

ASIGNATURA: BROMATOLOGIA
SUBJECT (nombre en inglés): FOOD SCIENCE
Tipo de asignatura: TRONCAL
Créditos teóricos: 9
Créditos prácticos: 5
Curso de docencia: 1º
Cuatrimestre de docencia: Anual
Horario de clases teóricas: L, X, V: 10-11
Departamento/s Responsable/s: Nutrición y Bromatología II: Bromatología
Facultad: FARMACIA
Área/s de Conocimiento: Nutrición y Bromatología
Profesor/a Coordinador/a: Nombre: Amparo Díaz Marquina y Araceli Redondo Cuenca Departamento: Nutrición y Bromatología II: Bromatología Facultad: Farmacia Teléfono: 91 3941799 –1807 - 1694 Correo electrónico: admarquina@farm.ucm.es; arared@farm.ucm.es ;
Profesor/es que imparten la asignatura: M ^a José Villanueva Suárez, Mercedes García Mata

Objetivos generales de la asignatura

Estudio de los productos alimenticios atendiendo a su composición, propiedades y valor nutritivo profundizando en el papel de cada uno de ellos en la salud del individuo. Clasificación en función de su aporte nutritivo y descriptiva de las transformaciones en el producto natural, así como posibilidad de alteración y forma de evitarla.

Programa de clases Teóricas

Tema 1.- Concepto de Bromatología. Evolución histórica de la Bromatología como Ciencia. Importancia actual de la Bromatología y Nutrición.

Tema 2.- Requerimientos energéticos y nutricionales del organismo humano. Nutrientes, concepto y funciones en el organismo humano. Relación energía/nutriente. Ingestas recomendadas y factores que afectan a su estimación.

Tema 3.- Alimentos, concepto y características. Valor nutritivo potencial y real de los alimentos. Efecto térmico de los alimentos. Apetencia y saciedad.

Tema 4.- Criterios de clasificación de los alimentos. Tablas de composición de los alimentos. Equilibrio alimentario. Ración normal.

Tema 5.- Alimentación equilibrada. Recomendaciones para la elaboración de una dieta básica. Tablas de intercambio, concepto, usos y limitaciones.

Tema 6.- Determinación analítica de la composición de un alimento. Toma de muestra y preparación de la misma. Concepto de humedad. Métodos de análisis de dicho parámetro.

Tema 7.-. Determinación de lípidos. Determinación cuantitativa de la fracción grasa. Otros métodos analíticos.

Tema 8.- Determinación de proteínas. Método de Kjeldahl y modificaciones según el tipo de alimentos. Otros métodos cuantitativos.

Tema 9.- Análisis de hidratos de carbono. Determinación de azúcares solubles y almidón. Determinación de la fibra alimentaria.

Tema 10.- Determinación del contenido mineral. Análisis de cenizas. Métodos de destrucción de la materia orgánica. Análisis de elementos minerales.

Tema 11.- Análisis de vitaminas. Clasificación. Principios de extracción. Determinación de vitaminas hidrosolubles e liposolubles.

Tema 12.- Legislación bromatológica. Interés de su estudio y aplicación. Código alimentario español. Legislación española y europea. Otras legislaciones de interés. Normas internacionales.

Tema 13.- Calidad de los alimentos: conceptos y tipos. Control de calidad de las materias primas y calidad tecnológica. Implicaciones en la industria alimentaria.

Tema 14.- Calidad organoléptica: análisis sensorial. Parámetros relacionados con la calidad sensorial. Calidad nutritiva. Aspectos cualitativos y cuantitativos.

Tema 15.- Calidad sanitaria. Implicaciones microbianas y toxicológicas. Análisis de riesgos e identificación y control de puntos críticos.

Tema 16.- La cadena alimentaria. Almacenamiento. Transporte. Distribución y venta. Caducidad de los alimentos.

Tema 17.- Alteración de los alimentos. Factores que influyen en la alteración. Mecanismos de acción. Concepto de actividad del agua.

Tema 18.- Conservación de los alimentos. Principios generales. Conservación por métodos físicos. Conservación por calor y frío. Conservación por métodos químicos.

Tema 19.- Productos ajenos a los alimentos. Clasificación. Aditivos alimentarios. Aspectos legales. Utilización de distintos aditivos. Coadyuvantes tecnológicos.

Tema 20.- Sustancias nocivas intrínsecas de los alimentos naturales. Toxinas específicas. Alimentos con propiedades secuestrantes. Antienzimas y antivitaminas. Otras acciones negativas de los alimentos naturales.

Tema 21.- Alimentos de origen animal: su papel en la alimentación. Carne: estructura y caracteres. Composición química. Maduración. Alteraciones y parásitos.

Tema 22.- Otras carnes: carnes de ave, conejo y caza. Despojos y subproductos cárnicos.

Tema 23.- Transformaciones de la carne por acción de los tratamientos tecnológicos. Productos cárnicos: embutidos y fiambres. Extracto de carne y cubos de caldo de carne.

Tema 24.- Determinaciones para el control de calidad de la carne y productos cárnicos.

Tema 25.- Pescado: Especies de consumo. Composición química. Alteraciones.

Tema 26.- Mariscos: Moluscos y crustáceos. Conservas de pescado. Determinaciones analíticas.

Tema 27.- Huevos. Estructura, clasificación y composición. Alteraciones. Transformaciones por la acción del calor. Derivados de los huevos.

Tema 28.- Leche: su importancia en la alimentación. Propiedades. Composición y variaciones de la misma. Alteraciones. Leche de consumo. Manipulaciones. Centrales lecheras.

Tema 29.- Leches conservadas: esterilizada, evaporada, condensada, en polvo. Leche descremada. Leche fermentadas: yogur.

Tema 30.- Derivados lácteos: Nata. Queso: Fases en la elaboración del queso. Grado de maduración. Alteraciones y adulteraciones. Clases comerciales. Quesos fundidos.

Tema 31.- Determinaciones para el control de la calidad de la leche y productos lácteos.

Tema 32.- Grasas alimenticias: su papel en la alimentación. Clasificación. Transformaciones de las grasas por la acción del calor. Alteraciones.

Tema 33.- Grasas de origen animal. Mantequilla. Maduración. Composición. Alteraciones y adulteraciones.

Tema 34.- Determinaciones analíticas en mantequilla.

Tema 35.- Grasas de origen vegetal. Aceite de oliva. Extracción del aceite de la aceituna. Propiedades, composición, tipos comerciales y subproductos.

Tema 36.- Aceites de semillas. Composición y caracteres de los más importantes. Mantecas vegetales. Composición y caracteres.

Tema 37.- Tratamientos industriales de las grasas. Grasas hidrogenadas, esterificadas y transesterificadas. Margarinas. Grasas anhidras.

Tema 38.- Análisis de grasas y aceites. Determinaciones físicas. Constantes químicas. Reacciones específicas. Determinación de la calidad comercial.

Tema 39.- Cereales: su importancia en la alimentación. Trigo: estructura, composición y clasificación. Calidad del trigo. Alteraciones e impurezas. Conservación.

Tema 40.- Otros cereales: maíz, arroz, cebada y centeno. Principales usos.

Tema 41.- Harina de trigo. Obtención. Rendimiento y grado de extracción. Productos y subproductos resultantes de la molienda. Características y composición de la harina de trigo. Tipos de harina. Tratamientos. Alteraciones y almacenamiento..

Tema 42.- Pan. Elaboración y características del pan. Levadura panaria y gasificantes químicos. Envejecimiento del pan. Defectos y alteraciones. Determinaciones analíticas en harinas y pan.

Tema 43.- Pastas alimenticias. Obtención. Características y composición. Tipos de pastas alimenticias.

Tema 44.- Leguminosas alimenticias: diferencias y semejanzas con otros grupos de alimentos. Composición química general.

Tema 45.- Soja. Composición. Caracteres. Obtención de la proteína y derivados de soja.

Tema 46.- Tubérculos alimenticios: patata. Composición y caracteres. Alteraciones y almacenamiento. Acción del calor sobre la patata.

Tema 47.- Hortalizas y verduras: composición y clasificación. Acción del calor sobre las hortalizas, verduras. Conservación y derivados. Hongos comestibles.

Tema 48.- Frutas: valor nutritivo, composición y clasificación. Maduración y alelopatía. Derivados de las frutas. Frutos secos. Determinaciones analíticas.

Tema 49.- Alimentos edulcorantes: su papel en la alimentación. Azúcar: plantas azucareras. Elaboración de azúcar de remolacha. Tipos comerciales y subproductos. Otros edulcorantes naturales: miel. Determinaciones analíticas.

Tema 50.- Alimentos estimulantes. Café: Preparación . Composición química. Derivados y sucedáneos del café. Té y otros productos estimulantes. Determinaciones analíticas.

Tema 51.- Cacao: Preparación y composición. Derivados: Chocolate. Alteraciones y adulteraciones. Determinaciones analíticas.

Tema 52.- Condimentos: importancia, acción y clasificación. Sal. Vinagre. Especies: Interés de su estudio. Determinaciones analíticas.

Tema 53.- Bebidas. Clasificación. Papel en la alimentación. Agua potable. Caracteres físico químicos.

Tema 54.- Determinaciones analíticas para establecer la potabilidad de un agua.

Tema 55.- Bebidas refrescantes. Descripción y elaboración. Determinaciones analíticas.

Tema 56.- Bebidas alcohólicas: vino: obtención y manipulaciones. Fermentación. Caracteres y composición del vino. Determinaciones analíticas en vino.

Tema 57.- Otras bebidas alcohólicas: cerveza, sidra, aguardientes y licores. Determinaciones analíticas.

Tema 58.- Nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios. Clasificación y marco normativo. Alimentos funcionales o nutraceuticos. Características. Clasificación e implicaciones nutricionales.

Tema 59.- Alimentos transgénicos. Generalidades. Obtención. Comercialización y etiquetado. Marco normativo.

Tema 60.- Preparados alimenticios para regímenes dietéticos y/o especiales. Características. Clasificación. Marco normativo.

Programa de Prácticas

Determinación de la composición centesimal de un alimento.

Determinación de la humedad.: Métodos de volatilización y condensación.

Determinación de cenizas.

Determinación del extracto etéreo. Método de Soxhlet.

Determinación de proteína. Método de Kjeldahl.

Determinación de hidratos de carbono disponibles. Método colométrico de la antrona.

Determinación de fibra alimentaria.

Otras determinaciones específicas en alimentos.

- Leche: Determinación de grasa y lactosa
- Grasas: Índice de yodo e índice y grado de acidez
- Aguas: Determinación de dureza, calcio, magnesio, pH y conductividad
- Vinos: Determinación de acidez total y volátil.

Aplicación del análisis sensorial a alimentos.

Manejo e interpretación de Tablas de Composición de Alimentos. Establecimiento de la composición centesimal y valor nutritivo de un alimento.

Manejo de Tablas de Ingesta recomendadas para individuos y colectividades. Evaluación de casos prácticos.

Valoración del consumo de alimentos. Encuestas alimentarias. Tipos. Planificación y realización.

Determinación de un caso práctico sobre la normativa ARICPC

Diseño de un etiquetado nutricional.

Bibliografía recomendada

A.O.A.C. (1995). *Official Methods of Analysis of AOAC International*. 2 vols. 16th ed. Association of Official Analytical Chemists. Washington.

ALAIS, C. (1985). *Ciencia de la Leche. Principios de la Técnica Lechera*. 2ª ed. Reverté, Barcelona.

BELITZ, H.D. y GROSCH, W. (1999). *Química de los Alimentos*. Acribia. Zaragoza.

CODIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL (1988). *Colección Textos Legales del BOE*. Edita el Departamento de Programación Editorial del BOE. Madrid.

CHEFTEL, J.C. y CHEFTEL H. (1986). *Introduction a la Biochemie et a la Technologie des Aliments*, 5ª ed. Technique et Documentation. París.

EGAN, H., KIRK, R.S. y SAWYER, R. (1987). *Pearson`s Chemical Analysis of Foods*. 8ª ed. Churdhil Livinstone. London.

FENNEMA, O.R. (Ed)(1993). *Química de los alimentos* . Acribia. Zaragoza.

GIRARD, J.P. (1991). *Tecnología de la carne y de los productos cárnicos*. Acribia. Zaragoza.

HOSENEY, C.R. (1991). *Principios de ciencia y tecnología de los cereales*. Acribia. Zaragoza.

ROBINSON, D.S. (1991). *Bioquímica y valor nutritivo de los alimentos*. Acribia. Zaragoza.

WILLS, R., MACGLASSON, B., GRAHAM, D. y JOYCE, D. (1999). *Introducción a la fisiología y manipulación postcosecha de frutas, hortalizas y plantas ornamentales*. Acribia. Zaragoza.

Criterios de Evaluación

- Labor del curso: prácticas, seminarios, trabajos realizados y examen final de la asignatura.

Otros datos de interés
