

**Bromatología**

<b>Número total de créditos ECTS</b>	6	
<b>Tipología</b>	Obligatoria	
<b>Organización temporal</b>	Curso 2; Semestre 4	
<b>Modalidad</b>	Presencial y Virtual	
<b>Idioma</b>	Castellano	
<b>Contenidos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Composición química de los alimentos.</li> <li>• Propiedades físicas de los alimentos.</li> <li>• Análisis nutricional.</li> <li>• Propiedades organolépticas.</li> <li>• Bases de datos de alimentos.</li> <li>• Tablas de composición de alimentos.</li> </ul>	
<b>Resultados de aprendizaje TÍTULO</b>	<b>Conocimientos y contenidos</b>	<p>CC11 Conocer su composición química, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios. / Know their chemical composition, physicochemical properties, nutritional value, bioavailability, organoleptic characteristics, and the changes they undergo due to technological and culinary processes. ORDEN CIN 730/2009</p> <p>CC30 Conocer los métodos y técnicas de análisis de la calidad de los alimentos desde diferentes perspectivas, incluyendo análisis químicos, microbiológicos, sensoriales y nutricionales. / Know the methods and techniques for analyzing food quality from different perspectives, including chemical, microbiological, sensory, and nutritional analyses.</p>
	<b>Habilidades y destrezas</b>	<p>HD02 Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios. / Identify and classify foods, food products, and food ingredients. ORDEN CIN 730/2009</p> <p>HD03 Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos. / Interpret and manage food composition databases and tables. ORDEN CIN 730/2009</p> <p>HD24 Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios. / Know and apply the fundamentals of bromatological and sensory analysis of food products. ORDEN CIN 730/2009</p>
<b>Resultados de aprendizaje ASIGNATURA</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificar los componentes químicos y físicos de diversos alimentos.</li> <li>• Evaluar el valor nutricional y las propiedades organolépticas de los alimentos.</li> <li>• Utilizar bases de datos y tablas de composición de alimentos para realizar análisis nutricionales.</li> <li>• Interpretar los datos obtenidos para evaluar la calidad nutricional de los alimentos.</li> </ul>		

	Actividades formativas	Horas totales		
	<b>Modalidad Presencial</b>	Clases Expositivas	36	
Seminarios		2		
Clases prácticas		0		
Prácticas de laboratorio		20		
Tutorías		12		
Trabajo autónomo		76		
Prueba de evaluación final		4		
<b>Total</b>		<b>150</b>		
<b>Sistemas de evaluación</b>		<b>MÍNIMO</b>	<b>MÁXIMO</b>	
Evaluación Final: prueba o examen presencial		50	50	
Resolución de problemas	10	30		
Estudio de casos - Proyectos	10	30		
Otras actividades de evaluación continua	0	10		
<b>Total</b>	<b>70</b>	<b>120</b>		

Modalidad Virtual	Actividades formativas		Horas totales	
	Clases Expositivas Síncronas		8	
	Seminarios síncronos		2	
	Clases prácticas Síncronas		0	
	Prácticas de Laboratorio presenciales		5	
	Prácticas de Laboratorio virtuales		10	
	Actividades Dirigidas Asíncronas		30	
	Tutorías		12	
	Trabajo autónomo		78	
	Examen y Seguimiento		5	
<b>Total</b>		<b>150</b>		
Sistemas de evaluación		MÍNIMO	MÁXIMO	
Evaluación Final: prueba o examen		50	50	
Resolución de problemas		10	30	
Estudio de casos - Proyectos		10	30	
Otras actividades de evaluación continua		0	10	
<b>Total</b>		<b>70</b>	<b>120</b>	