

Programación semanal

En la programación semanal te presentamos un **reparto del trabajo de la asignatura** a lo largo de las semanas del cuatrimestre.

Los laboratorios de prácticas presenciales se realizarán al final del curso. El tutor os informará de las fechas concretas. Será necesario aprobarlos para aprobar la asignatura. La puntuación total será de 2 puntos y estará dividida de la siguiente manera:

- ▶ Cuaderno de prácticas de laboratorio (0,5 puntos).
- ▶ Actitud del alumno durante la realización de las prácticas de laboratorio (0,3 puntos).
- ▶ Examen escrito el último día de prácticas de laboratorio (1,2 puntos).

	CONTENIDO TEÓRICO	ACTIVIDADES (6 puntos)
Semana 1 24/09/2018 – 30/09/2018	Tema 1. Introducción. Conceptos generales. Clasificación. Complementos alimenticios. Legislación 1.1. ¿Cómo estudiar este tema? 1.2. Bromatología frente a otras ciencias 1.3. Concepto de alimento y clasificación 1.4. ¿Qué legislación alimentaria se aplica España? 1.5. Referencias bibliográficas	Test Tema 1 (0,04 puntos)
Semana 2 01/10/2018 – 07/10/2018	Tema 2. Componentes de los alimentos. Estudio bromatológico de macronutrientes 2.1. ¿Cómo estudiar este tema? 2.2. Glúcidos o hidratos de carbono. Características y clasificación. Glúcidos disponibles y no disponibles	
Semana 3 08/10/2018 – 14/10/2018	Tema 2. Componentes de los alimentos. Estudio bromatológico de macronutrientes (continuación) 2.3. Lípidos. Características y clasificación. Tipos y fuentes de grasas en los alimentos	Trabajo: Manejo de tablas de composición de alimentos (1 punto)

	CONTENIDO TEÓRICO	ACTIVIDADES (6 puntos)
Semana 4 15/10/2018 – 21/10/2018	<p>Tema 2. Componentes de los alimentos. Estudio bromatológico de macronutrientes (continuación)</p> <p>2.4. Proteínas. Características y clasificación. Calidad de las proteínas. Proteínas en los alimentos</p> <p>2.5. El agua. Tipos y actividad del agua en los alimentos. Contenido en agua de los alimentos</p> <p>2.6. Referencias bibliográficas</p>	<p>Test Tema 2 (0,05 puntos)</p> <p>Lectura: Necesidades de agua en el organismo. Punto de vista social, industrial y científico (1 punto)</p>
Semana 5 22/10/2018 – 28/10/2018	<p>Tema 3. Componentes de los alimentos. Estudio bromatológico de micronutrientes</p> <p>3.1. ¿Cómo estudiar este tema</p> <p>3.2. Vitaminas. Definición y características. Vitaminas hidrosolubles. Vitaminas liposolubles. Estabilidad y recomendaciones diarias</p>	
Semana 6 29/10/2018 – 04/11/2018	<p>Tema 3. Componentes de los alimentos. Estudio bromatológico de micronutrientes (continuación)</p> <p>3.3. Minerales. Macro-elementos. Micro-elementos esenciales. Elementos traza. Recomendaciones diarias</p> <p>3.4. Referencias bibliográficas</p>	<p>Test Tema 3 (0,05 puntos)</p>
Semana 7 05/11/2018 – 11/11/2018	<p>Tema 4. Componentes responsables de las propiedades sensoriales de los alimentos</p> <p>4.1. ¿Cómo estudiar este tema?</p> <p>4.2. Gusto</p> <p>4.3. Aromas</p> <p>4.4. Aspectos fisicoquímicos en la percepción del olor y el sabor</p> <p>4.5. Referencias bibliográficas</p>	<p>Test Tema 4 (0,05 puntos)</p>
Semana 8 12/11/2018 – 18/11/2018	<p>Tema 5. Aditivos y coadyuvantes</p> <p>5.1. ¿Cómo estudiar este tema?</p> <p>5.2. Concepto y clasificación</p> <p>5.3. Evaluación de la seguridad de los aditivos, toxicidad y legislación</p> <p>5.4. Principales grupos de aditivos</p>	<p>Test Tema 5 (0,04 puntos)</p> <p>Trabajo: Alimentos transgénicos. Redes sociales frente a ciencia (1 punto)</p>
Semana 9 19/11/2018 – 25/11/2018	<p>Tema 6. Tóxicos de origen natural en los alimentos</p> <p>6.1. ¿Cómo estudiar este tema?</p> <p>6.2. Clasificación de los tóxicos</p> <p>6.3. Tóxicos de origen natural</p> <p>6.4. alimentos tóxicos <i>per se</i></p> <p>6.5. Antinutrientes</p> <p>6.6. Referencias bibliográficas</p>	<p>Test Tema 6 (0,04 puntos)</p>

	CONTENIDO TEÓRICO	ACTIVIDADES (6 puntos)
Semana 10 26/11/2018 – 02/12/2018	Tema 7. Modificaciones y alteraciones de los alimentos 7.1. ¿Cómo estudiar este tema? 7.2. Generalidades 7.3. Modificaciones y alteraciones químicas y bioquímicas 7.4. Modificaciones y alteraciones microbianas 7.5. Referencias bibliográficas	Test Tema 7 (0,04 puntos)
Semana 11 03/12/2018 – 09/12/2018	Tema 8. Conservación de los alimentos 8.1. ¿Cómo estudiar este tema? 8.2. Tratamientos tradicionales de conservación. Tratamientos físicos. Tratamientos químicos 8.3. Nuevos tratamientos de conservación. Físicos. Químicos 8.4. Otros métodos de conservación 8.5. Referencias bibliográficas	Test Tema 8 (0,05 puntos)
Semana 12 10/12/2018 – 16/12/2018	Tema 9. Calidad alimentaria 9.1. ¿Cómo estudiar este tema? 9.2. Generalidades 9.3. Sistemas de calidad 9.4. Calidad en la industria alimentaria 9.5. Normativa y legislación alimentaria 9.6. Referencias bibliográficas	Test Tema 9 (0,04 puntos) Foro: Conferencia/debate sobre calidad en la industria alimentaria (0,5)
Semana 13 17/12/2018 – 23/12/2018	Tema 10. Seguridad e higiene de los alimentos 10.1. ¿Cómo estudiar este tema? 10.2. Introducción 10.3. Clasificación de los alimentos en función de la seguridad alimentaria 10.4. Tipos de contaminación 10.5. Contaminación por agentes biológicos 10.6. Contaminación por agentes químicos 10.7. Higiene en la industria alimentaria 10.8. Referencias bibliográficas	Test Tema 10 (0,05 puntos)
Semana 14 24/12/2018 – 30/12/2018	Tema 11. Análisis básico de los alimentos 11.1. ¿Cómo estudiar este tema? 11.2. Introducción. Tipos de análisis 11.3. Análisis de lípidos 11.4. Análisis de proteínas 11.5. Análisis de hidratos de carbono 11.6. Análisis de agua 11.7. Análisis de minerales 11.8. Análisis de vitaminas	Test Tema 11 (0,05 puntos)

	CONTENIDO TEÓRICO	ACTIVIDADES (6 puntos)
Semana 15 31/12/2018 – 06/01/2019	Semana de repaso	
Semana 16 07/01/2019 – 13/01/2019	Semana de exámenes	

NOTA

Esta **Programación semanal** puede ser modificada si el profesor lo considera oportuno para el enriquecimiento de la asignatura.