|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| TITULACION | PLAN DE ESTUDIOS | CURSO ACADÉMICO |
| **Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos** | **0885** | **2013-2014** |

|  |  |
| --- | --- |
| TITULO DE LA ASIGNATURA | Ciencia y análisis de alimentos de origen vegetal |
| SUBJECT | Science and analysis of vegetable products |

|  |  |
| --- | --- |
| CODIGO GEA | 804280 |
| CARÁCTER (BASICA, OBLIGATORIA, OPTATIVA..) | OBLIGATORIA |
| DURACIÓN (Anual-Semestral) | SEMESTRAL |

|  |  |
| --- | --- |
| FACULTAD | FARMACIA |
| DPTO. RESPONSABLE | NUTRICION Y BROMATOLOGIA II: BROMATOLOGIA |
| CURSO | 2º |
| SEMESTRE/S | 3º |  |
| PLAZAS OFERTADAS (si procede) |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | CRÉDITOS ECTS |
| TEORÍA | 4.32 |
| PRÁCTICAS | 1.2  |
| SEMINARIOS | 0.4  |
| TRABAJOS DIRIGIDOS |
| OTROS: TUTORÍAS, EXÁMENES… | 0.08  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | NOMBRE | E-MAIL |
| COORDINADOR | MERCEDES GARCIA MATAMONTAÑA CAMARA HURTADO | mergarma@ucm.esmcamara@ucm.es |
| PROFESORES | ESPERANZA TORIJA ISASA | metorija@ucm.es |
| CARMEN DIEZ MARQUES | cardimar@ucm.es |
| CORTES SANCHEZ MATA | cortesm@ucm.es |
|  |  |

|  |
| --- |
| BREVE DESCRIPTOR |
| Se estudiarán los diferentes productos hortofrutícolas, granos de cereales y leguminosas, frutos y semillas oleaginosas, edulcorantes, estimulantes, condimentos y especias, a través de su descripción morfológica, estructura, composición y valor nutritivo, además de los aspectos relativos a la comercialización y hábitos de consumo de los mismos. Se tratarán las modificaciones producidas en la etapa de post-cosecha y en la conservación. Se abordarán las transformaciones por el proceso de elaboración y su influencia en las propiedades sensoriales y valor nutritivo. Asimismo se estudiará la caracterización de los principales derivados. Se analizarán los parámetros más significativos del control de calidad de los productos vegetales.  |

|  |
| --- |
| REQUISITIOS Y CONOCIMIENTOS PREVIOS RECOMENDADOS |
| Sin requisitos previos |

|  |
| --- |
| OBJETIVOS GENERALES DE LA ASIGNATURA |
| * Conocer el origen, composición, valor nutritivo, funcionalidad y propiedades físicas, químicas y sensoriales de los alimentos de origen vegetal y sus componentes.
* Conocer los procesos bioquímicos ocurridos durante la maduración, post-recolección, almacenamiento y conservación de los mismos.
* Conocer los sectores correspondientes y los aspectos importantes relativos a su comercialización y consumo.
* Conocer los parámetros más significativos del control de calidad de estos productos y las técnicas de análisis para su determinación.
 |
| GENERAL OBJETIVES OF THIS SUBJECT |
| The different vegetable products (fruit and vegetables, cereal grains and legumes, fruits and oil seeds), sweeteners, stimulants, condiments and spices, will be studied. This will include the morphological description, structure, composition and nutritional value. It will cover the post-harvest and conservation modifications, as well as the changes due by processing, mainly in nutritional value and sensory properties. In addition, the marketing aspects and consumption habits will be also evaluated. The most significant quality control parameters of plant products will be described and the most common technologies for its evaluation will be applied in the laboratory classes. |

|  |
| --- |
| PROGRAMA TEÓRICO PRÁCTICO |
| **PROGRAMA TEÓRICO****Productos hortofrutícolas**Tema 1. Concepto y clasificación de hortalizas y frutas. Reglamentación y parámetros de calidad. Calidad diferenciada (DOPs, IGPs), productos procedentes de la agricultura ecológica.***Características de los productos hortícolas:***Tema 2. Principales productos hortícolas. Comercialización y consumo de hortalizas Caracteres botánicos y diferencias entre ellos. Composición y valor nutritivo. Tema 3. Tubérculos alimenticios. Origen botánico y clasificación. Descripción de los tubérculos de mayor consumo. Importancia de la patata. Valor nutritivo. Almacenamiento y conservación. Tema 4. Hongos comestibles. Morfología, estructura y desarrollo. Cultivo de hongos. Especies más utilizadas. Composición y valor nutritivo. Peligros asociados al consumo de hongos. Métodos de conservación de los hongos comestibles.***Características de las frutas***Tema 5. Origen botánico y clasificación de las especies frutales. Regiones frutícolas españolas. Comercialización y consumo de frutas. Tema 6. Estructura de los distintos tipos de fruto. Descripción de las especies más importantes: Cítricos, pomos…. Composición y valor nutritivo. ***Postrecolección de productos hortofrutícolas***Tema 7. Cambios bioquímicos en la composición de productos hortofrutícolas durante la maduración y post-recolección.Tema 8. Cambios bioquímicos en la composición de productos hortofrutícolas debidos al procesado y conservación de los mismos. Productos almacenados en atmósferas controladas y envasados en atmósferas modificadas. Productos vegetales congelados, productos deshidratados y fermentados (encurtidos). Productos ecológicos.Tema 9. Estudio de los principales derivados de frutas y hortalizas. Zumos y concentrados: elaboración, propiedades y composición. Mermeladas, confituras y jaleas: composición. Otros derivados de productos hortofrutícolas. Tema 10. Parámetros de importancia en el control analítico de hortalizas, frutas y derivados. Marco normativo.**Granos de cereales y leguminosas. Derivados de los mismos.**Tema 11. Concepto y clasificación de granos de cereales y leguminosas. Análisis del sector. Principales zonas de cultivo. Comercialización y consumoTema 12. Características estructurales y almacenamiento de las distintas especies de cereales de mayor consumo: Trigo, maíz, arroz y composición de los mismos. AlmacenamientoTema 13. Transformaciones debidas al proceso de elaboración y la caracterización de sus principales derivados: productos de la molienda.Tema 14. Elaboración del pan y características. Envejecimiento. Alteraciones y defectos. Tipos de panes.Tema 15. Pastas alimenticias. Características y composición. Tipos de pastas alimenticias. Cereales de desayuno y otros derivados de cereales.Tema 16. Leguminosas. Características y composición de leguminosas de grano de mayor cosumo. Tema 17. Leguminosas oleaginosas: Soja. Derivados. Productos obtenidos por fraccionamiento de la soja.Tema 18. Parámetros de importancia en el control analítico de cereales y leguminosas. Marco normativo.**Grasas y aceites vegetales**Tema 19. Concepto y clasificación de frutos y semillas oleaginosas. Análisis del sector. Principales zonas de cultivo. Comercialización y consumo de las grasas y aceites vegetales. Tema 20. Aceites de oliva. Obtención, propiedades y composición. Tipos comerciales. SubproductosTema 21. Aceites de semillas. Obtención. Purificación. Composición. Caracteres de los más importantes.Tema 22. Mantecas vegetales. Margarinas y otras grasas vegetales.Tema 23. Modificaciones de las grasas por el calor. Implicaciones sensoriales y nutritivas. Formación de compuestos nocivos.Tema 24. Determinación de parámetros de importancia en el control analítico de grasas y aceites vegetales. Marco normativo.**Edulcorantes, estimulantes y condimentos y especias**Tema 25. Concepto y clasificación de edulcorantes. Marco normativo. Análisis del sector. Comercialización y consumo. Principales edulcorantes naturales. Parámetros de calidad. Tema 26. Concepto y clasificación de estimulantes. Marco normativo. Análisis del sector. Comercialización y consumo. Principales estimulantes: Café, té y cacao. Productos derivados de los mismos. Parámetros de calidad.Tema 27. Condimentos y especias. Concepto y clasificación. Funciones en el alimento. Composición y parámetros de calidad. Marco normativo. Análisis del sector. Comercialización y consumo.**PROGRAMA PRÁCTICO**- Parámetros de calidad de frutas y derivados.- Caracterización de hortalizas y derivados.- Control de calidad de cereales, legumbres y derivados.- Análisis de índices y control de calidad de grasas y aceites vegetales.- Control de calidad de alimentos estimulantes |

|  |
| --- |
| METODO DOCENTE |
| Clases magistralesSeminariosPrácticas de laboratorio |

|  |
| --- |
| CRITERIOS DE EVALUACIÓN |
| * Examen final escrito sobre los contenidos teóricos de la asignatura
* Forma de trabajo en el laboratorio y examen final de prácticas.
* Resolución de casos prácticos y/o presentación de trabajos en los seminarios
* Asistencia a las clases teóricas, prácticas y seminarios.
* Para aprobar la asignatura se tiene que superar tanto el examen teórico como el examen práctico.
 |

|  |
| --- |
| OTRA INFORMACIÓN RELEVANTE |
|  |

|  |
| --- |
| BIBLIOGRAFÍA BÁSICA RECOMENDADA |
|

|  |
| --- |
| ASTIASARÁN, I. y MARTÍNEZ HERNÁNDEZ, J.A. (2002). *Alimentos. Composición y propiedades*. Ed. Mc Graw-Hill Interamericana. MadridBELITZ, H.D. y GROSCH, W. (1999) “*Química de los alimentos*”. 2º Ed. Acribia. Zaragoza.CALLEJO GONZALEZ, Mª J. (2001). Industrias de cereales y derivados. Ed. Mundi-Prensa. MadridGRACIANI CONSTANTE, E. (2006). *Los aceites y grasas: Composición y propiedades.* Ed. Mundi-Prensa AMV Ediciones. Madrid.HOSENEY, C.R. (1991). *Principios de ciencia y tecnología de los cereales.* Ed. Acribia. ZaragozaMADRID, A., CENZANO, I. y VICENTE, J.M. (1996). Manual de aceites y grasas comestibles. Ed. Mundi-Prensa. Madrid.NUEZ, F. y YACER, G. (2001) “*La Horticultura Española*”. Ediciones de Horticultura, S.L. Tarragona.SALUNKHE, D.K., DESHPANDE, S.S. (Ed.) (1991). Foods of plant origin. Production, techonology, and human nutrition. Published by Van Nostrand Reinhold. New yorkSUZANNE, S. (2009). Análisis de alimentos. Ed. Acribia. ZaragozaWILLS,R.; McGLASSON, D. (1999) “*Introducción a la fisiologia y manipulación poscosecha de frutas, hortalizas y plantas ornamentales*”. Ed. Acribia. Zaragoza |

 |