

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

ASIGNATURA	CURSO	ECTS Prácticas
Bromatología II	3	6

COMPETENCIAS QUE DEBEN ADQUIRIRSE

Poseer capacidad de organización y planificación, iniciativa, espíritu emprendedor y capacidad para trabajar en equipo. Poseer capacidad de resolución de problemas específicos del ámbito laboral y desarrollar el razonamiento crítico y la toma de decisiones.

Conocer y manejar las técnicas de análisis de alimentos.

Dominar las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) a nivel de usuario.

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

- Conocimiento de la metodología oficial de análisis y control de calidad aplicado a los alimentos.
- Desarrollo de habilidades para desempeñar las tareas en el laboratorio analítico y manejar técnicas de análisis físico-químico usuales en el laboratorio de alimentos, así como las técnicas estadísticas de tratamiento de datos y de muestreo.
- Adquisición de capacidad para la interpretación de los resultados procedentes de los análisis de alimentos, así como para la detección de anomalías y adulteraciones, y para la solución de problemas que puedan surgir de un eficiente control de calidad.
- Manejo la bibliografía y bases de datos específicas relacionadas con la composición, el análisis físico-químico y el control de calidad de alimentos, y adquisición de capacidad para elaborar y realizar presentaciones científicas y técnicas.

ACTIVIDADES PRÁCTICAS

PRÁCTICAS DE LABORATORIO:

- 1.- Determinación enzimática de ácido cítrico en alimentos.
- 2.- Determinación de la humedad.
- 3.- Determinación del contenido en cenizas.
- 4.- Determinación de nitrógeno proteico por la técnica del kjeldahl.
- 5.- Determinación del carbohidrato utilizable total.
- 6.- Determinación de los compuestos volátiles mayoritarios del vino mediante cromatografía de gases.

PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES

ACTIVIDADES PRESENCIALES	TIPO	DURACIÓN
Prácticas de laboratorio	Prácticas de laboratorio	20 horas
ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	DURACIÓN	
Lectura de guiones, cálculo de resultados, preparación de evaluaciones	30 horas	
		Total: 50 horas

DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES PRÁCTICAS

1. Lectura de los guiones y estudio del fundamento de cada práctica por parte del alumno.
2. Explicación previa de cada práctica en el laboratorio.
3. Realización de las actividades prácticas.
4. Cálculo de resultados.
5. Preparación de la prueba de evaluación.
6. Prueba de evaluación.

EVALUACIÓN

Para la evaluación de los alumnos se considerará:

- Su rendimiento y aprovechamiento en el laboratorio.
- Los resultados obtenidos en cada una de las prácticas.
- La calificación obtenida en la prueba escrita a realizar una vez finalizadas las prácticas

OBSERVACIONES

Es obligatorio el uso de bata.

MATERIALES/BIBLIOGRAFÍA

- KIRK, R. S., SAWYER, R., EGAN, H. (1996). *Composición y análisis de alimentos de Pearson*. Continental, Madrid.
- OSBORNE, B. G., VOOGT, P. (1986). *Análisis de los nutrientes de los alimentos*. Acribia, Zaragoza.
- MATISSEK, R., SCHNEPEL, F. M., STEINER, G. (1998). *Análisis de los alimentos. Fundamentos, métodos y aplicaciones*. Acribia, Zaragoza.
- MADRID, A. (1994). *Métodos oficiales de análisis de alimentos*. AMV/Mundi-Prensa, Madrid
- NIELSEN, S. S. (2003). *Análisis de los alimentos*. Acribia, Zaragoza.

MECANISMOS DE AUTOEVALUACIÓN DE LAS ACTIVIDADES PRÁCTICAS:

ESTUDIANTES

La autoevaluación de las actividades prácticas se realizará mediante un breve cuestionario.

PROFESORES

La autoevaluación de las actividades prácticas se realizará mediante un breve cuestionario.