIGO:</b> P/CL009_D002	

Material e instrumental a utilizar: Espectrofotómetro.
Denominación de la PRÁCTICA 6. <b>Agua y bebidas</b> Contenido del tema: Calidad del vino Determinación del contenido en taninos y del grado alcohólico en vinos. Tipo y lugar: Laboratorio L75 Competencias adquiridas: CB2, CB3, CB5, CG1, CG3, CG4, CG5, CG7, CG8, CT3, CT7, CT8, CETE1, CETE2. Resultados de aprendizaje: RA45, RA46, RA47, RA48. Material e instrumental a utilizar: Destilador, Espectrofotómetro.
Denominación de la PRÁCTICA 7. <b>Especias</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contenido del tema: Grados ASTA del pimentón.</li> <li>• Intensidad de la sensación picante en pimentón.</li> </ul> Tipo y lugar: Laboratorio L75, Sala de catas Competencias adquiridas: CB2, CB3, CB5, CG1, CG3, CG4, CG5, CG7, CG8, CT3, CT7, CT8, CETE1, CETE2. Resultados de aprendizaje: RA45, RA46, RA47, RA48. Material e instrumental a utilizar: Espectrofotómetro, Sala de catas.
Denominación de la PRÁCTICA 8. <b>Miel</b> Contenido del tema: Estudio del tratamiento térmico de la miel mediante la determinación de la actividad amilásica. Tipo y lugar: Laboratorio L75 Competencias adquiridas: CB2, CB3, CB5, CG1, CG3, CG4, CG5, CG7, CG8, CT3, CT7, CT8, CETE1, CETE2. Resultados de aprendizaje: RA45, RA46, RA47, RA48. Material e instrumental a utilizar: Baño de agua, Espectrofotómetro.
<b>PROGRAMA DE SEMINARIOS DE LA ASIGNATURA</b>
Denominación de la Actividad 1: <b>Seminario sobre un alimento de origen vegetal</b> Contenidos de la actividad: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Realización de un seminario sobre un alimento de origen vegetal, preferiblemente procesado, en el que se trate las características del mismo tanto desde el punto de vista económico, social y nutricional poniendo de manifiesto los parámetros físico-químicos y sensoriales más relevante para el control de su calidad.</li> <li>• Exposición y debate del trabajo.</li> </ul> Tipo y lugar: Actividad no presencial Competencias que desarrolla: CB2, CB3, CB4, CB5, CG1, CG3, CG4, CG5, CG7, CG8, CT1, CETE1, CETE2. Resultados de aprendizaje: RA45, RA46, RA47, RA48 Material e instrumental a utilizar: Textos académicos, Herramientas y Software especializado (procesador de texto y presentaciones).



	<b>PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS</b>		 Escuela de Ingenierías Agrarias
	CÓDIGO: P/CL009_D002		

Actividades formativas*					
Horas de trabajo del alumno por tema		Presencial		Actividad de seguimiento	No presencial
Tema	Total	GG	SL	TP	EP
1.1	4	1		1,5	1,5
2.1	6,25	1,5			2,25
2.2	3,75	1,5			2,25
2.3	4,5	1,5			3
2.4	2,5	1			1,5
2.5	3,75	1,5			2,25
3.1	3,75	1,5			2,25
3.2	3,75	1,5			2,25
3.3	2,5	1			1,5
3.4	3,75	1,5			2,25
3.5	3,75	1,5			2,25
4.1	3,25	1			2,25
4.2	3,75	1,5			2,25
4.3	2,5	1			1,5
5.1	5,25	1,5		1,5	2,25
5.2	2,5	1			1,5
5.3	4,5	1,5			3
5.4	3,75	1,5			2,25
5.5	3,25	1			2,25
6.1	3,75	1,5			2,25
6.2	5,25	1,5		1,5	2,25
6.3	4,5	1,5			3
6.4	3,75	1,5			2,25
6.5	4,5	1,5			3
CAMPO O LABORATORIO					
1	7,75		3,5		4,25
2	6,5		3		3,5
3	7,5		3		4,5
4	6,5		3		3,5
5	7,5		3		4,5
6	6,5		3		3,5
7	7,5		3		4,5
8	7		3		4
<b>Evaluación del conjunto</b>	3	3			
<b>Total</b>	<b>150</b>	<b>35,5</b>	<b>24,5</b>	<b>4,5</b>	<b>85,5</b>
<b>Evaluación del conjunto</b>					
GG: Grupo Grande (100 estudiantes).					
SL: Seminario/Laboratorio (prácticas clínicas hospitalarias = 7 estudiantes; prácticas laboratorio o campo = 15; prácticas sala ordenador o laboratorio de idiomas = 30, clases problemas o seminarios o casos prácticos = 40).					
TP: Tutorías Programadas (seguimiento docente, tipo tutorías ECTS).					
EP: Estudio personal, trabajos individuales o en grupo, y lectura de bibliografía.					

	<b>PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS</b>		 Escuela de Ingenierías Agrarias
		<b>CÓDIGO:</b> P/CL009_D002	

<b>Metodologías docentes*</b>																															
1. Clases expositivas y discusión de contenidos teóricos 3. Prácticas de laboratorio, plantas piloto y campo 6. Desarrollo y presentación de seminarios 7. Uso del aula virtual 9. Estudio de la materia 10. Búsqueda y manejo de bibliografía científica																															
<b>Resultados de aprendizaje*</b>																															
RA45. Conocer la composición de los alimentos. Valor nutritivo y funcionalidad. RA46. Conocer las propiedades físico-químicas y sensoriales de los alimentos. RA47. Analizar alimentos. RA48. Evaluar la calidad alimentaria.																															
<b>Sistemas de evaluación*</b>																															
<table border="1"> <thead> <tr> <th><i>Criterios de evaluación</i></th> <th><i>Vinculación</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Descripción</b></td> <td><b>CC</b></td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>Evaluación durante el curso</b></td> </tr> <tr> <td>• <i>Actividades presenciales (Asistencia y aprovechamiento):</i></td> <td><b>20</b></td> </tr> <tr> <td>○ Aprovechamiento de las clases teóricas</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>○ Aprovechamiento de las clases prácticas</td> <td>7,5</td> </tr> <tr> <td>○ Aprovechamiento de las tutorías ECTS</td> <td>2,5</td> </tr> <tr> <td>• <i>Actividades no presenciales (Evaluación continua):</i></td> <td><b>20</b></td> </tr> <tr> <td>○ Seminario: elaboración, presentación y defensa</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>○ Trabajo de laboratorio: elaboración, presentación y defensa</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>Evaluación final de los conocimientos (Examen teórico)*:</b></td> </tr> <tr> <td>• Conocimientos teóricos</td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>• Conocimientos prácticos</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>• Conocimientos de los seminarios</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>• Conocimientos de los trabajos prácticos</td> <td>5</td> </tr> </tbody> </table>		<i>Criterios de evaluación</i>	<i>Vinculación</i>	<b>Descripción</b>	<b>CC</b>	<b>Evaluación durante el curso</b>		• <i>Actividades presenciales (Asistencia y aprovechamiento):</i>	<b>20</b>	○ Aprovechamiento de las clases teóricas	10	○ Aprovechamiento de las clases prácticas	7,5	○ Aprovechamiento de las tutorías ECTS	2,5	• <i>Actividades no presenciales (Evaluación continua):</i>	<b>20</b>	○ Seminario: elaboración, presentación y defensa	10	○ Trabajo de laboratorio: elaboración, presentación y defensa	10	<b>Evaluación final de los conocimientos (Examen teórico)*:</b>		• Conocimientos teóricos	40	• Conocimientos prácticos	10	• Conocimientos de los seminarios	5	• Conocimientos de los trabajos prácticos	5
<i>Criterios de evaluación</i>	<i>Vinculación</i>																														
<b>Descripción</b>	<b>CC</b>																														
<b>Evaluación durante el curso</b>																															
• <i>Actividades presenciales (Asistencia y aprovechamiento):</i>	<b>20</b>																														
○ Aprovechamiento de las clases teóricas	10																														
○ Aprovechamiento de las clases prácticas	7,5																														
○ Aprovechamiento de las tutorías ECTS	2,5																														
• <i>Actividades no presenciales (Evaluación continua):</i>	<b>20</b>																														
○ Seminario: elaboración, presentación y defensa	10																														
○ Trabajo de laboratorio: elaboración, presentación y defensa	10																														
<b>Evaluación final de los conocimientos (Examen teórico)*:</b>																															
• Conocimientos teóricos	40																														
• Conocimientos prácticos	10																														
• Conocimientos de los seminarios	5																														
• Conocimientos de los trabajos prácticos	5																														
<i>CC: Criterios de Calificación</i> (ponderación del criterio de evaluación en la calificación cuantitativa final).																															
<b>* El examen teórico debe de superarse para aprobar la asignatura.</b>																															
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"><b>Actividades e instrumentos de evaluación</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2"><b>Actividad presencial</b></td> </tr> <tr> <td>Sesiones teóricas</td> <td>- Asistencia y aprovechamiento mediante controles rutinarios efectuados al final de la correspondiente sesión.</td> </tr> <tr> <td>Sesiones</td> <td>- Asistencia y evaluación de la formación práctica adquirida</td> </tr> </tbody> </table>		<b>Actividades e instrumentos de evaluación</b>		<b>Actividad presencial</b>		Sesiones teóricas	- Asistencia y aprovechamiento mediante controles rutinarios efectuados al final de la correspondiente sesión.	Sesiones	- Asistencia y evaluación de la formación práctica adquirida																						
<b>Actividades e instrumentos de evaluación</b>																															
<b>Actividad presencial</b>																															
Sesiones teóricas	- Asistencia y aprovechamiento mediante controles rutinarios efectuados al final de la correspondiente sesión.																														
Sesiones	- Asistencia y evaluación de la formación práctica adquirida																														





	<b>PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS</b>		
		<b>CÓDIGO:</b> <b>P/CL009_D002</b>	

prácticas	mediante control al final de cada sesión práctica.
Tutorías ECTS	- Asistencia
<b>Actividad no presencial</b>	
Presentación y defensa de los seminarios y trabajos ECTS	Valoración de: El documento del trabajo Presentación del trabajo Defensa del trabajo
Examen final	<p>El examen constará de tres partes diferenciadas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sobre la teoría, practica seminarios y trabajos de laboratorio: constará de 60-70 preguntas tipo test y cortas entremezcladas. Las preguntas de tipo test solamente tendrán una respuesta verdadera; aquellas preguntas contestadas de forma errónea restarán ½ del valor de la pregunta, es decir, dos respuestas erróneas anulan una acertada. Las preguntas cortas tratarán sobre definiciones, conceptos básicos de la asignatura, etc., y serán puntuadas, en el caso de ser contestadas correctamente, como una pregunta tipo test. Para aprobar la parte teórica es necesario obtener una calificación igual o superior a 5 puntos en este examen.</li> <li>La evaluación de la parte práctica de la asignatura constará de 10 preguntas cortas relacionadas con las prácticas realizadas (fundamentos, procedimiento de realización, etc.) Esta parte será obligatoria para superar la asignatura. Para ser tenida en cuenta en la nota final es necesario superar la parte teórica.</li> <li>La evaluación de los conocimientos de los seminarios y trabajos de laboratorio de la asignatura constará de 10 preguntas cortas. Esta parte será obligatoria para superar la asignatura. Para ser tenida en cuenta en la nota final es necesario superar la parte teórica</li> </ul>

Alternativamente, en base a la RESOLUCIÓN de 25 de noviembre de 2016, DOE nº 236 de 12 de Diciembre de 2016, el alumno puede optar por la modalidad de Evaluación Única, previa comunicación del alumno en la tres primeras semanas del cuatrimestre al coordinador de la asignatura. En este caso, el examen incluirá contenidos teóricos y prácticos y será preferentemente oral, siendo la evaluación de la prueba el 100% de la calificación global.

**Bibliografía (básica y complementaria)**

	<b>PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS</b>		 Escuela de Ingenierías Agrarias
		<b>CÓDIGO:</b> P/CL009_D002	

### **Bibliografía Básica:**



- Belitz H.D., Grosch W., Schieberle P. (2012). Food Chemistry. Springer
- - Günter, V., Gunter, J., Dieter, S., Wolfgang, S., Norbert, V. (1999). Elementos de Bromatología descriptiva. Acribia. S.A. Zaragoza.
- - Huy, Y.H. (1991). Encyclopedia of food science and technology. John Wiley & Sons. Chichester.
- - Less, R. (1982). Análisis de los Alimentos. Métodos y analíticos y control de calidad. Acribia S.A. Zaragoza.
- - Newton, D.E. (2009). Food Chemistry. Infobase Publishing. NY.
- - Primo, E. (1997). Química de los Alimentos. Síntesis. Madrid.
- - Robinson, D. S. (1991). Bioquímica y valor nutritivo de los Alimentos. Acribia S. A. Zaragoza.

### **Bibliografía Complementaria:**

- - Fenema, O.R. (1996). Química de los Alimentos. Acribia. S. A. Zaragoza.
- - Ockerman, H.W. y Hansen, C.L. (1994). Industrialización de subproductos de origen animal. Acribia S.A. Zaragoza.
- - Sikorski, Z.E. (1994). Tecnología de los productos del mar. Acribia S.A. Zaragoza.
- - Varnam, A.L. y Sutherland, J.P. (1998). Carne y productos Cárnicos. Tecnología, Química y Microbiología. Acribia. S.A. Zaragoza.

### *Enlaces a páginas web:*

- <http://www.ua.es/es/servicios/juridico/aguas.htm>
- <http://www.alceingenieria.net/>
- <http://www.foodhaccp.com/indexcopy.html>
- <http://www.fao.org/docrep/T0845S/t0845s00.htm#Contents>
- <http://www.efsa.eu.int/>
- <http://www.feplac.com//Legislacion/legislacion06.htm>
- [http://europa.eu.int/comm/agriculture/foodqual/quali1\\_es.htm](http://europa.eu.int/comm/agriculture/foodqual/quali1_es.htm)
- <http://europa.eu.int/eur-lex/lex/JOYear.do?year=2004&ihmlang=es>
- [http://europa.eu.int/index\\_en.htm](http://europa.eu.int/index_en.htm)
- <http://www.calidadalimentaria.com/>
- [http://www.juridicas.com/base\\_datos/](http://www.juridicas.com/base_datos/)
- <http://www.feplac.com//Legislacion/legislacion06.htm>
- <http://www.scirus.com/srsapp/>
- <http://www.sciencedirect.com/>
- <http://pubs.acs.org/promo/iecr/tree.html> Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN): <http://www.aesan.msc.es/aesa>
- Búsqueda de información toxicológica: <http://www.busca-tox.com/>
- Codex Alimentarius : [www.codexalimentarius.net/](http://www.codexalimentarius.net/)
- European Food Safety Authority (EFSA) : [www.efsa.europa.eu/](http://www.efsa.europa.eu/)
- European Food Information Resource Network (EuroFIR) : [www.eurofir.net/index.asp?id=1](http://www.eurofir.net/index.asp?id=1)
- European Food International Council (EUFIC) : <http://www.eufic.org/>

	<b>PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS</b>		 Escuela de Ingenierías Agrarias
		<b>CÓDIGO:</b> <b>P/CL009_D002</b>	

- FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación): <http://www.fao.org/>
  - Institute of Food Science and Technology (IFST) : <http://www.ifst.org/>
  - Métodos para la detección de microorganismos: <http://foodhaccp.com/index3.html>
- Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino (MARM) - Alimentación : <http://www.mapa.es/es/alimentacion/alimentacion.htm>

### Otros recursos y materiales docentes complementarios

Previamente a la exposición se les facilitará un resumen del tema en el que se incluyan los principales contenidos a impartir. Estos contenidos podrán ir en formato Power point, Word o cualquiera de ellos transformado en pdf. Para su disposición se depositará dentro de cada bloque temático en el moodle para lo que será necesario explicar brevemente su uso y su modo de darse de alta en las primeras semanas de clase . En aquellos casos en que sea posible se analizarán supuestos prácticos o noticias relevantes que vayan apareciendo y que permitan una mayor aplicabilidad del tema.

Para esto se puede emplear material de ampliación, tanto bibliográfico, como otro tipo de documentación (ej: páginas web) que permitan desarrollar otras competencias transversales o específicas de la titulación. Todo ello en la plataforma del campus virtual moodle.

### Horario de tutorías

Tutorías programadas:

<http://www.unex.es/conoce-la-uex/estructura-academica/centros/eia/informacion-academica/horarios>

Tutorías de libre acceso:

<http://www.unex.es/conoce-la-uex/estructura-academica/centros/eia/informacion-academica/horarios>

### Recomendaciones

Las recomendaciones generales para un mejor aprovechamiento de la asignatura por los alumnos son:

- Asistir y participar en las clases presenciales y prácticas de la asignatura.
- Utilizar frecuentemente el aula virtual y otros recursos web (foros, blogs, etc.)
- Asistir a las sesiones de tutoría programadas por el profesor para el seguimiento de la asignatura.
- Utilizar la bibliografía recomendada por el profesor.