

GUÍA DOCENTE 2026-2027

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA:		Bromatología II	
PLAN ESTUDIOS:		DE	Grado en Nutrición Humana y Dietética
FACULTAD:		Facultad en Ciencias de la Salud	
CARÁCTER ASIGNATURA:		DE LA	Obligatoria
ECTS:		6	
CURSO:		Segundo	
SEMESTRE:		Segundo	
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:		SE	Castellano
PROFESORADO:		Imanol Eguren García	
DIRECCIÓN ELECTRÓNICO:		DE CORREO	Imanol.eguren@uneatlantico.es

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS PREVIOS:
No aplica.
CONTENIDOS:
- Tema 1. Calidad de los alimentos 1.1. Calidad sensorial 1.2. Calidad higiénica 1.3. Calidad nutritiva 1.4. Calidad tecnológica

1.5. Calidad de servicio

- Tema 2. Factores que intervienen en la vida útil de los alimentos
 - 2.1. Introducción
 - 2.2. Deterioro microbiológico
 - 2.3. Deterioro químico
 - 2.4. Deterioro físico
 - 2.5. Deterioro debido a la temperatura
- Tema 3. Tecnología de transformación y conservación de alimentos
 - 3.1. Introducción a la tecnología de los alimentos
 - 3.2. Procesos de conservación físicos
 - 3.3. Procesos de conservación química
 - 3.4. Procesos de transformación físico-química
 - 3.5. Procesos biotecnológicos
 - 3.6. Aditivos alimentarios. Generalidades
- Tema 4. Introducción a las tecnologías de procesado y fabricación en la industria láctea
 - 4.1. Refrigeración y transporte a la industria
 - 4.2. Tratamientos a la recepción de la materia prima
 - 4.3. Estandarización de la leche
 - 4.4. Tratamientos térmicos
 - 4.5. Envasado
 - 4.6. Leches de consumo tratadas térmicamente
 - 4.7. Leches conservadas
 - 4.8. Leche con valor nutricional añadido
 - 4.9. Leches fermentadas
 - 4.10. Derivados lácteos
- Tema 5. Introducción a las tecnologías de procesado y fabricación en la industria cárnica
 - 5.1. Porcino, vacuno y lanar
 - 5.2. Aves 1
 - 5.3. Productos cárnicos
- Tema 6. Introducción a las tecnologías de procesado y fabricación en la industria del pescado
 - 6.1. Introducción
 - 6.2. Pescados frescos
 - 6.3. Pescados conservados

6.4. Tecnologías de producción de derivados del pescado

- Tema 7. Introducción a las tecnologías de procesado y fabricación en la industria de huevos y ovoproductos
 - 7.1. Introducción
 - 7.2. Tipos y clasificación
 - 7.3. Elaboración de ovoproductos
 - 7.4. Aplicaciones de huevos y ovoproductos
- Tema 8. Introducción a las tecnologías de procesado de grasas y aceites
 - 8.1. Introducción
 - 8.2. Aceite de oliva
 - 8.3. Aceites de semillas oleaginosas
 - 8.4. Refinación de aceites
 - 8.5. Mantecas vegetales
 - 8.6. Procesos de modificación de las grasas vegetales
 - 8.7. Grasas animales
 - 8.8. Grasas modificadas
- Tema 9. Introducción a las tecnologías de procesado y fabricación en la industria cerealista
 - 9.1. Introducción
 - 9.2. Harinas de cereales
 - 9.3. Pan
 - 9.4. Pastas alimenticias
 - 9.5. Galletas
 - 9.6. Productos de bollería
- Tema 10. Introducción a las tecnologías de procesado y fabricación en la industria vegetal (frutas, verduras y hortalizas)
 - 10.1. Introducción
 - 10.2. Tecnologías de producción de productos hortofrutícolas
 - 10.3. Tecnologías de producción de zumos
 - 10.4. Otros derivados
- Tema 11. Introducción a las tecnologías de procesado y fabricación en la industria de alimentos edulcorantes y fruitivos
 - 11.1. Introducción
 - 11.2. Tecnologías de producción de azúcar
 - 11.3. Tecnología de producción de miel

11.4. Jarabes azucarados

- Tema 12. Introducción a las tecnologías de procesado y fabricación en la industria de alimentos estimulantes
 - 12.1. Introducción
 - 12.2. Tecnología de producción del café
 - 12.3. Tecnología de producción del té
 - 12.4. Tecnología de producción del cacao
 - 12.5. Tecnología de producción del chocolate
- Tema 13. Introducción a las tecnologías de procesado y fabricación en la industria de bebidas alcohólicas
 - 13.1. Introducción
 - 13.2. Tecnologías de producción de bebidas alcohólicas fermentadas
 - 13.3. Tecnología de producción de bebidas alcohólicas destiladas
- Tema 14. Análisis químico de los alimentos
 - 14.1. Análisis de la composición centesimal de los alimentos
 - 14.2. Técnicas de análisis de aditivos, contaminantes y residuos
- Tema 15. Introducción al análisis sensorial
 - 15.1. Concepto de análisis sensorial y calidad organoléptica
 - 15.2. Diseño experimental
 - 15.3. Análisis de datos
- Programa práctico
 - Práctica 1: Determinación de fibra
 - Práctica 2: Determinación de calcio en leche mediante valoración complexométrica
 - Práctica 3: Determinación de azúcares totales: Método de Dubois
 - Práctica 4: Determinación de proteínas: Método Kjeldahl
 - Práctica 5: Determinación de grasa: Método Soxhlet
 - Práctica 6: Determinación de actividad fitasa

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS GENERALES:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CG8 - Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo,

la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.

- CG9 - Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.
- CG10 - Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
- CG26 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.
- CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CE13 - Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.
- CE14 - Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos.
- CE15 - Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.
- CE17 - Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos con respeto a la gastronomía tradicional.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

En esta asignatura se espera que los alumnos alcancen los siguientes resultados de aprendizaje:

- Identificar y clasificar los alimentos según su uso, origen, características organolépticas, funcionalidad y estructura bioquímica
- Identificar y clasificar productos alimenticios tanto de origen animal como vegetal, así como identificar las principales diferencias entre ellos.
- Identificar y clasificar ingredientes alimentarios entendiendo su definición y diferenciándolos de los co-ayudantes tecnológicos o aditivos alimentarios
- Analizar el valor nutritivo de los alimentos mediante técnicas básicas de laboratorio o utilizando fuentes de información secundaria como bases de datos o tablas de composición de los alimentos.

- Ser capaz de analizar las perspectivas futuras sobre los nuevos alimentos y su importancia dentro de una alimentación sana.
- Conocer las tendencias en diseño de nuevos productos en la industria alimentaria.

METODOLOGÍAS DOCENTES Y ACTIVIDADES FORMATIVAS

METODOLOGÍAS DOCENTES:

En esta asignatura se ponen en práctica diferentes metodologías docentes con el objetivo de que los alumnos puedan obtener los resultados de aprendizaje definidos anteriormente:

- Método Expositivo.
- Resolución de Ejercicios.
- Aprendizaje Basado en Problemas.
- Aprendizaje Cooperativo / Trabajo en Grupo.
- Trabajo Autónomo.

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

A partir de las metodologías docentes especificadas anteriormente, en esta asignatura, el alumno participará en las siguientes actividades formativas:

Actividades formativas		Horas
Actividades dirigidas	Clases expositivas	20
	Clases prácticas	20
	Seminarios y talleres	10
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades	10
	Tutorías (individual / en grupo)	4
Actividades autónomas	Preparación de clases	24
	Estudio personal y lecturas	24
	Elaboración de trabajos	24
	Trabajo individual en campus virtual	10
Actividades de evaluación	Actividades de evaluación	4

El primer día de clase, el profesor proporcionará información más detallada al respecto.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

CONVOCATORIA ORDINARIA:

En la convocatoria ordinaria de esta asignatura se aplican los siguientes instrumentos de evaluación:

	Actividades de evaluación	Ponderación
Evaluación continua	Cuaderno de Prácticas	10%
	Elaboración y Exposición de Trabajos	20%
	1 Prueba Parcial	20%
Evaluación final	1 Prueba Teórico/Práctica	50%

La calificación del instrumento de la evaluación final (tanto de la convocatoria ordinaria como de la extraordinaria, según corresponda) **no podrá ser inferior, en ningún caso, a 4,0 puntos** (escala 0 a 10) para aprobar la asignatura y consecuentemente poder realizar el cálculo de porcentajes en la calificación final.

La asistencia y la superación de las prácticas son obligatorias y necesarias para poder aprobar la asignatura. En caso de no haberse superado se perderá el derecho a la convocatoria ordinaria y extraordinaria.

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

La convocatoria extraordinaria tendrá lugar durante el mes de julio (consúltese el calendario académico fijado por la universidad). Esta consistirá en la realización de una Prueba Teórico/Práctica con un valor del 50% de la nota final de la asignatura. El resto de la nota se complementará con la calificación obtenida en la evaluación continua de la convocatoria ordinaria.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

Las siguientes referencias son de consulta obligatoria:

- Lozano J, Hidalgo M, Colina C. Bromatología II. Material didáctico propio de la institución. Santander: Universidad Europea del Atlántico; 2018.
- Casp Vanaclocha A (coord.). Tecnología de los alimentos de origen vegetal. Vol. 1 y 2. Madrid: Editorial síntesis; 2014.
- Ordoñez J, Cambero M, Fernández L, García M, García de Fernando G, de la Hoz L, Selgas M. Tecnología de los alimentos. Vol. 2. Madrid: Editorial Síntesis; 1998.

- Jeantet R. (2010). Ciencia de los alimentos: Estabilización biológica y Fisicoquímica (vol I y II). Madrid: Editorial Acribia; 2010.
- Belitz H, Grostch W., Schieberle P. Química de los alimentos. 3a Edición. Zaragoza: Editorial Acribia; 2012.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

Las siguientes referencias no se consideran de consulta obligatoria, pero su lectura es muy recomendable para aquellos estudiantes que quieran profundizar en los temas que se abordan en la asignatura:

- Mendoza, E. Bromatología: composición y propiedades de los alimentos. Madrid: Editoral Mc Graw Hill; 2011.
- Kuklinski, C. Nutrición y Bromatología. Barcelona: Editorial Omega; 2003.
- Bello Gutierrez, J. (2000) Ciencia bromatológica. Principios generales de los alimentos. Madrid: Editorial Díaz de Santos; 2000.
- Lozano J. Bromatología II. Material didáctico propio de la institución. Santander: Universidad Europea del Atlántico; 2015.
- Analíticos en alimentaria. Métodos oficiales de análisis. Carne y productos cárnicos. Editorial Panreac Química SA; 1999.
- Analíticos en alimentaria. Métodos oficiales de análisis. Cereales, derivados de cereales y cerveza. Editorial Panreac Química SA; 1999.
- Analíticos en alimentaria. Métodos oficiales de análisis. Leche y productos lácteos. Editorial Panreac Química SA; 1999.

WEBS DE REFERENCIA:

- www.codexalimentarius.net: Comisión del Codex Alimentarius creada por la FAO y la OMS sobre normas alimentarias, reglamentos y otros textos relacionados: Programa Conjunto FAO/OMS de Normas Alimentarias.
- www.fiab.es: Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB), organización empresarial que aglutina hoy a la mayor parte de las empresas productoras de alimentos en nuestro país.
- www.crcnetbase.com Acceso a referencias científicas relacionados con la ciencia de los alimentos.

OTRAS FUENTES DE CONSULTA:

No aplica.