



DATOS IDENTIFICATIVOS

Química e bioquímica alimentaria

Materia	Química e bioquímica alimentaria			
Código	001G040V01404			
Titulación	Grao en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	6	OB	2	2c
Lingua de impartición				
Departamento	Química analítica e alimentaria			
Coordinador/a	Rúa Rodriguez, Maria Luisa			
Profesorado	Fernández González, Ricardo González Álvarez, Mariana Rúa Rodriguez, Maria Luisa Torrado Agrasar, Ana María			
Correo-e	mlrúa@uvigo.es			
Web				
Descrición xeral	Os obxetivos da asignatura de Química e Bioquímica Alimentaria son o estudio da composición e das propiedades dos alimentos (materias primas e produtos terminados), dos cambios químicos que ocorren neles, ben sexan espontáneos ou inducidos, así como das condicións máis axeitadas para preservar e facer chegar coa máxima calidade e seguridade os alimentos o consumidor. O programa de clases teóricas consta de temas nos que se estudian os principais constituíntes dos alimentos, agrupados por familias químicas (auga, aminoácidos e péptidos, proteínas, lípidos, aditivos, etc.), pondo especial énfase naquelas reaccións nas que interveñen cada un deles e mesturas sinxelas dos mesmos, así como nas propiedades físico-químicas que a súa presenza achega aos alimentos (propiedades funcionais).			

Competencias de titulación

Código	
A1	Coñecer os fundamentos físicos, químicos e biolóxicos relacionados cos alimentos e os seus procesos tecnolóxicos
A2	Coñecer e comprender a química e bioquímica dos alimentos e a relacionada cos seus procesos tecnolóxicos
A4	Coñecer e comprender as propiedades físicas e químicas dos alimentos, así como os procesos de análise asociados ao establecemento das mesmas
B1	Capacidade de organización e planificación
B2	Capacidade de análise e síntese
B3	Capacidade de comunicación oral e escrita tanto na lingua vernácula como en linguas estranxeiras
B4	Coñecementos básicos de informática
B5	Capacidade de xestión da información
B6	Adquirir capacidade de resolución de problemas
B11	Habilidades de razoamento crítico
B13	Aprendizaxe autónoma
B20	Motivación pola calidade

Competencias de materia

Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe
---------------------------------	---------------------------------------

- a) Coñecer as moléculas compoñentes dos alimentos de orixe animal e vexetal. A1
- b) Coñecer as propiedades químicas, sensoriais e funcionais das moléculas componentes dos alimentos A2
A4
- c) Comprender as reaccións e modificacións que sofren as moléculas compoñentes dos alimentos dende que se obteñen ata que se consomen.
- d) Comprender o modo en que estas reaccións determinan a calidade e seguridade dos alimentos, particularmente durante as operacións de procesado.
- e) Coñecer o papel que xogan as principais familias de biomoléculas en cada alimento, considerado como un sistema Bioquímico.
- a) Adquirir destreza na categorización das principais biomoléculas presentes nun alimento A1 B1
- b) Asociar as características físico-químicas e organolépticas dos alimentos coa súa composición química A2 B2
A4 B3
- c) Asociar a alterabilidade e conservabilidade dos alimentos coa súa composición química B4
- d) Identificar e predecir o efecto das operacións básicas de procesado e conservación sobre a calidade e seguridade dos alimentos en función da reactividade das súas biomoléculas B5
B6
- e) Adquirir habilidade para deseñar formulacións de produtos alimentarios en base ás propiedades dos seus ingredientes B11
B13
- f) Saber manexar bibliografía adecuada para os fins antes descritos B20
- g) Adquirir coñecementos en materia de seguridade e aspectos prácticos de organización dun laboratorio de bioquímica.
- h) Analizar mostras reais de alimentos no laboratorio
- i) Interpretar datos derivados de medidas analíticas de laboratorio

Contidos

Tema

I: INTRODUCCION	Tema 1: Introducción á asignatura. Obxectivos da materia. Competencias. Metodoloxía do curso. Breve historia da Química e Bioquímica dos Alimentos. Bibliografía.
II: AUGA	Tema 2: A auga nos alimentos. Actividade de auga. Isotermas de sorción. Ecuación BET. Tema 3: A auga e o deterioro dos alimentos. Diagrama de estabilidade de Labuza. Interese na industria alimentaria.
III: CARBOHIDRATOS	Tema 4: Monosacáridos e oligosacáridos. Propiedades sensoriais. Reactividade química: caramelización e pardeamiento non enzimático (Reacción de Maillard). Tema 5: Polisacáridos. Homo- e heteropolisacáridos. Estrutura química e principais propiedades.
IV: LIPIDOS	Tema 6: Os lípidos nos alimentos. Lípidos máis importantes nos alimentos: triacilglicéridos, fosfolípidos, terpenos e esteroides. Tema 7: Enranciamiento lipídico. Descrición e prevención. Tema 8: Modificación de graxas e aceites. Hidroxenación e Interesterificación.
V: AMINOACIDO, PEPTIDOS E PROTEINAS	Tema 9: Aminoácidos, péptidos e proteínas nos alimentos. Propiedades sensoriais e reactividade química. Desnaturalización proteica. Tema 10: Modificacións das proteínas durante o procesado. Tratamentos térmicos. Conxelación. Oxidación. Modificacións enzimáticas.
VI: ENZIMAS	Tema 11: Principais enzimas nos alimentos e os seus efectos. Hidrolasas, enzimas redox e isomerases. Procedementos de control da actividade enzimática nos alimentos. Tema 12: Pardeamiento enzimático. Sustratos implicados. Enzimas. Mecanismo das reaccións. Efectos favorables e adversos no procesado dos alimentos. Prevención.
VII: PIGMENTOS	Tema 13. Principais pigmentos nos alimentos. Efectos dos tratamentos tecnolóxicos
VIII: VITAMINAS E MINERALES	Tema 14. Principais vitaminas e sales minerais nos alimentos. Efecto dos tratamentos tecnolóxicos.
IX: ADITIVOS	Tema 15. Aditivos. Introducción. Clasificación.
X: PRACTICAS DE LABORATORIO	1: Reactividade de carbohidratos. Reacción de Maillard 2: Illamento e cuantificación de fraccións proteicas de alimentos 3: Estudo da estabilidade térmica de vitaminas: caso da vitamina C 4: Pardeamiento enzimático. Cinética de polifenoloxidasas 5: Práctica na aula de informática

Planificación			
	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Sesión maxistral	25	25	50
Prácticas de laboratorio	15	22.5	37.5
Prácticas en aulas de informática	5	5	10
Seminarios	15	15	30
Resolución de problemas e/ou exercicios de forma autónoma	1	2.5	3.5
Outros	1	0	1
Probas de resposta curta	0	18	18
*Os datos que aparecen na táboa de planificación son de carácter orientador, considerando a heteroxeneidade do alumnado.			

Metodoloxía docente	
	Descrición
Sesión maxistral	Leccións maxistras de 50 minutos con apoio de presentacións Power Point, pizarra e transparencia. A asistencia a estas clases axuda á comprensión dos conceptos máis difíciles da materia.
Prácticas de laboratorio	Utilizaranse protocolos elaborados polo profesor, e realizaranse baixo a súa supervisión. Con esta actividade fómase o desenvolvemento-avaliación de competencias transversais como a resolución de problemas, o traballo en equipo e a motivación pola calidade. A asistencia ás actividades prácticas no laboratorio ten carácter obrigatorio.
Prácticas en aulas de informática	Os estudantes, en grupos, utilizarán programas específicos de tratamento de datos, procura bibliográfica dirixidas e bases de datos.
Seminarios	As técnicas de ensino utilizadas nestas sesións de seminarios serán a análise de textos, a corrección e interpretación de problemas resoltos previamente polos alumnos e o estudo de casos complexos. Para o seguimento destas actividades o estudante disporá de material de apoio elaborado polos profesores da materia. Con estas actividades fómase o desenvolvemento-avaliación de competencias transversais como a capacidade de análise e síntese, a procura selectiva de información, a resolución de problemas, a redacción de textos científicos e a súa exposición oral en público, o espírito crítico, o traballo en equipo e a motivación pola calidade. A asistencia a actividades de seminario en aula convencional será avaliada. Os estudantes traballarán en grupo (2-4 persoas) con metas comúns, sendo avaliados tanto no seu conxunto, segundo a produtividade do grupo, como de maneira individual
Resolución de problemas e/ou exercicios de forma autónoma	Consiste na realización autónoma de boletíns de exercicios relativos a partes específicas do temario.
Outros	Valorarase a asistencia eventual a conferencias recomendadas polos profesores da materia e outras actividades

Atención personalizada	
Metodoloxías	Descrición
Sesión maxistral	- Atención programada polo centro. - Atención aos alumnos ou grupos intermedios nos seminarios. - Seguimento personalizado dos alumnos/grupos durante as tutorías - Seguimento personalizado dos alumnos mediante a plataforma de teledocencia
Prácticas de laboratorio	- Atención programada polo centro. - Atención aos alumnos ou grupos intermedios nos seminarios. - Seguimento personalizado dos alumnos/grupos durante as tutorías - Seguimento personalizado dos alumnos mediante a plataforma de teledocencia
Seminarios	- Atención programada polo centro. - Atención aos alumnos ou grupos intermedios nos seminarios. - Seguimento personalizado dos alumnos/grupos durante as tutorías - Seguimento personalizado dos alumnos mediante a plataforma de teledocencia
Prácticas en aulas de informática	- Atención programada polo centro. - Atención aos alumnos ou grupos intermedios nos seminarios. - Seguimento personalizado dos alumnos/grupos durante as tutorías - Seguimento personalizado dos alumnos mediante a plataforma de teledocencia
Resolución de problemas e/ou exercicios de forma autónoma	- Atención programada polo centro. - Atención aos alumnos ou grupos intermedios nos seminarios. - Seguimento personalizado dos alumnos/grupos durante as tutorías - Seguimento personalizado dos alumnos mediante a plataforma de teledocencia

Avaliación		
	Descrición	Cualificación
Sesión maxistral	Asistencia, participación e exame	2
Prácticas de laboratorio	Memoria e exame	20

Prácticas en aulas de informática	Asistencia, informes e defensa pública	5
Seminarios	Participación e resolución de ejercicios	15
Resolución de problemas e/ou ejercicios de forma autónoma	Avaliación de entregables individuais (ejercicios+lecturas)	5
Otros		3
	Asistencia a actividades extra	
Probas de resposta curta	Exame dos contidos da asignatura	50

Outros comentarios sobre a Avaliación

Bibliografía. Fontes de información

BADUI, S., **Química de los Alimentos**, 4ª,
 FENNEMA, O.R., **Química de los Alimentos**, 2ª,
 BELITZ, H.D. & W. GROSCH, **Química de los Alimentos**, 2ª,
 YUFERA, E.P., **Química de los Alimentos**,
 GUSTAVO BARBOSA-CANOVAS...[ET AL.], **Water activity in foods : fundamentals and applications**, 1ª,
 CHEFTEL, J.C. & H. CHEFTEL, **Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos Vol I y II**,
 WONG, D.W.S., **Química de los Alimentos. Mecanismos y Teoría**,
 MILLER, D.D., **Food Chemistry: A Laboratory Manual**,
 Consejo europeo de Información sobre alimentación, <http://www.eufic.org/>,
 Food Line Web, <http://services.leatherheadfood.com/foodline/index.aspx>,
 Revista Consumer, <http://www.consumer.es/alimentacion>,
 Curso de Química de los Alimentos en la Universidad de Zaragoza,
<http://milksci.unizar.es/bioquimica/temas/programasbio.html>,

Recomendacións

Materias que se recomienda ter cursado previamente

Bioquímica/O01G040V01302
 Química orgánica/O01G040V01305