


Diligencia para hacer constar que las siguientes páginas de este documento se corresponden con la información que consta en la Secretaría de la Escuela Politécnica Superior de la Universidad de Sevilla relativa al programa oficial de la asignatura “Química y Bioquímica de los Alimentos” (51480007) del curso académico “2023-24”, de los estudios de “M.U. en Tecnología e Industria Alimentaria”.

Isabel María Martín Martín

Responsable de Secretaría del Centro

Código Seguro De Verificación	i39Y9E+YW2Jj0XaYGwi/ow==	Fecha	08/04/2024
Firmado Por	ISABEL MARIA MARTIN MARTIN	Página	1/6
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/i39Y9E%2BYW2Jj0XaYGwi%2Fow%3D%3D		



Datos básicos de la asignatura

Titulación:	Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria
Año plan de estudio:	2014
Curso implantación:	2014-15
Centro responsable:	Escuela Politécnica Superior
Nombre asignatura:	Química y Bioquímica de los Alimentos
Código asignatura:	51480007
Tipología:	OBLIGATORIA
Curso:	1
Periodo impartición:	Cuatrimestral
Créditos ECTS:	5
Horas totales:	125
Área/s:	Química Orgánica
Departamento/s:	Química Orgánica


Objetivos y competencias

OBJETIVOS:

- Conocer los principales componentes de los alimentos.
- Conocer las estructuras y propiedades físico-químicas de los principales componentes de los alimentos.
- Conocer las principales transformaciones, tanto químicas, como enzimáticas, que pueden experimentar los alimentos.
- Conocer los principales aditivos alimentarios: familias, estructuras, propiedades y legislación.
- Conocer los principales tipos de alimentos funcionales, su composición y efectos sobre la nutrición y la salud.
- Conocer los principales contaminantes y sustancias tóxicas presentes en los alimentos.

COMPETENCIAS:

Código Seguro De Verificación	i39Y9E+YW2Jj0XaYGwi/ow==	Fecha	08/04/2024
Firmado Por	ISABEL MARIA MARTIN MARTIN	Página	2/6
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/i39Y9E%2BYW2Jj0XaYGwi%2Fow%3D%3D		



Competencias específicas:

E01.- Conocimiento sobre la naturaleza, las propiedades físicas, nutricionales, químicas y biológicas de los diferentes tipos de alimentos.

E02.- Capacidad para predecir, minimizar y corregir las principales alteraciones que pueden sufrir los alimentos.

E03.- Conocimiento sobre los diferentes tipos de aditivos usados en la industria alimentaria y capacidad para seleccionar los más adecuados en función del objetivo deseado.

E04.- Conocimiento de los principales tóxicos y contaminantes de los alimentos y los efectos que producen en el ser humano.

Competencias genéricas:

G03.- Capacidad de comparar, seleccionar y concebir alternativas técnicas


G07.- Capacidad de gestión de la información en la solución de situaciones problemáticas.

G08.- Capacidad para aplicar las innovaciones sociales y tecnológicas a sus Proyectos.

Competencias Básicas MECES

CB7.- Ser capaz de aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionado con el área de estudio.

Código Seguro De Verificación	i39Y9E+YW2Jj0XaYGwi/ow==	Fecha	08/04/2024
Firmado Por	ISABEL MARIA MARTIN MARTIN	Página	3/6
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/i39Y9E%2BYW2Jj0XaYGwi%2Fow%3D%3D		



Competencias transversales

T02.- Capacidad para analizar, evaluar y sintetizar ideas propias de una manera crítica.

T04.- Capacidad de búsqueda, análisis y selección de la información.

T05.- Capacidad para realizar estudios bibliográficos, sintetizar resultados y manejar las técnicas básicas para la correcta elaboración de documentos científicos y/o técnicos.

Contenidos o bloques temáticos

Bloque I: Introducción

Se introducirá de manera general los requerimientos nutricionales y energéticos en la alimentación, los principales componentes de los alimentos, y posibles sustancias contaminantes.

Bloque II: Componentes principales de los alimentos.


Se considerarán los principales compuestos que forman parte de los alimentos, incidiendo en su estructura, y propiedades físico-químicas, así como sus funciones en la industria alimentaria. De esta manera, se abordarán los carbohidratos, aminoácidos, péptidos y proteínas, lípidos, minerales, vitaminas.

También se incluirán los principales aditivos usados en los alimentos (espesantes, emulgentes, conservantes, colorantes, etc.), definiéndose las principales familias, así como la legislación existente.

Bloque III: Modificaciones de los alimentos.

Se abordarán tanto modificaciones químicas como enzimáticas de los alimentos ((reacción de Maillard, pardeamiento enzimático, oxidación lipídica). También se abordará el uso de

Código Seguro De Verificación	i39Y9E+YW2Jj0XaYGwi/ow==	Fecha	08/04/2024
Firmado Por	ISABEL MARIA MARTIN MARTIN	Página	4/6
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/i39Y9E%2BYW2Jj0XaYGwi%2Fow%3D%3D		



enzimas en el tratamiento de residuos y análisis de alimentos.

Bloque IV: Alimentos funcionales

Se introducirán los ejemplos más significativos de alimentos prebióticos, probióticos y nutracéticos, sus propiedades nutricionales y sus efectos en la salud.

Actividades formativas y horas lectivas

Actividad	Horas
B Clases Teórico/ Prácticas	30

Metodología de enseñanza-aprendizaje

Clases teóricas

El desarrollo del programa general de la asignatura se llevará a cabo fundamentalmente a través de las clases teóricas, en torno a las cuales se programarán el resto de las actividades docentes. Aunque serán básicamente de tipo magistral, en ellas se fomentará la participación del alumno a través de cuestiones que provoquen debate y que fomenten la relación de conceptos, así como mediante la realización de ejercicios o tareas sencillas relacionadas con el contenido teórico que se desarrolla.

Por cada tema del programa desarrollado en las clases de teoría se le proporcionará al alumno copia de las proyecciones usadas en las clases, así como una colección de ejercicios para el trabajo autónomo del alumno.

Sistemas y criterios de evaluación y calificación

La evaluación y consiguiente calificación se llevará a cabo mediante el sistema de evaluación global por curso y a través de la concurrencia a un examen final.

(A)El sistema de evaluación por curso estará basado en las siguientes actividades:

1. La asistencia y participación en las clases teóricas (S) se evalúa de 0 a 10 y puede puntuar de manera positiva sobre la calificación de la prueba escrita siempre que ésta sea superior a 4.5 puntos.

Código Seguro De Verificación	i39Y9E+YW2Jj0XaYGwi/ow==	Fecha	08/04/2024
Firmado Por	ISABEL MARIA MARTIN MARTIN	Página	5/6
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/i39Y9E%2BYW2Jj0XaYGwi%2Fow%3D%3D		



2. La realización de un examen previo que se realizará antes del examen final (el último día de clase teórica). La prueba escrita consta de tres partes. La calificación de cada una de las tres partes ha de ser igual o superior a 3.5 puntos para poder hacer media.

En la evaluación global se considerarán además de la asistencia y participación (S) la calificación del examen previo (E):

Calificación final = $0,2 \times S + 0,8 \times E$, siempre que E sea igual o superior a 4.5 puntos.

Si la calificación final es superior o igual a 5, el alumno habrá aprobado.

(B) El sistema por concurrencia a un examen final (E). El examen escrito versará necesariamente sobre toda la materia impartida. Podrá contener cuestiones de respuesta múltiple, cuestiones breves y /o de desarrollo medio, teniendo el alumno

que razonar, relacionar y justificar distintos aspectos contenidos en el Temario.

Si la calificación final es superior o igual a 5, el alumno habrá aprobado.

El sistema por concurrencia a un examen final será el único aspecto evaluable en la segunda y tercera convocatoria.

Código Seguro De Verificación	i39Y9E+YW2Jj0XaYGwi/ow==	Fecha	08/04/2024
Firmado Por	ISABEL MARIA MARTIN MARTIN	Página	6/6
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/i39Y9E%2BYW2Jj0XaYGwi%2Fow%3D%3D		

