

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

ASIGNATURA	CURSO	ECTS Prácticas
Estructura y Propiedades de los componentes de los Alimentos	2	2

COMPETENCIAS QUE DEBEN ADQUIRIRSE
<p>Conocer la composición, las propiedades físico-químicas, el valor nutritivo y las propiedades funcionales y sensoriales de los alimentos.</p> <p>Conocer y manejar las técnicas de análisis de alimentos.</p> <p>Capacitar al alumno para que pueda evaluar los efectos del procesado sobre los componentes y propiedades de los alimentos.</p> <p>Poseer capacidad de organización y planificación, iniciativa, espíritu emprendedor y capacidad para trabajar en equipo.</p> <p>Poseer capacidad de resolución de problemas específicos del ámbito laboral y desarrollar el razonamiento crítico y la toma de decisiones.</p>

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE
<p>Comprender las propiedades físicas, químicas y funcionales de los alimentos.</p> <p>Aprovechar las propiedades anteriores para modificar algunas características los alimentos de acuerdo a las tendencias del mercado.</p> <p>Conocer y corregir los efectos del procesado de alimentos en los componentes minoritarios (vitaminas, pigmentos y minerales).</p> <p>Desarrollar estrategias para la transformación de los alimentos en función de las tendencias del mercado.</p>

ACTIVIDADES PRÁCTICAS
Prácticas de laboratorio

PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES		
ACTIVIDADES PRESENCIALES	TIPO	DURACIÓN
<p>COMPONENTES MAYORITARIOS DE LOS ALIMENTOS</p> <p>A. Hidratos de carbono</p> <p>Práctica 1. Obtención de pectinas de frutas y hortalizas para su uso como agente gelificante</p> <p>B. Proteínas de la soja</p> <p>Práctica 2. Efecto del pH sobre la solubilidad de las proteínas de la soja</p> <p>Práctica 3. Efecto de la fuerza iónica sobre la solubilidad de las proteínas de la soja. Obtención de tofu.</p> <p>C. Enzimas</p> <p>Práctica 4. Determinación de la actividad de la amilasa salival</p> <p>COMPONENTES MINORITARIOS DE LOS ALIMENTOS</p> <p>D. Pigmentos</p> <p>Práctica 5. Pigmentos de origen alimentario. Estabilidad y pH</p> <p>E. Vitaminas</p> <p>Práctica 6. Determinación de la vitamina C en frutas y hortalizas</p>	Práctica de laboratorio	20
ACTIVIDADES NO PRESENCIALES		DURACIÓN
Resolución de cuestiones, resolución cuadernillo de prácticas, preparación de evaluaciones.		30
		Total: ECTSx25

DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES PRÁCTICAS

Se recomienda al alumno estudiar previamente el fundamento de la práctica, aunque se procurará dar una explicación previa en clase y al principio de cada jornada en el laboratorio. Al final de cada actividad habrá que resolver las cuestiones indicadas y comentar resultados, incidencias, posibles causas, etc...

EVALUACIÓN

El peso total de las prácticas en la evaluación final será del 15%. Un tercio correspondiente al trabajo en el laboratorio, razonamiento de incidencias, dudas, resolución de cuestiones y desarrollo de las jornadas. El 10 % restante se corresponderá con la resolución de una prueba escrita.

Para superar la asignatura es imprescindible aprobar la parte práctica.

OBSERVACIONES

Es obligatorio el uso de bata de laboratorio.

MATERIALES/BIBLIOGRAFÍA

La documentación necesaria para realizar las prácticas se recoge en el Guión de Prácticas facilitado al alumno. Por otra parte se recomienda ampliar conocimientos y resolver cuestiones cuando sea necesario mediante la consulta de la bibliografía general recomendada para la asignatura. La asistencia a clase y el seguimiento correcto de los contenidos en campus virtual dotará al alumno de los recursos necesarios para el correcto desarrollo de las prácticas.

MECANISMOS DE AUTOEVALUACIÓN DE LAS ACTIVIDADES PRÁCTICAS:

ESTUDIANTES

Se evaluará el desarrollo de las actividades prácticas mediante el análisis crítico de un cuestionario que completarán los alumnos después de la prácticas.

PROFESORES

Idem profesores